

麻布会席 / AZABU KAISEKI

[VND2,500,000]

サーモンとアボカドのタルタル	先付 / STARTER / MÓN KHAI VỊ SASHIMI SALMON AND AVOCADO TARTAR WITH LEMON DRESSING	SA LÁT CÁ HỒI VÀ QUẢ BƠ
帆立天ぶら 漬けいくら 柚子	前菜 / APPETIZER / MÓN KHAI VỊ HOKKAIDO SCALLOP "SASHIMI" TEMPURA WITH MARINATED SALMON ROE, YUZU CITRUS FLAVOR	SÒ ĐIỆP HOKKAIDO RÁN ĂN CÙNG TRỨNG CÁ HỒI
蟹茶碗蒸し	椀替 / SOUP / SÚP STEAMED EGG CUSTARD WITH CRAB MEAT	TRỨNG HẤP CUA
三種盛り合わせ	造里 / SASHIMI / GỎI SỐNG 3 KINDS OF "OMAKASE" SASHIMI	3 LOẠI GỎI SỐNG
鰻手巻き	お浸ぎ / HAND-ROLL SUSHI / SUSHI CUỐN GRAZE-GRILLED EEL HAND-ROLL SUSHI	CƠM CUỐN LƯƠN
銀鱈柚庵焼き 焼き胡麻豆腐	焼物 / GRILLED / MÓN NƯỚNG GRILLED MARINATED COD FISH BAKED SESAME TOFU	CÁ TUYẾT NƯỚNG SỐT YUAN ĐẬU PHỤ VỪNG NƯỚNG
松茸炙り 一番出汁	口直 / REFRESHER / MÓN ĐỔI VỊ CLEAR DASHI STOCK SOUP WITH SEARED MATSUTAKE MUSHROOM	SÚP NẤM THÔNG
伊勢海老 雲丹味噌焼き	強肴 / MAIN COURSE / MÓN CHÍNH OVEN BAKED SPINY LOBSTER GRATIN WITH SEA URCHIN MISO SAUCE	TÔM HÙM NƯỚNG SỐT MISO
日本産和牛 玉蜀黍 釜炊きご飯	食事 / RICE / CƠM DASHI BOILED RICE WITH JAPANESE WAGYU BEEF & SWEET CORN	CƠM NẤU BÒ NHẬT VÀ NGÔ NGỌT
日本品種メロン 葡萄	デザート / DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG JAPANESE MELON & GRAPES	DỪA NHẬT VÀ NHO

会席メニューは前日までにご予約ください。季節、仕入れにより内容を一部変更することがございます。
金額表記はVNDです。5%のサービス料と税金を頂戴します。

Kaiseki menu will be served for advanced order only. Japanese menu items may be changed depend on seasonal ingredients.
Prices are quoted in Vietnam Dong, subject to 5% service charge and VAT

Thực đơn chỉ phục vụ khi đặt trước 1 ngày. Nguyên liệu của Nhật có thể sẽ thay đổi theo mùa
Giá trên tính bằng tiền Việt, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT

和会席 / WAKAISEKI

[VND1,200,000]

