

Starters & Salads

에피타이저 & 샐러드//开胃菜 & 色拉//前菜 & サラダ

Lucques Olives 50,000 VND

그린 올리브//绿橄榄//ルッカオリーブ

Fine de Clair Oysters From Nha Trang Fresh or Fried in Tempura

3pcs - 95,000 VND | 6pcs - 160,000 VND | 9pcs - 215,000 VND

나트랑 산 고급 생 굴 신선한 또는 튀김 //芽庄生蚝新鲜或油炸 //ニャチャン産 ファインド クレール オイスター
新鮮な 或るいは 天ぷら炒め

클래식 살롯 식초 - 와사비 간장 - 버진 소스 중 선택

搭配经典香醋酱 - 芥末酱油 - 小西红柿柠檬莎莎酱//

クラシックシャロットピネガー、わさび醤油、バージンソースを付けて

Hummus and Homemade Pita 90,000 VND

후무스와 홈메이드 피타빵//鹰嘴豆泥口袋饼//フムスと自家製ピタ

병아리콩, 타히니, 마늘, 향신료

鹰嘴豆、芝麻酱、大蒜、香料

ひよこ豆、タヒニ、ガーリック、スパイス

Vietnamese Spring Rolls Combo 110,000 VND

베트남 스프링롤 콤보//越南春卷组合//ベトナムの春巻き コンボ

월남쌈 - 새우, 로컬 허브, 쌀누들, 소스

스프링롤 - 돼지 고기, 새콤달콤한 소스

生鲜春卷：虾、当地青蔬、米线、辣酱

炸春卷：腌猪肉、酸甜酱

生春巻き-エビ、地元産ハーブ、ブン麺、チリソース

揚げ春巻き-マリネードポーク、スウィートアンドサワーソース

Waterfront Money Bags Waterfront 100,000 VND

워터프론트 머니백// Waterfront 钱袋 //ウォーターフロント マネーバッグ

새우 튀김만두와 새콤달콤한 소스

腌制过的虾子包在米纸里，炸过以后搭配甜辣酱

マリネードエビのフライのライスペーパー包み、スウィートチリソース

Chef Cường's Chicken Wings Vietnamese Style

250g - 90,000 VND | 500g~160,000VND

셰프 Cường 의 베트남 스타일 치킨윙//主厨 Cường's 特调越式鸡翅//クオンシェフのチキンウィング(手羽先) ベトナムスタイル

마늘, 파, 라임 잎, 칠리 페퍼과 생강에 절인 닭 날개

大蒜、青葱、辣椒、胡椒、姜以及特殊香料叶调味

マリネードガーリック、ネギ、コブミカンの葉、チリペッパー&ジンジャー

Slow Roasted BBQ Ribs 155,000 VND

슬로우 로스트 바비큐 폭립//慢火烤猪肋排//ゆっくりローストしたバーベキューリブ

해선장, 허니간장 바비큐 소스

海鲜酱、酱油以及蜂蜜 BBQ 酱调味

海鮮醬、醤油&ハニー バーベキューソース

Pan Seared Local Crab Cake 120,000 VND

팬에 구운 로컬 게살 케익//香煎蟹饼//炙った地元産カニのケーキ

엘로우 커리 아이올리(크림 소스) & 망고살사

黄咖喱蒜蛋黄酱 & 芒果酱

イエローカレーアイオリ&マンゴーサラダ

Crispy Pork Belly 90,000 VND

바삭바삭한 삼겹살구이//酥脆猪五花肉//クリスピーポークベリー
바삭 삼겹살, 구운 버섯&히카마, 양배추와 허니간장 소스
搭配烤杏鲍菇、红薯、紫卷心菜和蜂蜜酱汁
グリルトランペットマッシュルーム、ヒカマ&刻んだレッドキャベツ、はちみつ醤油がけ

