



MENU

Hand shelled deep sea Vader bug,
blood plum jelly, tonburi, buttermilk

Steamed white cut chicken, Beluga caviar,
asparagus, young lotus seeds, smoked eel curd

Japanese silver whiting, Ivory whelks, local samphire,
bamboo, seaweed and sake

Confit pork jowl, XO scallop, braised daikon, termite
mushrooms, roasted seafood broth

Charcoal grilled Australian 9+ full blood wagyu,
wild betel leaf, sweet pepper, crying tiger beef tongue

Or

Cured ostrich ham, Manjimup truffle,
ground white corn, ostrich sobrasada, milk skin

Golden kiwi fruit, sencha milk jelly, coconut, crisp sugar shards

Tasting Menu 4,900

Global Pairing 3,100

Sake Pairing 2,500

Non-alcoholic Pairing 1,800

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



THỰC ĐƠN

Bọ biển, thạch mật đỏ,
trứng cá tầm trên cạn, sữa bơ

Gà thả vườn hấp, trứng cá tầm Beluga,
măng tây trắng, hạt sen tươi, bánh sữa hấp vị lươn xông khói

Cá đục Nhật, ốc hương, ngọc long biển,
măng non, rong biển và rượu sake

Má heo nấu chậm, sò điệp XO, củ cải trắng hầm,
nấm mối, nước dùng từ hải sản nướng

Bò Wagyu 9+ đến từ Úc, lá lốt, ớt ngọt, lưỡi bò
hoặc

Đà điểu ủ muối, nấm truffle Manjimup, cháo ngô,
xúc xích sobrasada từ đà điểu, váng sữa

Kiwi vàng, thạch trà sữa sencha, dừa, mảnh đường giòn

Tasting Menu 4,900

Global Pairing 3,100

Sake Pairing 2,500 Non-

alcoholic Pairing 1,800

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