帆立焼霜 漬けいくら 菊花和え	先付 / APPETIZER / MÓN KHAI VỊ SEARED SCALLOP SASHIMI WITH MARINATED SALMON ROE AND SEASONAL VEGETABLES SOAKED IN DASHI STOCK	SÒ ĐIỆP NƯỚNG VÀ TRỨNG CÁ HỒI, RAU TRỘN
秋刀魚竜田揚げ	DEEP FRIED SAURY MARINATED WITH SOY GINGER SAUCE	CÁ THU ĐAO RÁN
椎茸茶碗蒸し 柚子	椀替 / STEAMED / MÓN HẤP STEAMED EGG CUSTARD WITH SHITAKE MUSHROOM SAUCE, YUZU CITRUS FLAVOR	TRỨNG HẤP NẤM SHITAKE
二種盛り合わせ	造里 / SASHIMI / GỎI SỐNG 2 KINDS OF "OMAKASE" SASHIMI	2 LOẠI GỎI SỐNG
鰹藁焼き握り 焼き胡麻豆腐 翡翠茄子タルタル 生雲丹	八寸 / HOT APPETIZER / MÓN KHAI VỊ NÓNG STRAWFIRE SEARED BONITO SUSHI BAKED SESAME TOFU MARINATED EGGPLANT TARTAR WITH SEA URCHIN	SUSHI CÁ NGỪ VẦN NƯỚNG SỐ ĐẬU PHỤ VỪNG NƯỚNG CÀ TÍM NGÂM SỐT ĂN CÙNG NHÍM BIỂN
サーモン七味焼き	焼物 / GRILLED / MÓN NƯỚNG GRILLED SALMON MARINATED WITH SPICY SOY SAUCE	CÁ HỒI NƯỚNG SỐT ỚT NHẬT
アンガス牛すき煮	煮物 / STEWED / MÓN NẤU BLACK ANGUS BEEF STEWED WITH SUKIYAKI SAUCE	BÒ ÚC NHÚNG SỐT XÌ DẦU
釜炊き鯛めし 味噌汁 香物	食事 / RICE / CƠM DASHI STOCK BOILED RICE WITH GRILLED SEA BREAM MISO SOUP PICKLES	CƠM NẤU CÁ TRÁP ĐỎ VÀ NẤM NHẬT SÚP MISO DƯA MUỐI
和梨のコンポート バニラアイスと黒蜜	デザート / DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG COMPOTED JAPANESE PEAR AND VANILLA ICE CREAM WITH BROWN SUGAR SYRUP	LÊ NẤU ĂN CÙNG KEM VANI VÀ ĐƯỜNG MẬT

会席メニューは前日までにご予約ください。季節、仕入れにより内容を一部変更することがございます。
金額表記はVNDです。5%のサービス料と税金を頂戴します。

Kaiseki menu will be served for advanced order only. Japanese menu items may be changed depend on seasonal ingredients.
Prices are quoted in Vietnam Dong, subject to 5% service charge and VAT

Thực đơn chỉ phục vụ khi đặt trước 1 ngày. Nguyên liệu của Nhật có thể sẽ thay đổi theo mùa
Giá trên tính bằng tiền Việt, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT

華会席 / HANA KAISEKI

[VND850,000]

帆立焼霜 漬けいくら 菊花和え	先付 / APPETIZER / MÓN KHAI VỊ SEARED SCALLOP SASHIMI WITH MARINATED SALMON ROE AND SEASONAL VEGETABLES SOAKED IN DASHI STOCK	SÒ ĐIỆP NƯỚNG VÀ TRỨNG CÁ HỒI, RAU TRỘN
海老茶碗蒸し	椀替 / STEAMED / MÓN HẤP STEAMED EGG CUSTARD WITH SHRIMP	TRỨNG HẤP TÔM
鯖 山椒焼き	焼物 / GRILLED / MÓN NƯỚNG GRILLED SPANISH MACKEREL WITH SANSHO PEPPER SAUCE	CÁ THU NƯỚNG TIÊU
天ぷら盛合せ	揚物 / FRIED / MÓN CHIÊN MINI TEMPURA	TEMPURA TỔNG HỢP
アンガス牛すき煮	煮物 / STEWED / MÓN NẤU BLACK ANGUS BEEF STEWED WITH SUKIYAKI SAUCE	BÒ ÚC NHÚNG SỐT XÌ DẦU
三種握り鮓	鮓 / SUSHI / SUSHI 3 KINDS OF NIGIRI SUSHI	3 LOẠI SUSHI
はまぐりの潮汁	汁物 / SOUP / SÚP CLAM CLEAR SOUP	SÚP NGAO TRONG
季節の果物	デザート / DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG SEASONAL FRESH FRUITS	HOA QUẢ TƯƠI

