



## 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

Poached roughscale flounder, melo melo snail,  
summer squash, fresh pomelo, green tea and clam broth

Confit pork jowl, Pedro Ximenez prunes, dancing mushroom,  
braised radicchio, smoked almonds, garum

Charcoal grilled mountain goat, seaweed dumpling,  
burnt onion puree, kelp oil

Pine lime splice, pineapple, finger lime, fairy floss

**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

Cá bơn chần, ốc giác, bí ngòi,  
bưởi tươi, nước dùng từ trà xanh và sò đỏ

Nọng heo, mặn nấu trong rượu Pedro Ximenez, nấm khiêu vũ,  
rau diếp xoắn om, hạnh nhân xông khói, nước mắt garum

Dê núi nướng than hồng, bánh mì hấp,  
hành tây nướng nghiền, dầu tỏi

Kem vị chanh ngón tay và dứa, kẹo bông gòn

**4,900**

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