

まずは一品!
おすすめメニュー

一品料理

Izakaya small-plate dishes
(Small-plate dishes)



やまの明太子一本
(生ノ炙り) 68,000đ

Fresh Mentaiko (Fresh or Grill)

Trứng cá tuyết

매운 명란젓 (생과 구이 둘중
선택 하실 수 있습니다)



たこわさび

60,000đ

Seasoned octopus with
wasabi

Bạch tuộc trộn mù tạt
타코와사비



おつまみの大定番

旨

たたききゅうり

30,000đ

Smashed cucumber pickles
Dưa chuột đập dập
일본식 오이절임 무침



旨

枝豆 40,000đ

Boiled Soy Bean

Đậu nành Nhật luộc

삶은 콩 (에다마메)

箸休めに
いかがですか?



蓮根の
さんぴら 35,000đ

Fried Lotus root with
sweet soy sauce

Củ sen xào nước tương Nhật
간장 연근조림



手作り
キムチ 45,000đ

Homemade Kimchi
Kim chi nhà làm
김치

女性に大人気



明太豆腐
ステーキ

68,000đ

Tofu steak with Mentai sauce

Đậu hủ non kèm sốt trứng
cá tuyết

명란 두부 구이



帆立キムチの
クリームチーズ和え

68,000đ

Scallops kimchi with Cream
cheeze

Sò điệp kim chi trộn phô mai
kem

가리비, 김치 / 크림 치즈무침



旨

カマンベールの
はちみつ焼 68,000đ

Baked camembert cheese with
honey

Phô mai Camembert nướng
mật ong

꿀을 곁들인 구운 까망베르 치즈



旨

明太 だし巻き 98,000đ

Mentaiko in Japanese omelette
Trứng gà cuộn trứng cá tuyết
일본식 명란젓 오믈렛 (계란말이)

明太子と卵の
相性抜群！



うまさ 120,000đ

Broiled Eel in
Japanese omelette
Trứng gà cuộn lươn Nhật
장어 계란말이



きゅうりの浅漬け 30,000đ

Soused cucumber Japanese
style
Đưa chuột ngâm
일본식 오이절임



焼餃子(5個)

60,000đ

Fried "Gyoza" dumplings
Há cảo chiên kiểu Nhật
일본식 군만두



たこ焼き (4個) 40,000đ

"Takoyaki" octopus dumplings
Bánh bạch tuộc vị
truyền thống
타코야키 (4개)



たこ焼き 明太ソース (4個) 50,000đ

"Takoyaki" with Mentai sauce
Bánh bạch tuộc sốt trứng cá tuyết
타코야키 명란 소스



中華ワカメの おつまみサラダ

35,000đ

Seasoned "Wakame" seaweed salad
Salad rong biển trộn mè
미역 무침



海ブドウと豆腐の ポン酢和え 45,000đ

Sea grapes with Tofu in Japanese
Ponzu
Rong nho và đậu hủ non sốt Ponzu
바다 포도 폰즈 무침



豆腐と卵の ふわふわ蒸し 50,000đ

"Fuwa-Fuwa" Egg & Tofu with
Starchy sauce
Trứng hấp đậu hủ non
두부 계란 찜



旨

ガリ冷奴 45,000đ

Chilled Tofu with Sweet sour ginger
Đậu hủ non kèm gừng ngâm ngọt
두부 + 빨강초생강

箸休めに
おすすめ！



キムチの味噌汁 50,000đ

Kimchi Miso soup
Súp miso và kimchi
김치 된장국



豚しゃぶ たたきキユウリ 80,000đ

Pork "Shabu-Shabu" with Crushed
cucumber
Salad dưa chuột thịt ba chỉ
돼지 고기 샤브샤브 오이 무침

新鮮な野菜を
豊富にご用意!

野菜の肴

Salad

旨



焦がし温野菜

50,000đ

Hot vegetable salad
Rau củ hấp tổng hợp
구운 야채 샐러드

炙り海鮮サラダ (フル/ハーフ)

120,000đ / 70,000đ

Grilled seafood salad (Full or Half)
Salad hải sản sốt nhà làm
해물 샐러드 (1인분 혹은 절반)

見た目も鮮やか
栄養満点!