会席メニューは前日までにご予約ください。季節、仕入れにより内容を一部変更することがございます。
金額表記はVNDです。5%のサービス料と税金を頂戴します。

Kaiseki menu will be served for advanced order only. Japanese menu items may be changed depend on seasonal ingredients.
Prices are quoted in Vietnam Dong, subject to 5% service charge and VAT

Thực đơn chỉ phục vụ khi đặt trước 1 ngày. Nguyên liệu của Nhật có thể sẽ thay đổi theo mùa
Giá trên tính bằng tiền Việt, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT

鮨 大いにおまかせ

[VND2,500,000++]

THỰC ĐƠN SUSHI OMAKASE ĐẶC BIỆT

SPECIAL SUSHI OMAKASE

鮨 おまかせ

[VND1,500,000++]

THỰC ĐƠN SUSHI OMAKASE

SUSHI OMAKASE

おまかせの内容はその季節の仕入れによって変更致します。

詳細はスタッフにお問い合わせ下さい。

おまかせ、大いにおまかせコースはカウンター席限定でのご提供となります。

席数に限りがございますので、事前のご予約をお勧めいたします。

Please ask our Chef for menu of the day

OMAKASE is only available at the sushi counter.

Reservations are recommended due to limited seating.

Quý khách hãy hỏi bếp trưởng về chi tiết thực đơn trong ngày

Thực đơn OMAKASE chỉ phục vụ tại quầy Sushi.

Chỗ ngồi có hạn, Quý khách vui lòng đặt chỗ trước.

季節、仕入れにより内容を一部変更することがございます。
金額表記はVNDです。5%のサービス料と税金を頂戴します。

Japanese menu items may be changed depend on seasonal ingredients.
Prices are quoted in Vietnam Dong, subject to 5% service charge and VAT

Nguyên liệu của Nhật có thể sẽ thay đổi theo mùa
Giá trên tính bằng tiền Việt, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT



HÔTEL du PARC
HANOI

AZABU SPECIALITY

国産和牛ロースの富士山溶岩焼き 山葵醤油、照り焼きソース JAPANESE WAGYU BEEF STEAK Cooked on Mt. Fuji Lava Stone, with Wasabi Soy Sauce & Teriyaki Sauce BÒ WAGYU NHẬT NƯỚNG TRÊN ĐÁ, SỐT XÌ DẦU MÙ TẠT VÀ SỐT TERIYAKI	250g / 3,000,000 125g / 1,500,000
国産和牛とフォワグラのすき焼き トリュフ風味 JAPANESE WAGYU AND FOIE GRAS SUKIYAKI with Truffle & Egg Sauce BÒ WAGYU NHẬT VÀ GAN NGỔNG ÁP CHẢO	2,400,000
伊勢海老の雲丹味噌オープン焼き OVEN BAKED SPINY LOBSTER GRATIN with Sea Urchin Miso Sauce TÔM HÙM NƯỚNG SỐT MISO	whole / 1,900,000 half / 1,000,000
甘鯛の姿焼きと海鮮のブイヤベース仕立て AZABU STYLE WHOLE GRILLED TILE FISH WITH RICH SEAFOOD SOUP CÁ ĐÀU VUÔNG VÀ TÔM HÙM OM CANH HẢI SẢN THƯỢNG HẠNG	1,700,000
甘鯛のうろこ焼き GRILLED WHOLE TILEFISH WITH SCALES CÁ ĐÀU VUÔNG NƯỚNG	700g~ / 800,000~
蟹とアボカドのサラダ レモン風味 CRAB AND AVOCADO SALAD with Flying Fish Roe and Lemon Mayonnaise SA LÁT CUA VÀ QUẢ BƠ	320,000
日本産牡蠣の鉄板焼き 海藻バターソース TEPPANYAKI JAPANESE OYSTER with Seaweed Butter Sauce HÀU NHẬT ÁP CHẢO	320,000
フォワグラ鉄板焼き 照り焼きソース トリュフ風味 FOIE GRAS TEPPANYAKI with Teriyaki Sauce Truffle Flavor GAN NGỔNG ÁP CHẢO, SỐT TERIYAKI	650,000
フォワグラ茶碗蒸し STEAMED EGG CUSTARD WITH FOIE GRAS TRỨNG HẤP GAN NGỔNG	280,000

