



CHEF PATRICK MORRIS

Chef Patrick Morris started his career from humble beginnings as an apprentice in The Horizon Resort, Mission beach in north of Queensland. His passion in cooking saw him successfully acquiring certification in basic and advanced cooking skills in 3 years.

He had worked around Australia in various iconic places such as Hamilton Island, Cable Beach which refined his culinary talents and creativity in the Western fine dining section. He then moved to Thailand where he blossomed again through his detail to taste and cooking style. He joined the San Pellegrino International Chef Challenge cooking completion in 2014, where he received the accolade of being the top 10 chef in Asia.

Chef Patrick is an expert in both beef and seafood. His desire to cook is shown in all his dishes with a traditionally contemporary preparation method that is full of intense flavors.

His passion for creative and inspired cuisine using the freshest and unique products is evident and shows through this extraordinary menu.

シェフ パトリック・モリス

シェフ パトリック・モリスは、クイーンズランド州北部のホライズンリゾート、ミッションビーチで見習いから始めました。そして3年の間に、料理に対する彼の情熱により基本技術はもちろん、高度な調理技術を習得しました

彼はオーストラリアを中心にハミルトン島・ケーブルビーチなど様々な西洋高級レストランで働き、彼の料理の才能と創造性を磨いてきました。その後タイに行き、料理のスタイルや味・ディテールや料理を更に開花させました。2014年にはサンペレグリーノ国際シェフチャレンジに参加し、アジアのトップ10シェフであることの榮譽を受けております。

シェフパトリックは牛肉・魚介類、両方の料理を得意としております。彼の料理に対する情熱は、風味に満ち、伝統的・現代的、様々な種類の料理に反映されています。

新鮮でユニークな食材を使用した、彼の情熱によって創り出される創作料理をお楽しみくださいませ。

BẾP TRƯỞNG PATRICK MORRIS

Patrick Morris khởi đầu sự nghiệp bằng chương trình học nghề đầu bếp tại The Horizon Resort, bờ biển Mission tại miền bắc của Queensland. Anh đã xuất sắc đạt được chứng chỉ về kỹ năng cơ bản và nâng cao trong khóa học nghề sau 3 năm nhờ vào niềm đam mê nấu ăn của mình.

Bếp trưởng Patrick đã từng làm việc tại Úc trong nhiều khu du lịch, nghỉ dưỡng nổi tiếng tại đảo Hamilton, bãi biển Cable và đã khẳng định khả năng điều luyện và sức sáng tạo của mình về ẩm thực Châu Âu. Sau đó, anh đã chuyển đến Thái Lan và tiếp tục tỏa sáng nhờ sự cầu kỳ và tinh tế trong cách chế biến các món ăn ngon miệng. Anh đã tham gia cuộc thi nấu ăn quốc tế tại San Pellegrino năm 2014 và được vinh danh là 1 trong 10 đầu bếp của Châu Á.

Patrick là chuyên gia về món bò bít tết và hải sản. Niềm yêu thích nấu ăn của anh được thể hiện trong mỗi món ăn anh đem đến với một cách thức chuẩn bị cầu kỳ cùng hương vị đặc sắc.

Mong muốn sáng tạo và truyền cảm hứng yêu thích ẩm thực cho thực khách, sử dụng những nguyên liệu tươi ngon và độc đáo nhất đã được anh thể hiện đầy đủ qua thực đơn đặc biệt này. Hãy thưởng thức và cảm nhận tại nhà hàng Hemispheres Steak & Seafood Grill.

Premium “Hitachi wagyu Beef” – JAPAN

Thịt bò hảo hạng “Hitachi Wagyu” có nguồn gốc từ giống bò lông đen Nhật Bản. Được nuôi dưỡng hơn 30 tháng với nguồn thức ăn cũng như công nghệ tốt nhất trong điều kiện môi trường tự nhiên hoàn hảo của tỉnh Ibaraki, thịt bò ở đây đã đạt được sự cân bằng tuyệt hảo về độ mỡ trong thịt, tạo nên thứ thịt mềm ngọt .

Premium Japanese “Hitachi wagyu Beef” is a brand of Japanese Wagyu born and raised for over 30 months in Ibaraki Prefecture’s natural and dynamic environment, which has been a grain growing region. The cattle are fed strictly selected feed and raised by hand, giving the beef a superbly balance marbling. The beef characteristic is a fine meat grain and tenderness.

