



SHARI

SAIGON

MODERN JAPANESE CUISINE



KAISEKI



JAPANESE

KAEDE

KAEDE

1,700,000 VND

APPETIZER

MÓN KHAI VỊ

Seafood Wreath
Shrimp, Scallops, Tobiko, Seared Salmon
Red Onion, Sprouts, Red Sorrel
Radish, Brussels Sprouts, Asparagus
Hoa Hải Sản
Tôm, Sò Điệp, Trứng Cá Bay, Cá Hồi Áp Chảo
Hành Tây Đỏ, Rau Mắm, Rau Sorrel Đỏ
Củ Cải, Bắp Cải Non, Măng Tây

SOUP

MÓN CANH

Sea Bream Soup
Somen Noodles, Yuzu, Five-Colored Condiments, Grilled Green Onion
Súp Cá Tráp
Mì Somen, Yuzu, 5 Loại Gia Vị, Hành Nướng

SASHIMI PLATE

MÓN SASHIMI

Assorted Fresh Fish Imported from Japan
Set Cá Tươi Nhập Khẩu Từ Nhật Bản

GRILLED DISH

MÓN NƯỚNG

Saikyo Miso Grilled Salmon
Grilled Eggplant, Bok Choy, Mushrooms
Grated Daikon Sauce, Julienned Green Onion
Cá Hồi Nướng Sốt Miso Saikyo
Cà Tím Nướng, Cải Chíp, Nấm
Sốt Củ Cải Bào, Hành Trắng Thái Sợi

MEAT DISH

MÓN THỊT

Grilled Wagyu Shabu-Shabu
Grilled Daikon, Fresh Sea Urchin, Chopped Fried Shiso
Bò Wagyu Nướng Kiểu Shabu-Shabu
Củ Cải Nướng, Nhím Biển Tươi, Lá Shiso Chiên Thái Nhỏ

RICE DISH

MÓN CƠM

Rice Cooked in Pot with Whitebait and Special Soy Sauce
Miso Soup
Cơm Nấu Nổi Với Cá Trắng Và Nước Tương Đặc Biệt
Canh Miso

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

Yuzu Sherbet
Kem Sorbet Vị Yuzu

FUJI

FUJI

2,000,000 VND

APPETIZER

MÓN KHAI VỊ

Seafood Wreath
Shrimp, Scallops, Tobiko, Seared Salmon
Red Onion, Sprouts, Red Sorrel
Radish, Brussels Sprouts, Asparagus
Hoa Hải Sản
Tôm, Sò Điệp, Trứng Cá Bay, Cá Hồi Áp Chảo
Hành Tây Đỏ, Rau Mắm, Rau Sorrel Đỏ
Củ Cải, Bắp Cải Non, Măng Tây

SOUP

MÓN CANH

Sea Bream Soup
Somen Noodles, Yuzu, Five-Colored Condiments, Grilled Green Onion
Súp Cá Tráp
Mì Somen, Yuzu, 5 Loại Gia Vị, Hành Nướng

SASHIMI PLATE

MÓN SASHIMI

Assorted Fresh Fish Imported from Japan
Set Cá Tươi Nhập Khẩu Từ Nhật Bản

GRILLED DISH

MÓN NƯỚNG

Saikyo Miso Grilled Salmon
Grilled Eggplant, Bok Choy, Mushrooms
Grated Daikon Sauce, Julienned Green Onion
Cá Hồi Nướng Sốt Miso Saikyo
Cà Tím Nướng, Cải Chíp, Nấm
Sốt Củ Cải Bào, Hành Trắng Thái Sợi

MEAT DISH

MÓN THỊT

Kuroge Wagyu Sirloin Teppan-Grilled
Served with Colorful Seasonal Vegetables
Bò Wagyu Lõi Vai Nướng Teppan
Kèm Rau Màu Sắc Theo Mùa

RICE DISH

MÓN CƠM

Scallop Rice Cooked in a Kettle with Kombu and Butter
Miso Soup
Cơm Nồi Sò Điệp Xào Bơ và Rong Biển
Canh Miso

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

Yuzu Sherbet
Kem Sorbet Vị Yuzu

AOI

AOI

2,500,000 VND

APPETIZER

MÓN KHAI VỊ

Mascarpone Tofu
Scallops and Shrimp in Savory Dashi Jelly
Wagyu Beef & Salmon Temari Sushi
Chrysanthemum Greens with Crab in Light Soy Dressing

Đậu Hũ Mascarpone
Sò Điệp và Tôm trong Thạch Nước Dashi Ngon Ngọt
Sushi Temari Bò Wagyu & Cá Hồi
Cải Ngưu Chủng và Cua ngâm Nước Sốt Nhẹ

SOUP

MÓN CANH

Foie Gras Chawanmushi Truffle Sauce
Chawanmushi Gan Ngỗng Sốt Truffle

SASHIMI PLATE

MÓN SASHIMI

Assorted Fresh Fish Imported from Japan
Set Cá Tươi Nhập Khẩu Từ Nhật Bản

GRILLED DISH

MÓN NƯỚNG

Saikyo Miso Grilled Black Cod & Teppan-Grilled Abalone
Served with Garnishes

Cá Tráp Đen Nướng Sốt Miso Saikyo & Bào Ngư Nướng Teppan
Kèm Trang Trí

WARM DISH

MÓN NÓNG

Steamed Clams in Sake Broth with Sauce
Chopped Green Onion, Grilled Green Onion, Yellow Yuzu

