

GAKU 8-COURSE TASTING MENU

5,800,000 **/ PAX

MIYAGI OYSTER & OSETRA CAVIAR

Japanese oyster (Sanriku coast) · Osetra caviar · Sake mignonette
Hàu Nhật (bờ biển Sanriku) · Trứng cá tầm Osetra · Sốt sake mignonette

AKASHI MADAKO & HOKKAIDO UNI

Slow-cooked Akashi octopus · Teppan-seared finish · Bafun uni
Bạch tuộc Akashi nấu chậm · Áp chảo teppan · Nhím biển Bafun

SEASONAL SOUP

Miso-based broth · Daily seafood · Chef's inspiration
Nước dùng miso · Hải sản tươi trong ngày · Cảm hứng từ bếp trưởng

TAIRAGI & TAKOWASA

Japanese pen shell · Wasabi baby octopus · Organic kumquat soy glaze
Sò lưỡi Nhật · Bạch tuộc non tẩm wasabi · Sốt quýt hữu cơ và nước tương

KUROGE WAGYU A5 & HOKKAIDO UNI – 3 WAYS

Wet-aged Kuroge wagyu A5 filet mignon · Bafun uni · Served three ways
Phi lê thăn nội wagyu Kuroge A5 ủ ướt · Nhím biển Bafun · Phục vụ 3 cách

IBERICO SECRETO, KUROGE WAGYU A5, IKURA & ÉCHIRÉ BUTTER RICE

Binchotan Spanish black pork · Wagyu sirloin · Salmon roe · Échiré French butter rice
Heo đen Iberico nướng than binchotan · Thăn lưng wagyu · Trứng cá hồi · Cơm bơ Échiré kiểu Pháp

SEASONAL FRUITS

Fresh harvest · Served simply and beautifully
Trái cây theo mùa · Giữ nguyên vị ngọt tự nhiên

SHIRO WHITE SOY SORBET & HOKKAIDO UNI

White soy sorbet · Bafun Uni
Kem đậu nành trắng · Nhím biển Bafun

GAKU 9-COURSE TASTING MENU

7,800,000 +/- PAX

MIYAGI OYSTER & OSETRA CAVIAR

Japanese oyster (Sanriku coast) · Osetra caviar · Sake mignonette
Hàu Nhật (bờ biển Sanriku) · Trứng cá tầm Osetra · Sốt sake mignonette

AKASHI MADAKO & HOKKAIDO UNI

Slow-cooked Akashi Octopus · Teppan-seared finish · Bafun uni
Bạch tuộc Akashi nấu chậm · Áp chảo teppan · Nhím biển Bafun

TAIRAGI & TAKOWASA

Japanese pen shell · Wasabi baby octopus · Organic kumquat soy glaze
Sò lưỡi Nhật · Bạch tuộc non tẩm wasabi · Sốt quýt hữu cơ và nước tương

HOKKAIDO BOTAN EBI

Botan prawn · Binchotan crispy head · Cognac VSOP flambé · Uni-truffle paste
Tôm Botan Hokkaido · Đầu tôm nướng giòn than binchotan
Đốt rượu Cognac · Sốt nhím biển-nấm truffle

KYOTO KINMEDAI & OSETRA CAVIAR

Japanese tilefish · Oil-bath crispy skin · Dashi jelly · Osetra caviar
Cá Hồng mắt vàng vùng Kyoto · Chiên giòn lớp da bằng dầu nóng
Thạch dashi · Trứng cá tầm Osetra

KUROGE WAGYU A5 & HOKKAIDO UNI – 3 WAYS

Wet-aged Kuroge wagyu A5 filet mignon · Bafun uni · Served three ways
Phi lê thăn nội wagyu Kuroge A5 ủ ướt · Nhím biển Bafun · Phục vụ 3 cách

WAGYU A5 SUKIYAKI UDON

Dry-aged Kuroge wagyu sirloin · Sukiyaki Umeshu broth · Shiitake · Udon
Thăn lưng wagyu Kuroge ủ khô · Nước dùng sukiyaki hương umeshu · Nấm shiitake · Mì udon

SEASONAL FRUITS

Fresh harvest · Served simply and beautifully
Trái cây theo mùa · Giữ nguyên vị ngọt tự nhiên

SHIRO WHITE SOY SORBET & HOKKAIDO UNI

White soy sorbet · Bafun Uni
Kem đậu nành trắng · Nhím biển Bafun

SPECIAL ADD-ONS

CAVIAR KRISTAL KAVIARI (30G)

Served with a shot of Beluga Gold Vodka

Trứng cá tầm 30g • Kèm rượu Beluga Gold Vodka

Market Price

FRENCH FOIE GRAS & PÉRIGORD TRUFFLE

Teppan-seared • Truffle salt

Gan ngỗng Pháp • Áp chảo teppan • Muối truffle

600,000++ / 40g

EXCLUSIVE – WET-AGED KUROGE WAGYU A5 CHATEAUBRIAND (YAKI-SABU STYLE)

Delicately seared slices • Melt in the mouth texture

Bò Wagyu A5 ủ ướt • Phong cách Yaki-Sabu • Lát mỏng áp chảo tinh tế

1,500,000++ / 40g

LOBSTER

VSOP Cognac flambé • Échiré butter

Tôm hùm • Đốt rượu Cognac VSOP • Bơ Échiré

Market Price