

AZABU KAISEKI

[ VND2,500,000++ ]

先付 / Starter / Món Khai Vị

黒毛和牛出汁しゃぶ CHILLED JAPANESE WAGYU BEEF SHABUSHABU  
WITH SESAME SAUCE  
BÒ NHẬT TÀI ẨM CÙNG SỐT VỪNG

前菜 / Appetizer / Món Khai Vị

帆立天ぷら 漬けいくら 柚子 HOKKAIDO SCALLOP "SASHIMI TEMPURA"  
WITH MARINATED SALMON ROE, YUZU CITRUS FLAVOR  
SÒ ĐIỆP HOKKAIDO RÁN ẨM CÙNG TRỨNG CÁ HỒI

椀替 / Steamed Dish / Món Hấp

フォワグラ茶碗蒸し STEAMED EGG CUSTARD WITH FOIE GRAS  
TRỨNG HẤP GAN NGỗng

造里 / Sashimi / Gỏi Sống

五種盛り合わせ 5 KINDS OF "OMAKASE" SASHIMI  
5 LOẠI GỎI SỐNG

口直 / Refresher / Món Đổi Vị

蟹と青菜 土佐酢ゼリー CRAB AND GREEN VEGETABLE SALAD  
WITH "TOSAZU" VINEGAR JELLY  
THỊT CÀ ẨM CÙNG THẠCH CHUA

鮓 / Sushi / Sushi

おまかせ握り二貫 2 KINDS OF "OMAKASE" SUSHI  
2 LOẠI SUSHI

焼物 / Grilled / Món Nướng

伊勢海老 雲丹味噌焼き OVEN BAKED SPINY LOBSTER GRATIN  
WITH SEA URCHIN MISO SAUCE  
TÔM HÙM NƯỚNG SỐT MISO

食事 / Rice / Cơm

鰻ご飯 GRAZE-GRILLED EEL RICE  
CƠM LƯƠN NƯỚNG  
味噌汁、漬物 MISO SOUP AND PICKLES  
SÚP MISO, DƯA MUỐI

デザート / Dessert / Món Tráng Miệng

日本種メロン JAPANESE MELON  
DƯA NHẬT



WAKAISEKI

[ VND1,200,000++ ]

先付 / Appetizer / Món Khai Vị

サーモン焼霜 チリボン酢 SEARED SALMON SASHIMI  
WITH PONZU VINEGAR SAUCE  
CÁ HỒI NƯỚNG SƠ ẨM CÙNG SỐT CHUA  
海老、玉蜀黍、枝豆 かき揚げ SHRIMP, SWEET CORN AND GREEN BEAN TEMPURA  
TÔM, NGÔ VÀ ĐẬU LÒNG CHIÊN

椀物 / Soup / Súp

鰻と焼き茄子 土佐仕立て PRIME DASHI BROTH WITH POACHED SEA EEL  
AND GRILLED EGGPLANT  
SÚP CÁ DƯA XÁM ẨM CÙNG CÁ TİM NƯỚNG

造里 / Sashimi / Gỏi Sống

三種盛り合わせ 3 KINDS OF "OMAKASE" SASHIMI  
3 LOẠI GỎI SỐNG

八寸 / Hot Appetizer / Món Khai Vị Nóng

鰻炙り握り GRAZE-GRILLED EEL SUSHI  
SUSHI LƯƠN

焼き胡麻豆腐 BAKED SESAME TOFU  
ĐẬU PHỤ VỪNG NƯỚNG  
あおり烏賊素麺 SQUID SASHIMI AND SOMEN NOODLES  
WITH DASHI JELLY  
MỠ SOMEN ẨM CÙNG GỎI MỰC

焼物 / Grilled / Món Nướng

鮎塩焼き GRILLED SWEET FISH  
CÁ ĐẰNG NƯỚNG MUỐI

煮物 / Stewed / Món Nấu

合鴨と焼き葱 治部煮 DUCK AND GRILLED LEEK STEWED WITH SUKIYAKI SAUCE  
LƯƠN VỊT NẤU HÀNH

食事 / Rice / Cơm

しらすと牛蒡 釜炊きご飯 DASHI BOILED RICE WITH WHITEBITE AND BURDOCK  
CƠM NẤU CÁ RIU VÀ NGƯU BẮNG  
味噌汁、香物 MISO SOUP AND PICKLES  
SÚP MISO, DƯA MUỐI

デザート / Dessert / Món Tráng Miệng

抹茶アイスクリーム大福 GREEN TEA ICE CREAM MOCHI  
BÁNH DÀY NHÂN KEM TRÀ XANH



HANA KAISEKI

[ VND850,000++ ]