金額表記はVNDです。5%のサービス料と税金を頂戴します。
Prices are quoted in Vietnam Dong, subject to 5% service charge and VAT
Giá trên tính bằng tiền Việt, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT

小皿 / SIDE DISH / MÓN ĂN KÈM

旨味フライドポテト "UMAMI" FRIED POTATO KHOAI TÂY CHIÊN "UMAMI"	100,000
枝豆 EDAMAME (BOILED GREEN SOY BEAN) ĐẬU LÔNG LUỘC MUỐI	80,000
塩煎り銀杏 ROASTED GINKGO NUTS HẠT BẠCH QUẢ NƯỚNG	120,000
とうもろこしと海老のさつま揚げ DEEP FRIED CORN AND SHRIMP DUMPLING BÁNH TÔM VÀ NGÔ CHIÊN	100,000
漬物盛り合わせ ASSORTED PICKLES DƯA MUỐI TỔNG HỢP	100,000
焼き明太子 GRILLED SPICY COD ROE TRỨNG CÁ TUYẾT NƯỚNG CAY	200,000
蛸と胡瓜の酢のもの VINEGARED OCTOPUS, CUCUMBER AND SEAWEED BẠCH TUỘC SỐT GIẤM CHUA	160,000
鰻ざく VINEGARED GRAZE-GRILLED EEL AND CUCUMBER LƯƠN SỐT GIẤM CHUA	220,000

サラダ / SALAD / SA LÁT

海藻サラダ 昆布ドレッシング SEAWEED SALAD with Kombu (Kelp) Dressing SA LÁT RONG BIỂN	160,000
サーモンとアボカドのタルタル レモン風味 SASHIMI SALMON & AVOCADO TARTAR with Lemon Dressing SA LÁT CÁ HỒI VÀ QUẢ BƠ	240,000
AZABUサラダ 和風ドレッシング AZABU SALAD with Japanese Special Dressing SA LÁT AZABU	240,000 half / 120,000

椀物 / SOUP / SÚP

はまぐりの潮汁 HARD CLAM CLEAR SOUP SÚP NGAO TRONG	160,000
伊勢海老の味噌汁 SPINY LOBSTER MISO SOUP SÚP MISO TÔM HÙM	480,000
松茸の土瓶蒸し JAPANESE STYLE MATSUTAKE SOUP "DOBINMUSHI" SÚP NẤM NHẬT	680,000

