

japanese ala carte wagyu

世界で人気を高まっている和牛。その頂上として名高いA4、A5。芳醇味わいを堪能してください。

Được mệnh danh là vua các món nướng, bò Wagyu Nhật cao cấp nhất A4, A5 của chúng tôi sẽ mang đến trải nghiệm theo truyền thống: "Hương vị thơm nồng, tan trên đầu lưỡi"



HÃY CHỌN

1 trong 3 loại set ăn kèm để món ăn ala carte thêm đầy đủ

SET A 24.000*

SET B 24.000*

SET C 45.000*

Có phải các loại thịt bò nướng đều giống nhau ?

Đâu với người Nhật, phân biệt các phân thịt trong cùng một con bò là rất quan trọng. Chỉ các chuyên gia về bò mới có khả năng chia các và phân biệt rõ rệt giữa từng phân. Cũng là loại bò Wagyu Nhật Bản cao cấp nhất A4, A5, nhưng mỗi phân khác nhau, sẽ mang lại hương vị hoàn toàn khác nhau. Hãy cùng chúng tôi khám phá hương vị cho từng loại bò được ưa chuộng trong phong cách Yakimiku Nhật Bản.

Tất cả giá chưa bao gồm và sẽ được cộng thêm 10% thuế VAT. Món thực là có thể hơi khác so với hình ảnh minh họa



best match beer



Horumon là món Yakimiku không thể thiếu với người Nhật. Hương vị béo, ngọt, giòn sần sật rất tuyệt khi dùng kèm Bira. Để làm được món Horumon ngon cần quy trình chế biến thật kỹ lưỡng và khâu khâu tỉ mỉ đầu bếp chính gốc Nhật Bản, ăn kèm với sốt ướp Kochujang đặc biệt.

Oishii !!
must try !!

Oishii !!
must try !!

Món bán chạy nhất
Best Seller

Được ưa thích nhất trong các món Horumon. MUST TRY !!

Phần cuối cùng của bữa tiệc và rất bổ dưỡng

customer select choice

Các món heo Buta Yaki và đùi gà Tori Yaki từ lâu là những món Yaki đường phố được ưa chuộng nhất Nhật Bản. Đặc biệt ngon hơn khi được tẩm ướp và chấm kèm sốt Miso do chính tay đầu bếp Katayama chế biến.

225 BUTA BARA MISO
豚バラ味噌

Oishii !!
must try !!

豚肉は柔らかいですが、
じっくり焼くことで、
お肉の旨味が引き出され、
お楽しみいただけます。

Vị béo ngọt, săn
sật của thịt ba chỉ
hươu, sẽ tuyệt vời
khi nướng với
mắm và chấm với
sốt miso

226 BUTA BARA SHIO
豚バラ塩

Oishii !!
must try !!

Nướng trong giấy
học, sẽ giúp giữ
sườn của gia
động vật được
giữ mềm, vì
béo gần mà
không bị cháy

228 HITSUJI SHIO
羊塩

Đùi gà fillet rất
sườn ngọt và
tươi. Ngon 4/5

229 TORI MISO
鶏味噌

230 TORI SHIO
鶏塩

Nướng heo nướng chỉ
có trong yakisoku
Nhật Bản. Công
ngặt hơn khi chấm
cùng mắm và sốt
cùng bia

231 SAUSAGE
ソーセージ

232 TONTORO SHIO
豚トロ塩

customer select choice

Tháng hoa từ món nướng phổ biến, người Nhật đã biến
món nướng tại bàn thành món ăn uống Yakisoku rất đặc
trung của mình và chính phục cả thế giới khi chế ra loại
sốt ướp bò làm từ Shoyu và trái cây tươi để làm nổi bật vị
ngon của bò.

日本式焼肉の精髓でもある、
当店のたれ・ソースはすべて
自家製でございます。

Phần đùi rất
ngọt, khi nhai
cảm giác săn sật,
sốt nước, rất
ngon, không nên
bỏ qua

221 NAKAOCHI SHIO
中落ち塩

222 BRISKET SHIO
ブリスケット塩

223 GYU MOMO SAIKORO
牛モモサイコロ

Mềm và ngon
hơn khi tẩm
kèm mắm

224 BRISKET TARE
ブリスケットたれ

220 KATA KARUBI TARE
肩カルビたれ

218 KATA ROSU TARE
肩ロースたれ

219 GYU BARA TARE
牛バラたれ