「常陸牛」は、日本の中でも穀物生産地域である茨城県の、大自然とダイナミックな環境の中で30ヶ月以上育てられた和牛です。常陸牛は厳選された餌を与えられ、手をかけて育てられる事により、見事にバランスの取れた霜降り牛となります。牛肉の特徴は、繊細且つまるやかな口当たりであります。

Black Angus – AUSTRALIA

Giống bò Mulwarra Black Angus là bò ăn cỏ với chất lượng hàng đầu được nuôi nhiều tại miền đông nước Úc. Thịt bò hảo hạng Mulwarra Black Angus được chứng nhận là nuôi dưỡng và chăm sóc trên những đồng cỏ tươi tốt ở miền nam bang Victoria, Với điều kiện thời tiết khác nhau trên khắp miền đông nước Úc, việc tìm kiếm một số đồng cỏ có đủ điều kiện và chất lượng cao là rất thuận lợi cho việc chăn nuôi

Black Angus is a quality Grass Fed Beef sourced from the premier cattle regions of Eastern Australia. This premium grade is a Certified Grass Fed Black Angus and sourced from the lush pastures of Southern Victoria; with seasonal conditions that vary throughout Eastern Australia, sourcing from a number of regions allows a selection of Grass Fed Beef from areas that are experiencing favorable conditions.

ブラック・アングスとは、東部オーストラリアの地域にて良質な草で育てられた牛のことです。

このプレミアムグレードとは、南ヴィクトリアの青々とした牧草地にて

良質な草で育てられたことを保証したものです; 季節状況がとても良好な東部オーストラリアで好条件を満たしている多数の地域の中から選ばれた、その中でも特に選りすぐりのビーフを意味しています。

Nebraska Prime – USA

Bò được nuôi ở Greater Omaha lấy giống từ Anh Quốc trong đó có Hereford và Angus, hai loại giống bò này được biết đến với chất lượng thịt ngon, mềm, hương vị thơm và ổn định, Được cho ăn ngũ cốc ít nhất là 90 ngày trước khi giết mổ làm cho lượng vân mỡ nhiều hơn và thịt mềm hơn. Sự kết hợp giữa “Vân mỡ” và chế độ thịt nghỉ từ 21-30 ngày tạo ra loại thịt bò có chất lượng ngon nhất tại Mỹ..

The Cattle from Greater Omaha are almost exclusively “English Breed” including Hereford & Angus, two breeds known for their consistent ability to produce tender and juicy flavorful beef. Being Corn Fed for at least 90 days promotes marbling & juiciness. The combination of high “marbling” combined with 21-30days of “aging” produces the best quality beef available from the USA.

グレーター・オマハ産の牛はヘレフォードとアングスを掛け合わせた「英国種」です。この掛け合わせで、柔らかくてジューシーな味わいのある牛肉を生産することが可能となります。少なくとも90日間はコーン(とうもろこし)で育てることで水分の多い霜降り牛になり、21~30日間熟成させることで、米国最高品質の霜降り牛となります。

Wagyu – AUSTRALIA

Xuất xứ từ Nhật Bản, Wagyu là loại thịt bò ngày càng phổ biến rộng rãi tại Úc từ năm 1990.. Thịt bò Wagyu thường có nhiều vân mỡ, đầy đủ hương vị với lượng chất béo và cholesterol thấp hơn so với các giống bò khác. Hương vị độc đáo và vân mỡ đã khiến bò Wagyu trở nên nổi tiếng và được biết đến như “Thịt bò ngon nhất trên thế giới”. Các cấp vân mỡ khác nhau từ 1-9 với cấp 6 được coi là một sự cân bằng hoàn hảo giữa thịt nạc và hàm lượng chất béo

Originating in Japan, Wagyu is beef has become increasingly popular with Australian beef producers since 1990. The meat from Wagyu cattle is typically highly marbled, full flavored with relatively low levels of saturated fats and cholesterol compared with other breeds of beef. The unique flavor and marbling of Wagyu beef is the attribute, which has led to its widely acclaimed status as 'The Best Beef in The World'. Marbling grades vary from 1-9 with 6 being considered a perfect balance of lean meat & fat content.