一品料理 / APPETIZER / MÓN KHAI VỊ

焼き胡麻豆腐 BAKED SESAME TOFU ĐẬU PHỤ VỪNG NƯỚNG	120,000
旨味だし巻き卵 ROLLED "UMAMI" OMELETTE TRỨNG CUỘN	120,000
“う巻き” うなぎの蒲焼き入り だし巻き卵 GRAZE-GRILLED EEL ROLLED "UMAMI" OMELETTE TRỨNG CUỘN LƯƠN NƯỚNG	300,000
海老茶碗蒸し STEAMED EGG CUSTARD WITH SHRIMP TRỨNG HẤP TÔM	180,000
海老の天ぷら SHRIMP TEMPURA TÔM TẨM BỘT CHIÊN	1 piece / 50,000 6 pieces / 300,000
海老と野菜のかき揚げ SHRIMP AND MIXED VEGETABLES BITS TEMPURA TÔM VÀ RAU TẨM BỘT CHIÊN	180,000
海老と野菜の天ぷら盛合せ SHRIMP AND ASSORTED VEGETABLES TEMPURA TEMPURA TÔM VÀ RAU TỔNG HỢP	320,000 half 160,000
鶏の唐揚げ DEEP FRIED CHICKEN JAPANESE STYLE GÀ CHIÊN KIỂU NHẬT	160,000
カニクリームコロッケ CRAB CREAM CROQUETTE KHOAI TÂY NGHIỀN VỚI CUA TẨM BỘT CHIÊN	200,000
日本産カキフライ タルタルソース、とんかつソース DEEP FRIED JAPANESE OYSTER with Tartar Sauce and Japanese Brown Sauce HÀU NHẬT CHIÊN SỐT TARTAR, SỐT TONKATSU	280,000
鉄板焼きつくね（半熟玉子入り） TEPPANYAKI CHICKEN AND PORK MEAT BALL with Soft Boiled Egg GÀ VÀ THỊT VIÊN THIẾT BẢN	180,000
海老蓮根まんじゅう 蟹餡かけ DEEP FRIED LOTUS ROOT AND SHRIMP DUMPLING with Crab Sauce BÁNH CỬ SEN NHỒI TÔM, SỐT CUA	180,000
カリフォルニアロール CALIFORNIA ROLL CƠM CUỐN CALIFORNIA	160,000

刺身 / SASHIMI / CÁ SỐNG

盛合せ / ASSORTED / CÁ SỐNG TỔNG HỢP

特選七種盛合せ	7 KINDS OF ASSORTED SASHIMI SPECIAL GRADE GỎI SỐNG TỔNG HỢP 7 LOẠI	1,600,000
五種盛合せ	5 KINDS OF ASSORTED SASHIMI GỎI SỐNG TỔNG HỢP 5 LOẠI	980,000
三種盛合せ	3 KINDS OF ASSORTED SASHIMI GỎI SỐNG TỔNG HỢP 3 LOẠI	720,000

単品 / SASHIMI / CÁ SỐNG

大トロ	FATTY TUNA BELLY BỤNG CÁ NGŨ	980,000
赤身	TUNA CÁ NGŨ	480,000
平目	FLAT FISH CÁ TRẮNG BƠN	520,000
真鯛	SEA BREAM CÁ TRÁP	320,000
勘八	YELLOWTAIL CÁ ĐUÔI VÀNG	320,000
北海道産 帆立貝	HOKKAIDO SEA SCALLOP SÒ ĐIẾP BIỂN HOKKAIDO	360,000
しめ鯖	VINEGARED MACKEREL CÁ THU NGÂM DẤM	300,000
トロサーモン	SALMON BELLY BỤNG CÁ HỒI	240,000
サーモン	SALMON CÁ HỒI	160,000
烏賊	SQUID MỰC	240,000
蛸	BOILED OCTOPUS GỎI BẠCH TUỘC	180,000
子持ちにしん	HERRING ROE CÁ TRÍCH ÉP TRỨNG	160,000
日本産 生牡蠣	JAPANESE OYSTER HÀU NHẬT	1 piece / 80,000

寿司 / SUSHI

盛合せ / ASSORTED / SUSHI TỔNG HỢP

特選十貫盛合せ	10 PIECES OF ASSORTED SUSHI SPECIAL GRADE SUSHI TỔNG HỢP 10 LOẠI	1,400,000
十貫盛合せ	10 PIECES OF ASSORTED SUSHI SUSHI TỔNG HỢP 10 LOẠI	800,000
八貫盛合せ	8 PIECES OF ASSORTED SUSHI SUSHI TỔNG HỢP 8 LOẠI	640,000
六貫盛合せ	6 PIECES OF ASSORTED SUSHI SUSHI TỔNG HỢP 6 LOẠI	480,000

