



Salon de Boeuf – Omakase Atelier

お任せグルメ

OMAKASE GOURMANDE
GOURMET OMAKASE

6 courses | 3,800 per person

2,200 wine pairing

1,500 cocktail pairing

All prices are expressed in thousands Vietnamese Dong, and are subjected to 5 percent service charge and 8 percent value-added tax. Our dishes are freshly prepared in kitchens that handled allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team for assistance creating a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, và chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, tám phần trăm thuế giá trị gia tăng. 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



Salon de Boeuf - Omakase Atelier

カクテルペアリング
COCKTAIL PAIRING
ACCORD METS ET COCKTAILS

Yuzu Sour

Kinobi Gin - Yuzu

Sugar Syrup - Foamee

Sake-tini

Sake Manotsuru Junmai Brease

Vodka Ketel One - Japanese Cucumber

Shitake Mushroom - Sugar Syrup

Lime

Jinja Highball

Matsui The Tottori Bourbon

The London Essence Ginger Beer

Vinegar Suehiro Su

Lemon - Pickled Ginger

Japanese Cold Noodles

Rum Brugal Blanco - Malibu - Lime

Pineapple juice - Japanese Cucumber

Yamashichi Jyunsei Goma Abura

Pear & Gin

Hendrick's Gin Rotovap

Wasabi, Pear Purée, Lime Juice,

Sugar Syrup, Bitter

1,500 per person

季節限定メニュー
MENU DE SAISON
SEASONAL MENU

All prices are expressed in thousands Vietnamese Dong, and are subjected to 5 percent service charge and 8 percent value-added tax. Our dishes are freshly prepared in kitchens that handled allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team for assistance creating a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, và chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, tám phần trăm thuế giá trị gia tăng. 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

ビーフステーション セット

SALON DE BOEUF
SET MENU

Australian Wagyu Beef Tataki
Thịt Bò Wagyu Úc Chín Tái Kiểu Nhật

Chef's Salad
Pickled Ginger Dressing, Anchovies
Xà Lách Iceberg Kiểu Nhật
Nước Sốt Gừng Ngâm Chua, Cá Cơm Nhật

Lobster Tempura Pumpkin Flower
Hoa Bí Chiên Giòn Kiểu Nhật

Chef's Cut
Choice of 300g
Australian Dry-Aged BMS 6-7 Wagyu Beef Ribeye
Thăn Ngoại Bò Wagyu Úc Lên Tuổi

-
Australian BMS 6-7 Wagyu Beef Tenderloin
Thăn Nội Bò Wagyu Úc Nướng Than

-
Australian BMS 3-4 Wagyu Beef Oyster Blade
Thịt Sườn Bò Wagyu Úc Nướng Than

Dessert
Món Tráng Miệng
-
6,000 for 2 persons

Upgrade to Japanese A5 Wagyu Striploin
Nâng Cấp Lên Thăn Bò A5 Wagyu Nướng Than
-
7,500 for 2 persons

Not eligible for IHG One Rewards Dining Discount
Không áp dụng ưu đãi IHG One Rewards Dining

3コースセットメニュー
MENU 3 PLATS
3-COURSE SET MENU

Green Tea Soba Salad

Bonito Dressing, Frisée, Capers

Salad Mì Soba Trà Xanh

Xốt Cá Ngừ Bonito, Xà Lách Frisee,
Nụ Bạch Hoa

Australian BMS 3-4 Wagyu Beef Oyster Blade
Mushroom Marrow - Black Garlic Tosazu Sauce

