

GAKU 8 - COURSE TASTING MENU

5,800,000 ⁺⁺ / PAX

TOYAMA FIREFLY SQUID

Smoked Toyama firefly squid · Fava beans · Vietnamese kumquat gelée
Mực đom đóm Toyama xông khói · Đậu tằm · Thạch quất Việt Nam

FOIE GRAS ROYALE

Foie gras royale · Sansho · Cacao nibs
Gan ngỗng thượng hạng · Tiêu Nhật · Mảnh cacao

KYUSHU BAMBOO SHOOT

Bamboo shoot from Kyushu · Fermented Vietnamese perilla butter
Măng non vùng Kyushu · Bơ tía tô Việt Nam lên men

AKASHI SEA BREEM

Wild Akashi Sea bream · Kombu - cured · Crispy scales · Cam Nam clam dashi
Cá tráp đỏ vùng Akashi · Ủ tảo bẹ · Vảy giòn · Sốt hến lỏng vùng Cẩm Nam

HOKKAIDO SCALLOP

Hokkaido scallop · Straw & lotus plumule tea aroma
Sò điệp vùng Hokkaido · Hương rơm trà tâm sen

KYUSHU KUROGE WAGYU A5 TENDERLOIN - 2 STAGES

Kyushu Kuroge Wagyu A5 tenderloin · Grilled sticky rice · Double-clarified consommé
Thăn nội wagyu Kuroge A5 Kyushu · Xôi nướng · Nước dùng trong hai lần tinh lọc

SAKURA SHRIMP

Sakura shrimp · Chilled dashi
Tôm hoa đào · Nước dùng mát nhẹ kiểu Nhật

STRAWBERRY SOUP

Strawberry soup · White miso ice cream · Champagne aroma
Súp dâu tây · Kem miso trắng · Hương champagne

GAKU 9 - COURSE TASTING MENU

7,800,000 ⁺⁺ / PAX

TOYAMA WHITE SHRIMP

Toyama white shrimp · Oscietra caviar · Sansai sablé
Tôm trắng Toyama · Trứng cá tầm Oscietra · Bánh bơ giòn sansai

KHANH HOA RED BIRD'S NEST SOUP

Khanh Hoa red bird's nest · Delicate broth
Tổ yến đỏ Khánh Hòa · Nước dùng trong kiểu Nhật

KYUSHU BAMBOO SHOOT

Bamboo shoot from Kyushu · Fermented Vietnamese perilla butter
Măng non vùng Kyushu · Bơ tía tô Việt Nam lên men

ABALONE

Abalone · Cam Nam clam dashi · Abalone liver · Sansho
Bào ngư · Sốt hến lỏng vùng Cẩm Nam · Gan bào ngư · Tiêu Nhật

CANADIAN LOBSTER

Canadian lobster · Straw & lotus plumule tea aroma · Calamansi
Tôm hùm Canada · Hương rơm trà tâm sen · Quất

KYUSHU KUROGE WAGYU A5 TENDERLOIN - 2 STAGES

Kyushu Kuroge wagyu A5 tenderloin · Grilled sticky rice · Double-clarified consommé
Thăn nội wagyu Kuroge A5 Kyushu · Xôi nướng · Nước dùng trong hai lần tinh lọc

SAKURA SHRIMP

Sakura shrimp · Chilled dashi
Tôm hoa đào · Nước dùng mát nhẹ kiểu Nhật

PRE-DESSERT

Selected fruits · Vietnamese mint gelée
Trái cây chọn lọc theo mùa · Thạch bạc hà Việt Nam

STRAWBERRY SOUP

Strawberry soup · White miso ice cream · Champagne aroma
Súp dâu tây · Kem miso trắng · Hương champagne

GAKU 9 - COURSE OMAKASE MENU

8,500,000 ⁺⁺ / PAX

CRYSTAL CAVIAR TARTLET

Crystal caviar tartlet

Bánh tartlet trứng cá tầm Crystal

KUROGE WAGYU & HOKKAIDO UNI MAKIZUSHI

Dry-aged Kuroge wagyu sirloin · Bafun uni

Thăn ngoại wagyu Kuroge ủ khô · Nhím biển Bafun

PREMIUM SEAFOOD

Chef's selection of the day

Hải sản chọn lọc trong ngày

ABALONE

Abalone · Cam Nam clam dashi · Abalone liver · Sansho

Bào ngư · Sốt hến lỏng vùng Cẩm Nam · Gan bào ngư · Tiêu Nhật

SPINY LOBSTER

Spiny lobster · Straw aroma & lotus plumule · Calamansi

Tôm hùm gai · Hương rơm tim sen · Quất

KYUSHU KUROGE WAGYU A5 CHATEAUBRIAND

Kyushu Kuroge wagyu A5 chateaubriand · Nam O koji fish sauce

Thăn nội wagyu Kuroge A5 Kyushu · Nước mắm Nam Ô lên men

FOIE GRAS CLAY POT RICE

Foie gras clay pot rice · Teriyaki sauce

Cơm niêu gan ngỗng · Sốt xì dầu Nhật

PRE-DESSERT

Selected fruits · Vietnamese mint gelée

Trái cây chọn lọc theo mùa · Thạch bạc hà Việt Nam

GRAND DESSERT

Orange sauce crêpe · Flambé style

Crêpe sốt cam · Đốt rượu

GAKU 10 - COURSE OMAKASE MENU

9,200,000 ⁺⁺ / PAX

CRYSTAL CAVIAR TARTLET

Crystal caviar tartlet

Bánh tartlet trứng cá tầm Crystal

KHANH HOA RED BIRD'S NEST SOUP

Khanh Hoa red bird's nest · Delicate broth

Súp tổ yến đỏ Khánh Hòa · Nước dùng trong kiểu Nhật

PREMIUM SEAFOOD

Chef's selection of the day

Hải sản chọn lọc trong ngày

KING CRAB SHABU-SHABU

King crab · Kani miso sauce · Delicate broth

Cua hoàng đế · Sốt gạch cua · Nước dùng vị thanh kiểu Nhật

ABALONE

Abalone · Cam Nam clam dashi · Abalone liver · Sansho

Bào ngư · Sốt hến lỏng vùng Cẩm Nam · Gan bào ngư · Tiêu Nhật

TEPPAN-GRILLED SHARK FIN

Shark fin · Teppan style

Vì cá mập nướng vỉ thép bản

KYUSHU KUROGE WAGYU A5 - TWO CUTS

Chateaubriand · Sirloin · Nam O koji fish sauce

Thăn nội và thăn ngoại wagyu Kuroge A5 Kyushu · Nước mắt Nam Ô lên men

SEARED CHUTORO CLAY POT RICE

Chutoro · Ikura

Cơm niêu cá ngừ · Trứng cá hồi

PRE-DESSERT

Selected fruits · Vietnamese mint gelée

Trái cây chọn lọc theo mùa · Thạch bạc hà Việt Nam

GRAND DESSERT

Orange sauce crêpe · Flambé style

Crêpe sốt cam · Đốt rượu