



“WELCOME”

Sicilian Anchovies Crostini, Tonnata Sauce, Toasted Hazelnut

Fish Mantecato Cones, Candied Lemon, Lemon Gel

Our Pomodorino, Roasted Eggplant, Pine Nuts
Schichiken Sparkling Sake, Yamanashi, Japan

“SAKE’ EXPERIENCE DINNER”

Raw Tuna Spaghetti, “Bagna Caoda” Sauce & Pistachio Crumble
Haneya Tokubetsu Junmai, Tochigi, Japan

Pan Seared Scallop, Green Peas, Green Apple, Miso
Senkin Organic Nature, Tochigi, Japan

Homemade Raviolo, Gambero Rosso, Yellow Tomato,
Fresh Ricotta Cheese
Harushika Kimoto Junmai, Nara, Japan

Antarctic Toothfish, Cauliflower, Beurre Blanc,
Almond Red Pesto
Wakanami Junmai Ginjo, Fukuoka, Japan

“Tiramisu”

VND 3,288++ per person with pairing





“WELCOME”

Cá Cơm Sicily, Bánh Mì Nướng, Sốt Cá Ngừ, Hạt Phỉ Nướng

Cá Muối Dạng Kem Ốc Quế, Kẹo Chanh Vàng, Mút Chanh Vàng

Thạch Cà Chua, Cà Tím Nướng, Hạt Thông

Schichiken Sparkling Sake, Yamanashi, Japan

“SAKE’ EXPERIENCE DINNER”

Cá Ngừ Sợi, Sốt Bagna & Vụn Giòn Hạt Dẻ Cười

Haneya Tokubetsu Junmai, Tochigi, Japan

Sò Điệp Áp Chảo, Đậu Hà Lan, Táo Xanh, Xốt Miso

Senkin Organic Nature, Tochigi, Japan

Bánh Xếp Ravioli, Tôm Gambero Rosso, Cà Chua Vàng,
Phô Mai Ricotta

Harushika Kimoto Junmai, Nara, Japan

Cá Tuyết Nam Cực Chân Dầu Ô Liu, Bông Cải Trắng,
Xốt Bơ Chanh, Xốt Pesto Sicilia

Wakanami Junmai Ginjo, Fukuoka, Japan

“Tiramisu”

VND 3,288++ per person with pairing