日本生まれの“和牛”、1990年以降オーストラリアの牛肉生産者の間でますます有名になっています。和牛は立派な霜降りにも関わらず、他の種類の牛肉と比較して飽和脂肪酸とコレステロールが低く、且つ風味が良いことで有名です。特徴的な味と霜降りは、和牛の特徴です。そしてそれは、『世界最高牛』として広く称賛された地位を築きました。霜降りの等級は1-9に分けられているうちの、赤み肉と脂肪分の完全なバランスと考えられている、6となっています。

Menu Hemispheres

ヘミスフェアセット

Hàu Canada cuộn thịt ba chỉ bỏ lò
Hemispheres Baked Canadian oysters
カナダ産焼き牡蠣

Freshly baked, bacon, Worcestershire sauce, Tabasco
焼き牡蠣、ベーコン、ウスターソース、タバスコ

Or

Sò điệp Canada cuộn thịt ba chỉ áp chảo và thịt ba chỉ quay
Scallops and Pork Belly
帆立と豚バラ肉

Pan seared Canadian scallops, slow cooked pork belly,
asparagus tips, green pea puree, shaved truffle, pork jus
カナダ産帆立のソテー、豚バラ肉の煮物、
アスパラガス、グリーンピースピューレ、トリュフ、ポークソース

Ω

Súp kem khoai tây và thịt ba chỉ xông
Potato and Leek
ポテトスープ

Creamy, potato, leek, smoked pork hock
生クリーム、ポテト、ネギ、豚の燻製

Ω

Món chuyển vị, dưa hấu lạnh và vodka
Vodka and watermelon granite
ウォッカとスイカのシャーベット

Ω

Thăn vai bò HITACHI nướng
HITACHI Beef Rib eye Grilled
常陸牛ステーキ

Premium Japanese sauce, Truffle mashed potato, asparagus and wild mushroom sautéed
和風ソース、トリュフマッシュポテト、アスパラガス、きのこソテー

Ω

Bánh sôcôla, sốt caramen và kem Macadamia
Double Chocolate Mud Pie
ダブルチョコレート マッドパイ

Caramel sauce, Macadamia ice cream
キャラメルソース、マカダミアアイスクリーム

Ω

Trà hoặc Cà Phê
Tea or Coffee
紅茶又はコーヒー

VND 1,550,000++/ set with 120 grams of Beef

1,550,000ドン(税サ別)/120g セットメニュー

VND 1,750,000++/ set with 150 grams of Beef

1,750,000ドン(税サ別)/150g セットメニュー

VND 2,250,000++/ set with 200 grams of Beef

2,250,000(税サ別)/200g セットメニュー

Menu Seafood

シーフードセット

VND1,350,000++

1,350,000ドン(税サ別)

Cá hồi muối đặc biệt của nhà hàng Hemispheres

Hemispheres Salmon Gravlax

ヘミスフェア サーモンスライス

Cured salmon, beetroot carpaccio, salmon roe, goat cheese,
サーモンスライス、ビーツのカルパッチョ、いくら、ゴートチーズ
beetroot vinaigrette, chilled asparagus
ビーツピクルス、アスパラガス

Or

Trai biển Pháp xào và bánh mì nướng

French Black Mussels

フランス産 ムール貝

Fresh black lip mussels, white wine, spicy tomato ragout,
ムール貝、ホワイトワイン、スパイシートマトの煮込み
English spinach, toasted ciabatta
ほうれん草、トースト

Ω

Súp hải sản Hemispheres

Hemispheres Seafood Broth

ヘミスフェア シーフードスープ

Scallops, fish, mussels, sweet clams, squid
帆立、魚、ムール貝、あさり、イカ

Ω

Món chuyển vị, dưa hấu lạnh và vodka

Vodka and watermelon granite

ウォッカとスイカのシャーベット

Ω

Cá tuyết Canada nướng

Canadian black cod filet

カナダ産黒ダラの切り身

Grilled asparagus, cauliflower puree and café de Paris butter
アスパラガス、カリフラワーピューレ、カフェドパリバター

Or

Tôm hùm Nha Trang hấp bơ

Butter poached Nha Trang lobster

バターポーチドロブスター

Chili, garlic, shallot, parsley, asparagus
唐辛子、にんにく、エシャロット、パセリ、アスパラガス

Ω

Bánh dâu nhiều lớp

Strawberry Millefeuille

ストロベリーミルフィーユ

Strawberries, lemon curd, whipped cream, blueberry sauce
苺、レモンクリーム、ホイップクリーム、ブルーベリーソース

