

IN-ROOM DINING
MENU

BREAKFAST

From 06:30 to 10:00
Từ 06:30 tới 10:00

B01



AMERICAN BREAKFAST SET

VND 450,000

- Seasonal fruit juice - *Nước ép hoa quả nhiệt đới.*
- Fresh fruits platter - *Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát.*
- Two fresh farm eggs - *Hai quả trứng nấu theo yêu cầu của bạn.*
Choice of poached, Fried, Scrambled or Boiled - *Chần, chiên, khuấy hoặc luộc.*
Served with bacon, chicken or pork sausage, hash browns, roasted cherry tomatoes - *Phục vụ cùng với thịt ba rọi heo xông khói, xúc xích heo hoặc gà, bánh khoai tây lát chiên và cà chua bi nướng.*
- Pastries: Croissant, Danish pastry, toasted whole wheat bread
Rổ bánh mì với bánh sừng bò, bánh mì Đan Mạch, bánh mì ngũ cốc nguyên hạt.
Served with butter, honey, jam - *Phục vụ kèm bơ, mật ong và các loại mứt.*
- Freshly brewed coffee or tea - *Cà phê hoặc trà.*

B02



VIETNAMESE BREAKFAST SET

VND 414,000

- Seasonal fruit juice - *Nước ép hoa quả nhiệt đới.*
- Fresh fruits platter - *Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát.*
- Pastries: Croissant, Danish pastry, toasted whole wheat bread - *Đĩa bánh mì các loại với bánh sừng bò, bánh mì Đan Mạch, bánh mì ngũ cốc nguyên hạt.*
Served with butter, honey, jam - *Phục vụ kèm với bơ, mật ong và các loại mứt.*
- Freshly brewed coffee or tea - *Cà phê hoặc trà.*
- Traditional Vietnamese Pho - *Phở Việt Nam cổ truyền dùng kèm với bò hoặc gà.*
or/ hoặc
- Stewed Beef with carrot and baguette - *Bò kho với cà rốt phục vụ kèm bánh mì.*
or/ hoặc
- Hai Phong Field Crab Noodle Soup - *Bánh đa cua Hải Phòng phục vụ với rau thơm và đồ ăn kèm.*

B03



CONTINENTAL BREAKFAST SET

VND 351,000

- Seasonal fruit juice - *Nước ép hoa quả nhiệt đới.*
- Fresh fruits platter - *Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát.*
- Fruit or low-fat yoghurt - *Sữa chua hoa quả hoặc sữa chua ít béo.*
- Pastries: Croissant, Danish pastry, toasted whole wheat bread
Rổ bánh mì với bánh sừng bò, bánh mì Đan Mạch, bánh mì ngũ cốc nguyên hạt.
Served with butter, honey, jam - *Phục vụ kèm bơ, mật ong và các loại mứt.*
- Freshly brewed coffee or tea - *Cà phê hoặc trà.*



HEALTHY BREAKFAST SET

VND 297,000

- Seasonal fruit juice - *Nước ép hoa quả nhiệt đới.*
- Fresh fruits platter - *Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát.*
- Fruit or low-fat yoghurt - *Sữa chua hoa quả hoặc sữa chua ít béo.*
- Avocado egg white omelette, roasted cherry tomatoes, hashbrown, brown toast - *Lòng trắng trứng gà cuộn với trái bơ chín, phục vụ cùng với cà chua bi nướng, bánh khoai tây lát chiên với bánh mì gối nâu.*
- Freshly brewed coffee or tea - *Cà phê hoặc trà.*

EGGS

NIKKO EGGS BENEDICT TRỨNG CHÂN BENEDICT KIỂU NIKKO

VND 180,000

On a toasted English muffin with ham and hollandaise sauce.

Phục vụ cùng muffin Anh quốc với thịt nguội và sốt bơ trứng.



B05

B06



AVOCADO EGG WHITE OMELETTE TRỨNG TRẮNG CUỘN VỚI TRÁI BƠ CHÍN

VND 180,000

Cherry tomato, grilled mushroom and brown toast.