ポテトサラダ

(明太ソース/塩辛ソース) 70,000đ

Homemade potato salad
Mentaiko sauce or Salted squid
Salad khoai tây kèm mắm mực
hoặc sốt trứng cá tuyệt
일본식 감자 샐러드
(명란젓 소스 혹은 오징어젓갈)



チーズたっぷり シーザーサラダ (フル/ハーフ)

98,000đ / 55,000đ

Cheese Caesar salad (Full or Half)
Salad Ceasar thịt xông khói
치즈 시저샐러드 (1인분 혹은 절반)



魅惑の 野菜スティック

70,000đ

Various vegetable stick
Rau củ luộc các loại kèm sốt
mayo tỏi
야채 스틱 모듬

海の幸が
取り揃ってます

刺身・鮮魚

Sashimi

旨



まぐろ刺身

148,000đ

Maguro (Tuna) Sashimi
Sashimi cá ngừ
참치회



お刺身3点盛り

198,000đ

Assorted 3 kind of Sashimi
Sashimi kiểu Nhật (3 loại)
모듬회 (3종류)



お刺身5点盛り

298,000đ

Assorted 5 kind of Sashimi
Sashimi kiểu Nhật (5 loại)
모듬회 (5종류)

旬の海鮮が
楽しめます!



サーモン刺身

168,000đ

Salmon Sashimi
Sashimi cá hồi
연어회



生牡蠣 みぞれポン酢

98,000đ

Raw oysters in Japanese
ponzu sauce
Sashimi hào với sốt ponzu
일본식 폰즈 소스를 곁들인 생굴



刺身タコス

98,000đ

"Sashimi" tacos
"Sashimi" Tacos
사시미 타코스



炙りメサバ 88,000đ

Slightly grilled soused
mackerel
Cá thu nướng
살짝 구운 고등어 초절임
(시메사바)

秘伝のたれと
こだわりの塩で

串焼き

Skewers

美肌効果のある
ビタミンAが
豊富!



旨

串盛10本

150,000đ

Assorted 10 skewers
10 que xiên nướng hỗn hợp
꼬치 10개



もも 18,000đ

Chicken thigh
Thịt đùi gà
닭 허벅지살 꼬치



ねぎま 18,000đ

Chicken thigh & Spring onion
Thịt đùi gà với hành baro
닭고기와 대파 꼬치



串盛5本 80,000đ

Assorted 5 skewers
5 que xiên nướng hỗn hợp
꼬치 5개



レバー

15,000đ

Chicken liver (Medium rare)
Gan gà
닭 간 꼬치



すなぎも

15,000đ

Chicken gizzard
Mề gà
닭 모래주머니 (닭똥집) 꼬치



やげんなんこつ

18,000đ

Chicken chest cartilage
Sụn ức gà
닭 가슴연골 꼬치



ぼんじり

12,000đ

Chicken tail
Phao câu
닭 엉덩이살 꼬치



はつ

15,000đ

Chicken heart
Tim gà
닭 엄통 꼬치



かわ

15,000đ

Chicken skin
Da gà
닭 껍데기 꼬치



なんこつ

22,000đ

Chicken cartilage
Sụn đầu gối
닭 무릎연골 꼬치

Please be aware that the skewers will take some time as we grill them over the charcoal after receiving order.
Thank you for your patience!

脂溢れる
ジューシーさ！



旨

豚バラ

28,000đ

Pork ribs
Ba rọi heo
삼겹살 꼬치



豚バラねぎ

24,000đ

Pork ribs & Spring onion
Ba rọi heo với hành baro
삼겹살 대파 꼬치



豚バラオクラ

24,000đ

Pork ribs & Okura
Ba rọi heo với đậu bắp
삼겹살과 오크라 꼬치



豚ハラミ

27,000đ

Pork outside skirt
Thịt thăn heo
돼지 횡격막 꼬치



豚タン

25,000đ

Pork tongue
Lưỡi heo
돼지 혀 꼬치



豚タンシタ

25,000đ

Pork tongue root
Cuống lưỡi heo
돼지 혀뿌리 꼬치



ソーセージ

25,000đ

Pork sausage
Xúc xích
돼지 소세지 꼬치



にんにく

10,000đ

Garlic
Tỏi nướng
마늘 꼬치



ねぎ

10,000đ

Spring onion
Hành baro nướng
대파 꼬치



トマト

10,000đ

Cherry tomato
Cà chua nướng
토마토 꼬치



オクラ

10,000đ

Okura
Đậu bắp nướng
오크라 꼬치

やみつきになること
間違いなし!

