

# 麻布会席 / AZABU KAISEKI

[ VND2,500,000 ]

|                |   |  |
|----------------|---|--|
| 黒毛和牛出汁しゃぶ      | 先付 / <b>STARTER / MÓN KHAI VỊ</b><br>CHILLED JAPANESE WAGYU BEEF SHABUSHABU<br>WITH SESAME SAUCE                              | BÒ NHẬT TÁI<br>ĂN CÙNG SỐT VỪNG              |
| 帆立天ぶら漬けいくら 柚子  | 前菜 / <b>APPETIZER / MÓN KHAI VỊ</b><br>HOKKAIDO SCALLOP "SASHIMI" TEMPURA<br>WITH MARINATED SALMON ROE,<br>YUZU CITRUS FLAVOR | SÒ ĐIỆP HOKKAIDO RÁN<br>ĂN CÙNG TRỨNG CÁ HỒI |
| フォワグラ茶碗蒸し      | 椀替 / <b>SOUP / SÚP</b><br>STEAMED EGG CUSTARD WITH FOIE GRAS  | TRỨNG HẤP GAN NGỔNG                          |
| 五種盛り合わせ        | 造里 / <b>SASHIMI / GỎI SỐNG</b><br>5 KINDS OF ASSORTED SASHIMI   | 5 LOẠI GỎI SỐNG                              |
| 蟹と青菜 土佐酢ゼリー    | 口直 / <b>REFRESHER / MÓN ĐỔI VỊ</b><br>CRAB AND GREEN VEGETABLE SALAD<br>WITH "TOSAZU" VINEGAR JELLY                           | THỊT CUA ĂN CÙNG THẠCH CHUA                  |
| おまかせ握り二貫       | 寿司 / <b>SUSHI / SUSHI</b><br>2 KINDS OF OMAKASE SUSHI   | 2 LOẠI SUSHI                                 |
| 伊勢海老 雲丹味噌焼き    | 焼物 / <b>GRILLED / MÓN NƯỚNG</b><br>OVEN BAKED SPINY LOBSTER GRATIN<br>WITH SEA URCHIN MISO SAUCE                              | TÔM HÙM NƯỚNG SỐT MISO                       |
| 鰻ご飯<br>味噌汁, 漬物 | 食事 / <b>RICE / CƠM</b><br>GRAZE-GRILLED EEL RICE,<br>MISO SOUP AND PICKLES  | CƠM LƯƠN,<br>SÚP MISO, DƯA MUỐI              |
| 日本種メロン         | デザート / <b>DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG</b><br>JAPANESE MELON   | DƯA NHẬT                                     |

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 ]

|                         |  |  |
|-------------------------|--|--|
| 蛍烏賊 酢味噌和え               | 先付 / APPETIZER / MÓN KHAI VỊ<br>BOILED FIREFLY SQUID<br>WITH VINEGARED MISO SAUCE          | MỰC VÀ RONG BIỂN<br>ĂN CÙNG SỐT MISO CHUA    |
| 帆立 アスパラガス 天ぷら<br>トリュフ風味 | HOKKAIDO SCALLOP AND ASPARAGUS TEMPURA,<br>TRUFFLE FLAVOR                                  | TEMPURA SÒ ĐIỆP VÀ MĂNG TÂY                  |
| 蛤 あおさ 茶碗蒸し              | 椀替 / STEAMED DISH / MÓN HẤP<br>STEAMED EGG CUSTARD<br>WITH HARD CLAM AND SEA LETTUCE       | TRỨNG HẤP NGAO                               |
| 二種盛り合わせ                 | 造り / SASHIMI / GỎI SỐNG<br>2 KINDS OF "OMAKASE" SASHIMI                                    | 2 LOẠI GỎI SỐNG                              |
| 真鯛桜締め 握り                | 八寸 / HOT APPETIZER / MÓN KHAI VỊ NÓNG<br>RED SNAPPER SUSHI<br>MARINATED WITH SAKURA FLAVOR | SUSHI CÁ TRÁP                                |
| 焼き胡麻豆腐<br>甘鯛 松笠揚げ       | BAKED SESAME TOFU<br>CRISPY DEEP FRIED TILEFISH WITH SCALES                                | ĐẬU PHỤ VÙNG NƯỚNG<br>CÁ CHIÊN GIÒN          |
| 鯖山椒焼き                   | 焼物 / GRILLED / MÓN NƯỚNG<br>GRILLED SPANISH MACKEREL<br>WITH SANSHO PEPPER                 | CÁ THU TẮM TIÊU NƯỚNG                        |
| アンガス牛 出汁しゃぶ椀            | 煮物 / STEWED / MÓN NẤU<br>HALF COOKED BLACK ANGUS BEEF<br>WITH DASHI STOCK SAUCE            | BÒ ÚC NHÚNG SỐT DASHI                        |
| 釜炊き桜海老ご飯<br>味噌汁<br>香物   | 食事 / RICE / CƠM<br>DASHI BOILED RICE WITH SERGESTES SHRIMP<br>MISO SOUP<br>PICKLES         | CƠM NẤU TÔM KHÔ<br>SÚP MISO<br>DƯA MUỐI      |
| 苺と桜のゼリー<br>バニラアイスクリーム   | デザート / DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG<br>SAKURA AND STRAWBERRY JELLY,<br>VANILLA ICE CREAM      | KEM VANI VỚI<br>THẠCH HOA ANH ĐÀO VÀ DẦU TÂY |

