

Starters 前菜

- Mixed salad (mixed salad, tomato, olive, cucumber & lemon dressing) 99,000
ミックスサラダ トマト、オリーブ、キュウリ、レモンドレッシングのミックスサラダ
- Tomato bruschetta (chopped tomatoes, basil, cheese, lime dressing) 99,000
トマトブルスケッタ (ブツ切りトマトのバジル、ガーリック、ライムドレッシングがけ)
- Vietnamese fried spring rolls (pork meat, taro, mushroom, egg) 149,000
トナム揚げ春巻き - エビ、カニ、タロイモ、マッシュルーム入
- Greca salad (mixed salad, tomato, feta cheese, olive & lemon dressing) 139,000
(グレッカサラダ (トマト、フェタチーズ、オリーブ、キュウリ、レモンドレッシング))
- Chef's salad 149,000
(Mixed salad, carrot, corn, walnut tossed with sweet & sour sesame dressing)
シェフズサラダ - ニンジン、コーン、クルミ、クリスピータロイモ、サワー・スイートセサミドレッシングのミックスサラダ
- Pan-seared foie gras with mixed salad, raspberry sauce & garlic bread 239,000
焼きフォアグラのミックスサラダ、ラズベリーソース、ガーリックブレッド添え
- **Nossa platter for sharing** (Parma ham, mortadella ham, black olive, parmesan cheese) 389,000
パルマハム、モルタデッラハム、ブラックオリーブ、パルメザンチーズ
- Beef salad (pan-fried Australian beef, mixed salad & lemon dressing) 149,000
ビーフサラダ - オーストラリア産ビーフ、ルッコラとレモンドレッシングのミックスサラダ
- Parma ham & red apple, mixed salad - パルマハム、リンゴ、ルッコラ、オリーブオイル 179,000
- New Zealand mussels with cream sauce - ニュージーランド産ムール貝のクリームソースかけ 189,000
- Calamari with cocktail sauce カラマリのカクテルソースかけ 149,000
- Caesar salad (cream sauces, romaine, anchovy, bacon, crouton & **salmon** or **chicken**) 149,000
シーザーサラダ - ロメインレタス、アンチョビ、ベーコン、クルトン、サーモン or チキンのクリームソースかけ
- Pan - seared Us scallop 149,000
wrapped in bacon, balsamic reduction, lobster roe & mixed salad tossed with lime dressing
アメリカ産ホタテソテー - ホタテのベーコン巻、バルサミコ酢、ロブスター卵、ライムドレッシングのミックスサラダ
- Grilled marinated watermelon served with feta cheese and tiger prawn 169,000
スイカのグリル焼き - フェタチーズと海老のソテー添え
- Seafood salad (mixed salad, prawn, clam, scallop, squid, lemon dressing) 149,000
シーフードサラダ - エビ、二枚貝、ホタテ、イカ、レモンドレッシングのミックスサラダ

Prices are in VND and subject to 5% service charge
価格はすべてベトナムドンです。5%のサービス料が加算されます。

Soup

- Creamy mushroom soup クリーミーマッシュルームスープ 129,000
- Creamy corn soup カリカリベーコン入りクリーミーコーンスープ 129,000
- Spicy tomato seafood soup (mixed seafood with spicy tomato sauce) 149,000
スパイシートマトシーフードスープ – スパイシートマトソースとシーフードのミックススープ

Risotto リゾット

- Mushroom (mixed mushroom & parmesan cheese) 269,000
マッシュルームリゾット – マッシュルームとパルメザンチーズ入り
- Seafood (tomato sauce, prawn, clam, scallop, squid, cream & parmesan) 279,000
シーフードリゾット – トマトソース、エビ、二枚貝、ホタテ、イカ、クリーム、パルメザンチーズ入り
- Saffron cooked with cheese, cream, asparagus & pan-seared Us scallop 299,000
サフランリゾット (チーズ、クリーム、アスパラ、米国産ホタテ貝サフランのせ)
- Pesto sauces cooked with cream, cheeses, asparagus & pan - seared shrimp) 279,000
焼きエビ、クリーム、チーズ、アスパラ入りペストリゾット
- Cheeses (cream, parmesan, cheddar & gorgonzola) 339,000
チーズリゾット – クリーム、パルメザンチーズ、チェダーチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ入り