焼もの

Grilled



旨



ピリ辛タコの 炭火焼 80,000đ

Charcoal roasted spicy octopus
Bạch tuộc nướng than
매운 문어 구이



うなぎ蒲焼き1串 92,000đ

Broiled Premium big Eel 1 skewer
Lươn Nhật nướng (1 xiên)
장어구이 (1꼬치)

うなぎ蒲焼き 丸ごと1匹 450,000đ

Broiled Premium big Eel 1 whole
Lươn Nhật nướng (nguyên con)
장어구이 (1마리)



ハツの にんにくバター醤油 60,000đ

Stir fried chicken's hearts in
garlic batter soysauce
Tim gà cháy tỏi
마늘 버터간장 염통 볶음



上ハラミ みぞれポン酢 160,000đ

Beef skirt steak with Japanese
Ponzu sauce
Thăn bò sốt Ponzu
폰즈 소스를 곁들인 안창살 구이



豚はらみ焼 わさび醤油 70,000đ

Grilled Pork's skirt stake with
"Wasabi" soysauce
Thịt ba rọi nướng chấm tương
Wasabi
돼지 안창살 구이 (와사비 간장)



サバの塩焼き 120,000đ

Grilled mackerel fish
Cá saba nướng
고등어 구이



サーモン兜焼 70,000đ

Charcoal roasted salmon head
Đầu cá hồi nướng
숯불 연어 머리 구이



ピリ辛 サーモンハラス焼 70,000đ

Spicy grilled salmon belly
Vây cá hồi nướng cay
매운 연어 배살 구이



炙り チャーシュー 80,000đ

Slightly grilled roasted
pork
Thịt xá xíu kiểu Nhật
데리야끼 찜슈 구이



炙りエイヒレ 60,000đ

Grilled ray fin with
mayonnaise
Khô cá đuối nướng
가오리 지느러미포



屋台風 焼きもろこし 30,000đ

Grilled corn Japanese
street style
Bắp nướng sốt bơ đậm đà
포장마차식 옥수수 구이



エリンギ 丸ごと焼 50,000đ

Charcoal roasted whole
eringi mushroom
Nấm đùi gà nướng
새송이 버섯 구이

からだ
ぽっかぽか!

鍋 Hotpot

北海道漁師鍋(醤油)

120,000đ

Salmon head in original Soy sauce soup
Lẩu Đầu Cá Hồi nước dùng truyền thống
연어머리 탕 (간장)

北海道漁師鍋(味噌)

120,000đ

Salmon head in original Miso soup
Lẩu Đầu Cá Hồi nước dùng Miso
연어머리 탕 (된장)



追いスープ Add soup



醤油 30,000đ
Add Soy sauce soup
Nước dùng vị truyền
thống
소스 추가 (간장)



味噌 30,000đ
Add Miso soup
Nước dùng Miso
Nhật Bản
소스 추가 (된장)

トッピング Topping



牡蠣

90,000đ

Oyster
Hàu
오이스터 (굴)



餃子(5個)

50,000đ

Gyoza
Há cảo Nhật
물 만두 (5개)



エリンギ

40,000đ

Eringi Mushroom
Nấm đùi gà
새송이 버섯 (에링기)



たこ

70,000đ

Octopus
Bạch tuộc
문어



キムチ

45,000đ

Kimchi
Kimchi nhà làm
김치



ビリネ サーモンハラス

60,000đ

Spicy Salmon Belly
Lườn Cá Hồi
연어 배살 / 매운 맛



野菜セット

30,000đ

Vegetable set
Rau củ thêm
야채 모듬



ラーメン

30,000đ

Ramen Noodles
Mì Ramen
라면

揚げたてで
ご提供いたします!

