

ROKU SET MENU

8 courses

4,000,000++

Amela Tomato Siokouzizuke (F, E)

Cà Chua Anh Đào Ướp Nhẹ
Onion, Carrot, Celery
Hành Tây, Cà Rốt, Cần Tây

Seafood Tosazu Jelly – Truffle Soy (S, N, Gelatin, G)

Hải Sản Thập Cẩm Với Giấm Cá Ngừ, Nước Tương Nấm Cực
Tuna Stewed, Red Sea Bream Marinated In Kelp, Grilled Scallops, Tosa Vinegar Jelly, Truffle Sauce
Cá Ngừ Hầm Nước Tương, Cá Tráp Đỏ Ủ Tảo Bẹ, Sò Điệp Nướng, Thạch Giấm Tosa, Sốt Nấm Truffle

Sakura Ebi Chawanmushi (E, S, N)

Trứng Hấp Tôm Hoa Anh Đào
Clams, Squid, Ginkgo Nuts, Shiitake Mushrooms
Nghêu, Mực, Hạt Bạch Quả, Nấm Hương

Sashimi 5 Kinds Of Selection (S, G)

Sashimi Tuyển Chọn

Ha Long Tiger Prawn Tempura (S, G)

Tôm Sú Địa Phương Chiên Giòn
Asparagus, Tempura Sauce
Măng Tây, Sốt Tempura

Wagyu Shabushabu Nabe Style (B, F, G, Sesame)

Lẩu Bò Wagyu & Nấm Khiêu Vũ
Vegetables, Ponzu Sauce, Sesame Sauce, Grated Daikon Radish, Shichimi Pepper, Yuzu Pepper
Rau Củ, Nước Sốt Chanh Nhật, Nước Sốt Mè, Củ Cải Trắng Bào, Ớt Bảy Vị, Tiêu Yuzu

Five Kinds Of Specially Selected Nigiri Sushi & Red Miso Soup (S, G)

Năm Loại Sushi Nigiri Được Tuyển Chọn Đặc Biệt Và Súp Miso Đỏ
Sea Urchin, Salmon Roe, Boiled Shrimp, Aburi Salmon, Amberjack, Fatty Tuna
Nhím Biển, Trứng Cá Hồi, Tôm Luộc, Cá Hồi Khè Tái, Cá Cam, Bụng Cá Ngừ

Ivory Chocolate Yuzu Delight (D, E, N)

Sô Cô La Trắng Vị Yuzu (D, E, N)
Yuzu Sorbet, Yuzu Jelly, Crispy Meringue, Sesame Tuile
Kem Đá Xay Yuzu, Thạch Yuzu, Bánh Meringue Giòn, Bánh Tuile Mè

Additional Dish

Món Ăn Bổ Sung

1,500,000++

Kagoshima Sirloin Teppanyaki (70g) (B, Mustard)

70g Kagoshima Sirloin, Fried Garlic, Pickled Purple Cabbage, Salt, Soy Sauce,
Wasabi, Lime, Whole Grain Mustard, Black Pepper

Thịt Thăn Teppanyaki Kagoshima (70g) (B, Mustard)

70g Thịt Thăn Bò Kagoshima, Tỏi Phi, Bắp Cải Tím Muối Chua, Muối,
Nước Tương, Mù Tạt Wasabi, Chanh, Mù Tạt Nguyên Hạt, Tiêu Đen

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood |
P = Contains Pork | B = Contains Beef | G = Gluten | F = Fish | Mustard | Sesame

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT

Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng.

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.

Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, chúng tôi sẵn sàng phục vụ. Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.

ROKU SAKE PAIRING

8 courses

1,400,000++

Gassan Junmai Ginjo Izumo, Japan

Clean · Rice-forward · Smooth

Shirakawago Sasanigori Junmai Ginjo, Japan

Creamy · Off Dry · Rustic

Niwano Uguisu Oukara Junmai Muroka, Japan

Savory · Earthy · Umami

Yuzu Liqueur Obaachan, Japan

Zesty · Bright · Citrusy

ROKU WINE PAIRING

8 courses

1,700,000++

Freixenet Prosecco, Veneto, Italy

Crisp · Lively · Refreshing

Domaine Weinbach Riesling, Alsace, France

Elegant · Mineral · Vibrant

Satellite Pinot Noir, Marlborough, New Zealand

Silky · Fruity · Balanced

Gemma di Luna Moscato, Piedmont, Italy

Semi Sweet · Floral · Aromatic

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood |
P = Contains Pork | B = Contains Beef | G = Gluten | F = Fish | Mustard | Sesame

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT

Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng.