Lòng trắng trứng gà cuộn với trái bơ chín, phục vụ cùng với cà chua bi, nấm nướng và bánh mì gối nâu.

EGG OMELETTE TRỨNG CUỘN

VND 144,000

Plain omelette with your choice of cheese, ham, mushroom and tomato.

Trứng cuộn kèm nấm xào với sự lựa chọn của bạn: thịt nguội, ớt chuông, cà chua, phô mai, nấm.



B07

HOT OFF THE GRIDDLE

SERVED WITH MAPLE SYRUP, SEMI-SALTED BUTTER OR HONEY, CHOCOLATE
PHỤC VỤ VỚI SI-RÔ MẬT PHONG, BƠ HOẶC MẬT ONG, SỐT Socola



B08
FRENCH TOAST
BÁNH MÌ NƯỚNG KIỂU PHÁP

VND 153,000

GOLDEN WAFFLES
BÁNH QUẾ TỎ ONG VÀNG ÓNG

VND 153,000



B09



B10
PANCAKES WITH BLUEBERRIES,
BANANA OR STRAWBERRIES
BÁNH KÉP VỚI QUẢ VIỆT QUẤT
HOẶC CHUỐI HOẶC DẦU TÂY

VND 171,000

FROM THE BAKERY

SERVED WITH CHOICE OF BUTTER, HONEY, JAM
PHỤC VỤ CÙNG VỚI BƠ VỈ, MẬT ONG VÀ CÁC LOẠI MỨT

BAKER'S BASKET (SELECT 4 PIECES)
RỎ BÁNH MÌ (VUI LÒNG CHỌN 4 LOẠI)

VND 189,000

Croissant, Danish pastry, muffin, gluten-free bread, white bread,
whole wheat bread, sourdough bread.

*Bánh sừng bò, bánh mì kiểu Đan Mạch, muffin, bánh mì ăn kiêng, bánh mì gối trắng,
bánh mì nguyên ổ ngũ cốc và bánh mì men chua tự nhiên.*



B11

LOCAL FAVOURITES

VIETNAMESE PHO PHỞ VIỆT NAM

VND 333,000

Rice noodle soup with fresh herbs and choice of beef or chicken.

Bánh phở tươi phục vụ cùng thịt bò hoặc thịt gà với rau thơm và các loại gia vị ăn kèm.



B12

B13



STEWED BEEF WITH CARROT BÒ KHO

VND 180,000

Beef and carrot stewed with local herbs, served with baguette.

Bò kho với cà rốt và gia vị địa phương, phục vụ kèm bánh mì.

HAI PHONG CRAB NOODLE SOUP BÁNH ĐA CUA HẢI PHÒNG

VND 279,000

Red flat noodles, pork wrapped in betel leaf, local field crab meats, fish cake, prawns, vegetables and condiments.

Bánh đa đỏ sợi to, chả lá lốt, thịt cua đồng, chả cá, tôm phục vụ cùng rau thơm và các loại gia vị.



B14

B15



CONGEE CHÁO TRẮNG

VND 108,000

Rice porridge with choice of pork / chicken / fish / shrimp / salted egg.

Cháo trắng với các sự lựa chọn: thịt heo/ thịt gà/ cá/ tôm/ trứng muối.

SIDE ORDER



BACON
BA RỌI HEO XÔNG KHỔI

VND 90,000

3 pieces

3 lát

HAM
THỊT NGUỘI

VND 81,000

3 pieces

3 lát



B17



CHICKEN OR PORK SAUSAGE
XÚC XÍCH HEO HOẶC GÀ

VND 90,000

3 pieces

3 cái

GRILLED TOMATO
CÀ CHUA NƯỚNG

VND 45,000

2 pieces

2 miếng



B19



HASH BROWN
BÁNH KHOAI TÂY LÁT

VND 90,000

3 pieces

3 cái

LUNCH & DINNER

From 11:00 to 21:30
Từ 11:00 tới 21:30

SALAD



NIKKO TUNA SALAD SALAD CÁ NGŨ KIỂU NIKKO

VND 369,000

Quick sear yellow fins tuna loin with black sesame seeds, fresh avocado, New Zealand orange, extra virgin olive oil, mixed lettuce, passion fruit dressing.

