

# menu





## kimchi

asparagus kimchi \_\_\_\_\_ 68

kim chi măng tây

アスパラキムチ

tomato kimchi \_\_\_\_\_ 68

kim chi cà chua

キムチトマト

lotus kimchi \_\_\_\_\_ 68

kim chi củ sen

蓮根キムチ

cabbage kimchi \_\_\_\_\_ 68

kim chi cải thảo

白菜キムチ

mixed kimchi set \_\_\_\_\_ 128

kim chi tổng hợp

キムチ盛り合わせ

mushroom namul \_\_\_\_\_ 88

namul nấm

きのこナムル

red core radish namul \_\_\_\_\_ 68

namul củ cải ruột hồng

紅芯大根ナムル

bean sprout namul \_\_\_\_\_ 68

namul giá đậu nành

豆もやしナムル

mixed namul set \_\_\_\_\_ 128

rau nêm namul tổng hợp

ナムル盛り合わせ

green vegetable namul \_\_\_\_\_ 68

namul cải xanh

青菜ナムル

## salad

japanese wagyu beef salad \_\_\_\_\_ 458

salad bò wagyu

和牛サラダ

bagna cauda salad \_\_\_\_\_ 158

salad bagna cauda

バーニャカウダー

seafood salad \_\_\_\_\_ 398

salad hải sản

海鮮サラダ

green salad \_\_\_\_\_ 148

salad rau tổng hợp

グリーンサラダ

**mixed kimchi set** \_\_\_\_\_ 128

kim chi tổng hợp

キムチ盛り合わせ



**mixed namul set** \_\_\_\_\_ 128

rau nộm namul tổng hợp

ナムル盛り合わせ



japanese wagyu beef salad \_\_\_\_\_ 458  
salad bò wagyu  
和牛サラダ



bagna cauda salad \_\_\_\_\_ 158  
salad bagna cauda  
バニヤカウダー



## side dishes

assorted appetizers \_\_\_\_\_ 198

zensai 3 món

3品前菜盛り合わせ

stewed beef tongue \_\_\_\_\_ 398

lưỡi bò hầm kiểu Nhật (cơm cháy/cơm trắng)

牛たんシチュー

assorted beef tongue ham \_\_\_\_\_ 548

lưỡi bò xông khói tổng hợp

牛タンハムの盛り合わせ

wagyu nigiri sushi (marbled) \_\_\_\_\_ 398

nigiri bò wagyu (vân cẩm thạch)

和牛握り鮓（霜降り）

wagyu nigiri sushi (mixed) \_\_\_\_\_ 348

nigiri bò wagyu (vân cẩm thạch & thịt đỏ)

和牛握り寿司（霜降りと赤身）

wagyu nigiri sushi (lean) \_\_\_\_\_ 298

nigiri bò wagyu (thịt đỏ mềm)