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 ]

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| 蛍烏賊 酢味噌和え    | 先付 / APPETIZER / MÓN KHAI VỊ<br>BOILED FIREFLY SQUID<br>WITH VINEGARED MISO SAUCE | MỰC VÀ RONG BIỂN<br>ĂN CÙNG SỐT MISO CHUA |
| 海老茶碗蒸し       | 椀替 / STEAMED / MÓN HẤP<br>STEAMED EGG CUSTARD WITH SHRIMP                         | TRỨNG HẤP TÔM                             |
| 鯖 山椒焼き       | 焼物 / GRILLED / MÓN NƯỚNG<br>GRILLED SPANISH MACKEREL<br>WITH SANSHO PEPPER SAUCE  | CÁ THU NƯỚNG TIÊU                         |
| 天ぷら盛合せ       | 揚物 / FRIED / MÓN CHIÊN<br>MINI TEMPURA  | TEMPURA TỔNG HỢP                          |
| アンガス牛 出汁しゃぶ椀 | 煮物 / STEWED / MÓN NẤU<br>HALF COOKED BLACK ANGUS BEEF<br>WITH DASHI STOCK SAUCE   | BÒ ÚC NHÚNG SỐT DASHI                     |
| 三種握り鮓        | 鮓 / SUSHI / SUSHI<br>3 KINDS OF NIGIRI SUSHI                                      | 3 LOẠI SUSHI                              |
| はまぐり潮汁       | 汁物 / SOUP / SÚP<br>CLAM CLEAR SOUP  | SÚP NGAO TRONG                            |
| 季節の果物        | デザート / DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG<br>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<br>JAPANESE WAGYU BEEF STEAK Cooked on Mt. Fuji Lava Stone,<br>with Wasabi Soy Sauce & Teriyaki Sauce<br>BÒ WAGYU NHẬT NƯỚNG TRÊN ĐÁ, SỐT XÌ DẦU MÙ TẠT VÀ SỐT TERIYAKI | 250g / 3,000,000<br>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<br>JAPANESE WAGYU AND FOIE GRAS SUKIYAKI with Truffle & Egg Sauce<br>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<br>OVEN BAKED SPINY LOBSTER GRATIN with Sea Urchin Miso Sauce<br>TÔM HÙM NƯỚNG SỐT MISO  | whole / 1,900,000<br>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<br>WHOLE GRILLED TILE FISH WITH RICH SEAFOOD SOUP<br>CÁ ĐÀU VUÔNG VÀ TÔM HÙM OM CANH HẢI SẢN THƯỢNG HẠNG   | 1,700,000                             |
| 甘鯛のうろこ焼き<br>GRILLED WHOLE TILEFISH WITH SCALES<br>CÁ ĐÀU VUÔNG NƯỚNG   | 700g~ / 800,000~                      |
| 蟹とアボカドのサラダ レモン風味<br>CRAB AND AVOCADO SALAD with Flying Fish Roe and Lemon Mayonnaise<br>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<br>TEPPANYAKI JAPANESE OYSTER with Seaweed Butter Sauce<br>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<br>FOIE GRAS TEPPANYAKI with Teriyaki Sauce Truffle Flavor<br>GAN NGỔNG ÁP CHẢO, SỐT TERIYAKI   | 650,000                               |
| フォワグラ茶碗蒸し<br>STEAMED EGG CUSTARD WITH FOIE GRAS<br>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<br>"UMAMI" FRIED POTATO<br>KHOAI TÂY CHIÊN "UMAMI"                    | 100,000 |
| 枝豆<br>EDAMAME (BOILED GREEN SOY BEAN)<br>ĐẬU LÔNG LUỘC MUỐI                     | 80,000  |
| 塩煎り銀杏<br>ROASTED GINKGO NUTS<br>HẠT BẠCH QUẢ NƯỚNG                              | 120,000 |
| とうもろこしと海老のさつま揚げ<br>DEEP FRIED CORN AND SHRIMP DUMPLING<br>BÁNH TÔM VÀ NGÔ CHIÊN | 100,000 |
| 漬物盛り合わせ<br>ASSORTED PICKLES<br>DƯA MUỐI TỔNG HỢP                                | 100,000 |
| 焼き明太子<br>GRILLED SPICY COD ROE<br>TRỨNG CÁ TUYẾT NƯỚNG CAY                      | 200,000 |
| 蛸と胡瓜の酢のもの<br>VINEGARED OCTOPUS, CUCUMBER AND SEAWEED<br>BẠCH TUỘC SỐT GIẤM CHUA | 160,000 |
| 鰻ざく<br>VINEGARED GRAZE-GRILLED EEL AND CUCUMBER<br>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<br>SEAWEED SALAD with Kombu (Kelp) Dressing<br>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<br>SASHIMI SALMON & AVOCADO TARTAR with Lemon Dressing<br>SA LÁT CÁ HỒI VÀ QUẢ BƠ | 240,000                   |
| AZABUサラダ 和風ドレッシング<br>AZABU SALAD with Japanese Special Dressing<br>SA LÁT AZABU                        | 240,000<br>half / 120,000 |