Cá ngừ vây vàng tẩm mè đen áp chảo tái, quả bơ chín, cam vàng New Zealand, dầu oliu nguyên chất, xà lách trộn phục vụ cùng sốt dầu dấm chanh leo.

NIKKO DEEP-FRIED SPRING ROLLS NEM CHIÊN KIỂU NIKKO

VND 297,000

Crispy seafood spring rolls, fresh herb salad, chilli dip, mayonnaise, carrot, onion, black fungus, minced pork, taro.

Chả giò hải sản tẩm bột chiên xù, rau sống, nước mắm chua ngọt, mayonnaise, cà rốt, hành tây, mộc nhĩ ngâm, thịt vai heo xay và khoai môn.



TRADITIONAL FRESH SPRING ROLLS GỎI CUỐN TƯƠI TRUYỀN THỐNG

VND 261,000

Fresh noodles, mixed herbs, carrot, cucumber, pork belly, tiger prawn, peanut butter sauce.

Bún tươi, xà lách trộn, cà rốt, dưa leo, thịt ba chỉ heo, tôm sú phục vụ cùng nước chấm bơ đậu phộng.

CLASSIC CAESAR SALAD XÀ LÁCH TRỘN KIỂU CAESAR

Romaine lettuce, Parmesan cheese flakes, croutons, crispy bacon, boiled egg, anchovies dressing.

Xà lách giòn, phô mai Parmesan, bánh mì bơ tỏi, ba rọi heo xông khói chiên giòn, trứng luộc, sốt cá cơm ngâm dầu.

• **S04:** Classic Caesar salad - Xà lách trộn kiểu Caesar

VND 207,000

• **S05:** With grilled chicken - Với ức gà nướng

VND 252,000

• **S06:** With smoked salmon - Với cá hồi xông khói

VND 261,000

• **S07:** With Cajun prawns - Với tôm tẩm gia vị Cajun

VND 306,000



SOUP

FRENCH ONION SOUP SÚP HÀNH KIỂU PHÁP

VND 216,000

Red onion, vegetables stock, butter & herbs, sliced Parmesan cheese Baguette.

Hành tây tím, nước dùng rau củ, bơ và các loại lá thơm phục vụ cùng bánh mì nướng phô mai Parmesan.



S09



NIKKO PUMPKIN SOUP SÚP KEM BÍ ĐỎ KIỂU NIKKO

VND 234,000

Pumpkin, tiger prawn, cream, extra virgin olive oil, toasted sliced almond, garlic bread.

Bí đỏ, tôm sú, kem tươi, dầu oliu nguyên chất, hạnh nhân thái lát phục vụ kèm bánh mì bơ tỏi.

MUSHROOM CREAM SOUP SÚP KEM NẤM RỪNG

VND 252,000

Assorted fresh mushroom, onion, butter, cream, garlic bread, truffle oil.

Các loại nấm rừng, hành tây, bơ thực vật, kem sữa tươi, bánh mì bơ tỏi cùng dầu hương nấm Truffle đen.



S11



TOM YUM GOONG SÚP HẢI SẢN CHUA CAY KIỂU THÁI

VND 234,000

Shimeji mushroom, shallot, lemon leaf, lemongrass, seafood, chili, coriander, ginger, galangal roots and coconut cream.

Nấm linh chi trắng, hành khô, lá chanh, cây sả, hải sản, ớt sừng đỏ, rau mùi, củ gừng, riềng xay và nước cốt dừa.

PASTA



PASTA CARBONARA MÌ Ý SỐT KEM TRỨNG

Bacon, egg yolk, Parmesan cheese, fresh parsley, extra virgin olive oil.