和牛握り鮓（赤身）

chawanmushi \_\_\_\_\_ 268

trứng hấp vi cá

フカヒレ茶碗蒸し

japanese beef tongue oden \_\_\_\_\_ 498

oden lưỡi bò

牛たんおでん

seafood carpaccio \_\_\_\_\_ 438

hải sản tươi sốt carpaccio

海鮮カルパッチョ

japanese wagyu beef yukhoe \_\_\_\_\_ 598

thịt bò sống kèm lòng đỏ trứng

黒毛和牛ユッケ

seared wagyu beef \_\_\_\_\_ 698

with grilled eggplant

bò wagyu nướng tái kèm cà tím nướng

焼き茄子と炙り和牛

**stewed beef tongue** \_\_\_\_\_ 398  
lưỡi bò hầm kiểu Nhật (*cơm cháy/cơm trắng*)  
牛たんシチュー



**wagyu nigiri sushi (marbled)** \_\_\_\_\_ 398  
nigiri bò wagyu (*vân cẩm thạch*)  
和牛握り鮓（霜降り）



japanese wagyu beef yukhoe \_\_\_\_\_ 598

thịt bò sông kèm lòng đỏ trứng

黒毛和牛ユッケ



assorted beef toung ham \_\_\_\_\_ 548

lưỡi bò xông khói tổng hợp

牛タンハムの盛り合わせ

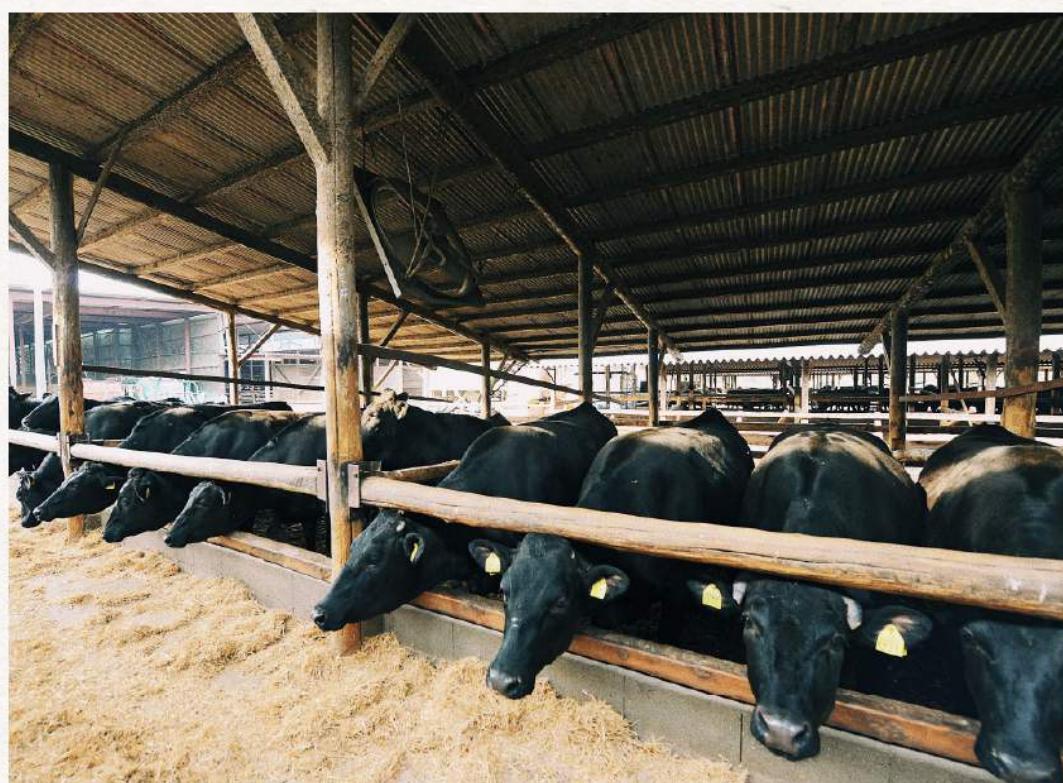




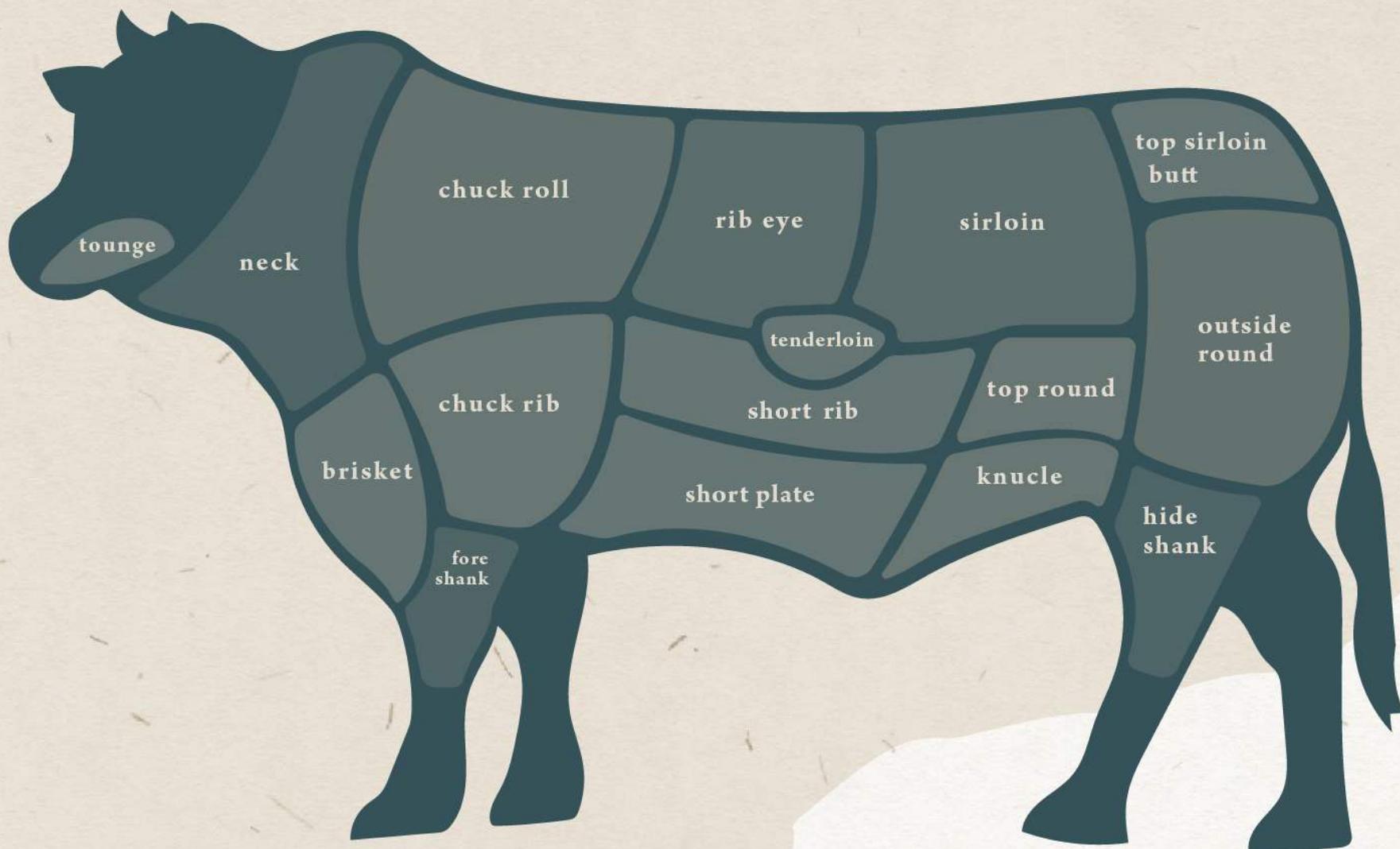
## wagyu - the art of beef

Sendai wagyu beef is the premium beef in Miyagi prefecture, while Hitachi wagyu beef is the premium beef in Ibaraki prefecture of Japan. the Sendai and Hitachi wagyu beef are famous for their very high quality, with the smoothing texture of marbling. wagyu beef is strictly evaluated by Japan meat grading association.

- \* Japanese wagyu beef has a nearly perfect allocation of shimofuri (marbled beef) and akami (lean beef) on its body.
- \* wagyu beef contains a considerable amount of omega 3 and omega 6, b5, b6, and unsaturated fat.



# guide of Japanese wagyu beef cuts



## wagyu beef A5

- \* the highest quality grade of wagyu
- \* the texture looks like marble
- \* melting in your mouth
- \* marble score no.8 and above

## chilled wagyu beef

---

wagyu beef is always kept at a temperature above 0°C, but below 10 °C during the processing, in an aseptic environment. this strict preservation is to help retain the conjunction of marbled beef and blood entirely, to secure 90% of its freshness and nutritive content.

it is possible to process and utilize immediately, appropriate for makin sashimi



## chilled wagyu beef

---

wagyu beef is always kept at a temperature above 0°C, but below 10 °C during the processing, in an aseptic environment. this strict preservation is to help retain the conjunction of marbled beef and blood entirely, to secure 90% of its freshness and nutritive content.

it is possible to process and utilize immediately, appropriate for makin sashimi



# chill wagyu

**main knuckle (shin-shin)** 998

thịt lõi bắp đùi (100g)