单品 1貫 / NIGIRI SUSHI 1 PIECE

大トロ FATTY TUNA BELLY SUSHI BỤNG CÁ NGỪ	190,000	牡丹海老 SPOT PRAWN SUSHI TÔM BOTAN	190,000
いくら SALMON ROE SUSHI TRỨNG CÁ HỒI	130,000	赤身 TUNA SUSHI CÁ NGỪ	100,000
真鯛 SEA BREAM SUSHI CÁ TRÁP	80,000	炙り大トロ SEARED FATTY TUNA BELLY SUSHI BỤNG CÁ NGỪ NƯỚNG SƠ	190,000
勘八 YELLOWTAIL SUSHI CÁ ĐUÔI VÀNG	80,000	炙りうなぎ SEARED GLAZE-GRILLED EEL SUSHI LƯƠN NƯỚNG SƠ	80,000
北海道産 帆立貝 HOKKAIDO SEA SCALLOP SUSHI SÒ ĐIỆP	90,000	炙りしめ鯖 SEARED VINEGARED MACKEREL SUSHI CÁ THU NƯỚNG SƠ	80,000
サーモン SALMON SUSHI CÁ HỒI	50,000	炙りサーモン SEARED SALMON SUSHI CÁ HỒI NƯỚNG SƠ	50,000

巻き寿司 / SUSHI ROLL

ネギトロ巻き FATTY TUNA BELLY AND SPRING ONION ROLL CƠM CUỐN BỤNG CÁ NGỪ VÀ HÀNH	300,000	うなぎ巻 GLAZE-GRILLED EEL ROLL CƠM CUỐN LƯƠN NƯỚNG	160,000
鉄火巻 TUNA ROLL CƠM CUỐN CÁ NGỪ	240,000	サーモン巻 SALMON ROLL CƠM CUỐN CÁ HỒI	120,000

魚料理 / SEAFOOD / HẢI SẢN

うなぎの蒲焼き GRAZE-GRILLED EEL with Kabayaki Sauce LƯƠN NƯỚNG SỐT KABAYAKI	640,000
銀鱈の柚庵焼き GRILLED BLACK COD Marinated in Yuan Sauce CÁ TUYẾT NƯỚNG SỐT YUAN	680,000
鮎の塩焼き SALT-GRILLED SWEET FISH CÁ ĐẰNG NƯỚNG MUỐI	180,000
北海道産 秋刀魚の塩焼き SALT-GRILLED HOKKAIDO SAURY CÁ KÌM HOKKAIDO NƯỚNG MUỐI	160,000
勘八カマ焼き GRILLED AMBERJACK COLLAR MÁ CÁ ĐUÔI VÀNG NƯỚNG MUỐI	280,000
サーモンカマ焼き GRILLED SALMON COLLAR MÁ CÁ HỒI NƯỚNG MUỐI	240,000

肉料理 / MEAT & POULTRY / CÁC MÓN THỊT

国産和牛ステーキ 照り焼きソースまたはチリポン酢 JAPANESE WAGYU BEEF STEAK with Teriyaki Sauce or Chili Ponzu BÒ WAGYU NHẬT NƯỚNG SỐT TERIYAKI HOẶC SỐT PONZU CAY	150g / 1,800,000
アンガス牛ステーキ 照り焼きソースまたはチリポン酢 ANGUS BEEF STEAK with Teriyaki Sauce or Chili Ponzu BÒ ÚC NƯỚNG SỐT TERIYAKI HOẶC SỐT PONZU CAY	150g / 550,000
ポークスペアリブ 西京味噌焼き GRILLED PORK SPARE RIBS Marinated in Saikyo Miso SƯỜN LỢN NƯỚNG SỐT MISO	320,000
ポークヒレカツ DEEP FRIED PORK FILLET CUTLET with Japanese Brown Sauce THĂN LỢN TẨM BỘT CÀ MỠ CHIÊN	240,000
チキン南蛮 DEEP FRIED CHICKEN with Vinegar and Tartar Sauce GÀ CHIÊN SỐT DẤM VÀ SỐT TARTAR	180,000