Thịt ba rọi heo xông khói, lòng đỏ trứng, phô mai Parmesan, mùi tây tươi, dầu oliu nguyên chất.

- **P01:** Spaghetti Carbonara - Mì ống sốt kem trứng **VND 288,000**
- **P02:** Penne Carbonara - Mì nui sốt kem trứng **VND 306,000**
- **P03:** Linguine Carbonara - Mì sợi dẹt sốt kem trứng **VND 324,000**

PASTA BOLOGNESE MÌ Ý SỐT THỊT BÒ BẦM

Beef ragu, Parmesan cheese, fresh parsley, extra virgin olive oil.

Thịt bò ragu, phô mai Parmesan, mùi tây tươi, dầu ôliu nguyên chất.

- **P04:** Spaghetti Bolognese - Mì ống sốt bò bằm **VND 288,000**
- **P05:** Penne Bolognese - Mì nui sốt bò bằm **VND 288,000**
- **P06:** Linguine Bolognese - Mì sợi dẹt sốt bò bằm **VND 279,000**



PASTA NAPOLITAN TOMATO SAUCE MÌ Ý SỐT CÀ CHUA NAPOLI

Tomato sauce, Parmesan cheese, fresh basil, olive oil.

Sốt cà chua, phô mai Parmesan, húng tây tươi, dầu ô liu.

- **P07:** Spaghetti Tomato Sauce - Mì ống sốt cà chua **VND 198,000**
- **P08:** Penne Tomato Sauce - Mì nui sốt cà chua **VND 207,000**
- **P09:** Linguine Tomato Sauce - Mì sợi dẹt sốt cà chua **VND 198,000**

NIKKO SPECIAL SPICY TAGLIATELLE WITH SEAFOOD CREAM SAUCE MỠ TAGLIALLE SỐT KEM HẢI SẢN CAY KIỂU NIKKO

VND 252,000

Tagliatelle pasta, seafoods, chili flakes, fresh parsley, cream, extra virgin olive oil.

Mì Ý Tagliatelle, hải sản, ớt xay, mùi tây tươi, kem, dầu ôliu nguyên chất.



PIZZA



CHICKEN PIZZA PIZZA GÀ NƯỚNG

VND 252,000

Grilled chicken legs, oregano, Mozzarella cheese, tomato sauce, extra virgin olive oil.

Đùi gà nướng, lá kinh giới cay, phô mai Mozzarella, sốt cà chua, dầu oliu nguyên chất.

PIZZA 4 CHEESE PIZZA 4 LOẠI PHÔ MAI

VND 414,000

Cheese (Mozzarella, Parmesan, blue, Brie), oregano, tomato sauce, extra virgin olive oil.

Phô mai (Mozzarella, Parmesan, Brie, phô mai xanh), lá kinh giới cay, sốt cà chua, dầu oliu nguyên chất.



MARGERITA PIZZA PIZZA CÀ CHUA

VND 207,000

Fresh tomatoes, Mozzarella cheese, oregano, tomato sauce, extra virgin olive oil.

Cà chua tươi, phô mai Mozzarella, lá kinh giới cay, sốt cà chua, dầu oliu nguyên chất.

NIKKO SPECIAL PIZZA PIZZA ĐẶC BIỆT CỦA NIKKO

VND 513,000

Smoked salmon, salami, Mozzarella cheese, cream cheese, Jerusalem artichoke, oregano, black olive, tomato sauce, extra virgin olive oil.

Cá hồi xông khói, thịt nguội salami, atiso Jerusalem, phô mai Mozzarella, phô mai kem, lá kinh giới cay, oliu đen, sốt cà chua, dầu oliu nguyên chất.



VEGETABLE PIZZA PIZZA RAU CŨ

VND 252,000

Mozzarella cheese, onion, king oyster mushroom, red capsicum, green capsicum, cherry tomatoes, oregano, tomato sauce, extra virgin olive oil.