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.

Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, chúng tôi sẵn sàng phục vụ. Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.

ROKU SET MENU

6 courses
2,400,000++

Flame-Seared Roku Wagyu Beef Striploin (B, D, E, S, Gelatin, G)

Thăn Ngoại Bò Nhật Wagyu Khò Tái
Kagoshima Kuroge Wagyu Beef, Onion, Romanesco, Cauliflower, Zucchini, Miso Mayonnaise, Truffle Sauce
Thịt Bò Wagyu Kagoshima Kuroge, Hành Tây, Súp Lơ Romanesco, Súp Lơ Trắng, Bí Ngòi, Sốt Nấm Truffle

Crab Chawanmushi (E, S, N, S)

Trứng Hấp Thịt Cua
Crab, Clams, Squid, Ginkgo Nuts, Shiitake Mushrooms
Cua, Nghêu, Mực, Hạt Bạch Quả, Nấm Shiitake

Co To Rock Abalone Sashimi (S, G)

Bào Ngư Đá Cò Tô
Liver Soy Sauce, Bonito Soy Sauce
Nước Tương Gan Bào Ngư, Nước Tương Cá Ngừ

Misozuke Van Don Grouper Fish (F, N)

Cá Song Vân Đồn Ủ Miso
Yuzu Radish Pickles, Paprika Pickles, Hajikami
Củ Cải Muối Yuzu, Dưa Chua Ớt Bột, Mắm Gừng

Maguro Nigiri Sushi & Miso Soup (S, G)

Lean Tuna, Aburi Medium Fatty Tuna, Fatty Tuna
Thăn Cá Ngừ, Lườn Cá Ngừ Khè Tái, Bụng Cá Ngừ

Matcha Ice Cream & Rice Pudding (D, G)

Kem Matcha Và Pudding Gạo
Mango, Strawberry, Green Grapes
Xoài, Dâu Tây, Nho Xanh

Món Ăn Bổ Sung 1,500,000++

Kagoshima Sirloin Teppanyaki (70g) (B, Mustard)
70g Kagoshima Sirloin, Fried Garlic, Pickled Purple Cabbage, Salt, Soy Sauce,
Wasabi, Lime, Whole Grain Mustard, Black Pepper

Thịt Thăn Teppanyaki Kagoshima (70g) (B, Mustard)
70g Thịt Thăn Bò Kagoshima, Tỏi Phi, Bắp Cải Tím Muối Chua, Muối,
Nước Tương, Mù Tạt Wasabi, Chanh, Mù Tạt Nguyên Hạt, Tiêu Đen

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood |
P = Contains Pork | B = Contains Beef | G = Gluten | F = Fish | Mustard | Sesame

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng.
Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.
Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng,
chúng tôi sẵn sàng phục vụ. Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.

ROKU SAKE PAIRING

6 courses

1,000,000++

Gassan Junmai Ginjo Izumo, Japan

Clean · Rice-forward · Smooth

Niwano Uguisu Oukara Junmai Muroka, Japan

Savory · Earthy · Umami

Plum Liqueur Green Tea Umeshu, Japan

Delicate · Herbal · Sweet-tart

ROKU WINE PAIRING

6 courses

1,200,000++

Freixenet Prosecco, Veneto, Italy

Crisp · Lively · Refreshing

Domaine Weinbach Riesling, Alsace, France

Elegant · Mineral · Vibrant

Gemma di Luna Moscato, Piedmont, Italy

Semi Sweet · Floral · Aromatic

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood |
P = Contains Pork | B = Contains Beef | G = Gluten | F = Fish | Mustard | Sesame

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT

Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng.

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.

Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, chúng tôi sẵn sàng phục vụ. Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.