

STARTER

KHAI VỊ

Pan Fried Scallop

455

Sò Điệp Áp Chảo

Hokkaido scallop, corn fondue, beluga lentils, beetroot jam & dill oil
Sò điệp hokkaido, bắp nấu chậm, đậu lăng nghiền, mứt củ dền nấu rượu vang & dầu thì là

Wagyu Bone Marrow & Nha Trang Urchin With Caviar& Gold Flake

385

Tủy Bò Wagyu Nướng Với Nhum Nha Trang, Trứng Cá Tầm & Vảy Vàng

Bone marrow, urchin, spring onion, anchovy mustard, caviar, 24k gold flake
Xương tủy bò wagyu, nhum biển, hành lá, cá cơm trộn mù tạt vàng, trứng cá tầm, vàng 24k

Wagyu Fat Poached Miyagi Oyster

335

Hàu Sữa Miyagi Nhật Chần Với Mỡ Bò Wagyu

Wagyu fat, salmon roe, kikkoman, ginger foam, mirin, wasabi
Mỡ bò wagyu, trứng cá hồi, nước tương nhật, bọt gừng hồng, rượu ngọt, wasabi

Lobster “Nha Trang “Confit With Truffle Oil

695

Tôm Hùm Nha Trang Nấu Chậm Với Dầu Nấm Truffle

Caviar, bouillabaisse, foam fennel, truffle oil
Trứng cá tầm, súp cá tuyết nam cực, bọt củ thì là, dầu nấm truffle

Seared Foie Gras With Pot Au “Pho”

560

Gan Ngỗng Áp Chảo Với Nước Cốt “Phở”

Pot au pho, caramelized onion, basil, seared apple cinnamon
Nước cốt phở, mứt hành tây, lá húng tây, táo tầm bột quế

Beef Tartare

435

Bò Trộn Tái Kiểu Pháp

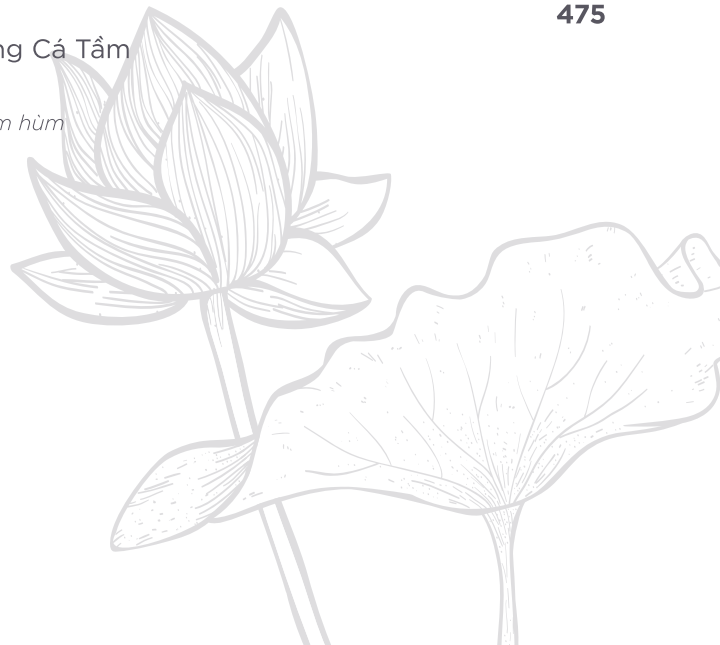
Chopped red onion, capers, quail egg, worcestershire, dijon mustard, cucumber pickled toasted bread
Hành tím, nụ bạch hoa, trứng cút, sốt worcestershire, dijon mustard, dưa chuột muối, bánh mì nướng

King Crab Tortellini& Tartare In Bisque With Caviar

475

Hoành Thánh Cua Tuyết & Cua Tái Trong Súp Cua & Trứng Cá Tầm

Caviar, lobster jelly, crab tartare, crab tortellini, bisque
Trứng cá tầm, thạch tôm hùm, thịt cua trộn, mì hoành thánh cua, súp tôm hùm