## 椀物 / SOUP / SÚP

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

# 一品料理 / APPETIZER / MÓN KHAI VỊ

|  |  |
|--|--|
| 焼き胡麻豆腐<br>BAKED SESAME TOFU<br>ĐẬU PHỤ VỪNG NƯỚNG  | 120,000                                |
| 旨味だし巻き卵<br>ROLLED "UMAMI" OMELETTE<br>TRỨNG CUỘN   | 120,000                                |
| “う巻き” うなぎの蒲焼き入り だし巻き卵<br>GRAZE-GRILLED EEL ROLLED "UMAMI" OMELETTE<br>TRỨNG CUỘN LƯƠN NƯỚNG  | 300,000                                |
| 海老茶碗蒸し<br>STEAMED EGG CUSTARD WITH SHRIMP<br>TRỨNG HẤP TÔM   | 180,000                                |
| 海老の天ぷら<br>SHRIMP TEMPURA<br>TÔM TẨM BỘT CHIÊN  | 1 piece / 50,000<br>6 pieces / 300,000 |
| 海老と野菜のかき揚げ<br>SHRIMP AND MIXED VEGETABLES BITS TEMPURA<br>TÔM VÀ RAU TẨM BỘT CHIÊN   | 180,000                                |
| 海老と野菜の天ぷら盛合せ<br>SHRIMP AND ASSORTED VEGETABLES TEMPURA<br>TEMPURA TÔM VÀ RAU TỔNG HỢP  | 320,000<br>half 160,000                |
| 鶏の唐揚げ<br>DEEP FRIED CHICKEN JAPANESE STYLE<br>GÀ CHIÊN KIỂU NHẬT   | 160,000                                |
| カニクリームコロッケ<br>CRAB CREAM CROQUETTE<br>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<br>DEEP FRIED JAPANESE OYSTER with Tartar Sauce and Japanese Brown Sauce<br>HÀU NHẬT CHIÊN SỐT TARTAR, SỐT TONKATSU | 280,000                                |
| 鉄板焼きつくね（半熟玉子入り）<br>TEPPANYAKI CHICKEN AND PORK MEAT BALL with Soft Boiled Egg<br>GÀ VÀ THỊT VIÊN THIẾT BẢN                                   | 180,000                                |
| 海老蓮根まんじゅう 蟹餡かけ<br>DEEP FRIED LOTUS ROOT AND SHRIMP DUMPLING with Crab Sauce<br>BÁNH CỬ SEN NHỒI TÔM, SỐT CUA                                 | 180,000                                |
| カリフォルニアロール<br>CALIFORNIA ROLL<br>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<br>GỎI SỐNG TỔNG HỢP 7 LOẠI | 1,600,000 |
| 五種盛合せ   | 5 KINDS OF ASSORTED SASHIMI<br>GỎI SỐNG TỔNG HỢP 5 LOẠI               | 980,000   |
| 三種盛合せ   | 3 KINDS OF ASSORTED SASHIMI<br>GỎI SỐNG TỔNG HỢP 3 LOẠI               | 720,000   |