Pasta パスタ Choice of sauce

- Aglio olio (garlic, chilli & extra virgin olive oil) 189,000
アーリオオーリオ – ガーリック、チリソース、エクストラバージンオリーブオイル入り
- Mixed seafood aglio olio (mixed seafood, garlic, chilli) 229,000
- Pomodoro (garlic, homemade tomatoes sauces, olive oil) 179,000
- Malio olio (mixed mushroom, garlic, chili & extra virgin olive oil) 219,000
マーリオオーリオ (マッシュルーム入りアーリオオーリオ)
- Carbonara (cream sauce with egg & bacon) 219,000
カルボナーラ – エッグベーコンとクリームソースの濃厚カルボナーラ
- Bolognese (hand chop Aus beef with mixed sauce tomato, celery, onions & carrot) 219,000
ボロネーゼ – オーストラリア産ビーフチョップとトマト、セロリ、タマネギ、ニンジンソースのボロネーゼ
- Amatriciana (tomato sauce, garlic, chili & bacon) 219,000
アマトリチャーナ – ガーリック、チリ、ベーコンのトマトソースパスタ

Prices are in VND and subject to 5% service charge
価格はすべてベトナムドンです。5%のサービス料が加算されます。

- **Pesto sauce sautéed with prawn** – 海老のペストソースソテーパスタ 239,000
- **Spicy crab meat with garlic, spicy chili & basil** 239,000
ピリ辛カニとガーリック、チリ、バジルのパスタ
- **Mixed seafood with tomato sauces with & anchovy** 229,000
トマトソースとアンチョビのミックスシーフードパスタ
- Saglio olio (garlic, chili, olive oil & pan-fried salmon)** 249,000
アーリオオーリオ – ガーリック、チリソース、オリーブオイル、炙りサーモンソテー入り

Main course メインコース

- **Grilled Australian premium Black Angus beef - raised natural grass and finished on grain for 100 days**

オーストラリア産最高級ビーフ - 牧草飼育後、100 日間穀物飼育しております。

- **Striploin** – サーロイン 200gr 398,000
- **Striploin** – サーロイン 300gr 538,000
- **Rib eye** – リブアイ 300gr 568,000
- **Tenderloin** – テンダーロイン 200gr 568,000
- **Tenderloin** – テンダーロイン 300gr 699,000
- **Grilled Australian Wagyu striploin A4+** 200gr 780,000
- **45 日間乾燥熟成ポーターハウスビーフ – 45 days dry age porter house** 600gr 1,290,000
(T ボーンステーキの仲間です)
- **Grilled USA prime beef 100% grain fed アメリカ産プライムビーフ - 100%穀物飼育**
 - **Rib eye** – リブアイ 350gr 788,000
- **Surf & Turf (120gr Aus tenderloin & ½ Canadian lobster ~ 250gr)** 599,000
サーフ&ターフ – オーストラリア産テンダーロインステーキ 120g とカナダ産ロブスター 1/2 250g
- **Mix grilled for two persons** 1,398,000
AUS striploin 200gr & two Australian lamb racks & ½ Canadian lobster & salmon fillet 180gr)
ミックスグリル (2 人前) – オーストラリア産サーロインステーキ 200g、オーストラリア産ラムラック、カナダ産ロブスター 1/2、サーモンフィレ 180g

Sauce for steak: pepper, mushroom, red wine, herb butter

ステーキ用ソース：ペッパーソース、マッシュルームソース、赤ワインソース

Prices are in VND and subject to 5% service charge
価格はすべてベトナムドンです。5%のサービス料が加算されます。

- **Roasted Canadian lobster ~450gr with butter, garlic & assorted pan-fried vegetables** 668,000
カナダ産ロブスターグリル 450g – ガーリックバターと焼き野菜添え
- **Grilled New Zealand lamb loins chops 350gr (mini T-bone steaks)** 688,000
(served with assorted pan-fried vegetables & mint sauce)
- **Grilled chicken breast with mushroom sauce or teriyaki sauces** 299,000
チキングリル – マッシュルームソース or テリヤキソース付き
- **Grilled Australian lamb rack ≅ 450gr & mint sauce (sườn cừu Úc nướng kèm sốt bạc hà)** 688,000
オーストラリア産ラムラックグリル 450g – ミントソース付き
- **Grilled New Zealand lamb loins chops 200gr (mini T-bone steaks)** 668,000
- **Pan-fried sea bass 180gr with spinach & teriyaki sauces (cá chẽm áp chảo)** 338,000
スズキのグリル 180g – ほうれん草とテリヤキソース添え
- **Grilled Norway Salmon 180gr with asparagus & cream sauces or teriyaki sauces** 399,000
ノルウェー産サーモングリル 180g – アスパラクリームソース or テリヤキソース付き
- **Spicy BBQ pork ribs with fried potatoes, grilled corn & pineapple** 368,000
スパイシー BBQ ポークリブ – フライドポテト、焼きコーン、焼きパイナップル添え