SALAD

RAU TRỘN

Chickpea Salad With Pan-Fried Beef Wagyu A5

435

Xà Lách Đậu Gà Với Bò Wagyu A5 Áp Chảo

Chickpea, boiled mushroom, asparagus, carrot, bacon powder, beetroot powder
Đậu gà, nấm linh chi luộc, măng tây, cà rốt baby, bột thịt ba chỉ xông khói, bột củ dền

Octopus Carpaccio

295

Bạch Tuộc Tái Carpaccio

Caramelised citrus salad, watercress gel, parmesan cheese, lime skin, lime honey dressing
Xà lách cam quýt caramen, thạch xà lách xoong, phô mai parmesan, vỏ chanh vàng, sốt chanh mật ong

Salmon Tataki Salad

425

Xà Lách Rau Xanh & Rong biển Với Cá Hồi Áp Chảo

Mixed green salad, wakame, red radish, roe prawn, foam ginger, sesame dressing
Xà lách trộn, rong biển, củ cải đỏ, trứng tôm, bọt gừng nhật, sốt mè rang

SOUP

SÚP

Creamy Boletus Soup With Morel Mushroom & Toulouse Sausage

235

Súp Kem Nấm Thông Cùng Nấm Bụng Dê & Xúc Xích Toulouse

Boletus, morel mushroom, toulouse sausage, truffle oil, bread garlic butter
Nấm bụng dê, nấm thông, xúc xích pháp, dầu nấm truffle, bánh mì nướng bơ tỏi

Snow Crab Bisque With Cognac

355

Súp Cua Tuyệt Nam Cực Với Rượu Cognac

Steamed snow crab, snow crab jelly, cognac, rosemary
Cua tuyết hấp, thạch cua tuyết, rượu cognac, lá hương thảo

Double-Boiled Abalone & Shark Fin In Chicken Soup

520

Súp Tiềm Bào Ngư & Vi Cá Với Nước Dùng Thượng Hạng

Fresh abalone, shark fin, bamboo pith, prawn roe, coriander
Bào ngư tươi, vi cá mập, nấm trúc sanh, trứng tôm, ngò rí

Double-Boiled Black Chicken With Dendrobium & Cordyceps In Coconut

560

Súp Tiềm Gà Ác Với Hoa Lan Và Đông Trùng Hạ Thảo Trong Trái Dừa

Black chicken, hokkaido scallop, cordyceps, coconut, goji berries
Gà ác, cối sò điệp nhật, đông trùng hạ thảo, trái dừa, kỳ tử

MAIN COURSE

MÓN CHÍNH

ASIAN DELIGHT | ẨM THỰC CHÂU Á

Lobster Cook Two Ways

795

Tôm Hùm 2 Món

*Rice in lobster soup – wok-fried meat lobster, white egg & morel mushroom
Cơm chiên & súp tôm hùm, thịt tôm hùm xào trứng với nấm bụng dê*

Stir-Fried Lobster & Black Garlic With X.O Sauce

735

Tôm Hùm Xào Tỏi Đen Với Sốt X.O

*Yellow noodle, black garlic, bamboo pith, white mushroom, green bean, x.o sauce
Mì vàng, tỏi đen, nấm trúc sanh, nấm thủy tiên, đậu hà lan, sốt x.o*

Wok-Fried King Crab With Bamboo Pith

695

Cua Tuyết Xào Trúc Sanh

*King crab meat, asparagus, enokitake, edamame, bamboo pith, pepper sauce
Thịt cua tuyết, măng tây, nấm kim châm, đậu nành nhật, nấm trúc sanh, sốt tiêu đen*

Nha Trang Urchin Curry With Somen Noodle

495

Cà Ri Nhum Nha Trang Dùng Kèm Mì Somen Nhật

*Urchin, taro, sweet potatoes, curry leaves, saffron, coconut milk
Nhum thịt, khoai môn, khoai lang, lá cà ri ấn độ, nhụy nghệ tây, nước cốt dừa*