Ω

Trà hoặc Cà Phê

Tea or Coffee

紅茶又はコーヒー

Menu Westlake

ウエストレイクセット

VND1,100,000++

1,100,000(税サ別)

Gan ngỗng béo áp chảo với đùi vịt hãm

Duck and Foie Gras

鴨・フォアグラ

Pistachio crusted confit duck leg, pan seared foie gras, toasted brioche, black cherry jus, and baby herbs
鴨肉のコンフィ、フォアグラソテー、トーストブリオッシュ、ブラックチェリーソース、ハーブ

Or

Gỏi cá ngừ Nha Trang nướng tái

Nha Trang Yellow Fin Tuna

ニャチャン産キハダマグロ

Seared Nha Trang yellow fin tuna, salsa Verde, black olive tapenade, caper berries, house dried cherry tomatoes, zucchini ribbons
キハダマグロのたたき、グリーンサルサソース、黒オリーブペースト、ケイパーベリー、ドライチェリートマト、ズッキーニ

Ω

Súp thịt bò trong với bánh nhân thịt bò Hitachi

Beef Consommé

ビーフコンソメ

Hitachi beef cheek tortellini, root vegetables
常陸牛ほほ肉のトルテリーニ、根菜

Ω

Món chuyển vị, dưa hấu lạnh và vodka

Vodka and watermelon granite

ウォッカとスイカのシャーベット

Ω

Thăn chuột bò Úc nướng ăn kèm cà chua bi, sốt tiêu và khoai nghiền

Grilled Angus filet

アンガスビーフフィレ グリル

Vine ripened cherry tomatoes, peppercorn jus and Paris mashed potato
完熟チェリートマト、粒胡椒ソースとパリ風マッシュポテト

Or

Bánh cá hồng bỏ lò đặc biệt của bếp trưởng Patrick

Chef Patrick's Snapper Pie

シェフパトリックのスペシャルパイ

Red snapper stew, mixed seafood
鯛のシチュー、シーフードミックス

Ω

Bánh kem lạnh với dâu và sốt kem chanh

Semi Freddo

セミフレッド

Raspberry, wild berry coulis, meringue crumble, lemon curd
ラズベリー、クランベリー、メレンゲ、レモンソース

Ω

Trà hoặc Cà Phê

Tea or Coffee

紅茶又はコーヒー



**CHEF'S SEAFOOD
ANTIPASTO**




BEEF TARTAR



**FRESH OYSTERS
BRITISH COLUMBIA**



COLD APPETIZERS

- | | |
|---|-------------------------|
| <p>Hàu tươi từ biển British Columbia's Sunshine Coast, Canada
 Ba con hàu tươi Canada với chanh vàng và sốt ớt Tabasco
 Fresh oysters, British Columbia's Sunshine Coast, Canada
 3 pieces, medium beach oyster
 生牡蠣 3杯
 カナダ・ブリティッシュコロンビア州・サンシャインコースト産</p> | <p>390,000</p> |
| <p>Trứng cá tằm với bánh tráng và gia vị
 20g Sturgeon Caviar on Ice
 冷凍キャビア20g
 Savory blinis, condiments
 サボリーブリーニ サワークリーム</p> | <p>1,350,000</p> |
| <p>Gỏi tôm hùm
 Lobster Crudo
 ロブスターのお刺身
 Fresh lobster slices, wasabi, soya sauce and fresh lime
 ロブスターのお刺身、イカ墨・アボカドピューレ・赤大根</p> | <p>1,350,000</p> |
| <p>Cá hồi muối đặc biệt của nhà hàng Hemispheres
 Hemispheres Salmon Gravlax
 サーモンのマリネ ヘミスフェア風
 Cured salmon, beetroot carpaccio, salmon roe, goat cheese,
 beetroot vinaigrette, chilled asparagus
 ビーツのカルパッチョ、いくら、ゴートチーズ
 ビーツドレッシング、アスパラガス</p> | <p>350,000</p> |
| <p> Đĩa hải sản khai vị đặc biệt
 Chef's Seafood Antipasto
 シェフズ シーフード アンティパスト
 Preserved lemon and chili Ha Long king prawn,
 pickled Nha Trang baby octopus, tuna Escabeche
 ハロン湾産キング海老のマリネ (レモン・チリソース)
 ニャチャン産ベビーオクトパスのピクルス</p> | <p>330,000</p> |



