



MENU

Frozen swordfish belly, fermented tamarillo,
pickled green durian, pink peppercorns, wasabi

Ostrich ham, yellow wine custard, violet artichoke,
bang bang onions, sunchoke, Périgord truffle

Japanese firefly squid, split rice porridge,
rock sprout, superior squid broth

Salt water poached Dong Tao chicken,
pickled black fungi, shiitake, coastal seablight

Charcoal grilled Australian 9+ full blood wagyu,
braised oxtail, rosella flower, fried biltong

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

Bụng cá kiểem đông lạnh, cà chua thân gỗ lên men,
sầu riêng xanh ngâm chua, tiêu hồng, mù tạt

Đà điều muối, bánh trứng sữa rượu, a ti sô tím,
củ nén, củ cúc vu, nấm truffle đen Périgord

Mực đom đóm Nhật Bản, cháo gạo,
mầm đá, nước dùng từ mực

Chân gà Đông Tảo, nấm mèo ngâm chua,
nấm hương, phi điệp biển

Bò Wagyu 9+ đến từ Úc, đuôi trâu hầm,
a ti sô đỏ, lưỡi bò chiên giòn

Kem vị chanh ngón tay và dừa, kẹo bông giòn

4,900

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