ご飯・麺類 / RICE & NOODLES / CƠM VÀ MỠ

海鮮ばらちらし ASSORTED SEAFOOD AND SASHIMI ON SUSHI RICE BOWL HẢI SẢN VÀ GỎI SỐNG TRÊN CƠM SUSHI	400,000
鰻重 GLAZE-GRILLED EEL RICE BOX CƠM LƯƠN NƯỚNG	480,000
釜炊き "俵屋源兵衛" 新潟コシヒカリ 8種類のごはんのお供 1.5合/2名様分 PREMIUM NIIGATA KOSHIHIKARI RICE Cooked with Iron Pot WITH 8 KINDS OF TRADITIONAL JAPANESE CONDIMENTS CƠM CHÁO GANG NẤU 8 NGUYÊN LIỆU TRUYỀN THỐNG *ご注文を頂いてから炊き上げますので50分ほどお時間がかかります。 *ご飯のお供の追加は1名様/120,000にて承ります。 *2 sets of the Condiments are accompanied with. *Extra Condiments can be ordered at 120,000/ person. *It takes about 50 minutes to cook after receiving order. * Cơm nấu với nguyên liệu cho 2 người * Nguyên liệu thêm cho 1 người là VND120,000 * Cơm nấu trong 50 phút sau khi nhận đơn đặt hàng	2 people / 360,000
海老かき天丼 SHRIMP AND MIXED VEGETABLES BITS TEMPURA WITH SWEET SOY SAUCE RICE BOWL CƠM ĂN KÈM RAU VÀ TÔM RÁN, TRỨNG TRẦN	260,000
ヒレカツ丼 STEWED DEEP FRIED PORK FILLET CUTLET AND EGG RICE BOWL CƠM THỊT LỢN CHIÊN OM TRỨNG	200,000
親子丼 STEWED CHICKEN AND EGG RICE BOWL CƠM GÀ HẦM VÀ TRỨNG	180,000
国産和牛カレーうどん JAPANESE WAGYU CURRY UDON NOODLES MỠ CÀ RI BÒ WAGYU NHẬT	360,000
肉ごぼうそば・うどん SOBA OR UDON NOODLES WITH BEEF & BURDOCK MỠ SOBA HOẶC UDON VỚI THỊT BÒ	380,000
かき揚げそば・うどん SOBA OR UDON NOODLES WITH SHRIMP AND MIXED VEGETABLE BITS TEMPURA MỠ SOBA HOẶC UDON VỚI TÔM VÀ RAU TẮM BỘT CHIÊN	280,000
ざるそば・うどん CHILLED SOBA OR UDON NOODLES MỠ SOBA HOẶC UDON LẠNH	200,000

ご飯 / RICE / CƠM

焼きおにぎり GRAZE-GRILLED RICE BALL CƠM NẤM NƯỚNG	100,000
おにぎり 各種 (鮭、梅、おかか、昆布) RICE BALL WITH GRILLED SALMON FLAKES/ PICKLED PLUM/ DRIED BONITO FLAKES/ SALTED KELP CƠM NẤM VỚI CÁ HỒI, MẬN MUỐI, CÁ BÀO, RONG BIỂN	80,000
出汁ふりかけご飯 RICE WITH CRUNCHY DASHI SEASONING CƠM RẮC CÁ BÀO	50,000
ご飯 STEAMED RICE CƠM TRẮNG	40,000
味噌汁 MISO SOUP SÚP MISO	50,000

デザート / DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG

日本品種メロン FRESH JAPANESE MELON DƯA NHẬT	320,000
“雪見”抹茶大福 MATCHA ICE CREAM MOCHI BÁNH DÀY NHÂN KEM TRÀ XANH	1 piece / 100,000
アイスクリーム ICE CREAM KEM	1 piece / 80,000
デュパルクチーズケーキ DU PARC CHEESE CAKE BÁNH PHO MAI NƯỚNG DU PARC	120,000