## 単品 / SASHIMI / CÁ SỐNG

|          |   |                  |
|----------|---|------------------|
| 大トロ      | FATTY TUNA BELLY<br>BỤNG CÁ NGỪ               | 980,000          |
| 赤身       | TUNA<br>CÁ NGỪ                                | 480,000          |
| 平目       | FLAT FISH<br>CÁ TRẮNG BƠM                     | 520,000          |
| 真鯛       | SEA BREAM<br>CÁ TRÁP                          | 320,000          |
| 勘八       | YELLOWTAIL<br>CÁ ĐUÔI VÀNG                    | 320,000          |
| 北海道産 帆立貝 | HOKKAIDO SEA SCALLOP<br>SÒ ĐIẾP BIỂN HOKKAIDO | 360,000          |
| しめ鯖      | VINEGARED MACKEREL<br>CÁ THU NGÂM DẤM         | 300,000          |
| トロサーモン   | SALMON BELLY<br>BỤNG CÁ HỒI                   | 240,000          |
| サーモン     | SALMON<br>CÁ HỒI                              | 160,000          |
| 烏賊       | SQUID<br>MỰC                                  | 240,000          |
| 蛸        | BOILED OCTOPUS<br>GỎI BẠCH TUỘC               | 180,000          |
| 子持ちにしん   | HERRING ROE<br>CÁ TRÍCH ÉP TRỨNG              | 160,000          |
| 日本産 生牡蠣  | JAPANESE OYSTER<br>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<br>SUSHI TỔNG HỢP 10 LOẠI | 1,400,000 |
| 十貫盛合せ   | 10 PIECES OF ASSORTED SUSHI<br>SUSHI TỔNG HỢP 10 LOẠI               | 800,000   |
| 八貫盛合せ   | 8 PIECES OF ASSORTED SUSHI<br>SUSHI TỔNG HỢP 8 LOẠI                 | 640,000   |
| 六貫盛合せ   | 6 PIECES OF ASSORTED SUSHI<br>SUSHI TỔNG HỢP 6 LOẠI                 | 480,000   |