黒毛和牛シンシン

**wagyu sirloin (sirloin)** 998

thăn bò wagyu (100g)

サーイン

**rib eye lip (maki-rosu)** 998

thịt đầu thăn lưng (100g)

黒毛和牛マキロース

**round (ranboso)** 998

thăn mông trên (100g)

黒毛和牛ランボソ

**tri-tip (tomo sankaku)** 998

thăn lõi đùi (100g)

黒毛和牛トモサンカク

**silkloin (shirukurosu shimofuri)** 528

bò wagyu vân mỡ cẩm thạch (60g)

シルクロース霜降り

**rump (ranpu)** 898

nạc mông trên (100g)

黒毛和牛ランプ

**outside knuckle (kamenoko)** 898

thịt thăn đùi ngoài (100g)

黒毛和牛カメノコ

**rib eye (ribu-shin)** 1.298

thịt thăn lưng (100g)

黒毛和牛リブ芯

**rump cap (ichibo)** 1.298

thăn ngoại mông trên (100g)

黒毛和牛イチボ

**thick sliced tongue** \_\_\_\_\_ 498

**lưỡi bò cắt dày (100g)**

**厚切り上タン**



**silkloin (shirukurosu shimofuri) \_\_\_\_\_ 528**

**bò wagyu vân mỡ cẩm thạch (60g)**

**シルクロース霜降り**



## chill steak

rib core steak (ribu-shin) 1.498

thịt steak lõi rib (120g)

リブ芯

rump steak (ranpu) 1.298

thịt steak nạc mông trên (120g)

ランプ

round steak (ranboso) 1.498

thịt steak thăn mông trên (120g)

ランボソ

main knuckle steak (shin-shin) 1.298

thịt steak lõi bắp đùi (120g)

シンシン

rump cap steak (ichibo) 1.498

thịt steak thăn ngoại mông trên (120g)

イチボ

## tan

thick sliced tongue 498

lưỡi bò cắt dày (100g)

厚切り上タン

assorted 3 kinds of beef tongue 898

lưỡi bò 3 loại tổng hợp (180g)

牛タン3種盛り合わせ

sliced tongue 398

lưỡi bò cắt mỏng (60g)

薄切り上タン

# premium seafood from Japan Toyosu market at Tokyo bay

directly and continuously imported from toyosu market, a famous place of fresh seafood to be fished daily with a large volume.



