



N O B U

KUROGE WAGYU
Restaurant & Boutique



NOBU

KUROGE WAGYU
Restaurant & Boutique

NOBU では、飛騨牛を1頭買いてベトナムへ輸入しています。
赤身、霜降りはもちろん、肉の様々な部位を細かく分類し、
その魅力を最大限にお楽しみいただけるように熟成をしています。
和食の技術を活かした「懐石料理」をベースに、前菜から椀物、
鍋料理を組み合わせた新しい「肉懐石コース」がNOBUのスタイルです。

Áp dụng những kỹ thuật xử lý thịt, Chúng tôi xử lý và phân
loại từng phần thịt của bò Wagyu, áp dụng phương pháp ngủ
đông tạo độ mềm và ngọt hơn cho những phần thịt khó tính
nhất bổ sung thêm cách chế biến theo phong cách kaiseki
Nhật Bản, Chính là phong cách của nhà hàng Nobu

飛騨牛

生かす熟成

NOBU では 2 通りの方法で熟成しています。

- ①風のあるドライエイジング（湿度70～85%）
- ②真空パックによるウェットエイジング（呼吸しないゆっくりした熟成）

この2つの方法を素材や部位によって使い分け、組み合わせて仕上げていくのが、NOBU 流の熟成方法です。

肉は熟成を経るごとに、タンパク質が分解されていきます。

それにより、旨味の素となるアミノ酸量を増やしながら、徐々に繊維も解れていき、
柔らかくジューシーになり旨みを増していくとされています。

そして、胃への負担が軽くアミノ酸の吸収が早い優しい肉へと変化していくのです。

熟成は、日々変わる肉の表情を見極めることが大切です。

適切なタイミングで、最適な場所を見定め、丁寧にカットすることで、肉は本当に美味しくなります。



Thịt ngủ đông - BDA (Beef dry aged)

Từ xa xưa, thịt ngủ đông đã có nhiều phương pháp chế biến khác nhau. Và ở NOBU Hà Nội, chúng tôi sử dụng 2 phương pháp chính:

1. Phương pháp BDA sử dụng gió (Độ ẩm 70-85%)
2. Phương pháp BDA nước bằng cách đóng gói chân không (Không tiếp xúc không khí - BDA chậm)

Với 2 phương pháp trên, tùy theo từng phần khác nhau của thịt, NOBU sử dụng các cách BDA khác nhau. Thịt được BDA qua từng công đoạn và thời gian khác nhau sẽ tạo sự biến động vi khuẩn và phân giải chất đạm (Protein), nhờ đó tạo thêm độ ngọt và độ mềm cho miếng thịt.

Hơn thế nữa, với sự phân giải chất đạm và chất béo, miếng thịt được BDA sẽ làm giảm tối đa hoạt động phân giải của dạ dày.

BDA quan trọng ở chỗ xem xét quá trình phân giải và biến đổi của miếng thịt để quyết định thời điểm xử lý miếng thịt.

ファンボギ

焼肉
司メ

NOBU TAKAHASHI

岐阜市で最も老舗の焼肉店「名玉」の孫として生まれ、幼い頃からずっと祖母の仕事をそばで見してきた NOBU TAKAHASHI は、さらにその技術を磨くため世界のレストランを巡り、帰国後は精肉店で肉の骨抜き・解体・成形を学ぶ。2010年「ファンボギ」を開業し、国内外から多くの食通が訪れる肉料理店となった一方で、一流シェフとのコラボレーションを重ね、熟成のスペシャリストとしてリスペクトされる存在となる。2019 ミシュランガイド愛知・岐阜・三重 2019 特別版に掲載。

Sinh ra trong gia đình truyền thống với thương hiệu thịt nướng Medama lâu đời nhất tại Gifu, từ bé Nobu Takahashi đã thích vào bếp phụ bà ngoại và đam mê với những miếng thịt. Nobu Takahashi quyết định không đi theo đường sách vở và tự mình đi chu du khắp thế giới để học hỏi về ẩm thực thịt trên toàn thế giới. Năm 2010 Nobu Takahashi quay về Gifu thành lập thương hiệu Fanbogi, từ đó nổi danh tại Nhật Bản với thương hiệu thịt bò nổi tiếng. Năm 2019 Nobu Takahashi được điển vào danh sách đầu bếp của tạp chí ẩm thực Michelin 2019.