Thịt Sườn Bò Wagyu Úc Nướng Than
Nấm Đùi Gà Nhồi Tủy Bò – Xốt Tỏi Đen

Japanese Whiskey Miso Cappuccino

Miso Cream, Japanese Whiskey Foam,
Vietnamese Coffee

Kem Béo Vị Miso, Bọt Whiskey, Cà Phê Việt Nam

2,000 per person

Not eligible for IHG One Rewards Dining Discount

Không áp dụng ưu đãi IHG One Rewards Dining

4コースベジタリアンセットメニュー
MENU VÉGÉTARIEN À 4 PLATS
4-COURSE VEGETARIAN
SET MENU

King Trumpet Mushroom

Tamari soy – Arugula - Tofu Crème Fraîche

Nấm Đùi Gà Áp Chảo

Nước Tương Tamari - Cải Lòng - Đậu Hũ

Roasted Eggplant

Cauliflower – Vierge Sauce – Broccolini

Cà Tím Nướng Than

Bông Cải Trắng - Xốt Vierge - Bông Cải Xanh Nhỏ

Seared Napa Cabbage

Yuzu Kosho – Okra – Age Balsamic

Bắp Cải Thảo Áp Chảo

Xốt Tiêu Nhật – Đậu Bắp – Giấm Balsamic Ủ Khô

Chocolate Genmaicha

Genmaicha Ice Cream, Cherry Granité

Bánh Sô cô la Gạo Lứt

Kem Vị Trà Gạo Rang, Đá Bào Vị Anh Đào

2,000 per person

Not eligible for IHG One Rewards Dining Discount

Không áp dụng ưu đãi IHG One Rewards Dining

前菜

LES ENTRÉES
STARTERS

Bluefin Toro Sashimi

Tamari Soy, Arugula, Tofu Crème Fraîche

Bụng Cá Ngừ Vây Xanh Sashimi

Nước Tương Tamari, Cải Lòng, Đậu Hũ

–
980

Wagyu Beef Tartare

Crispy Nori, Wasabi, Caviar

Thịt Bò Wagyu Tái kiểu Pháp

Bánh Tráng Rong Biển, Mù Tạt Kinzami,
Trứng Cá Tầm

–
640

Sapa Salmon Sashimi

Green Olives - Okra

Cá hồi Sashimi

Trái Oliu Xanh, Trái Đậu Bắp

–
520

Green Tea Soba Salad

Bonito Dressing, Frisée, Capers

Salad Mì Soba Trà Xanh

Xốt Cá Ngừ Bonito, Xà Lách Frisee,
Nụ Bạch Hoa

–
420

前菜

LES ENTRÉES
STARTERS

Baby Abalone

Kombu Herb Butter, Brioche

Bào Ngư

Bơ Rong Biển và Rau Thảo Mộc, Bánh Mì

—

740

Lobster Stuffed Tempura Pumpkin Flower

Brown Butter Ponzu, Shichimi

Bông Bí Đỏ Nhồi Tôm Hùm Chiên Giòn

Xốt Ponzu Bơ Nâu, Bột Ót Nhật

—

720

Duck Rillettes

Bell Pepper Coulis, Seasonal Pickles

Đùi vịt kiểu Rillettes

Xốt Ót Chuông, Rau Củ Ngâm Chua

—

560

魚料理

LES POISSONS ET
FRUITS DE MER
SEAFOOD

Branzino

Sauce Choron, Potatoes Furikake

Cá Vược Áp Chảo

Xốt Choron, Khoai Tây Giòn Kiểu Furikake

—
780

Aged Fish of the Day

Baby Leeks, Garlic Anchovy Sauce, Herb Salad

Cá Ủ Khô Theo Ngày

Tỏi Tây, Xốt Cá Cơm Muối Và Tỏi, Xà Lách Thảo Mộc

—
980

Phu Quoc Lobster

Fermented Cabbage, Wasabi Crème,
Sauce Américaine

Tôm Hùm Phú Quốc

Bắp Cải Muối Chua, Kem Chua Vị Mù Tạt,
Xốt Américaine

—
1,280

Dover Sole

Baby Corn, Cherry Tomato,
Yuzu Caviar Beurre Blanc

Cá Bơn Áp Chảo

Bắp Non, Cà Chua Bi,
Xốt Bơ Chanh Với Trứng Cá Tầm

—
1,380

ステーキハウス
SALON DE BOEUF
MEAT

Japanese A5 Wagyu Beef Striploin
Thăn Lưng Bò Nhật A5 Nướng Than

120g • 1,880
Every additional 20g • 240

Australian Dry-Aged MB 6-7 Wagyu Beef Ribeye
Thăn Ngoại Bò Wagyu Úc Lên Tuổi MB 6-7

