

Earth menu

1 800



Catena, Mendoza, Argentina, Malbec: 350++/140ml

Sake Sozeki Hojonzon Karatamba: 580++/330ml

Amuse

Trứng Hấp Kiểu Nhật

Đậu Nhật, Nấm Ngọc Châm, Lườn Vịt Xông Khói, Nhím Biển

∞

Khai Vị

Sa Lát Gỏi Thăn Bò Kiểu Ý

Nấm Rừng, Dưa Chua Và Sốt Dầu Giấm

∞

Khai Vị

Bò Cuộn Kiểu Nhật

Nấm Kim Châm, Măng Tây, Hành Baro Chè, Sốt Xi Dầu Ngọt

∞

Súp

Súp Bò Hàm

Củ Sen Hàm, Rong Biển Tosaka, Hành Hoa

∞

Món Chính

Bò Kobe Kamichiku Nướng

Nướng Hương Dứa và Gỗ Sồi, Lá Thơm Tarragon, Sốt BBQ Kiểu Nhật

∞

Món Ăn Kèm

Cơm Rang Bò Wagyu Với Kimchi, Tỏi Đen

∞

Tráng Miệng

Bánh Sữa Kèm Quả Lý Chua

Và Kem Tiêu Đen Phú Quốc

Hoa Quả Tươi Theo Mùa

Ocean menu

2 750



Louis Roederer Champagne Brut Premier: 550++/140ml

Sake Houjun Junmaishu: 750++/330ml

Amuse

Trứng Hấp Kiểu Nhật

Đậu Nhật, Năm Ngọc Châm, Lươn, Nhím Biển

∞

Khai Vị

Cá Đuôi Vàng Cuộn Cua Hoàng Đế Và Bơ Đắc Lắc

∞

Sa lát

Sa Lát Tôm Sú Mekong

Sốt Vừng Kiểu Nhật, Rong Biển

∞

Súp

Súp Miso Sò Đẹp

Rong Biển, Nấm Và Hành Hoa

∞

Món Chính

Tôm Nướng: Tôm Đỏ Tây Ban Nha và Tôm Vàng Argentina

Rau Nướng và Sốt Bơ Chanh

Cá Hồi Và Cá Tuyết Nướng Kèm Sốt Teriyaki

∞

Món Ăn Kèm

Cơm Rang Cá Bào Kèm Diêm Giác Chua Giòn

∞

Tráng Miệng

Bánh Sữa Kèm Quả Lý Chua

Và Kem Tiêu Đen Phú Quốc

Hoa Quả Tươi Theo Mùa

*From
Ocean
to Land*

3 200



Prélude de Fombrauge, Saint-Emillion, Bordeaux, Pháp: 550++/140ml
Sake Horin Junmai Daiginjo: 1100++/330 ml

Amuse

Trứng Hấp Kiểu Nhật

Đậu Nhật, Năm Ngọc Châm, Lườn Vịt Xông Khói, Nhím Biển

∞

Khai Vị

Hàu Fine De Claire G2 Xông Khói

Kèm Sốt Chanh, Gừng, Ớt

∞

Khai Vị

Đĩa Sashimi Tổng Hợp

Cá Ngừ Vây Xanh, Cá Hôi Tasmanian, Cá Đuôi Vàng

∞

Sa lát

Sa Lát Bào Ngư Tươi

Kèm Rong Biển, Sốt Táo

∞

Súp

Súp Cá Bào

∞

Món Chính

Sò Điệp Nhật, Tôm, Cá Tuyết Hấp Rau Củ Kiểu Nhật

Kèm Năm, Rau Cải Chíp

Bò Kobe A4 MBS7 Nướng

Kèm Sốt BBQ Kiểu Nhật Và Muối Gia Vị Tổng Hợp

∞

Món Ăn Kèm

Cơm Rang Bò Wagyu Với Kimchi, Tỏi Đen

∞

Tráng Miệng

Bánh Sữa Kèm Quả Lý Chua

Và Kem Tiêu Đen Phú Quốc

Hoa Quả Tươi Theo Mùa

Giá được tính theo VND và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% thuế nhà nước

A la Carte menu



Crazy Tuna Sashimi

Aburi Maguro, Negi-Toro Gunkan, Honmaguro Otoro, Honmaguro Chutoro
Cá Ngừ Áp Chảo, Sashimi Cá Ngừ Và Tỏi Tây, Cá Ngừ Vây Xanh Otoro, Cá Ngừ Vây Xanh Chutoro

2 900

∞

Salad Rong Biển Kiểu Nhật Với Sốt Vừng

400

∞

Sò Điệp Nhật Và Bào Ngừ Nướng

Kèm Sốt Bơ Chanh, Hành Tây, Củ Thì Là Nướng

1 450

∞

250 gr Cá Tuyệt Nướng Sốt Teriyaki

900

250 gr Cá Hồi Úc Phi Lê Nướng Sốt Teriyaki

850

∞

Tôm Hùm Canada Nướng Sốt Tôm Bơ Chanh

2 470

∞

180gr Thăn Bò Phi Lê Nướng Hảo Hạng

Thăn Bò Mỹ Phi Lê Cao Cấp Sher Wagyu MBS 6/7

2 450

*

Thăn Bò Úc Mulwarra Prime Black Angus

990

*

“Black Wagyu” MBS9, Úc

2 450

∞

200 gr Thăn Bò Cốt Lết Hảo Hạng

Thăn Bò Úc Riverina Ribeye MBS 3+ Black Angus,
Nuôi Bằng Ngũ Cốc 100 Ngày

950

*

Thăn Bò Úc Mulwarra Rib Eye MBS 7/8,
Nuôi Bằng Ngũ Cốc 100 Ngày

1 150

*

Thăn Bò Mỹ Greater Omaha Rib Eye, Black Angus

950

∞

200 gr Thăn Bò Ngoại Hảo Hạng

Thăn Bò Kobe Miyazaki Cao Cấp

2 900

*

Thăn Bò Úc Mulwarra Striploin MBS 6+

1 450

*

Thăn Bò Mỹ USDA Prime Striploin Black Angus Certified

900