Course Menu

熟成飛騨牛コース Course bò Wagyu Hida ngũ đông

追加の特選熟成肉はスタッフにお尋ねください。
Gọi thêm món ngoài course xin vui lòng liên hệ với nhân viên để được tư vấn

桜 SAKURA 1,580,000VND

飛騨牛を使用した和の前菜からはじまり、赤身を中心とした5種の焼肉としゃぶしゃぶがついた NOBU のスタンダードコースです。

Course Sakura Quý khách sẽ được khai vị nhẹ nhàng theo phong cách ẩm thực Nhật Bản, tiếp theo là hương vị đậm đà của món nướng: 5 loại thịt bò Hida Wagyu khác nhau sẽ mang đến các hương vị vô cùng khác biệt. Và kết thúc, mời quý khách thưởng thức lẩu Shabu Shabu nổi tiếng chuẩn vị Nobu.

前菜・椀料理・旬野菜サラダ・本日の焼肉5種・
しゃぶしゃぶ鍋・うどん・デザート

Appetizer , Wagyu in Bowl , Seasonal Salad ,
5 Types barbecue , Shabu-Shabu Hotpot ,
Noodle , Dessert



祭 MATSURI 1,980,000VND

柔らかな飛騨牛の薫香ユッケや6種の上質な肉を焼肉でお楽しみいただける NOBU お勧めのコースです。

Hương vị của món thịt Yukke nổi tiếng Nhật Bản sẽ đánh thức vị giác và làm Quý khách phải bất ngờ vì độ tươi sống đặc biệt ấn tượng. Sáu phần thịt Hida Wagyu mềm mại nhất sẽ là điểm nhấn lưu lại hương vị khó quên trong phần ăn Nobu Recommend Course - Matsuri.

前菜・椀料理・**薫香ユッケ**・旬野菜サラダ・
本日の焼肉【上級部位】6種・しゃぶしゃぶ鍋・うどん・デザート

Appetizer , Wagyu in Bowl , **smoked Yukke** ,
Seasonal Salad , **6 Types (High rank meat cut)barbecue** ,
Shabu-Shabu Hotpot , Noodle , Dessert



富士 FUJI 3,000,000VND

前菜やユッケはもちろん、最上級の飛騨牛を焼肉でお楽しみいただける NOBU のスペシャルコースです。

Từ những phần thịt Hida Wagyu được chọn lọc kỹ lưỡng đảm bảo sự mềm mại tinh tế khó có thể diễn tả bằng lời. Bắt đầu từ món khai vị đến Yukke, mỗi một bước đều được chuẩn bị tỉ mỉ để có thể Quý khách trải nghiệm vị giác tuyệt vời nhất. Tất cả sẽ có trong phần ăn Nobu Special Course - Fuji - Hương vị đỉnh cao.

前菜・椀料理・**燻香ユッケ**・旬野菜サラダ・

本日の焼肉【特選部位】7種・しゃぶしゃぶ鍋・うどん・デザート

Appetizer , Wagyu in Bowl , **smoked Yukke** , Seasonal Salad ,
7 Types {Choice meat cut}barbecue , Shabu-Shabu Hotpot , Noodle , Dessert



Drink Menu

ビール Beer

サッポロ生ビール 80,000VND
Sapporo Draft Beer

ハイボール Whisky Highball

105,000VND

酎ハイ Chuhai

レモン酎ハイ 105,000VND
Lemon Chuhai

カルピス酎ハイ 105,000VND
Calpis Chuhai

梅酒 Umeshu (Plum)

〔 ロック・ソーダ割・水割り・お湯割 〕
〔 Rock・With Soda・With Water・With Hot Water 〕
125,000VND

〈ボトル Bottle〉

ローズ梅酒 1,090,000VND
Rose Plum Sake

梅物語 1,900,000VND
Monogatari Plum Sake

ゆず酒 Yuzu Sake

〔 ロック・ソーダ割・水割り・お湯割 〕
〔 Rock・With Soda・With Water・With Hot Water 〕
125,000VND

〈ボトル Bottle〉

あらごし柚子 2,800,000VND
Aragoshi Yuzu Sake

焼酎〈芋〉 Shochu Imo

黒霧島 115,000VND
Shochu Kuro Kirishima
〔 ロック・ソーダ割・水割り・お湯割 〕
〔 Rock・With Soda・With Water・With Hot Water 〕

