

# 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

## namul

**mushroom namul** \_\_\_\_\_ 88  
namul nấm  
きのこナムル

**bean sprout namul** \_\_\_\_\_ 68  
namul giá đậu nành  
豆もやしナムル

**green vegetable namul** \_\_\_\_\_ 68  
namul cải xanh  
青菜ナムル

**red core radish namul** \_\_\_\_\_ 68  
namul củ cải ruột hồng  
紅芯大根ナムル

**mixed namul set** \_\_\_\_\_ 128  
rau nộm namul tổng hợp  
ナムル盛り合わせ

## salad

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

**seafood salad** \_\_\_\_\_ 398  
salad hải sản  
海鮮サラダ

**bagna cauda salad** \_\_\_\_\_ 158  
salad bagna cauda  
バーニャカウダー

**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

バーニャカウダー





## 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*)

和牛握り鮭 (霜降り)





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

thịt bò sống kèm lòng đỏ trứng

黒毛和牛ユッケ



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

lưỡi bò xông khói tổng hợp

牛タンハムの盛り合わせ







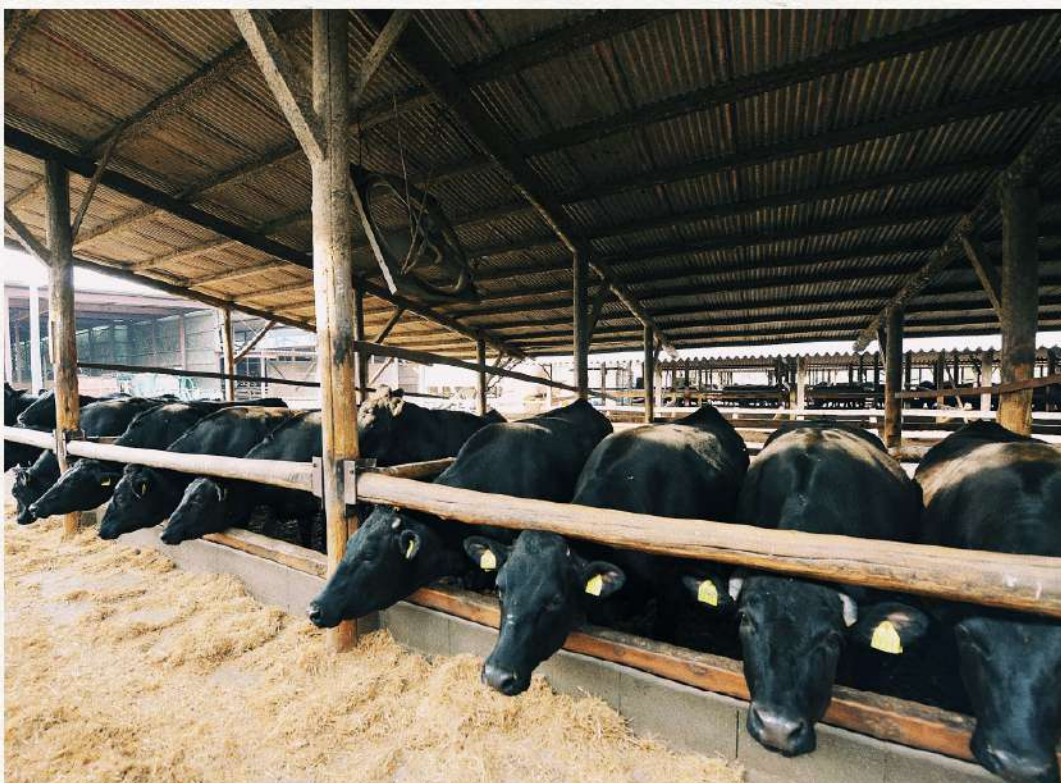
## wagyu - the art of beef

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.