先付 / Appetizer / Món Khai Vị

サーモン焼霜 チリボン酢 SEARED SALMON SASHIMI  
WITH PONZU VINEGAR SAUCE  
CÁ HỒI NƯỚNG SƠ ẨM CÙNG SỐT CHUA

椀替 / Steamed Dish / Món Hấp

海老茶碗蒸し STEAMED EGG CUSTARD WITH SHRIMP  
TRỨNG HẤP TÔM

焼物 / Grilled / Món Nướng

鯖 山椒焼き GRILLED SPANISH MACKEREL WITH SANSHO PEPPER  
CÁ THỦ NƯỚNG TIÊU

揚げ物 / Fried / Món Chiên

天ぷら盛合せ MINI TEMPURA  
TEMPURA TỔNG HỢP

煮物 / Stewed / Món Nấu

合鴨と焼き葱 治部煮 DUCK AND GRILLED LEEK STEWED WITH SUKIYAKI SAUCE  
LƯƠN VỊT NẤU HÀNH

鮓 / Sushi / Sushi

三種握り鮓 3 KINDS OF NIGIRI SUSHI  
3 LOẠI SUSHI

汁物 / Soup / Súp

はまぐりの潮汁 CLAM CLEAR SOUP  
SÚP NGAO TRONG

デザート / Dessert / Món Tráng Miệng

季節の果物 SEASONAL FRESH FRUITS  
HOA QUẢ TỰOÍ

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8%の税金を頂戴します。  
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  
Thức 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



# 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 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 WITH MARINATED SALMON ROE, YUZU CITRUS FLAVOR | SÒ ĐIẾP 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        | 造り / <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 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 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, MISO SOUP AND PICKLES                                                 | CƠM LŨN,<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 ]

|                            |                                                                                                                                              |                                                              |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| サーモン焼霜 チリポン酢               | 先付 / APPETIZER / MÓN KHAI VỊ<br>SEARED SALMON SASHIMI<br>WITH PONZU VINEGAR SAUCE                                                            | CÁ HỒI NƯỚNG<br>ĂN CÙNG SỐT CHUA                             |
| 海老、玉蜀黍、枝豆 かき揚げ             | SHRIMP, SWEET CORN<br>AND GREEN BEAN TEMPURA                                                                                                 | TÔM, NGÔ VÀ ĐẬU LÔNG CHIÊN                                   |
| 鰻と焼き茄子 土佐仕立て               | 椀物 / SOUP / SÚP<br>PRIME DASHI BROTH WITH POACHED SEA EEL<br>AND GRILLED EGGPLANT                                                            | SÚP CÁ DƯA XÁM<br>ĂN CÙNG CÀ TÍM NƯỚNG                       |
| 三種盛り合わせ                    | 造り / SASHIMI / GỎI SỐNG<br>3 KINDS OF "OMAKASE" SASHIMI                                                                                      | 3 LOẠI GỎI SỐNG                                              |
| 鰻炙り握り<br>焼き胡麻豆腐<br>あおり烏賊素麺 | 八寸 / HOT APPETIZER / MÓN KHAI VỊ NÓNG<br>GRAZE-GRILLED EEL SUSHI<br>BAKED SESAME TOFU<br>SQUID SASHIMI AND SOMEN NOODLES<br>WITH DASHI JELLY | SUSHI LƯỜN<br>ĐẬU PHỤ VỪNG NƯỚNG<br>MỠ SOMEN ĂN CÙNG GỎI MỰC |
| 鮎塩焼き                       | 焼物 / GRILLED / MÓN NƯỚNG<br>GRILLED SWEET FISH                                                                                               | CÁ ĐẰNG NƯỚNG MUỐI                                           |
| 合鴨と焼き葱 治部煮                 | 煮物 / STEWED / MÓN NẤU<br>DUCK AND GRILLED LEEK<br>STEWED WITH SUKIYAKI SAUCE                                                                 | LUÒN VỊT NẤU HÀNH                                            |
| しらすと牛蒡 釜炊きご飯<br>味噌汁<br>香物  | 食事 / RICE / CƠM<br>DASHI BOILED RICE<br>WITH WHITEBITE AND BURDOCK<br>MISO SOUP<br>PICKLES                                                   | CƠM NẤU CÁ RIU<br>VÀ NGŨU BẮNG<br>SÚP MISO<br>DƯA MUỐI       |
| 抹茶アイスクリーム大福                | デザート / DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG<br>GREEN TEA ICE CREAM MOCHI                                                                                | BÁNH DÀY NHÂN KEM TRÀ XANH                                   |

