Korean Menu

Tartare Bò Kiểu Hàn
Thịt Bò Úc Black Angus, Lê Hàn Quốc, Dầu Mè, Nước Tương, Tỏi, Lòng Đỏ Trứng Muối, Sợi Kadaifi, Rau Mầm

Bào Ngư "Wando"
Bào Ngư Hầm, Sa Lát Rong Biển, Rượu Sake, Củ Cải Trắng, Tảo Konbu, Sốt Gan Bào Ngư

Yukjeon & Bibimbab
Thịt Bò Úc Black Angus, Cơm Trắng, Rau Củ Hàn Quốc Thập Cẩm, Sốt Gochujang

Cá Bơn "Jeju"
Phi Lê Cá Bơn, Ngao, Cải Thảo, Nấm, Rau Cần Nước

Bít Tết Wagyu Hikiniku Kiểu Nhật
Ăn kèm Cơm Trắng, Súp Miso, Trứng Onsen, Nước Tương, Kim Chi, Wasabi, Trứng Cá Cay

Bánh Trà Xanh Caramel
Bánh Brioche Caramel, Nhân Ganache Trà Xanh
Ăn kèm Kem Vani và Bánh Mè Giòn

Thực đơn 6 món: VND2,800,000
Gói rượu Sake: VND1,200,000
Gói rượu vang: VND1,350,000

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

Experience Menu

Cuộn Maki Cá Hồi, Cua & Bơ
Dùng kèm Sốt Trứng Sabayon với Ngải Giấm, Trứng Cá Hồi Ikura

Sa Lát Tôm Đỏ Carabineros
Tôm Đỏ Carabinesros Ướp Nước Chanh, Dưa Leo Nhật Bản, Trái Cây Họ Cam Chanh, Rong Biển Chuka Wakame, Trứng Cá Muối Transmontanus

Gan Ngỗng & Gà Áp Chảo
Dùng kèm Sốt Rượu Vang Dâu Rừng và Sốt Salsa Xoài

Tôm Sú Biển Áp Chảo
Sốt Đậu Edamame Nghiền, Bơ Tỏi Chanh, Mầm Đậu Hà Lan

Thịt Bò Nhật Kamichiku A4
Rau Củ Đà Lạt, Wasabi, Muối Biển Ngải Giấm, Tỏi Chiên, dùng kèm Cơm Chiên và Súp Miso

Bánh Phô Mai Cà Phê Việt Nam
Sốt Caramel, Bánh Biscotti Kinako

Thực đơn 6 món: VND3,200,000
Gói rượu Sake: VND1,250,000
Gói rượu vang: VND1,400,000

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

Signature Menu

Hàu Pháp Royale N3
Hạt Trân Châu Vị Chanh và Tiêu, Trứng Cá Hồi Ikura

•

Sashimi Thượng Hạng
Cá Cam, Cá Hồi, Bụng Cá Ngừ Chutoro

•

Sa Lát Mùa Hè
Củ Dền, Dâu Tươi, Cà Chua, Rau Arugula, Hạt Óc Chó, Phô Mai Feta, Phô Mai Parmesan, Sốt Giấm Balsamic

•

Cá Tuyết Đen Áp Chảo
Cải Bó Xôi Non, Quýt, Sốt Salsa Bưởi

•

Sườn Cừu Mulwarra
Sườn Cừu Nướng, Sốt Miso Trắng, Bông Cải Non, Cà Rốt Baby, Khoai Lang Nhật

•

Surf & Turf
Thăn Bò Wagyu Úc MBS 4/5 & Tôm Hùm Nha Trang Măng Tây, Sốt Gà Bơ, dùng kèm Mì Lạnh Zaru Soba

•

Dứa Flambé
Ăn kèm Kem Sorbet Yuzu

Thực đơn 7 món: VND3,800,000
Gói rượu Sake: VND1,300,000
Gói rượu vang: 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

Created Your Own Set Menu

A LA CARTE

Quý khách vui lòng chọn món theo sở thích

Sa Lát Mùa Hè 360
Củ Dền, Dâu Tươi, Cà Chua, Rau Arugula, Hạt Óc Chó, Phô Mai Feta, Phô Mai Parmesan, Sốt Giấm Balsamic

•

Sa Lát Tôm Đỏ Carabineros 750
Tôm Đỏ Carabinesros Ướp Nước Chanh, Dưa Leo Nhật Bản, Trái Cây Họ Cam Chanh, Rong Biển Chuka Wakame, Trứng Cá Muối Transmontanus

•

Sashimi Thượng Hạng 850
Cá Cam, Cá Hồi, Bụng Cá Ngừ Chutoro, Hàu Pháp

•

Tôm Sú Biển Áp Chảo 950
Sốt Đậu Edamame Nghiền, Bơ Tỏi Chanh, Mầm Đậu Hà Lan

•

Cá Tuyết Đen Áp Chảo 950
Cải Bó Xôi Non, Quýt, Sốt Salsa Bưởi

•

Thịt Bò Nhật Kamichiku A4 2,400
Rau Củ Đà Lạt, Wasabi, Muối Biển Ngải Giấm, Tỏi Chiên, dùng kèm Cơm Chiên và Súp Miso

•

Bít Tết Wagyu Hikiniku Nhật 1,600
Ăn kèm Cơm Trắng, Súp Miso, Trứng Onsen, Nước Tương, Kim Chi, Wasabi, Trứng Cá Cay

•

The Surf & Turf 2,200
Thăn Bò Wagyu Úc MBS 4/5 & Tôm Hùm Nha Trang Măng Tây, Sốt Gà Bơ, dùng kèm Mì Lạnh Zaru Soba

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