

# Valentine Set Menu

## Amuse Bouche - OYSTER

Hàu tươi | Bọt hàu | Táo xanh | Trái thanh yên  
*Fresh oyster | Oyster foam | Green apple | Yuzu*

## 1<sup>st</sup> Course - CARABINERO

Tôm đồ Địa Trung Hải | Cà ri rau củ kiểu Pháp | Thạch dừa | Trứng cá tầm  
*Carabinero prawn | Ratatouille curry | Coconut jelly | Caviar*

## 2<sup>nd</sup> Course - TOOTHFISH

Cá tuyết tẩm tương miso | Nấm rừng | Cải thảo | Trái tằm bóp lên men  
*Miso glazed toothfish | Wild mushroom | Chinese cabbage | Fermented golden berry*

## 3<sup>rd</sup> Course - PLUMA

Thăn lợn heo Iberico | Nhum biển | Hành tím dài | Cải cầu vồng | Xốt thịt heo rượu sherry  
*Iberico Pluma | Sea urchin | Banana shallot | Swiss chard | Sherry pork jus*

## 4<sup>th</sup> Course - KAGOSHIMA WAGYU

Thăn bò Wagyu Kagoshima A5 | Xương ống tủy | Hạt mù tạt ngâm chua | Bánh tart tỏi đen  
*Kagoshima Wagyu A5 tenderloin | Bone marrow | Pickled mustard seed | Black garlic tarlet*

## 5<sup>th</sup> Course - DESSERT

Panna cotta phúc bồn tử | Vụn hạt dẻ cười | Compote quả mọng | Kem vani  
*Raspberry panna cotta | Pistachio crumble | Berry compote | Vanilla ice cream*

VND 3,988,000++/couple