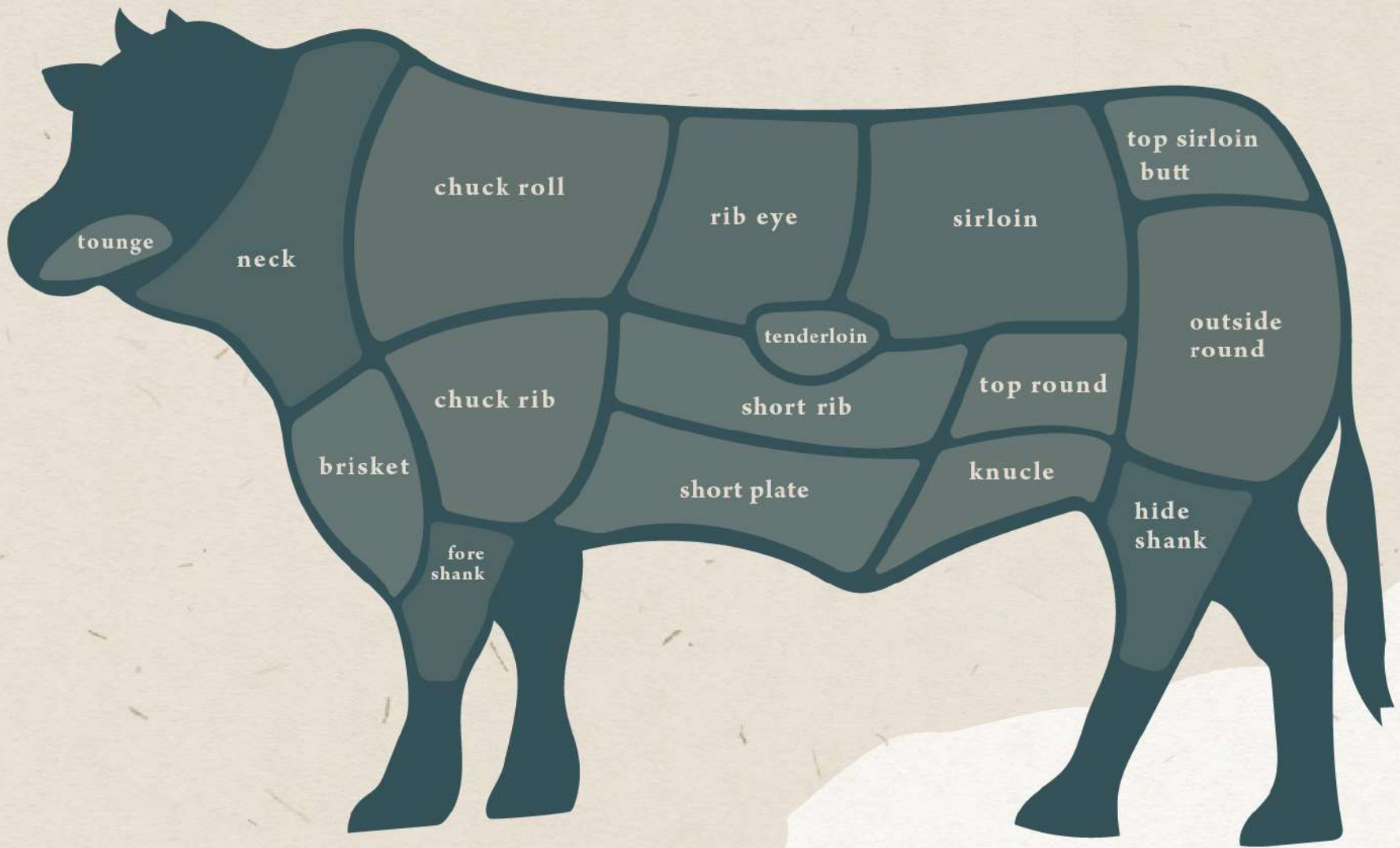
\* wagyu beef contains a considerable amount of omega 3 and omega 6, b5, b6, and unsaturated fat.





# 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 making sashimi





## chill wagyu

**rib eye (ribu-shin)** \_\_\_\_\_ (50g)/ **698**  
thịt thăn lưng (100g)/ **1.298**  
黒毛和牛リブ芯

**rump cap (ichibo)** \_\_\_\_\_ (50g)/ **698**  
thăn ngoại hông trên (100g)/ **1.298**  
黒毛和牛イチボ

**round (ranboso)** \_\_\_\_\_ (size M)/ **598**  
thịt hông bò (size L)/ **998**  
ランボソ

**main knuckle (shin-shin)** \_\_\_\_\_ (50g)/ **598**  
thịt lõi bắp đùi (100g)/ **998**  
黒毛和牛シンシン

**wagyu sirloin (sirloin)** \_\_\_\_\_ (50g)/ **598**  
thăn bò wagyu (100g)/ **998**  
サーロイン

**rib eye lip (maki-rosu)** \_\_\_\_\_ (50g)/ **598**  
thịt đầu thăn lưng (100g)/ **998**  
黒毛和牛マキローズ

**tri-tip (tomo sankaku)** \_\_\_\_\_ (50g)/ **598**  
thăn lõi đùi (100g) (100g)/ **998**  
黒毛和牛トモサンカク

**rump (ranpu)** \_\_\_\_\_ (50g)/ **528**  
nạc hông trên (100g)/ **898**  
黒毛和牛ランプ

**outside knuckle** \_\_\_\_\_ (50g)/ **528**  
**(kamenoko)** (100g)/ **898**

thịt thăn đùi ngoài  
黒毛和牛カメノコ

**silkloin** \_\_\_\_\_ (60g)/ **528**  
**(shirukurosu shimofuri)**  
bò wagyu vân mỡ cẩm thạch  
シルクローズ霜降り



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)