Vietnamese Cheeses and Cold Cuts 240,000 VND

치즈와 콜드컷 소시지 및 햄//越南芝士冷盘//ベトナム産チーズとコールドカット
모듬 소시지, 햄, 로컬 아티잔 치즈, 견과류, 과일, 피클, 파인애플 절임, 호이안 칠리 딥, 디종 머스타드, 빵
各式越南芝士、坚果、水果、凤梨果酱、会安辣酱、芥末酱, 搭配面包
コールドカットの類別、地元産アーティザンチーズ、ナッツ、フルーツとガーキン、パイナップルレリッシュ、ホ
イアンのチリのディップ、ディジョンマスタード、ブレッド

Meze Board 165,000 VND

메제 보드//小吃拼盘//メゼボード (オードブル)
후무스, 바바 가누쉬, 타불레, 야채, 올리브, 요구르트와 빵
鷹嘴豆泥、茄子芝麻酱、小三明治、塔布勒色拉、腌制蔬菜、橄榄、酸奶、面包
フムス、ババガヌーシュ、ファラフェル、タブーリ、野菜のマリネード、オリーブ、ヨーグルト、ブレッド

Vietnamese Sampler 165,000 VND

베트남 음식 샘플러 //越南小吃拼盘//ベトナムの詰め合わせ
구운 삼겹살, 머니백(새우 튀김만두), 월남쌈, 스프링롤과 김치
猪五花、钱袋、生鲜春卷、炸春卷、腌卷心菜
ポークベリー、マネーバッグ、生春巻き、揚げ春巻き、キャベツのピクルス

Smoked Duck Salad 190,000 VND

훈제 오리 샐러드//烟熏鸭色拉 //スモークダックサラダ
수제 훈제 오리, Moc Chau Tomme 로컬치즈, 말린 토마토, 샐러드 믹스, 라스베리드레싱, 로스트 피스타치오
特调自制烟熏鸭搭配 Moc Chau 低脂芝士
天然日晒西红柿干、综合生菜、烤开心果仁、覆盆子酱
自家製スモークダックサラダ、モクチャウのトムチーズ、サンドライトマト、ミックス野菜、ラズベリードレ
ッシング&로스트피스타치오

Vietnamese Caprese Salad 130,000 VND

베트남 카프레제 샐러드 //越式番茄芝士罗勒色拉//ベトナムのカプレーゼサラダ
신선한 토마토, 로컬 모짜렐라 치즈, 코리앤더 페스토, 호이안 칠리 잼, 야채믹스
有机西红柿、当地芝士、罗勒青酱、综合生菜、会安辣椒酱
オーガニックトマト、地元産アーティザンモッツァレラチーズ、コリアンダーペスト、ホイアンのチリジャム
と野菜

Grilled Salmon Salad 250,000 VND

그릴 연어 샐러드//烤三文鱼色拉//グリルサーモンサラダ
120g 연어, 혼합 채소, 체리 토마토, 페타 치즈, 자색 양파, 오이, 혼합 견과류 및 토마토 발사믹 드레싱
120克的三文鱼、综合生菜、小西红柿、菲达乳酪、紫洋
葱、黄瓜、综合坚果、配西红柿黑醋
120g のサーモン、野菜、チェリートマト、フェタチーズ、レッドオニオン、キュウリ、ミックスナッツ&トマト-
バルサミソース

Vietnamese Style Grilled Australian Beef Salad 220,000 VND

베트남식으로 구운 호주산 비프 샐러드//越式烤澳大利//ベトナムスタイル オーストラリア産グリルビーフサラダ
肉色拉, 로컬 식초으로 양념한 샐러드, 허브, 양파&고추절임. 당근, 소고기텐더로인, 땅콩가루, 튀긴 쌀갯 양파
综合生菜、香料、腌制洋葱、胡萝卜、搭配当地特调醋汁。最上层为里脊牛柳、碎花生、红葱头 野菜、허브、오
니온피클스, 칠리&캐로트,地元産ヴィネグレット를 마리네ードビーフ텐더로인의 톱프가케, 크
라ッシュ피어나트&クリスピー샤로트