Stir-Fried Wagyu Beef With Leek

845

Bò Wagyu Xào Với Tỏi Tây

*Leek, carrot baby, mushroom, crispy garlic, green bean, pear
Tỏi tây, cà rốt baby, nấm đùi gà, tỏi giòn, đậu hà lan, quả lê*

Char Grilled Patagonian Toothfish With Teriyaki Sauce

685

Cá Tuyết Nam Cực Nướng Than Với Sốt Teriyaki

*Corn miso puree, mushroom, edamame, cauliflower, teriyaki sauce
Bắp nấu chậm với tương đậu lên men, nấm nướng, đậu nành nhật, bông cải nướng, sốt teriyaki*



FROM THE CHARCOAL GRILL FOR MEAT LOVERS

CÁC MÓN THỊT NƯỚNG THAN HOA DÀNH CHO NGƯỜI YÊU THỊT

23 months Fed Bushu Oguma Wagyu A5 Striploin - 200g Thăn Ngoại Bò Wagyu Bushu Oguma A5 Vỡ Béo 23 Tháng	1.560
23 months Fed Bushu Oguma Wagyu A5 Ripeye - 200g Đầu Thăn Ngoại Bò Wagyu Bushu Oguma A5 Vỡ Béo 23 Tháng	1.215
45 Days Dry-Aged US Black Angus Rib Eye - 200g Thăn Lưng Bò Mỹ Black Angus Ủ Khô 45 Ngày	1.150
Premium Gold Coated US Black Angus Tomahawk - 1.500g Sườn Tomahawk Bò Mỹ Black Angus Dát Vàng 24K	2.598
Premium Gold Coated US Black Angus T-bone - 500g Sườn Chữ T Bò Mỹ Black Angus Dát Vàng 24K	1.675

*All Served With Your Choice Of Sauces
Phục Vụ Với Các Loại Sốt*

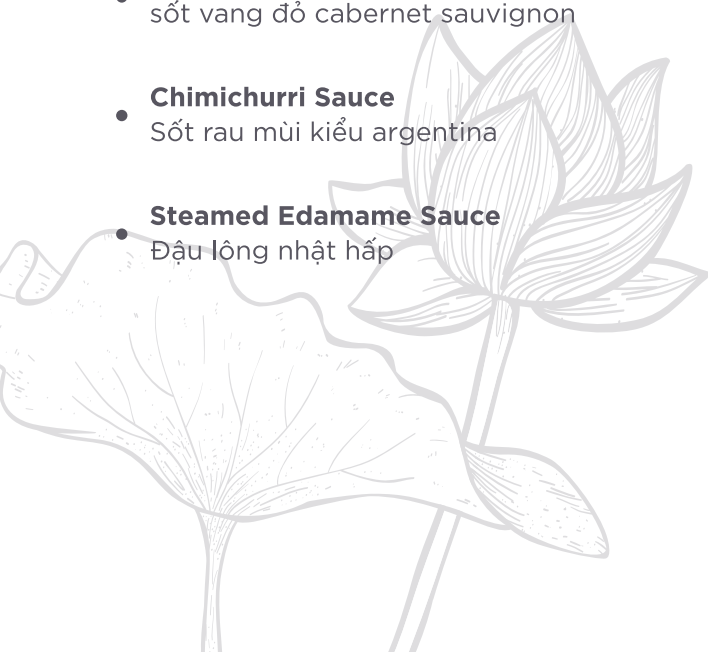
- **Bearnaise Sauce**
Sốt bơ trứng rau mùi
- **Phu Quoc Pepper Sauce**
Sốt tiêu phú quốc
- **Truffle Sauce**
sốt nấm truffle
- **Cabernet Sauvignon Sauce**
sốt vang đỏ cabernet sauvignon
- **Chimichurri Sauce**
Sốt rau mùi kiểu argentina
- **Steamed Edamame Sauce**
Đậu lông nhật hấp