Ngao Hấp Rượu Với Sốt
Hành Xắt Nhỏ, Hành Nướng, Vỏ Yuzu Vàng

MEAT DISH

MÓN THỊT

Kuroge Wagyu Filet Teppan-Grilled
Served with Colorful Seasonal Vegetables

Bò Wagyu Thăn Nướng Teppan
Kèm Rau Màu Sắc Theo Mùa

RICE DISH

MÓN CƠM

Rice Cooked in Pot with Salmon and Salmon Roe Miso Soup
Cơm Nấu Nồi Với Cá Hồi Và Trứng Cá Hồi Canh Miso

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

Matcha Tiramisu
Tiramisu Vị Matcha

OMAKASE KAISEKI

THỰC ĐƠN OMAKASE – KIỂU KAISEKI

3,500,000 ~ VND

Our Kaiseki Omakase course is designed to reflect the transitions of the four seasons within each dish, crafted around the freshest and most pristine seasonal ingredients selected daily.

In spring, gentle bitterness from young mountain vegetables pairs with the refreshing delicacy of pink-hued seafood.
Summer brings the crisp aroma of morning-picked vegetables and the deep umami of the ocean.
Autumn offers fragrant seasonal produce and richly flavored seafood at its peak.
Winter highlights the natural sweetness of root vegetables and the firm texture of cold-season seafood.

Each ingredient's seasonal character is preserved, refined with precise culinary skill to create dishes that are elegant, balanced, and full of depth.

Seasonal tableware is carefully chosen so that colors, textures, and even warmth harmonize with the cuisine.
When a dish is placed before you, the atmosphere of the season subtly rises from the plate—offering a dining experience that delights the eyes as much as the palate.

In a calm and refined setting, the meal unfolds gently alongside conversation, becoming a quiet and graceful luxury suited for your most important moments.

*Kaiseki Omakase Course requires reservation at least 3 days in advance.

Như thế tái hiện sự chuyển mình tinh tế của bốn mùa trên từng món ăn, thực đơn omakase kiểu kaiseki được xây dựng từ những nguyên liệu theo mùa ở trạng thái tươi ngon và hoàn hảo nhất, được tuyển chọn trong ngày.

Mùa xuân mang đến vị đắng dịu của rau rừng non và độ tươi mọng của hải sản sắc hồng.
Mùa hè đem lại hương thơm mát lạnh của rau hái buổi sáng và vị umami mạnh mẽ từ biển cả.
Mùa thu là sự phong phú của rau củ thơm và hải sản béo ngậy đúng mùa.
Mùa đông làm nổi bật vị ngọt sâu của rau củ rễ và hải sản săn chắc nhờ cái lạnh.

Mỗi nguyên liệu đều được xử lý nhẹ nhàng để giữ trọn nét tự nhiên, nhưng vẫn được nâng tầm bằng kỹ thuật tinh tế, tạo nên những món ăn mềm mại và đầy chiều sâu.

Chúng tôi lựa chọn bát đĩa phản ánh sắc thái của từng mùa, sao cho màu sắc, chất liệu và độ ảm hòa quyện hài hòa với món ăn.
Khoảnh khắc món được đặt lên bàn, quý khách có thể cảm nhận hơi thở mùa vụ lan tỏa nhẹ nhàng—một trải nghiệm thưởng thức bằng cả đôi mắt.

Trong không gian yên tĩnh và thanh lịch, bữa ăn tiến triển thong thả bên những câu chuyện, trở thành một sự xa hoa nhẹ nhàng, đồng hành cùng những khoảnh khắc quan trọng của quý khách.

*Thực đơn Omakase kiểu Kaiseki cần đặt trước tối thiểu 3 ngày.

SUSHI KAISEKI

SUSHI KAISEKI

3,500,000 VND

APPETIZER

MÓN KHAI VỊ

Steamed Clam in Sake Broth with Thickened Sauce
Chopped & Grilled Green Onion, Yuzu Citrus

Súp ngao hấp rượu sake với nước sốt sánh
Hành lá băm, hành nướng, vỏ yuzu vàng

SMALL DISH

CHÉN NHỎ

Three Seasonal Colorful Small Dishes

Ba món nhỏ nhiều màu sắc theo mùa

SASHIMI PLATE

MÓN SASHIMI

Assorted Seasonal Sashimi, Directly Sourced from Japan

Set sashimi theo mùa, giao trực tiếp từ các vùng Nhật Bản

GRILLED DISH

MÓN NƯỚNG

Grilled Tilefish with Crispy Skin, Lightly Salted

Cá tilefish nướng vảy giòn, nêm muối nhẹ

TEPPANYAKI

MÓN TEPPANYAKI

Burgundy-style Grilled Abalone with Rich Butter & Herb Sauce

Bào ngư nướng kiểu Burgundy với sốt bơ và thảo mộc thơm

SUSHI

SUSHI

Chef's Selection: 10 Pieces of Premium Nigiri Sushi

10 miếng sushi nigiri cao cấp do bếp trưởng chọn

SOUP

CANH

Seasonal Fish Head Soup with Somen Noodles

Canh đầu cá theo mùa kèm mì somen

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

Rich Matcha Tiramisu or Refreshing Yuzu Sorbet

Tiramisu trà xanh đậm đà hoặc sorbet yuzu tươi mát