



S H A R I

SAIGON

MODERN JAPANESE CUISINE



TEPPAN



JAPANESE



# IRODORI

IRODORI

850,000 VND

APPETIZER MÓN KHAI VỊ	Homemade Grilled Sesame Tofu Đậu Hũ Mè Nướng Tự Làm
FISH DISH MÓN CÁ	Today's Fresh Fish, Teppan-Grilled Cá Tươi Hôm Nay Nướng Trên Bếp Teppan
GRILLED VEGETABLES RAU NƯỚNG	Grilled Seasonal Vegetables Rau Theo Mùa Nướng
MEAT DISH MÓN THỊT	Kuroge Wagyu Sirloin Steak Bò Wagyu Lõi Vai Nướng
RICE DISH MÓN CƠM	Garlic Fried Rice Cơm Chiên Tỏi
DESSERT TRÁNG MIỆNG	Yuzu Sherbeta Kem Sorbet Vị Yuzu

# TAKUMI

TAKUMI

1,350,000 VND

APPETIZER MÓN KHAI VỊ	Homemade Grilled Sesame Tofu Đậu Hũ Mè Nướng Tự Làm
STARTER MÓN KHỞI VỊ	Teppan-Seared Salmon Cá Hồi Áp Chảo Teppan
FISH DISH MÓN CÁ	Today's Fresh Fish, Teppan-Grilled Cá Tươi Hôm Nay Nướng Teppan
WARM DISH MÓN NÓNG	Foie Gras Chawanmushi Truffle Sauce Chawanmushi Gan Ngỗng Sốt Truffle
GRILLED VEGETABLES RAU NƯỚNG	Seasonal Grilled Vegetables Rau Theo Mùa Nướng
MEAT DISH MÓN THỊT	Kuroge Wagyu Sirloin Steak Bò Wagyu Lõi Vai Nướng
RICE DISH MÓN CƠM	Garlic Fried Rice Cơm Chiên Tỏi
DESSERT TRÁNG MIỆNG	Yuzu Sherbet Kem Sorbet Vị Yuzu

# MIYABI

MIYABI

1,700,000 VND

## APPETIZER

MÓN KHAI VỊ

Homemade Grilled Sesame Tofu

Đậu Hũ Mè Nướng Tự Làm

## STARTER

MÓN KHỞI VỊ

Hokkaido Scallops, Teppan-Seared

Sò Điệp Hokkaido Áp Chảo Teppan

## FISH DISH

MÓN CÁ

Today's Fresh Fish, Teppan-Grilled

Cá Tươi Hôm Nay Nướng Teppan

## GRILLED VEGETABLES

RAU NƯỚNG

Seasonal Grilled Vegetables

Rau Theo Mùa Nướng

## MEAT DISH

MÓN THỊT

Kuroge Wagyu Sirloin Steak

Bò Wagyu Lõi Vai Nướng

## RICE DISH

MÓN CƠM

Garlic Fried Rice

Cơm Chiên Tỏi

## DESSERT

TRÁNG MIẾNG

Yuzu Sherbet

Kem Sorbet Vị Yuzu

# URUOI

URUOI

2,000,000 VND

## APPETIZER

MÓN KHAI VỊ

Homemade Grilled Sesame Tofu

Đậu Hũ Mè Nướng Tự Làm

## STARTER

MÓN KHỞI VỊ

Hokkaido Scallops, Teppan-Seared with Ponzu Sauce

Sò Điệp Hokkaido Áp Chảo Teppan Sốt Ponzu

## FISH DISH

MÓN CÁ

Today's Fresh Fish, Teppan-Grilled with Chef's Recommended Sauce

Cá Tươi Hôm Nay Nướng Teppan Với Sốt Đầu Bếp Khuyến Dùng

## SEAFOOD GRILL

HẢI SẢN NƯỚNG

Live Abalone, Steamed and Grilled with Beurre Bourguignon

Bào Ngư Sống Hấp Nướng Với Bơ Burgundian

## GRILLED VEGETABLES

RAU NƯỚNG

Seasonal Grilled Vegetables

Rau Theo Mùa Nướng

## MEAT DISH

MÓN THỊT

Kuroge Wagyu Sirloin Steak

Bò Wagyu Lõi Vai Nướng

## RICE DISH

MÓN CƠM

Garlic Fried Rice

Cơm Chiên Tỏi

## DESSERT

TRÁNG MIỆNG

Yuzu Sherbet

Kem Sorbet Vị Yuzu

# OMAKASE

OMAKASE

2,500,000 ~ VND

The aroma that rises the moment ingredients touch the hot iron,  
the captivating sizzle, the shimmering surface—  
our Teppan Omakase course emphasizes this unique sense of immediacy,  
allowing you to savor seasonal ingredients at the exact moment they are at their best.

As the seasons shift, ingredients reveal their changing expressions:

Spring: light, aromatic vegetables and delicate seafood.

Summer: bold ocean flavors and refreshing green vegetables.

Autumn: deeply aromatic mushrooms and richly flavored seasonal fish.

Winter: sweet root vegetables brought to life by heat and carefully selected meats grilled to perfection.

Only the finest ingredients of the day are chosen.

The chef skillfully observes heat, aroma development, and the flow of natural juices,  
grilling each item with meticulous care.

The change in color and gloss on the teppan,  
the rising steam, the rhythmic sound of searing—  
together they create a small “seasonal performance” unfolding before your eyes.

Each bite reveals layers of flavor,  
with a fragrant, lingering finish unique to teppan cuisine.  
Please enjoy this deeply satisfying and memorable dining experience.

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

Hương thơm bốc lên khi nguyên liệu chạm vào mặt thép nóng,  
âm thanh xèo xèo đầy lôi cuốn, và sắc màu óng ánh—  
đó là trải nghiệm sống động đặc trưng của teppan,  
nơi quý khách thưởng thức nguyên liệu theo mùa ở khoảnh khắc ngon nhất.

Khi mùa thay đổi, diện mạo nguyên liệu cũng thay đổi:  
Mùa xuân: rau củ thanh nhẹ và hải sản vị tinh tế.  
Mùa hè: hải sản đậm vị umami và rau xanh đem lại cảm giác mát lạnh.  
Mùa thu: nấm thơm và cá béo đúng mùa.  
Mùa đông: rau củ rễ ngọt khi gặp lửa và thịt tuyển chọn được nướng khéo léo.

Chúng tôi lựa chọn nguyên liệu đẹp nhất trong ngày,  
điều chỉnh độ chín, mùi thơm lan tỏa và dòng thịt chảy bên trong  
một cách tinh tế để hoàn thiện từng món ăn.

Sự đổi sắc, độ bóng của nguyên liệu trên mặt teppan,  
hơi nước bốc lên và âm thanh quyến rũ khi nướng—  
tất cả hòa lại thành một “điệu múa theo mùa” ngay trước mắt quý khách.

Hương vị lan tỏa qua từng miếng cắn,  
cùng dư vị thơm nồng đặc trưng của teppan,  
mang đến một trải nghiệm đầy chiều sâu và khó quên.

\*Thực đơn Omakase Teppan cần đặt trước tối thiểu 3 ngày.