*One Side Of Your Choice:
Phục Vụ Với Một Món Phụ*

- **Char Grilled Corn**
Bắp mỹ nướng than
- **Char Grilled King Brown Mushroom**
Nấm dù nướng than
- **Braised White Bean With Toulouse Sausage**
Đậu hầm với xúc xích pháp
- **Hand-Cut Potato With Aioli Sauce**
Khoai tây lưới chiên giòn sốt aioli
- **Creamy Smash Potato**
khoai tây nghiền
- **Steamed Edamame**
Đậu lông nhật hấp

Additional Side
Món Phụ Gợi Thêm

69



FOR SEAFOOD LOVERS | DÀNH CHO NGƯỜI YÊU HẢI SẢN

Nha Trang Lobster

Tôm Hùm Nha Trang

Lime milk foam, garlic & parsley butter, mushroom, blue cheese sauce
Bọt sữa chanh, bơ trộn tỏi với ngò tây, nấm nướng, sốt phô mai xanh

865

Patagonia Toothfish

Cá Tuyết Nam Cực

Corn salad, cajun peanut crumble, chicken cream sauce
Xà lách bắp ngọt, vụn bánh cajun, sốt kem gà

665

Seafood Trio (Miyagi Oyster, Nha Trang Urchin, Snow Crab)

Bộ Ba Hải Sản (Hàu Miyagi, Nhum Nha Trang, Cua Tuyết)

Japanese oyster, urchin nha trang, snow crab, vietnamese herb sauce
Hàu sữa nhật, nhum biển nha trang, cua tuyết nam cực, sốt rau mùi việt nam

685

Au Gratin King Crab

Cua Tuyết Với Phô Mai Đút Lò

King crab meat, mushroom, celery, carrot, mozzarella cheese
Thịt cua tuyết, nấm mỡ, cần tây, cà rốt, phô mai mozzarella

630



HAPPY ENDING

TRÁNG MIỆNG

Baba Au Rhum Rum Baba <i>Exotic fruit mousse, strawberry ice cream, passion layer</i> <i>Kem xốp vị hoa quả, kem vani, chanh dây</i>	315
24 K Gold Coated Chocolate Mille Feuille Sô Cô La Ngàn Lớp Dát Vàng <i>Chocolate sauce, pistachio, feuillantine au chocolate, 24K gold coated</i> <i>Sốt sô cô la, hạt dẻ cười, bánh sô cô la giòn, dát vàng 24k</i>	275
The Lime Trio With Chocolate Ice Cream Chanh Xanh Ba Vị Với Kem Sô Cô La <i>Lemon confit, lime jelly, lime mousse, walnut crumble</i> <i>Mứt chanh, thạch chanh, kem xốp vị chanh xanh, vụn bánh óc chó</i>	255
Pomme d'Amour Trái Cấm <i>Green apple mousse, red apple jelly, vanilla ice cream</i> <i>Kem xốp táo xanh, thạch táo đỏ, kem vani</i>	235
Seasonal Fresh Fruits Hoa Quả Theo Mùa <i>Selection of local fruits</i> <i>Hoa quả địa phương theo mùa</i>	155
Ice Cream (2 Scoops) Kem (2 Viên) <i>Your choice of: chocolate, vanilla, strawberry, rainbow, chocolate & raspberry, mint choc kisses.</i> <i>Các loại mùi để chọn: Sô-cô-la, vani, dâu tây, cầu vồng, sô cô la trắng & quả mâm xôi, bạc hà sô cô la.</i>	115
Cheese Selection Phô Mai Các Loại <i>Cheese selection with apple, muscat raisin, pear& fig chutney, truffles thyme honey, homemade bread& cracker</i> <i>Phô mai các loại, táo, nho muscat khô, mứt trái cây, sốt mật ong hương nấm pháp, bánh mì & bánh giòn</i>	315