Phô mai Mozzarella, hành tây, nấm đùi gà, ớt chuông xanh và đỏ, cà chua bi, lá kinh giới cay, sốt cà chua, dầu oliu nguyên chất.

SANDWICHES AND BURGERS

SERVED WITH FRENCH FRIES AND KETCHUP
PHỤC VỤ KÈM KHOAI TÂY CHIÊN VÀ TƯƠNG CÀ



CLASSIC BURGER BƠ-GỜ BÒ CỔ ĐIỂN

VND 342,000

Sesame seed bun, medium cooked Australian beef patty, bacon, fried egg, Cheddar cheese, red onion, tomato, lettuce, gherkin.

Bơ-gờ hạt mè, thịt bò Úc băm chín vừa, thịt ba rọi xông khói, phô mai Cheddar, trứng chiên, hành tây tím, cà chua, xà lách và dưa chuột muối.

NIKKO BEEF BURGER BÁNH BƠ-GỜ KẸP KIỂU NIKKO

VND 423,000

Burger bun, medium cooked Australian beef patty, crispy bacon, fried egg, melted Cheddar cheese, lettuce, tomatoes, gherkin, homemade BBQ sauce.

Bánh bơ-gờ, thịt bò Úc băm chín vừa, ba chỉ heo xông khói, trứng chiên, phô mai Cheddar nướng chảy, xà lách giòn, cà chua, dưa chuột muối và sốt BBQ.



CLUB SANDWICH BÁNH KẸP TẦNG

VND 297,000

Toasted white bread, grilled chicken, crispy bacon, fried egg, melted Cheddar cheese, lettuce, tomato, mayonnaise.

Bánh mì gối trắng, ức gà nướng, ba rọi heo xông khói chiên giòn, trứng chiên, phô mai Cheddar nướng chảy, xà lách giòn, cà chua, sốt mayonnaise.

NIKKO SPECIAL FOCACCIA BÁNH MÌ Ý KẸP KIỂU NIKKO

VND 324,000

Toasted Focaccia bread, salami, Brie cheese, lettuce, tomatoes, mayonnaise, Dijon mustard.

Bánh mì Focaccia nướng, thịt nguội salami, phô mai Brie, xà lách giòn và cà chua thái lát, sốt mayonnaise, mù tạt Dijon.



VIETNAMESE AND ASIAN MAIN COURSE



WOK-FRIED BEEF LUKLAK BÒ MỸ XÀO LÚC LẮC

VND 342,000

American beef, Da Lat red capsicum, Da Lat green capsicum, onion.
※ Served with steamed rice & soup of the day.

Bò Mỹ, ớt chuông đỏ Đà Lạt, ớt chuông xanh Đà Lạt, hành tây.

※ Phục vụ cùng cơm trắng và canh hàng ngày.

WOK-FRIED CHICKEN LEG ĐÙI GÀ XÀO HẠT ĐIỀU

VND 279,000

Debone chicken legs, Da Lat green capsicum, Da Lat red capsicum, onion, cashewnuts.

※ Served with steamed rice & soup of the day.

Đùi gà lọc xương, ớt chuông xanh Đà Lạt, ớt chuông đỏ Đà Lạt, hành tây và hạt điều.

※ Phục vụ cùng cơm trắng và canh hàng ngày.



WOK-FRIED TIGER PRAWNS WITH SALTED EGGS TÔM CHIÊN SỐT TRỨNG MẶN

VND 324,000

Tiger prawns, spring onion, salted eggs.

※ Served with steamed rice & soup of the day.

Tôm Sú, hành lá, sốt trứng muối.

※ Phục vụ cùng cơm trắng và canh hàng ngày.

PAD THAI BÁNH PHỞ XÀO KIỂU THÁI

VND 261,000

Fresh rice noodles, shrimps, eggs, bean sprouts, Chinese chive, vegetables, lemon, tamarin.

Bánh phở tươi, tôm lột, trứng gà, giá đỗ, hẹ, các loại rau, nước chanh và nước cốt me vắt.