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 ]

|                                  |                                                      |                                  |
|----------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 先付 / APPETIZER / MÓN KHAI VỊ     |                                                      |                                  |
| サーモン焼霜 チリポン酢                     | SEARED SALMON<br>WITH PONZU VINEGAR SAUCE            | CÁ HỒI NƯỚNG<br>ĂN CÙNG SỐT CHUA |
| 椀替 / STEAMED / MÓN HẤP           |                                                      |                                  |
| 海老茶碗蒸し                           | STEAMED EGG CUSTARD WITH SHRIMP                      | TRỨNG HẤP TÔM                    |
| 焼物 / GRILLED / MÓN NƯỚNG         |                                                      |                                  |
| 鯖 山椒焼き                           | GRILLED SPANISH MACKEREL<br>WITH SANSHO PEPPER SAUCE | CÁ THU NƯỚNG TIÊU                |
| 揚げ物 / FRIED / MÓN CHIÊN          |                                                      |                                  |
| 天ぷら盛合せ                           | MINI TEMPURA                                         | TEMPURA TỔNG HỢP                 |
| 煮物 / STEWED / MÓN NẤU            |                                                      |                                  |
| 合鴨と焼き葱 治部煮                       | DUCK AND GRILLED LEEK<br>STEWED WITH SUKIYAKI SAUCE  | LƯỜN VỊT NẤU HÀNH                |
| 鮓 / SUSHI / SUSHI                |                                                      |                                  |
| 三種握り鮓                            | 3 KINDS OF NIGIRI SUSHI                              | 3 LOẠI SUSHI                     |
| 汁物 / SOUP / SÚP                  |                                                      |                                  |
| はまぐり潮汁                           | CLAM CLEAR SOUP                                      | SÚP NGAO TRONG                   |
| デザート / DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG |                                                      |                                  |
| 季節の果物                            | 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



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 BẦN                                   | 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 CÚ 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 NGŨ               | 980,000          |
| 赤身       | TUNA<br>CÁ NGŨ                                | 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   |

## 単品 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 |
| 鰻八<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 ĐIẾP | 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>THẺ 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 400,000  
ASSORTED SEAFOOD AND SASHIMI ON SUSHI RICE BOWL  
HẢI SẢN VÀ GỎI SỐNG TRÊN CƠM SUSHI

鰻重 480,000  
GLAZE-GRILLED EEL RICE BOX  
CƠM LƯƠN NƯỚNG

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 2 people / 360,000  
PREMIUM NIIGATA KOSHIHIKARI RICE Cooked with Iron Pot  
WITH 8 KINDS OF TRADITIONAL JAPANESE CONDIMENTS  
CƠM CHẢO 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

海老かき天丼 260,000  
SHRIMP AND MIXED VEGETABLES BITS TEMPURA  
WITH SWEET SOY SAUCE RICE BOWL  
CƠM ĂN KÈM RAU VÀ TÔM RÁN, TRỨNG TRẦN

ヒレカツ丼 200,000  
STEWED DEEP FRIED PORK FILLET CUTLET AND EGG RICE BOWL  
CƠM THỊT LỢN CHIÊN OM TRỨNG

親子丼 180,000  
STEWED CHICKEN AND EGG RICE BOWL  
CƠM GÀ HẦM VÀ TRỨNG

国産和牛カレーうどん 360,000  
JAPANESE WAGYU CURRY UDON NOODLES  
MỠ CÀ RI BÒ WAGYU NHẬT

肉ごぼうそば・うどん 380,000  
SOBA OR UDON NOODLES WITH BEEF & BURDOCK  
MỠ SOBA HOẶC UDON VỚI THỊT BÒ

かき揚げそば・うどん 280,000  
SOBA OR UDON NOODLES WITH SHRIMP AND MIXED VEGETABLE BITS TEMPURA  
MỠ SOBA HOẶC UDON VỚI TÔM VÀ RAU TẮM BỘT CHIÊN

ざるそば・うどん 200,000  
CHILLED SOBA OR UDON NOODLES  
MỠ SOBA HOẶC UDON LẠNH

## ごはん / 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, MẬN MUỐI, CÁ BÀO, RONG BIỂN | 80,000  |
| 旨味ふりかけごはん<br>RICE WITH CRUNCHY DASHI SEASONING<br>CƠM RẮC CÁ BÀO                                                                                                  | 50,000  |
| ごはん<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           |