160g • 1,680
Every additional 20g • 200

Australian MB 6-7 Wagyu Beef Striploin
Thăn Ngoại Thịt Bò Wagyu Úc MB 6-7

160g • 1,580
Every additional 20g • 190

Australian MB 6-7 Wagyu Beef Tenderloin
Thăn Nội Bò Wagyu Úc Nướng Than MB 6-7

160g • 1,480
Every additional 20g • 190

Australian MB 4-5 Wagyu Beef Oyster Blade
Lõi Vai Thịt Bò Wagyu Úc MB 4-5

160g • 780
Every additional 20g • 100

Australian MB 6-7 Wagyu Beef Rump Cap
Thăn Lõi Mông Bò Wagyu Úc MB 6-7

160g • 680
Every additional 20g • 100

Including one accompaniment and one sauce
Bao gồm một món ăn kèm và một sốt

SAUCE

XỐT

-

160

Wasabi Crème Fraîche

Mù Tạt Kem Chua

Black Garlic Tosazu Sauce

Xốt Tỏi Đen

Miso Pepper Sauce

Xốt Miso Vị Tiêu Hồng Phú Quốc

Mustard Miso

Miso Vị Mù Tạt

Roasted Bell Pepper Tomato

Xốt ớt chuông và cà chua nướng

ACCOMPANIMENTS

CÁC MÓN ĂN KÈM

-

220

Crispy Brussel Sprouts

Bắp Cải Non

Roasted Mushroom Marrow

Nấm Đùi Gà Nhồi Tủy Bò

Crispy Baby Potatoes

Khoai Tây Chiên Giòn

Aubergine Mash

Cà Tím

Broccolini

Bông Cải Xanh Nhỏ

Grilled Baby Okra

Đậu Bắp Nướng

Miso Rice Pilaf

Cơm Đậu Tương

デザート
LES DESSERTS
DESSERTS

Buddha's Hand

Coconut Ice Cream, Citrus Gel

Quả Phật Thủ

Kem Vị Dừa, Mứt Cam Chanh

—

380

Japanese Whisky Miso Cappuccino

Miso Cream, Whisky Foam,
Vietnamese Coffee

Kem Béo Vị Miso, Bọt Whiskey, Cà Phê Việt Nam

—

380

Nashi Pear Tart

Vanilla Cream, Asian Pear Sorbet

Bánh Tart Lê Nashi, Kem Vị Vani, Lê Sorbet

—

340

Chocolate Genmaicha

Genmaicha Ice Cream, Cherry Granité

Bánh Sô cô la Gạo Lứt

Kem Vị Trà Gạo Rang, Đá Bào Vị Anh Đào

—

320

ドリンクメニュー
CARTE DES BOISSONS
BEVERAGE LIST

All prices expressed in Vietnamese Dong. Alcoholic beverages are subject to five percent taxable service charge and ten percent value-added tax. Non-alcoholic beverages are subject to five percent taxable service charge and eight percent value-added tax.

Giá được tính Đồng Việt Nam. Đồ uống có cồn chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười phần trăm thuế giá trị gia tăng. Đồ uống không cồn chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, tám phần trăm thuế giá trị gia tăng.