## 单品 1貫 / NIGIRI SUSHI 1 PIECE

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

## 巻き寿司 / SUSHI ROLL

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

## 魚料理 / SEAFOOD / HẢI SẢN

|   |         |
|---|---------|
| うなぎの蒲焼き<br>GRAZE-GRILLED EEL with Kabayaki Sauce<br>LƯƠN NƯỚNG SỐT KABAYAKI     | 640,000 |
| 銀鱈の柚庵焼き<br>GRILLED BLACK COD Marinated in Yuan Sauce<br>CÁ TUYẾT NƯỚNG SỐT YUAN | 680,000 |
| 鮎の塩焼き<br>SALT-GRILLED SWEET FISH<br>CÁ ĐẰNG NƯỚNG MUỐI                          | 180,000 |
| 北海道産 秋刀魚の塩焼き<br>SALT-GRILLED HOKKAIDO SAURY<br>CÁ KÌM HOKKAIDO NƯỚNG MUỐI       | 160,000 |
| 勘八カマ焼き<br>GRILLED AMBERJACK COLLAR<br>MÁ CÁ ĐUÔI VÀNG NƯỚNG MUỐI                | 280,000 |
| サーモンカマ焼き<br>GRILLED SALMON COLLAR<br>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<br>JAPANESE WAGYU BEEF STEAK with Teriyaki Sauce or Chili Ponzu<br>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<br>ANGUS BEEF STEAK with Teriyaki Sauce or Chili Ponzu<br>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<br>GRILLED PORK SPARE RIBS Marinated in Saikyo Miso<br>SƯỜN LỢN NƯỚNG SỐT MISO  | 320,000          |
| ポークヒレカツ<br>DEEP FRIED PORK FILLET CUTLET with Japanese Brown Sauce<br>THĂN LỢN TẨM BỘT CÀ MỠ CHIÊN  | 240,000          |
| チキン南蛮<br>DEEP FRIED CHICKEN with Vinegar and Tartar Sauce<br>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<br>ASSORTED SEAFOOD AND SASHIMI ON SUSHI RICE BOWL<br>HẢI SẢN VÀ GỎI SỐNG TRÊN CƠM SUSHI  | 400,000            |
| 鰻重<br>GLAZE-GRILLED EEL RICE BOX<br>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<br>PREMIUM NIIGATA KOSHIHIKARI RICE Cooked with Iron Pot<br>WITH 8 KINDS OF TRADITIONAL JAPANESE CONDIMENTS<br>CƠM CHÁO GANG NẤU 8 NGUYÊN LIỆU TRUYỀN THỐNG<br>*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。<br>*ご飯のお供の追加は1名様/120,000にて承ります。<br>*2 sets of the Condiments are accompanied with.<br>*Extra Condiments can be ordered at 120,000/ person.<br>*It takes about 50 minutes to cook after receiving order.<br>* Cơm nấu với nguyên liệu cho 2 người<br>* Nguyên liệu thêm cho 1 người là VND120,000<br>* Cơm nấu trong 50 phút sau khi nhận đơn đặt hàng | 2 people / 360,000 |
| 海老かき天丼<br>SHRIMP AND MIXED VEGETABLES BITS TEMPURA<br>WITH SWEET SOY SAUCE RICE BOWL<br>CƠM ĂN KÈM RAU VÀ TÔM RÁN, TRỨNG TRẦN   | 260,000            |
| ヒレカツ丼<br>STEWED DEEP FRIED PORK FILLET CUTLET AND EGG RICE BOWL<br>CƠM THỊT LỢN CHIÊN OM TRỨNG  | 200,000            |
| 親子丼<br>STEWED CHICKEN AND EGG RICE BOWL<br>CƠM GÀ HẦM VÀ TRỨNG  | 180,000            |
| 国産和牛カレーうどん<br>JAPANESE WAGYU CURRY UDON NOODLES<br>MỠ CÀ RI BÒ WAGYU NHẬT   | 360,000            |
| 肉ごぼうそば・うどん<br>SOBA OR UDON NOODLES WITH BEEF & BURDOCK<br>MỠ SOBA HOẶC UDON VỚI THỊT BÒ   | 380,000            |
| かき揚げそば・うどん<br>SOBA OR UDON NOODLES WITH SHRIMP AND MIXED VEGETABLE BITS TEMPURA<br>MỠ SOBA HOẶC UDON VỚI TÔM VÀ RAU TẮM BỘT CHIÊN   | 280,000            |
| ざるそば・うどん<br>CHILLED SOBA OR UDON NOODLES<br>MỠ SOBA HOẶC UDON LẠNH  | 200,000            |

## ご飯 / RICE / CƠM

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

## デザート / DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG

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