Mains

메인 요리//主菜//メイン

Homemade King Fish Ravioli 250,000 VND

홈메이드 방어 라비올리//自制国王鱼意式饺子//自家製キングフィッシュ ラビオリ

크리미한 레몬/딜 소스, 아스파라거스, 펜넬 피클, 파마산 치즈

配上奶油柠檬和莳萝酱, 芦笋, 腌制茴香和帕玛森干酪

クリーミーレモンとディルソース、アスパラガス、フェネルピクルス、削ったパルメザン

Spaghetti with Grilled Prawns 250,000 VND

그릴 새우 스파게티//烤虾意大利面//スパゲッティとエビのグリル

엑스트라 버진 올리브오일, 마늘, 화이트와인, 체리토마토, 바질

精选初榨橄榄油、大蒜、白酒、小西红柿、新鲜罗勒

エクストラバージンオリーブオイル、ガーリック、ホワイトワイン、チェリートマト、フレッシュバジル

Crab Lasagna 285,000 VND

게살 라자냐//蟹肉千层面//カニのラザニア

신선한 게 살, 아티초크, 소시지, 비스크 베샤멜을 층층이 쌓은 파스타 시트 파마산과 모짜렐라 치즈가

들어간 그라탕 구운 빵과 갈릭 & 고수, 아티초크 샐러드를 함께 제공합니다//

新鲜蟹肉、洋葱、西班牙香肠白酱浓汤层层放在面皮中 使用帕玛森奶酪及马苏里拉奶酪一起烘烤

搭配大蒜、香菜烤面包, 以及洋葱沙拉 //

カニ、アーティチョーク、チョリソーをビスクベシャメルソースとパルメザン、モッツアレラチーズで会えたラザニア。ガーリックと香草のトースト、アンティチョークサラダ付き

Asian Green Curry

타이 그린 커리//绿咖喱//アジアングリーンカレー

Prawns 새우//虾子//エビ 240,000 VND - Tofu 두부//豆腐//豆腐 200,000 VND

표고 버섯, 청경채, 파프리카, 타이 커리소스//香菇、白菜、甜椒、传统泰式酱料//アジアングリーンカレー - エビ

- チキン - 豆腐 シイタケ、チンゲンサイ、ベルペッパー、伝統的なタイのソース

Waterfront Signature Burger 235,000VND

워터프론트 시그니처 버거// Waterfront 独家经典汉堡 //ウォーターフロントオリジナルバーガー

호주 소고기 170g, 숙성 체다 치즈 두장, 피클, 양파, 토마토, 양상추. 워터프론트의 비법 소스가 더해진 브리오슈 번.