Side dishes サイドメニュー

Mixed salad	ミックスサラダ	48,000
French fries <u>or</u> Steamed rice	フライドポテト or ライス	48,000
Fried rice with garlic & egg	ガーリックチャーハン	68,000
Sautéed <u>or</u> steam broccoli	ブロッコリーソテー or 蒸しブロッコリー	58,000
Sautéed <u>or</u> steam asparagus	アスパラソテー or 蒸しアスパラ	58,000
Sautéed mixed mushroom <u>or</u> onions	ミックスマッシュルームソテー or オニオンソテー	68,000
Pan-fried baby potatoes	焼きベビーポテト	58,000
Mashed potatoes	マッシュポテト	68,000
Grilled bacon wrapped asparagus	アスパラのベーコン巻き	78,000
Cream spinach <u>or</u> sautéed spinach	ほうれん草のクリーム煮 or ほうれん草ソテー	68,000
Pan – seared foie gras	焼きフォアグラ	199,000
Baked vegetables with mozzarella & parmesan cheese		128,000

Prices are in VND and subject to 5% service charge
価格はすべてベトナムドンです。5%のサービス料が加算されます。

Nossa Steakhouse

Prices are in VND and subject to 5% service charge
価格はすべてベトナムドンです。5%のサービス料が加算されます。

Dessert

- **Mixed dessert platter**

(tiramisu, crème brulee, passion panna cotta)

For one person: 99,000

For two persons: 168,000

(bánh kem cà phê truyền thống của Ý, bánh trứng nướng tráng lớp caramel giòn, bánh kem sữa chanh dây)

- **Crème brulee** 99,000

(bánh trứng nướng tráng lớp caramel giòn)

- **Tiramisu** 99,000

(bánh kem cà phê truyền thống của Ý)

- **Passion panna cotta** 99,000

(kem sữa sốt chanh dây cô đặc)

- **Ice Cream** (dark chocolate, coconut, vanilla, cinnamon
kem sô cô la, kem dừa, kem vani, kem quế)

59,000/1 scoop 99,000/2 scoops 129,000/3 scoops

- **Chocolate cake & choice of 1 ice cream scoop**
(Bánh sô cô la kèm 1 viên kem tự chọn và hạt óc chó) 139,000

- **Affogato** (Espresso and 1 scoop of vanilla ice cream) 99,000
(Kem vani dùng kèm cà phê Ý đậm đặc)

- **Tea** 59,000
Jasmine, earl grey, English breakfast, chamomile, peppermint

- Espresso, brewed, Vietnamese drip coffee 49,000

- Macchiato, cappuccino, latte, marocchino 59,000

- **Biscotti & Vin Santo** (Italian almond biscuits & dessert wine)
Tuscany way 120,000

- Irish coffee (coffee, Irish whiskey, cream) 139,000

- Limoncello 120,000

- Sweet apple Smirnoff vodka with gold leaf 129,000

- Grappa 190,000

Prices are in VND and subject to 5% service charge

Dessert

- **Mixed dessert platter**

(tiramisu, crème brulee, passion panna cotta)

For one person: 99,000

For two persons: 168,000

(bánh kem cà phê truyền thống của Ý, bánh trứng nướng tráng lớp caramel giòn, bánh kem sữa chanh dây)

- **Crème brulee** 99,000

(bánh trứng nướng tráng lớp caramel giòn)

- **Tiramisu** 99,000

(bánh kem cà phê truyền thống của Ý)

- **Passion panna cotta** 99,000

(kem sữa sốt chanh dây cô đặc)

- **Ice Cream** (dark chocolate, coconut, vanilla, cinnamon
kem sô cô la, kem dừa, kem vani, kem quế)

59,000/1 scoop 99,000/2 scoops 129,000/3 scoops

- **Chocolate cake & choice of 1 ice cream**
(Bánh sô cô la kèm 1 viên kem tự chọn và hạt óc chó) 139,000

- **Affogato** (Espresso and 1 scoop of vanilla ice cream) 99,000
(Kem vani dùng kèm cà phê Ý đậm đặc)

- **Tea** 59,000
Jasmine, earl grey, English breakfast, chamomile, peppermint

- Espresso, brewed, Vietnamese drip coffee 49,000

- Macchiato, cappuccino, latte, marocchino, 59,000

- **Biscotti & Vin Santo** (Italian almond biscuits & dessert wine)
Tuscany way 120,000

- Irish coffee (coffee, Irish whiskey, cream) 139,000

- Limoncello 120,000

- Sweet apple Smirnoff vodka with gold leaf 129,000

- Grappa 190,000

Prices are in VND and subject to 5% service charge