シルクローズ霜降り





## chill steak

**rib core steak** \_\_\_\_\_ (60g) / **798**  
**(ribu-shin)** (120g) / **1.498**  
thịt steak lõi rib  
リブ芯

**rump steak** \_\_\_\_\_ (60g) / **698**  
**(ranpu)** (120g) / **1.298**  
thịt steak nạc mông trên  
ランプ

**round steak** \_\_\_\_\_ (60g) / **798**  
**(ranboso)** (120g) / **1.498**  
thịt steak thăn mông trên  
ランボソ

**main knuckle steak** \_\_\_\_\_ (60g) / **698**  
**(shin-shin)** (120g) / **1.298**  
thịt steak lõi bắp đùi  
シンシン

**rump cap steak** \_\_\_\_\_ (60g) / **798**  
**(ichibo)** (120g) / **1.498**  
thịt steak thăn ngoại mông trên  
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



# lamb

**boneless shoulder** \_\_\_\_\_ **258**

vai cừu rút xương (120g)

肩肉

**boneless chump cap on** \_\_\_\_\_ **258**

đùi cừu rút xương (120g)

ボンレス・チャンプ

**french rack** \_\_\_\_\_ **698**

sườn cừu rút xương (120g)

ロース肉



*all prices are times 1,000 in vietnam dong (vnd) and are subject to service charge and then VAT*



# 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

<b>lobster</b> _____ <b>998</b> tôm hùm ロブスター	<b>abalone</b> _____ <b>798</b> bào ngư 鮑
<b>geoduck</b> _____ <b>998</b> ốc vòi voi ミル貝	<b>mantis shrimp</b> _____ <b>798</b> tôm tích シャコ
<b>fatty belly tuna</b> _____ <b>598</b> bụng dưới cá ngừ 大トロ	<b>scallop</b> _____ <b>398</b> sò điệp nguyên con ホタテ刺身
<b>belly tuna</b> _____ <b>498</b> bụng cá ngừ 中トロ	<b>arctic surf clam</b> _____ <b>398</b> sò đỏ 生北寄貝
<b>lean tuna</b> _____ <b>428</b> cá ngừ 赤身	<b>japanese yellowtail</b> _____ <b>248</b> cá cam 勘八
<b>japanese oyster</b> _____ <b>168</b> hàu Nhật 焼き牡蠣	<b>seabream</b> _____ <b>248</b> cá tai Nhật 鯛
<b>japanese eel</b> _____ <b>498</b> lươn Nhật うなぎ	<b>assorted seafood</b> _____ <b>698</b> hải sản tổng hợp 海鮮盛り合わせ
<b>japanese oyster with</b> _____ <b>198</b> <b>cheese &amp; mentaiko sauce</b> hàu sốt phô mai và trứng cá tuyết 牡蠣明太チーズ	