カクテル
LES COCKTAILS
COCKTAILS

Lotus d'Oku

Roku Japanese Gin, White Wine, Apple Juice,
Lime, Champagne Syrup, Foamee

Rượu Roku Gin, Vang Trắng, Nước Táo, Chanh,
Si Rô Sâm Panh, Bột Mịn

-
360

Shiitake Martini

Haku Japanese Vodka, Lillet Blanc,
Shiitake Cordial

Rượu Haku Vodka, Rượu Lillet Blanc,
Si Rô Năm Hương

-
350

Katsuobushi Sour

Sesame Infused Sake Kagatobi Organic Junmai,
Kumquat, Bonito Flakes, Foamee

Rượu Sake Kagatobi Organic Junmai Ngâm Mè,
Nước Tắc, Cá Bào Nhật, Bột Mịn

-
360

Mango Wasabi

The Chita Japanese Whisky,
Giffard Ginger of the Indies,
Mango and Wasabi Sauce, Champagne Syrup

Rượu The Chita Japanese Whisky, Rượu Giffard Ginger
Of The Indies, Sốt Xoài Và Mù Tắc, Si Rô Sâm Panh

-
380

ノンアルコールカクテル

LES MOCKTAILS

MOCKTAILS

Gingembre

Orange and Ginger Honey, Lemon,
London Essence Ginger Ale

Mật Ong Cam Và gừng, Chanh Vàng,
Nước London Essence Ginger Ale

—
260

Vani de Coco

Coconut Juice, Vanilla Syrup, Lychee Purée, Lemon
Nước Dừa, Si rô Vani, Vải Xay Nhuyễn, Chanh Vàng

—
270

Mint Goyave

Pink Guava, Mint, Lemon, Pandan Syrup
Ổi Hồng, Bạc Hà, Chanh, Si rô Lá Dứa

—
250

Raspberry Matcha Tonic

Raspberry Purée, Matcha Maple Syrup, Lemon,
London Essence Indian Tonic

Phúc Bồn Tử Xay Nhuyễn, Si rô Matcha Và Lá Phong,
Chanh Vàng, London Essence Indian Tonic

