

• **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 275,000 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 //マリネをしじょ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

Veal Tomahawk 1,525,000 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