



MENU

Live Hokkaido sea scallop, goose neck barnacles,
sour quark, young lotus seeds, pickled green durian, plankton

Hand shelled spanner crab, pickled banana heart,
fennel marmalade, macadamia, horseshoe crab "caviar"

Butter poached slipper lobster, slipper lobster velvet,
local samphire, mountain pepper, golden pearls

Smoked pork jowl, firefly squid,
black moss, lettuce heart, caramelised fish sauce

Roasted brush tailed porcupine, Australian winter truffle,
celery root, yeast crumbs, coastal sea blight

Vietnamese crown melon, verbena cream
caramelised filo, cocoa seed juice caramel

4,900

Prices are in 1,000 Vietnam Dong (VND)
and are subject to service charge and VAT



THỰC ĐƠN

Sò điệp Hokkaido, ốc cổ ngỗng, phô mai tươi chua,
hạt sen, sầu riêng non ngâm chua, phù du biển

Cua huỳnh đế, thân cây chuối ngâm chua,
mứt củ thì là, hạt mắc ca, trứng sam

Tôm mũ ni chần bơ, ngọc long biển, velvet tôm,
xuyên tiêu, ngọc trai ánh vàng

Nọng heo xông khói, mực đom đóm,
tóc tiên, lõi xà lách, nước mắt

Nhím đuôi chổi nướng, nấm truffle mùa đông Úc,
củ cần tây, vụn men giòn, rau sam biển

Dưa lưới Việt Nam, kem vị cỏ roi ngựa
bánh caramel ngàn lớp, chiết xuất cacao

4,900

Giá trên được tính theo x1000 VND,
chưa bao gồm thuế và phí dịch vụ