赤霧島 115,000VND
Shochu Aka Kirishima
〔 ロック・ソーダ割・水割り・お湯割 〕
〔 Rock・With Soda・With Water・With Hot Water 〕

〈ボトル Bottle〉

黒霧島 890,000VND
Shochu Kuro Kirishima

赤霧島 1,150,000VND
Aka Kirishima

尽空 1,450,000VND
Shochu Jinkuu

青酎 3,150,000VND
Shochu Aochu

明るい農村 3,050,000VND
Shochu Akarui Noshon

山猫芋 3,150,000VND
Shochu Yamaneko

焼酎〈麦〉 Shochu Mugi

二階堂 115,000VND
Shochu Nikaido
〔 ロック・ソーダ割・水割り・お湯割 〕
〔 Rock・With Soda・With Water・With Hot Water 〕

中々 115,000VND
Shochu Nakanaka
〔 ロック・ソーダ割・水割り・お湯割 〕
〔 Rock・With Soda・With Water・With Hot Water 〕

山猿 125,000VND
Shochu yamazaru
〔 ロック・ソーダ割・水割り・お湯割 〕
〔 Rock・With Soda・With Water・With Hot Water 〕

〈ボトル Bottle〉

二階堂 1,250,000
Shochu Nikaido

中々 1,350,000
Shochu Nakanaka

山猿 1,350,000
Shochu Yamasaru

日本冷酒 Japanese Cold Sake



岩 5
Iwa 5
9,900,000VND



勝山 ダイヤモンド
Katsuyama Diamond
18,900,000VND



獺祭
Dassai
3,900,000VND



ナルトタイ
Narutotai
1,390,000VND



鍋島
Nabeshima
1,690,000VND

日本熱燗 Japanese Hot Sake



朝日鷹
Asahibori
1,290,000VND



開運
Kaiun
1,390,000VND



千寿 久保田
Kubota Senju
15%
6,820,000VND
(Small Bottle 200ml)
682,000VND



八海山本醸造
Hakkasan Honjozo
15.5%
2,310,000VND
(Small Bottle 200ml)
230,000VND



いづみ橋黒とんぼ
Izumi Black Dragonfly
16%
1,690,000VND
(Small Bottle 200ml)
170,000VND

日本冷酒&熱燗 Japanese Sake Cold & Hot

徳利でご提供いたします。

ウイスキー Whisky

スタッフまでお申し付けください。 Ask Staff.

響 Blender's Choice
Hibiki Blender's Choice

山崎
Yamazaki

響 Harmony
Hibiki Harmony

山崎 12 年
Yamazaki 12

響 12 年
Hibiki 12

白州 12 年
Hakushu 12



シャンパン Champagne

Moet Imperial	Dom Perignon
3,150,000VND	14,500,000VND
Terrazas Reserva Malbec	Veuve Cliquot
1,200,000VND	2,990,000VND



白ワイン White Wine

La Palma (Chile)	790,000VND
La Capitana (Chile)	1,390,000VND
Chateau Mont-Peat (France)	2,890,000VND
Chateau Le Bruilleau (France)	3,790,000VND

赤ワイン Red Wine

Chateau Gassiot (France)	1,590,000VND
Rocca & Dezzani (France)	1,990,000VND
Chateau Le Bruilleau (France)	3,900,000VND
Ocho 10	3,990,000VND

日本ワイン Japan Wine

Hatsuyuki Kerner 2020 (White Wine)	6,250,000VND
Classique Merlot & Cabernet 2018 (Red Wine)	2,450,000VND
Classic Chardonnay 2020	2,475,000VND

ソフトドリンク Beverage

絞り立てオレンジジュース Orange Juice	115,000VND
絞り立てテーブルビート Beetroot Juice	115,000VND
ソーダ Soda	85,000VND
コカ コーラ Coca Cola	85,000VND
MilkMiso ジェラート Hokkaido Gelato	160,000VND
ウーロン茶 Oolong Tea	85,000VND