SINGAPORE FRIED NOODLES
MIẾN XÀO SINGAPORE

VND 234,000

Wok-fried vermicelli, curry powder, char siu pork, prawns, egg, vegetables.

Miến xào, bột cà ry, thịt xá xíu, tôm lột, trứng gà và rau củ.



VIETNAMESE PHO
PHỞ VIỆT NAM

VND 333,000

Rice noodle soup with fresh herbs, choice of beef or chicken.

Bánh phở tươi phục vụ cùng thịt bò hoặc thịt gà với rau thơm và các gia vị ăn kèm.

HAI PHONG FIELD CRAB NOODLE SOUP
BÁNH ĐA CUA HẢI PHÒNG

VND 279,000

Red flat noodles, pork wrapped in betel leaf, local field crab meats, fish cake, prawns, vegetables and condiments.

Bánh đa đỏ sợi to, thịt lợn băm, chả lá lốt, thịt cua đồng, chả cá, tôm phục vụ cùng rau thơm và các loại gia vị.



NIKKO FRIED RICE
CƠM CHIÊN KIỂU NIKKO

VND 342,000

Rice, lotus seeds, shrimp, pineapple, mixed vegetables, Chinese sausage, spicy satay sauce.

Cơm, hạt sen tươi, tôm lột, trái thơm, rau củ các loại, Lạp xưởng và sốt sa tế.

WESTERN CLASSICS



C01

GRILLED NORWEGIAN SALMON FILLET CÁ HỒI NA-UY PHI LÊ ÁP CHÁO

VND 513,000

Fresh salmon fillet, green asparagus, carrot, mashed potatoes served with passion fruit sauce.

Cá hồi phi lê, măng tây xanh, cà rốt nhỏ, khoai tây nghiền phục vụ kèm sốt chanh leo.

FISH AND CHIP'S CÁ VÀ KHOAI TÂY CHIÊN

VND 351,000

Barramundi fillet, beer batter, tartar sauce, French fries, ketchup, mixed salad bowl.

Cá chẽm phi lê, bột bia, sốt tartar, khoai tây chiên, tương cà, xà lách trộn.



C02



C03

GRILLED PRIME BEEF TENDERLOIN THĂN NỘI BÒ NƯỚNG

VND 774,000

Australian Beef Tenderloin served with baked herbs potatoes, baby carrot, green asparagus, green zucchini.
Choice of truffle oil sauce: red wine or mushroom or green pepper corn.

Thịt thăn bò Úc phục vụ cùng khoai tây nướng lá thơm, cà rốt nhỏ, măng tây xanh, bí ngòi xanh.

Vui lòng chọn loại sốt dầu truffle: sốt vang đỏ hoặc sốt kem nấm hoặc sốt tiêu xanh.

GRILLED BEEF STRIPLOIN THĂN NGOẠI BÒ NƯỚNG

VND 459,000

Australian beef striploin served with potatoes fondant, green asparagus, baby carrot.

Choice of sauces: Red wine, hollansaise, mushroom, black pepper corn.

Thăn ngoại bò Úc phục vụ kèm với bánh khoai tây, măng tây xanh, cà rốt nhỏ.

Vui lòng chọn loại sốt ăn kèm: sốt vang đỏ, sốt bơ trứng, sốt kem nấm và sốt tiêu đen.



C04



NIKKO BBQ SPARE RIBS
SƯỜN NON HEO NƯỚNG TẮNG
VỚI SỐT BBQ KIỂU NIKKO

VND 594,000

Pork Spare Ribs, homemade BBQ sauce, mixed salad, fried sweet potatoes.

Sườn non heo, sốt BBQ, xà lách trộn phục vụ kèm khoai lang chiên.

GRILLED LAMB CHOPS
SƯỜN CỪU NƯỚNG

VND 621,000

Australian lamb chops, mashed potatoes, sauted baby vegetables, fresh mint jus sauce.

Sườn cừu Úc, khoai tây nghiền, rau củ nhỏ xào bơ tỏi, sốt lá bạc hà.



