

GAKU 8 - COURSE TASTING MENU

5,800,000 ++ / PAX

SANRIKU OYSTER & CAVIAR

Sanriku oyster · Sake mignonette · Caviar
Hàu vùng Sanriku · Xốt giấm sake · Trứng cá tầm

FRENCH FOIE GRAS

French foie gras · Maitake · Madeira jus
Gan ngỗng Pháp · Nấm Maitake · Xốt rượu Madeira

KUROGE WAGYU & MATSUTAKE SUKI-SHABU

Kuroge wagyu sirloin · Matsutake · Suki-shabu style
Thăn ngoại wagyu Kuroge · Nấm Matsutake
Nhúng lẩu kiểu suki-shabu

HOKKAIDO SCALLOP

Hokkaido scallop · Straw and lotus tea aroma
Fermented shrimp chili sauce
Sò điệp Hokkaido · Hương rơm và trà tâm sen
Xốt ớt lên men hương tôm

KUROGE WAGYU A5 TENDERLOIN

Kuroge wagyu A5 tenderloin · Charred onion
Concentrated beef jus
Thăn nội wagyu Kuroge A5 · Hành tây nướng
Xốt nước cốt bò cô đặc

CHIRASHI SUSHI

Chutoro tataki · Sweet shrimp · Ikura
Aonori miso soup
Bụng cá ngừ vây xanh · Tôm ngọt · Trứng cá hồi
Súp miso rong biển Aonori

PRE-DESSERT

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

GREEK YOGURT ICE CREAM

Greek yogurt ice cream · Three-berry gelée
Kem sữa chua Hy Lạp · Thạch ba loại quả mọng

Prices are in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá tính bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT

GAKU 9 - COURSE TASTING MENU

7,800,000 ++ / PAX

SANRIKU OYSTER & CAVIAR

Sanriku oyster · Sake mignonette · Caviar
Hàu vùng Sanriku · Xốt giấm sake · Trứng cá tầm

KHANH HOA RED BIRD'S NEST SOUP

Khanh Hoa red bird's nest · Crab dashi
Súp huyết yến Khánh Hòa · Nước dùng cua tảo bẹ

HOKKAIDO UNI & GRILLED UNAGI

Hokkaido uni · Grilled unagi · Toasted nori
Nhím biển Hokkaido · Lươn Nhật nướng · Rong biển ép nhiệt

AMADAI

Amadai · Dried scallop and chrysanthemum sauce
Fermented shiso oil
Cá nàng đào áp giòn vảy · Xốt sò điệp khô và hoa cúc tím
Dầu tía tô lên men

LOBSTER IN DEEP BAY

Lobster · Truffle · Mushroom cream
Tôm hùm · Nấm truffle · Kem nấm

KUROGE WAGYU A5 TENDERLOIN

Kuroge wagyu A5 tenderloin · Charred onion
Concentrated beef jus
Thăn nội wagyu Kuroge A5 · Hành tây nướng
Xốt nước cốt bò cô đặc

CHIRASHI SUSHI

Chutoro tataki · Sweet shrimp · Ikura
Aonori miso soup
Bụng cá ngừ vây xanh · Tôm ngọt · Trứng cá hồi
Súp miso rong biển Aonori

PRE-DESSERT

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

MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

Madagascar vanilla ice cream · Truffle
Kem vani vùng quốc đảo Madagascar · Nấm truffle

Prices are in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá tính bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT

GAKU 9 - OMAKASE MENU

8,500,000 ++ / PAX

SANRIKU OYSTER & CAVIAR

Sanriku oyster · Sake mignonette · Caviar
Hàu vùng Sanriku · Xốt giấm sake · Trứng cá tầm

HOKKAIDO UNI & KUROGE WAGYU SIRLOIN

Kuroge wagyu sirloin · Hokkaido uni · Toasted nori
Thăn ngoại wagyu Kuroge · Nhím biển Hokkaido
Rong biển ép nhiệt

CHARCOAL-GRILLED KINKI

Charcoal-grilled Kinki · Ponzu radish sauce
Cá hồng Nhật nướng than · Xốt củ cải vị chua dịu

MATSUTAKE RICE & FOIE GRAS

Matsutake rice · Foie gras royale
Cơm nấm Matsutake · Gan ngỗng hoàng gia

CHIBA ABALONE

Chiba abalone · Shabu-shabu style
Bào ngư vùng Chiba · Nhúng lẩu kiểu Shabu-shabu

SPINY LOBSTER

Spiny lobster · Straw and lotus tea aroma · Fermented shrimp chili sauce
Tôm hùm gai · Hương rơm và trà tâm sen
Xốt ớt lên men hương tôm

KYUSHU KUROGE WAGYU A5 CHATEAUBRIAND

Kuroge wagyu A5 chateaubriand · Charred burdock purée · Maitake
Thăn nội thượng hạng wagyu Kuroge A5
Xốt ngư bàng nướng · Nấm Maitake

TRUFFLE RICE

Truffle rice · Ise soup
Cơm nấm truffle · Nước dùng hương tôm

CHOCOLATE ICE CREAM

Vietnamese chocolate ice cream · Fermented soybean
Kem sô-cô-la Việt Nam · Đậu nành lên men

Prices are in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá tính bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT

GAKU 10 - OMAKASE MENU

9,200,000 ++ / PAX

SASHIMI

Spiny lobster · Caviar · Lobster shell-infused soy sauce
Tôm hùm gai · Trứng cá tầm · Nước tương hương tôm hùm

CHŪTORO & UNI MAKI

Minced chutoro · Hokkaido uni · Sushi rice · Toasted nori
Bụng cá ngừ vây xanh băm · Nhím biển Hokkaido
Cơm nắm · Rong biển ép nhiệt

AMADAI

Amadai · Dried scallop and chrysanthemum sauce · Fermented shiso oil
Cá nàng đào áp giòn vảy · Xốt sò điệp khô và hoa cúc tím
Dầu tía tô lên men

KUROGE WAGYU & MATSUTAKE SUKI-SHABU

Kuroge wagyu sirloin · Matsutake · Suki-shabu style
Thăn ngoại wagyu Kuroge · Nấm Matsutake
Nhúng lẩu kiểu suki-shabu

COD MILT

Cod milt · Shoestring potatoes · Black truffle · Madeira jus
Ngọc ngư cá tuyết · Khoai tây chiên giòn
Nấm truffle đen · Sốt rượu Madeira

CHIBA ABALONE

Chiba abalone · Vietnamese herbs · Roasted Hojicha
Bào ngư vùng Chiba · Hương thảo mộc Việt Nam trà xanh xông hương

SHARK FIN

Teppan-grilled shark fin · Kani miso
Vì cá mập nướng thép bản · Xốt gạch cua

KYUSHU KUROGE WAGYU A5 CHATEAUBRIAND

Kuroge wagyu A5 chateaubriand · Charred burdock purée · Maitake
Thăn nội thượng hạng wagyu Kuroge A5
Xốt ngư bằm nướng · Nấm Maitake

SEAFOOD FRIED RICE

Seafood fried rice · Dried scallop · Black garlic · Ise soup
Cơm chiên hải sản · Sò điệp khô · Tỏi đen · Súp tôm

TIRAMISU

Japanese chestnut · Vietnamese coffee
Hạt dẻ Nhật · Cà phê Việt Nam

Prices are in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá tính bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và VAT