## fresh seafood

**lobster** \_\_\_\_\_ 998

tôm hùm

ロブスター

**geoduck** \_\_\_\_\_ 998

ốc voi voi

ミル貝

**fatty belly tuna** \_\_\_\_\_ 598

bụng dưới cá ngừ

大トロ

**belly tuna** \_\_\_\_\_ 498

bụng cá ngừ

中トロ

**lean tuna** \_\_\_\_\_ 428

cá ngừ

赤身

**japanese oyster** \_\_\_\_\_ 168

hàu Nhật

焼き牡蠣

**japanese eel** \_\_\_\_\_ 498

lươn Nhật

うなぎ

**japanese oyster with** \_\_\_\_\_ 198

**cheese & mentaiko sauce**

hàu sốt phô mai và trứng cá tuyết

牡蠣明太チーズ

**abalone** \_\_\_\_\_ 798

bào ngư

鮑

**mantis shrimp** \_\_\_\_\_ 798

tôm tích

シャコ

**scallop** \_\_\_\_\_ 398

sò điệp nguyên con

ホタテ刺身

**arctic surf clam** \_\_\_\_\_ 398

sò đỏ

生北寄貝

**japanese yellowtail** \_\_\_\_\_ 248

cá cam

勘八

**seabream** \_\_\_\_\_ 248

cá tai Nhật

鯛

**assorted seafood** \_\_\_\_\_ 698

hải sản tổng hợp

海鮮盛り合わせ

lobster \_\_\_\_\_ 998

tôm hùm

ロブスター



geoduck 998

ốc voi voi

ミル貝



**mantis shrimp** \_\_\_\_\_ 798

tôm tích

シャコ



**arctic surf clam** \_\_\_\_\_ 398

sò đở

生北寄貝



牛しゃぶコラーゲン鍋



## **rice and noodle**

**seafood garlic rice** \_\_\_\_\_ 398

cơm tỏi hải sản thố đá

海鮮ガーリックライス

**spicy cold noodle** \_\_\_\_\_ 298

mì lạnh cay

ピリ辛冷麺

**fresh cold noodle** \_\_\_\_\_ 168

mì lạnh tươi

冷麺

**wagyu beef rice bowl** \_\_\_\_\_ 498

cơm sốt bò wagyu ankake

和牛あんかけ御飯

**japanese wagyu beef ochazuke** \_\_\_\_\_ 698

cơm trà bò wagyu

和牛お茶漬け

## **s o u p**

**japanese bouillabaisse soup** \_\_\_\_\_ 1.298

súp bouillabaisse

和風ブイヤベース

**collagen soup** \_\_\_\_\_ 98

súp collagen

牛コラーゲンスープ

**abalone soup** \_\_\_\_\_ 698

súp bào ngư

アワビスープ

**clam chowder soup** \_\_\_\_\_ 248

súp kem nghêu kiểu nhật

クラムチャウダー

## **n a b e**

**beef shabu-shabu collagen hot pot** \_\_\_\_\_ 2.298

lẩu bò collagen

牛しゃぶコラーゲン鍋

**seafood hot pot** \_\_\_\_\_ 1.498

lẩu hải sản

魚介鍋

japanese bouillabaisse soup

súp bouillabaisse

和風ブイヤベース

1.298



spicy cold noodle 298

mì lạnh cay

ピリ辛冷麺

**beef shabu-shabu collagen hot pot**

**2.298**

**lẩu bò collagen**

**牛しゃぶコラーゲン鍋**



japanese wagyu beef ochazuke \_\_\_\_\_ 698

cơm trà bò wagyu

和牛お茶漬け



## **desserts**

**coffee jelly and matcha tiramisu** \_\_\_\_\_ 98

tiramisu trà xanh với cà phê jelly

抹茶ティラミスコーヒーゼリー

**strawberry ice cream** \_\_\_\_\_ 88

kem dâu

苺アイスクリーム

**japanese caramel pudding** \_\_\_\_\_ 78

pudding trứng caramel

なめらかプリン

**strawberry panna cotta** \_\_\_\_\_ 68

panna cotta vị dâu

苺パンナコッタ

**strawberry mont blanc** \_\_\_\_\_ 98

mont blanc vị dâu

苺モンブラン

**truffle chocolate** \_\_\_\_\_ 88

kem socola truffle

トリュフチョコ盛り合せ

**vegetable ice cream** \_\_\_\_\_ 58

kem rau củ

野菜アイスクリーム





# AIDAMA MENU SET

---

## STARTER

グリーンサラダ

**green salad**

salad tổng hợp

## SIDE DISHES

フカヒレ茶碗蒸し

**chawanmushi**

trứng hấp vi cá

## SEASONAL APPETIZER

3品前菜盛り合わせ

**assorted appetizers**

zensai 3 món

牛コラーゲンスープ

**collagen soup**

collagen súp

## SIGNATURE DISH

キムチ盛り合わせ

**japanese style kimchi**

kim chi kiểu Nhật

ナムル盛り合わせ

**mixed namul set**

rau nộm namul tổng hợp