—
280

日本酒
LES SAKÉS
SAKE

Senkin Organic Natural
Tochigi Prefecture

—
125ml • 350
720ml • 1,800

Tatenokawa Junmai Daijingo
Yamagata Prefecture

—
125ml • 450
720ml • 2,500

Hakkaisan Tokubetsu Honjozo
Niigata Prefecture

—
125ml • 290
1,800ml • 3,500

Manotsuru Junmai Brease
Niigata Prefecture

—
125ml • 320
1,800ml • 3,850

日本酒
LES SAKÉS
SAKE

Tsugu Junmai Daiginjo
Niigata prefecture
720ml • 29,000

Nishiki no Manotsuru Daiginjo
Niigata prefecture
720ml • 19,500

Born Dreams Come True Junmai Daiginjo
Fukui Prefecture
1,000ml • 11,500

IWA 5 Assemblage Junmai Daiginjo
Toyama Prefecture
720ml • 13,500

Hakurakusei Junmai Daiginjo Tojo Akitsu
Hyogo Prefecture
720ml • 8,950

Dassai 23 Junmai Daiginjo
Yamaguchi Prefecture
720ml • 5,900

Manotsuru Junmai Daiginjo Sado
Niigata Prefecture
720ml • 5,100

Manotsuru Karakuchi Junmai
Niigata Prefecture
720ml • 2,600

Shichiken Sparkling Yamano Kasumi
Yamanashi Prefecture
720ml • 2,200

日本酒
LES SAKÉS
SAKE

Dassai 23 Junmai Daiginjo
Yamaguchi Prefecture
-
300ml • 2,900

Hakkaisan Daiginjo
Nigata Prefecture
-
300ml • 1,300

Kagatobi Junmai Cho Karakuchi
Ishikawa Prefecture
-
300ml • 1,100

Tosatsuru Ginjo Senju
Kochi Prefecture
-
300ml • 980

Kubota Junmai Daiginjo
Niigata Prefecture
-
300ml • 960

Tosatsuru Junmai Namachozo
Kochi Prefecture
-
300ml • 900

Kannihonkai Junmai Ginjo Nodogumo
Shimane Prefecture
-
300ml • 880

シャンパン
LES CHAMPAGNES
CHAMPAGNE

Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Maison Billecart-Salmon

Champagne, France

Chardonnay

-

125ml・950

Brut Rosé

Maison Billecart-Salmon

Champagne, France

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

-

125ml・850

Grand Reserve

Maison Gosset

Champagne, France

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

-

125ml・850

デザートワイン
LES VINS LIQUOREUX
SWEET WINE

2018 Royal Tokaji
Late Harvest
Tokaji, Hungary
Furmint
—
120ml・350

ロゼワイン
LES VINS ROSÉS
ROSÉ WINE

2022 Clarendelle Bordeaux Rosé
Domaine Clarence Dillon
Bordeaux, France
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
—
150ml・340

白ワイン
LES VINS BLANCS
WHITE WINE

2020 Puligny-Montrachet Village Cuvée Maizière

Château de Marsannay
Burgundy, France
Chardonnay

—
125ml Coravin • 1,160

2022 La Chanfleure, Chablis

Maison Louis Latour
Burgundy, France
Chardonnay

—
150ml • 450

2022 Fleurs du Mal

Hugues Laborde, Château Aurore
Bordeaux, France
Sauvignon Blanc

—
150ml • 320

2021 Haut Meyreau l'Eclat

Château Haut Meyreau's
Entre Deux Mer, France
Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

—
150ml • 360

2022 Côte du Rhône Vieux Clocher

Rhône Valley, France
Grenache blanc, Clairette, Roussane, Viognier

—
150ml • 360

2021 Trimbach Riesling

Alsace, France
Riesling

—
150ml • 360

赤ワイン
LES VINS ROUGES
RED WINE

2019 Aloxe Corton
Domaine Tollot-Beaut
Côte de Beaune Bourgogne, France
Pinot Noir
-
125ml Coravin • 1,600

2017 Vignes de l'Hospice Saint-Joseph
Établissements Guigal, Hermitage, France
Syrah
-
125ml Coravin • 1,750

2013 Château Grand-Puy-Lacoste
Domaines François-Xavier Borie, Pauillac
Bordeaux, France
Cabernet Sauvignon, Merlot
-
125ml Coravin • 1,700

2018 Grand Cru Classé de Graves
Château Malartic-Lagravière, Bordeaux, France
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit
Verdot
-
125ml Coravin • 1,180

2020 Château Le Conte
Fantaisies de Le Conte
Saint Émilion Grand Cru, France
Merlot
-
125ml Coravin • 720

2019 Aurore de Dauzac
Château Dauzac
Margaux, France
Cabernet Sauvignon, Merlot
-
150ml • 440

2021 Combe aux Jacques Beaujolais-Villages
Maison Louis Jadot
Beaujolais, France
Gamay
-
150ml • 340

赤ワイン
LES VINS ROUGES
RED WINE

2016 Tignanello

Marchesi Antinori, Tuscany, Italy
Sangiovese, Carbetnet Sauvignon, Carbetnet
Franc

