

The Ocean

"Hành trình hương vị tươi mát của đại dương đến hơi ấm của lửa & bàn bếp Teppanyaki"

Gỏi Tôm Carabineros Kiểu Ceviche

Dưa Leo Nhật, Quất,
Rong Biển Chuka Wakame, Trứng Cá Caviar



Sashimi

Cá Cam, Cá Hồi và Cá Ngừ



Cuộn Maki Cá Hồi, Cua & Bơ

Dùng kèm Sốt Trứng Sabayon với Ngải Giấm,
Trứng Cá Hồi Ikura



Tôm Sú Biển Áp Chảo

Hành Tây Caramel, Sốt Jalapeño, Quất



Thịt bò Nhật A4 Kamichiku

Rau Đà Lạt, Hoa Muối Fleur de sel, Sốt Kizami
Wasabi Chimichurri, Lát Tỏi Chiên



Cơm Chiên Tỏi & Súp Miso



Kem Parfait Chuối

Chuối Lạnh Xay Nhuyễn, Kẹo Lạc Giòn,
Chuối Caramel, Sốt Bơ Đường

Thực đơn 7 món: VND3,600,000

Gói Sake: VND1,250,000

Gói rượu: VND1,550,000

Vui lòng thông báo cho chúng tôi nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng thực phẩm nào hoặc yêu cầu ăn kiêng đặc biệt.

Tất cả giá đều chưa bao gồm 5% phí phục vụ
và thuế giá trị gia tăng hiện hành

Discovery Menu

"Hành trình khám phá nét tinh hoa ẩm thực
Hàn Quốc hiện đại"

Tartare Bò Kiểu Hàn

Đế Tart Tổ Yến Giòn, Thịt Bò & Trứng Muối



Bào Ngư Wando Hàn Quốc

Sốt Bơ Kim Chi, gừng & Nước Tương Yuzu



Gan Ngỗng Béo Áp Chảo

Dừa & Miso Đỏ



Hải Sản Hấp Giấy Papillote

Cá Tuyết, Ngao, Đậu Phụ, Rau Cần & Nấm Hương



Sườn Bò Wagyu Hầm

Sườn Bò Nấu Chậm 12 giờ, Khoai Tây Nghiền,
Măng Tây, Nấm Đùi Gà & Sốt Cay Gochujang



Cơm Chiên Bạch Tuộc

Thịt Bò & Sốt Ớt Hàn Quốc



Lê Hàn Quốc Caramel

Đốt Rượu Grand Marnier

Bánh Ngói Phô Mai Parmesan & Gruyère,
Kem Muối

Thực đơn 7 món: VND3,000,000

Gói Sake: VND1,200,000

Gói rượu: VND1,450,000

Vui lòng thông báo cho chúng tôi nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng thực phẩm nào hoặc yêu cầu ăn kiêng đặc biệt.

Tất cả giá đều chưa bao gồm 5% phí phục vụ
và thuế giá trị gia tăng hiện hành

Degustation Menu

"Khơi nguồn mỹ vị từ tinh hoa của Lửa"

Trứng Hấp Kiểu Nhật
cùng nước dùng bò



Lươn Nhật Nướng
Bánh Hời Việt Nam, Ngò Gai
Dừa & Sốt Kabayaki



Thăn Ngoại Bò Shimo Wagyu
Kiểu Sukiyaki
Đậu Phụ Non, Lòng Đỏ Trứng Chiên Giòn
& Sốt Sukiyaki Cô Đặc



Cá Tuyết Áp Chảo
Salsa Hành Tím Thơm, Tỏi Phi Giòn
& Sốt Thảo Mộc Aioli



Thăn Nội Bò Kidman Wagyu
Nấm Tổng Hợp &
Sốt Chimichurri Mù Tạt



Mỳ Lạnh Somen
dùng kèm nước dùng Mentsuyu Truyền Thống



Bánh Crêpe Suzette
Sốt Cam & Kem Vani

Thực đơn 7 món: VND2,000,000
Gói Sake: VND1,150,000
Gói rượu: VND1,250,000

Vui lòng thông báo cho chúng tôi nếu Quý khách có bất kỳ dị ứng thực phẩm nào hoặc yêu cầu ăn kiêng đặc biệt.

Tất cả giá đều chưa bao gồm 5% phí phục vụ
và thuế giá trị gia tăng hiện hành

Created Your Own Set Menu

THỰC ĐƠN TỰY CHỌN

Gỏi Tôm Carabineros 750

Dưa Leo Nhật, Quất,
Rong Biển Chuka Wakame, Trứng Cá Caviar

Sashimi 850

Cá Cam, Cá Hồi, Cá Ngừ & Hàu Tươi Royale

Tôm Sú Biển Áp Chảo 950

Hành Tây Caramel, Sốt Jalapeño, Quất

Cá Tuyết Áp Chảo 950

Salsa Hành Tím Thơm, Tỏi Phi Giòn
& Sốt Thảo Mộc Aioli

Thịt bò Nhật A4 Kamichiku 2,400

Thịt Bò Nhật Bản A4 (150gr) & Rau Củ Đà Lạt
Sốt Chimichurri Mùi Tạt Kizami Wasabi,
Hoa Muối Fleur de Sel & Tỏi Phi Giòn
dùng kèm Cơm Chiên Tỏi và Súp Miso

The Surf & Turf 2,200

Thăn Nội Bò Wagyu Úc (MBS 4/5)
& Đuôi Tôm Hùm Nha Trang
Măng Tây & Sốt Bơ Gà (Chicken Butter)
dùng kèm Mỳ Somen Nhật Bản Ướp Lạnh

Thăn Ngoại Bò Wagyu 1 800

Thăn Ngoại Bò Kidman Wagyu & Rau Củ Đà Lạt
Sốt Chimichurri Mùi Tạt, Hoa Muối Fleur de Se
& Tỏi Phi Giòn
dùng kèm Cơm Trắng Nhật Bản và Súp Miso

Tất cả giá đều chưa bao gồm 5% phí phục vụ
và thuế giá trị gia tăng hiện hành