薄切上タン

**thick sliced beef tongue**

lưỡi bò cắt dày

サーロイン

**sirloin A5**

thăn bò wagyu A5

和牛 赤身

**akami wagyu beef**

bò wagyu lông đen- akami

和牛 霜降り

**shimofuri wagyu beef**

bò wagyu lông đen- shimofuri

## MAIN COURSE

冷麺

**cold noodle**

mì lạnh

/

or

/

牛タンシチュー

**stewed beef tongue**

cơm lưỡi bò hầm kiểu Nhật

## DESSERT

本日のデザー

**daily desert**

tráng miệng theo ngày

# KAWASEMI MENU SET

## STARTER

グリーンサラダ  
green salad  
salad tổng hợp

フカヒレ茶碗蒸し  
chawanmushi  
trứng hấp vi cá

## SEASONAL APPETIZER

ツナサンドイッチ  
tuna sandwich  
bánh mì cá ngừ

## SASHIMI

ミル貝  
geoduck  
ốc voi voi

勘八  
yellowtail  
cá cam

ホタテ刺身  
scallop sashimi  
sò điệp

## SIDE DISHES

牛コラーゲンスープ  
collagen soup  
collagen súp

## SIGNATURE DISH

キムチ盛り合わせ  
japanese style kimchi  
kim chi kiểu Nhật

ナムル盛り合わせ  
mixed namul set  
rau nộm namul tổng hợp

ミル貝  
geoduck  
ốc voi voi

勘八  
yellowtail  
cá cam

赤身  
lean tuna  
cá ngừ

鮑  
abalone  
bào ngư

鯛  
seabream  
cá tai Nhật

土鍋飯  
claypot rice  
cơm nấu nồi đất

MAIN COURSE  
冷麵  
cold noodle  
mì lạnh

## DESSERT

本日のデザー  
daily desert  
tráng miệng theo ngày

# KISEKI MENU SET

## STARTER

グリーンサラダ

green salad

salad tổng hợp

## SEASONAL APPETIZER

3品前菜盛り合わせ

assorted appetizers

zensai 3 món

牛コラーゲンスープ

collagen soup

collagen súp

## GRILLED SEAFOOD

大トロ

belly fat tuna

bụng cá ngừ - otoro

鯛

seabream

cá tai Nhật

勘八

yellowtail

cá cam

シャコ

mantis shrimp

tôm tích

iwa 特製ご飯

iwa house rice

cơm iwa

## SIDE DISHES

フカヒレ茶碗蒸し

chawanmushi

trứng hấp vi cá

## SIGNATURE DISH

キムチ盛り合わせ

japanese style kimchi

kim chi kiểu Nhật

ナムル盛り合わせ

mixed namul set

rau nộm namul tổng hợp

薄切上タン

thick sliced beef tongue

lưỡi bò cắt dày

サーロイン

sirloin A5

thăn bò wagyu A5

和牛 赤身

akami wagyu beef

bò wagyu lông đen- akami

和牛 霜降り

shimofuri wagyu beef

bò wagyu lông đen- shimofuri

## MAIN COURSE

冷麺

cold noodle

mì lạnh

/

or

/

牛タンシチュー

stewed beef tongue

cơm lưỡi bò hầm kiểu Nhật

## DESSERT

本日のデザー

daily dessert

tráng miệng theo ngày

# ZAKURO ISHI MENU SET

## STARTER

グリーンサラダ

green salad

salad tổng hợp

## SEASONAL APPETIZER

3品前菜盛り合わせ

assorted appetizers

zensai 3 món

牛コラーゲンスープ

collagen soup

collagen súp

## GRILLED SEAFOOD

大トロ

belly fat tuna

bụng cá ngừ - otoro

鯛

seabream

cá tai Nhật

勘八

yellowtail

cá cam

鮑

abalone

bào ngư

シャコ

mantis shrimp

tôm tích

iwa 特製ご飯

iwa house rice

cơm iwa

## SIDE DISHES

フカヒレ茶碗蒸し

chawanmushi

trứng hấp vi cá

## SIGNATURE DISH

キムチ盛り合わせ

japanese style kimchi

kim chi kiểu Nhật

サーロイン

sirloin A5

thăn bò wagyu A5

ナムル盛り合わせ

mixed namul set

rau nôm namul tổng hợp

和牛 赤身

akami wagyu beef

bò wagyu lông đen akami

厚切り上タン

thick sliced tongue

lưỡi bò cắt lát dày

本日のステーキ

daily steak

bò tươi theo ngày

和牛 霜降り

shimofuri wagyu beef

bò wagyu lông đen shimofuri

## MAIN COURSE

冷麺

cold noodle

mì lạnh

牛タンシチュー

stewed beef tongue

cơm lưỡi bò hầm kiểu Nhật

## DESSERT

本日のデザート

daily dessert

tráng miệng theo ngày