어니언링 혹은 감자튀김 중 선택하신 사이드 메뉴와 나옵니다//170 克澳大利亚牛肉、双倍切达乳酪、酸菜、洋葱、

西红柿和生菜, 奶油汉堡包加上上 Waterfront 独家酱汁! 副餐搭配洋葱圈及薯条

170g オーストラリア産ビーフオールドチェダーチーズ、ピクルス、オニオン、トマト&レタス

ウォーターフロントシークレットソース入りブリオッシュ、オニオンリングかフレンチフライ添え

Chicken Supreme with Honey and Masala Glaze 250,000 VND

허니 마살라 커리로 글레이징한 치킨 수프림(닭가슴살 스테이크)// 蜂蜜奶酱鸡//

チキンシュプレームとハニー&マサラがけ

아스파라거스 크림 소스, 뇨끼 그라탕, Moc Chau Tomme 치즈

芦笋奶油酱、土豆丸子再搭配越南低脂乳酪

Beef Tenderloin 550,000 VND

쇠고기 안심 //菲力牛排//ビーフテンドーロイン

250g 호주산 쇠고기, 볶은 야채 테린, 미니 당근, 주키니, 으깬 감자, 쇠고기 소스

250 克澳大利亚牛肉, 小胡萝卜、节瓜、土豆泥、牛肉汁

250g オーストラリア産ビーフ、ベビーキャロット、ズッキーニ、ホイップポテト、ビーフジュース

Veal Cheeks Confit in Hanoi Hopped Cider & Old Fashion Mustard 450,000 VND

하노이 홉 사이다와 올드패션 머스타드에 절인 송아지 볼살 콩피 //法式苹果酒油封牛颊肉&传统经典芥末酱
// 子牛の頬肉のハノイホップサイダー&オールドファッションマスタード漬け
생강, 베트남 바질 향을 가했으며 구운 야채와 나옵니다//搭配姜与越南罗勒, 以及烤蔬菜
//生姜とベトナム産バジルで染み込ませ、ローストベジタブルを添えて

Pan Seared Grouper Fillet with Basil Butter Sauce 360,000 VND

바질 버터 소스를 곁들여 팬에 구운 그루퍼 필렛 //香煎罗勒奶油鱼排//炙ったハタのフィレとバジルバターソース
야채 폴렌타(겉쪽한 옥수수 죽), 체리토마토, 데친 제철 야채
蔬菜玉米饼、小西红柿, 沙爹蔬菜
野菜のポレンタ、チェリートマトと季節の野菜のソテー

Red Snapper Papillote 330,000 VND

붉은 도미 구이//纸包红鲷鱼//鯛のホイル焼き
와인과 식초 소스가 들어간, 호일에 구운 붉은 도미 필레 차요테 그라탕과 함께 제공됩니다. //
用铝箔纸包住红鲷鱼片，加入白葡萄酒、维珍酱。再搭配法国奶香烤土豆//
白ワイン、ヴァージンソースで香り付けした鯛のヒレのホイル焼き。
ドーフィーヌ式（フランス）のグラタン付き

Grass Feed New Zealand Coastal Lamb Rack 550,000 VND

풀을 먹여 키운 뉴질랜드산 양갈비//纽西兰羊排//草で育てられたニュージーランド沿岸のラムラック
양갈비 - 자연 바다소금으로 시즈닝, 따뜻한 후무스, 팬에 튀긴 감자, 코리앤더 버진 소스, 제철 야채
严选自纽西兰沿海草饲羊排，搭配鹰嘴豆泥、煎土豆、香菜青酱、调味蔬菜
ラムラック-自然の海の味付け、暖かいフムス、おろしたポテトのフライ、コリアンダーバージンソース、季節の
野菜

Desserts

디저트//甜点//デザート

Exotic Fruit Tart 120,000 VND

이국적인 과일 타르트//异国风味水果塔//エキゾチックフルーツタルト
망고, 사과 코코넛 타르트와 바닐라 아이스크림
芒果、苹果和椰子口味，再搭配香草冰淇淋
マンゴーアップルとココナッツタルト、バニラアイスクリーム添え

Chocolate Mousse Cake 120,000 VND

초콜렛 무스 //巧克力慕斯蛋糕//
チョコレートムースケーキ
초콜렛 무스, 망고 퓨레, 아몬드 크림블, 바닐라 아이스크림
搭配香草冰淇淋、芒果泥、杏仁碎
マンゴーピューレ、アーモンドクランブル、バニラアイスクリーム、チョコレートムース

Home-made Ice Cream 60,000 VND per Scoop

홈메이드 아이스크림 60,000 VND/1 스푼//特制冰淇淋 & 雪泥 每球 60,000 越南盾//
アーティザンアイスクリーム&ソルベ 60,000vnd /スプーン一杯
맛은 주기적으로 바뀝니다. 주문 가능한 맛은 직원에게 문의해 주시기 바랍니다.
口味都是限量的，请咨询服务员当天的口味
味は定期的に変ります-ウェイターにの味を聞いてください。