

Valentine Set Menu

Món khai vị nhỏ từ bếp trưởng
Amuse bouche

Lựa chọn các loại bánh mì nướng
Selection of freshly baked breads

COLD APPETIZER

Sò điệp Hokkaido tái, các loại củ dền chua ngọt, cà chua, nước dùng dashi, dầu thảo mộc
Hokkaido scallop carpaccio, pickle multi-beets, tomato, dashi broth, herbs oil

HOT APPETIZER

Hàu chiên kiểu Milan, bột puttanesca, nấm bào ngư sấy giòn,
nấm kim châm muối chua, khoai tây nghiền
*Milanese-style oyster, puttanesca powder, crunchy oyster mushroom,
sour enoki mushroom, potato espuma*

FISH

Cá mú đen nướng, sốt bagna cauda, cải bó xôi, cà chua vàng
Grilled black garoupa, "bagna cauda", spinach, yellow tomato

BEEF TWO WAYS

Bò Wagyu A5 Nhật Bản áp chảo, bánh má bò hầm, xà lách Ý, cà rốt nghiền vị gừng, sốt bò
*Pan-seared Japanese Wagyu A5, beef cheek cake, Italian red endive,
ginger scented carrot puree, beef jus*

DESSERT

Bánh "rosa tiramisu"
"Rosa tiramisu" in our way
Bánh hạnh nhân, kem phô mai mascarpone phúc bồn tử, trái anh đào,
thạch dâu tây, bánh chip quả mọng
*Almond sponge, raspberry mascarpone cream, cherry gel,
strawberry jelly, mix berries chips*

VND 1,888,000++/pax
VND 3,776,000++/couple