-
125ml Coravin • 1,980

2018 Pintia

Tempos Vega Sicilia, Toro, Spain
Tempranillo

-
125ml Coravin • 1,250

2019 Pio Cesare Barolo DOCG

Piemonte, Northern Italy
Nebbiolo

-
125ml Coravin • 1,350

2016 Enzo Bartoli Barolo DOCG

Domaine Enzo Bartoli
Bussia, Piemonte, Italy
Nebbiolo

-
125ml • 1,350

2018 Le 360

Domaine du Mas des Armes
Pays de L'Hérault, France
Syrah, Cabernet Sauvignon

-
125ml Coravin • 1,150

2019 Penfolds Bin 407

South Australia
Cabernet Sauvignon

-
125ml Coravin • 1,750

2020 Côte du Rhône Oraison

Badet Clement
Rhône Valley, France
Grenache, Syrah and Mourvèdre

-
150ml • 360

日本威士忌
LES WHISKYS FRANÇAIS
FRENCH WHISKY

Bellevoye Rouge de France Finition Grand Cru
Les Bienheureux
-
5cl • 550

Bellevoye Blanc de France Finition Sauternes
Les Bienheureux
-
5cl • 450

Bellevoye Bleu de France Finition Grain Fin
Les Bienheureux
-
5cl • 390

Heritage
Alfred Giraud
-
5cl • 890

日本威士忌
LES WHISKYS JAPONAIS
JAPANESE WHISKY

«The Kyoto» Nishijin Ori Murasaki-Obi
Kyoto Miyako Distillery
-
5cl • 590

Matsui Blended Malt «The Tottori»
Kurayoshi Distillery
-
5cl • 420

«The Kyoto» Nishijin Ori Aka-Obi
Kyoto Miyako Distillery
-
5cl • 420

All spirits are served with a complimentary mixer of your choice.
Tất cả rượu mạnh sẽ được phục vụ cùng nước ngọt miễn phí.

ススコッチウイスキー
LES SCOTCH WHISKYS
SCOTCH WHISKY

The Macallan Rare Cask
Speyside Single Malt Whisky

—
5cl • 1,650

Highland Park 18 Years Old
Orkney Single Malt Whisky

—
5cl • 1,200

Johnnie Walker Blue Label
Blended Scotch Whisky

—
5cl • 650

Lagavulin 16 Years Old
Islay Single Malt Whisky

—
5cl • 600

Glenfiddich 18 Years Old
Speyside Single Malt Whisky

—
5cl • 520

Laphroaig Quater Cask
Islay Single Malt Whisky

—
5cl • 400

All spirits are served with a complimentary mixer of your choice.
Tất cả rượu mạnh sẽ được phục vụ cùng nước ngọt miễn phí.

ブランデー
LES BRANDYS
BRANDY

Tesseron Lot N°53 XO Perfection
French Cognac
-
5cl • 1,500

Remy Martin X.O
French Cognac
-
5cl • 820

Château du Breuil 15 Ans d'Âge
French Calvados
-
5cl • 450

Château de Laubade V.S.O.P.
French Armagnac
-
5cl • 350

リキュール
LES LIQUEURS
LIQUEUR

Grand Marnier Cordon Rouge
French Orange Liqueur
-
5cl • 290

Matsui Whisky Umeshu
Japanese Plum Liqueur
-
5cl • 380

Matsui Brandy Umeshu
Japanese Plum Liqueur
-
5cl • 380

All spirits are served with a complimentary mixer of your choice.
Tất cả rượu mạnh sẽ được phục vụ cùng nước ngọt miễn phí.

ジン
LES GINS
GIN

Distillerie de Paris Gin 75 Batch 1
French Gin
-
5cl • 650

Le Gin de Christian Drouin
French Gin
-
5cl • 450

Royal Sedang
French Gin
-
5cl • 400

Ki No Bi Kyoto Dry
Japanese Gin
-
5cl • 380

ウォッカ
LES VODKAS
VODKA

Cîroc
French Vodka
-
5cl • 350

Grey Goose
French Vodka
-
5cl • 300

All spirits are served with a complimentary mixer of your choice.
Tất cả rượu mạnh sẽ được phục vụ cùng nước ngọt miễn phí.

ビール
LES BIÈRES
BEER

Asahi Supper Dry

-
35cl・190

Heineken 0.0 zero alcohol

-
35cl・160

ミネラルウォーター
LES EAUX MINÉRALES
MINERAL WATER

Evian Natural
French Mineral Water

-
75cl・220

Evian Sparkling
French Mineral Water

-
75cl・220