揚げもの

Deep Fried

モッツアレラ チーズフライ

78,000đ

Deep fried Mozzarella cheese sticks
Phô mai Mozzarella chiên
모짜렐라 치즈튀김



若鶏の唐揚げ (3個)

60,000đ

Deep fried chicken's Thigh in Japanese style
Đùi gà rút xương chiên giòn
일본식 치킨 (가라아게)



ししゃもの天ぷら (5本)

80,000đ

Deep fried Smelt fish
Cá trứng hun khói chiên giòn
시샤모 (열빙어) 튀김



カニクリームコロッケ 明太ソース(2個)

68,000đ

Crab-Cream croquette with Mentai sauce
Korokke Cua chiên giòn Sốt trứng cá tuyết
게살 크림 크로켓 + 명란소스



タコの唐揚げ

88,000đ

Deep fried octopus
Bạch tuộc chiên giòn
문어 튀김



美味しさ染み渡る
最後のシメに。

ご飯もの Rice meal

肉巻きおにぎり (2個)

70,000đ

Rice ball wrapped with
thin-sliced Teriyaki pork
Thịt heo cuộn cơm nắm
nướng
데리야끼 소스 돼지고기로
감싼 주먹밥



うな茶

120,000đ

Broiled Eel & rice
in Japanese broth
Cơm Trà Lươn Nhật
장어 차 밥
(장어 오차즈케)



金のうな丼

138,000đ

Golden premium Eel rice
Cơm Lươn Nhật bọc trứng
금빛 장어 덮밥



カレー雑炊

98,000đ

Rice porridge with curry
Cơm cà ri
카레라이스



じゃこと大葉の 焼きおにぎり(2個)

70,000đ

Baked rice ball with dried small fish
Cơm nắm kiểu Nhật
구운 주먹밥



こちら最後のシメに
いかがでしょう？

麺類

Noodle Meal



濃厚 みそラーメン

128,000đ

Original Miso Ramen
Mì miso Ramen
된장 라멘



おろし納豆 春雨さらだ

68,000đ

Glass noodles with natto
Miến trộn đậu tương
낫토 폰즈 당면



旨

生姜下
温まる！

ねぎ生姜ラーメン

98,000đ

Soy sauce Ramen with ginger &
green onion
Mì ramen nước tương Nhật với
gừng và hành baro
파 생강 라멘



豚とネギの つけ蕎麦

118,000đ

Soba & dipping sauce with pork and
green onion
Mì soba lạnh & súp nóng đậm đà
츠케 소바 (파, 돼지고기 토피ング와 따뜻한
장국이 제공됩니다)



明太 クリームパスタ

108,000đ

Mentaiko cream spaghetti
Mì ý với trứng cá tuyết trộn
sốt kem
명란젓 크림 파스타



豚キムチ カルボナーラ

108,000đ

Spaghetti Carbonara with
Pork & Kimchi
Mì Spagetti cabonara kim chi
스파게티 까르보나라/김치



※ How would you like your noodles done?
soft – Al Dente (slightly underdone)

食後に欠かせない
スイーツをご用意。

デザート

Dessert



クリーミーな 手作り杏仁豆腐

40,000đ

Homemade almond jelly with
passion fruit sauce
Pudding sốt chanh dây
수제 아몬드 젤리



すっきり 柚子シャーベット

58,000đ

Yuzu fruit sherbet
Kem chanh Nhật
유자 샤베트

What is the difference between Sake and Shochu?

There are 3 main differences between Sake and Shochu,

① the process of making it, ② the ingredients, ③ the drinking methods.

① The biggest difference is that Shochu is distilled and Sake is not distilled. So, Shochu is just like whisky or vodka, whilst Sake is like wine.

② The ingredients are different. Sake is always made of rice, while Shochu is made of different ingredients such as rice, sweet potato, barley, black sugar, and so on.

③ Most people drink Sake straight (chilled or hot), while they drink Shochu on the rocks or add some water, hot water, soda, tea, etc...

Sự khác biệt giữa Sake và Shochu là gì?

Có 3 điểm khác biệt chính giữa Sake và Shochu,

① Quá trình làm rượu, ② Nguyên liệu- thành phần chính, ③ Cách uống.

① Sự khác biệt lớn nhất là Shochu được chưng cất và Sake không được chưng cất. Vì vậy, Shochu giống như rượu whisky hoặc rượu vodka, trong khi Sake giống như rượu vang..

② Nguyên liệu, thành phần chính để làm ra hai dòng rượu này là khác nhau. Sake luôn được làm từ gạo, trong khi nguyên liệu để chưng cất Shochu thì đa dạng hơn như: gạo, khoai lang, lúa mạch, đường đen, v.v.

③ Hầu hết mọi người uống Sake nguyên chất (ướp lạnh hoặc làm nóng). Trong khi đó, với Shochu thì cách thưởng thức có phần đa dạng hơn: uống với đá hoặc pha thêm với nước, nước nóng, soda, trà, v.v ..