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

tôm tích

シャコ



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

sò đỏ

生北寄貝





牛しやぶコラーゲン鍋





## rice and noodle

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

cơm tỏi hải sản thổ 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

## soup

**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

## nabe

**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 \_\_\_\_\_ 1.298  
súp bouillabaisse  
和風ブイヤベース



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













## desserts

**peach compote** \_\_\_\_\_ 128  
compote đào  
桃コンポート

**mango pudding with passion fruit** — 98  
pudding xoài và chanh dây  
マンゴープリン  
とパッションフルーツソース

**tiramisu** \_\_\_\_\_ 98  
tiramisu  
ティラミス

**mont blanc** \_\_\_\_\_ 98  
mont blanc  
モンブラン

**peach parfait** \_\_\_\_\_ 78  
parfait đào  
桃パフェ

**japanese caramel pudding** — 78  
pudding trứng caramel  
なめらかプリン

**strawberry panna cotta** \_\_\_\_\_ 68  
panna cotta vị dâu  
苺パannaコッタ

**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

## SEASONAL APPETIZER

前菜5種  
**5 kinds of zensai**  
5 món zensai

牛コラーゲンスープ  
**beef collagen soup**  
soup collagen bò

## SIDE DISHES

和牛赤身と釜炊きご飯  
**wagyu claypot rice**  
cơm thổ đất bò wagyu

キムチとナムルの盛り合わせ  
**kimchi & namul**  
kimchi và namul

## REFRESHER

ソルベ  
**sorbet ice cream**  
kem sorbet

## SIGNATURE DISH

薄切上タン  
**thick sliced beef tongue**  
lưỡi bò cắt dày

シルクローズ  
**silk rose (sirloin)**  
thăn bò wagyu a5

## MAIN COURSE

牛タン温麺  
**beef tongue noodle**  
mì lưỡi bò

/ or /

牛タンシチュー  
**stewed beef tongue**  
lưỡi bò hầm

## DESSERT

本日のデザート  
**daily desert**  
tráng miệng theo ngày



# KAWASEMI MENU SET

---

## STARTER

季節の先附  
**special starter**  
món starter đặc biệt

本日の寿志二貫  
**2 kinds of sushi**  
sushi 2 loại

## SEASONAL APPETIZER

前菜4種  
**4 kinds of zensai**  
4 món zensai

## SASHIMI

本日の刺身  
**sashimi of the day**  
sashimi tươi trong ngày

## SIGNATURE DISH

魚料理 一  
**first dish of fish**  
món cá thứ nhất

ソルベ  
**sorbet ice cream**  
kem sorbet

魚料理 二  
**second dish of fish**  
món cá thứ hai

## MAIN COURSE

IWAの海鮮釜炊きご飯  
**IWA seafood rice**  
cơm thổ hải sản IWA

キムチとナムルの盛り合わせ  
**kimchi & namul**  
kimchi và namul

## DESSERT

本日のデザート  
**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

**medium fatty tuna**

bụng cá ngừ - chutoro

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

## 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

本日のデザート

**daily desert**

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

## 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

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

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 tounge**  
cơm lưỡi bò hầm kiểu Nhật

## DESSERT

本日のデザート  
**daily desert**  
tráng miệng theo ngày







y a k i







grilled wagyu shabu-shabu \_\_\_\_\_ 698

bò wagyu nướng kèm sốt mè

焼きしゃぶ

beef heart \_\_\_\_\_ 148

tim bò nướng

牛心



lean beef with ponzu sauce \_\_\_\_\_ 548

bò tươi akami sốt ponzu

赤身葱ポン酢和え



*all prices are times 1,000 in Vietnam dong (VND) and are subject to service charge and then VAT*



japanese wagyu sirloin with sea urchin \_\_\_\_\_ 828

thăn bò wagyu lát mềm nướng với nhum biển

和牛サーロイン雲丹



*all prices are times 1,000 in Vietnam dong (VND) and are subject to service charge and then VAT*



grilled japanese wagyu with green onions \_\_\_\_\_ 988

bò wagyu cuộn nướng với hành tây

和牛ねぎ焼き



*all prices are times 1,000 in Vietnam dong (VND) and are subject to service charge and then VAT*





grilled foie gras \_\_\_\_\_ 438  
gan ngỗng nướng  
焼きフォアグラ

japanese wagyu sandwich \_\_\_\_\_ 598  
bánh sandwich thịt bò wagyu  
和牛ハンバーグサンド





seared japanese wagyu temari sushi \_\_\_\_\_ 458

temaki bò wagyu tái topping kèm nhum biển & caviar

炙り和牛手鞠寿司



*all prices are times 1,000 in Vietnam dong (VND) and are subject to service charge and then VAT*



grilled maguro otoro \_\_\_\_\_ 658

bụng cá ngừ nướng

焼き大トロ



*all prices are times 1,000 in Vietnam dong (VND) and are subject to service charge and then VAT*



japanese black wagyu beef with soft-boiled egg \_\_\_\_\_ 898

bò wagyu kèm trứng và nấm biến & truffle

黒毛和牛温玉包み



japanese wagyu soup \_\_\_\_\_ 598

súp bò wagyu với măng tây

和牛スープ



*all prices are times 1,000 in Vietnam dong (VND) and are subject to service charge and then VAT*



japanese wagyu and green onion soup \_\_\_\_\_ 598

súp bò wagyu với hành

和牛葱スープ



*all prices are times 1,000 in Vietnam dong (VND) and are subject to service charge and then VAT*



japanese wagyu tripe \_\_\_\_\_ 598

lòng bò wagyu

和牛モツ



*all prices are times 1,000 in Vietnam dong (VND) and are subject to service charge and then VAT*