CHEESE



CHEESE PLATTER
PHÔ MAI TỔNG HỢP

VND 819,000

Imported cheese, jams, crackers, nuts, black olives, green olives.

Các loại phô mai nhập khẩu, các loại mứt, bánh quy mặn, các loại hạt, oliu đen và oliu xanh.

DESSERT

PANNA COTTA THẠCH KEM MỀM

VND 198,000

Orange flavour panna cotta, pistachio, fresh fruit and honey.
Thạch kem mềm vị cam với hạt hồ trăn, hoa quả tươi và mật ong.



D02



CLASSIC TIRAMISU BÁNH LỚP CÀ PHÊ CỔ ĐIỂN KIỂU Ý

VND 207,000

Layered Savoyard biscuits coffee flavour, Mascarpone cheese, egg.
Bánh nhiều lớp với vị cà phê, phô mai Mascarpone và trứng.

CHEESE CAKE BÁNH PHÔ MAI

VND 243,000

Baked biscuits, cream cheese, fresh cream, fresh strawberry, strawberry sauce.

Đế bánh bích quy nướng, phô mai kem, kem sữa tươi, quả dâu tây tươi và sốt dâu tây.



D04



SEASONAL FRUIT PLATTER ĐĨA HOA QUẢ NHIỆT ĐỚI

VND 198,000

HOMEMADE ICE CREAM
BỘ SƯU TẬP KEM

VND 45,000/scoop
(viên)

D05



CHOCOLATE
CHOCOLATE



VANILLA
VANI



STRAWBERRY
DÂU TÂY



MATCHA
TRÀ XANH



BLUEBERRY
VIỆT QUẤT



RASPBERRY
MÂM XÔI



MANGO
XOÀI



PASSION FRUIT
CHANH DÂY



COCONUT
DỪA



AVOCADO
BƠ



TARO
KHOAI MÔN

JAPANESE MENU

J06



TEN ZARU UDON-ZEN OR SOBA-ZEN

MÌ SỢI UDON HOẶC SOBA

VND 440,000

Cold Udon or Soba noodle, steamed vegetable, shrimp and vegetable tempura, futomaki roll and fruit yoghurt.

Mì sợi Udon hoặc mì sợi Soba dùng lạnh, rau củ hấp, tôm và rau củ tẩm bột chiên, cơm cuộn và sữa chua trái cây.

KATSU DON-ZEN

COM VÀ THỊT THĂN HEO CHIÊN

VND 440,000

Bowl of rice with a pork cutlet and soft-boiled egg on top, steamed vegetable, salad, Miso soup, pickle and fruit yogurt.

Cơm và thịt thăn heo chiên xù với trứng luộc lòng đào, rau củ luộc, xa lát trộn, súp đỗ tương, rau củ muối và sữa chua trái cây.

J07



J08



SUSHI MORIAWASE

KHAY CƠM NẴN THẬP CẨM

VND 750,000

Assorted sushi (Tuna, white fish, salmon roe, vinaigrette mackerel, octopus, grilled eel, squid, shrimp, Japanese omelette and tuna roll) with Miso soup.

Cơm nặn các loại (cá ngừ, cá phi lê trắng, trứng cá hồi, cá thu ngâm giấm, bạch tuộc, lươn nướng, mực, tôm, trứng cuộn kiểu Nhật và cá ngừ cuộn) với súp đỗ tương.

IRODORI GOZEN

KHAY THỨC ĂN IRODORI

VND 935,000

Steamed vegetable, salmon and squid sashimi, grilled salmon, shrimp and fish tempura, simmered mackerel with vegetable, steamed egg custard, assorted nigiri sushi, Miso soup and fruit.

Rau củ hấp, cá hồi và mực dùng tươi, cá hồi nướng muối, tôm và cá tẩm bột chiên, cá thu kho rau củ, trứng hấp, cơm nặn các loại, súp đỗ tương và sữa chua trái cây.

J09

