

• Specials •

스페셜 메뉴//今日特色餐点 //スペシャル

**Starter**

에피타이저 //开胃菜//前菜

**Homemade Foie Gras Terrine 230,000 VND**

홈메이드 푸아 그라 테린//自制鵝肝醬// 自家製ホアグラのテリーヌ 향신료와 알콜로 양념되고 천천히 익혀진 오리 간으로, 홈메이드 생강 빵, 바질 그리고 망고 처트니와 함께 서빙됨// 腌制慢熟鴨肝, 搭配自制姜餅面包和羅勒芒果醬 //マリネをしじくくり調理された鴨のレバーと自家製ジンジャーブレッド、バジル&マンゴーチャツネ

**Main**

메인 요리//主菜//メイン

**Katsu Ciabatta 175,000 VND**

카츠 치아바타//炸豬排拖鞋麵包//チャバッタパンのカツサンド  
볶은 돼지고기와 빵가루, 오믈렛과, 김, 와사비 코울슬로가 들어간  
치아바타 빵 여러 종류의 피클과 제공됩니다//  
炸酥脆豬排, 歐姆蛋, 海帶芽, 芥末生菜都在拖鞋麵包里  
搭配綜合腌制小菜//  
ワサビ、海苔、卵焼きとトンカツをチャバッタパンで包んだサンド  
イッチ。  
ミックスピクルス付き。

**Veal Tomahawk 1,450,000 VND**

For 2 persons+

송아지 토마호크//战斧牛排//子牛のトマホークステーキ  
구운 야채와 함께 제공합니다. 라따뚜이 스투, 구운 감자, 트리로지  
소스//搭配烤蔬菜、普罗旺斯炖菜、沙爹土豆和辣醬 三種のソースで  
味付けした焼き野菜、ラタトゥーユ、ポテトのソテー添え