Chef Recommendations

Please notify any of our associates if you have any food intolerance and allergic
 Prices are expressed in VND and Exclude 10% Government Tax & 7% Service Charge



COLD APPETIZERS



Gỏi bò Úc băm nhuyễn ướp với gia vị và trứng cá

300,000

Beef Tartar

タルタルビーフ

Fine chopped Black Angus tenderloin, capers, cornichons, pickled beets, caviar, quail egg

ブラックアンガステンダーロインのミンチ、ケイパー・ピクルス、大根ピクルス、キャビア、鶉の玉子



Rau tươi Đà Lạt trộn với dầu ô liu và sốt dầu dấm

240,000

Dalat Organic Vegetables

ダラット オーガニック ベジタブル

Confit baby beetroot, baby carrot, asparagus, house dried cherry tomato, green beans, radicchio lettuce, rocket, zucchini, potato, olive oil soil and pistachio vinaigrette

ベビービーツの煮込み、ベビーキャロット、アスパラガス、ドライチェリートマト、サヤエンドウ、チコリレタス、ルッコラ、ズッキーニ、ポテト、オリーブオイル・ピスタチオ・ビネガーのミックスソース



Chef Recommendations



Vegetarian

Please notify any of our associates if you have any food intolerance and allergic

Prices are expressed in VND and Exclude 10% Government Tax & 7% Service Charge



**DUCK AND
FOIE GRAS**



**FRENCH
BLACKMUSSELS**



**NHA TRANG
YELLOW FIN TUNA**



**SCALLOPS AND
PORK BELLY**



HOT APPETIZERS

Ba con hào Canada cuộn thịt ba chỉ bỏ lò 390,000

Hemispheres Baked Canadian oysters
ヘミスフェア ベイクドカナディアンオイスター

3 pieces, freshly baked, bacon, Worcestershire sauce, Tabasco
牡蠣3杯、ベイクドベーコン、ウスターソース、タバスコ

Trai biển Pháp xào và bánh mì nướng 390,000

French Black Mussels
フランス産 黒ムール貝

Fresh black lip mussels, white wine, spicy tomato ragout,
English spinach, toasted ciabatta
新鮮な黒ムール貝、ホワイトワイン、スパイシートマトラゲー
イギリス産ほうれん草、シアバタートースト

Sò điệp Canada cuộn thịt ba chỉ áp chảo và thịt ba chỉ quay 390,000

Scallops and Pork Belly
ホタテと豚ばら肉

Pan seared Canadian scallops, slow cooked pork belly,
asparagus tips, green pea puree, shaved truffle, pork jus
カナダ産ホタテ、豚ばら肉の煮込み
アスパラガス、グリーンピースピューレ、スライストリュフ、ポークソース

 **Gan ngỗng béo áp chảo với đùi vịt hầm** 390,000

Duck and Foie Gras
鴨&フォアグラ

Pistachio crusted confit duck leg, pan seared foie gras,
toasted brioche, black cherry jus
鴨もも肉ピスタチオコンフィ、フォアグラ、
トーストブリオッシュ、ブラックチェリーソース

 **Tôm he Hạ Long áp chảo với sốt quả bơ** 380,000

Ha Long Bay King Prawns
ハロン湾産 ブラックタイガー海老のせサラダ

Pan seared tiger prawn, fried prawn head, cucumber relish,
roasted bell pepper, avocado mousse, asparagus and charred onions
焼き海老、海老のおかしら焼、きゅうりのピクルス
ローストピーマン、アボカドムース、アスパラガス、焼玉ねぎ

 **Chef Recommendations**

Please notify any of our associates if you have any food intolerance and allergic
Prices are expressed in VND and Exclude 10% Government Tax & 7% Service Charge



HOT APPETIZERS

Gỏi cá ngừ Nha Trang nướng tái

380,000

Nha Trang Yellow Fin Tuna

ニャチャン産キハダマグロ

Seared Nha Trang yellow fin tuna, salsa verde, black olive tapenade,
caper berries, house dried cherry tomatoes, zucchini ribbons

ニャチャン産キハダマグロのたたき、サルサソース、黒オリーブのタップナード
ケイパーベリー、ドライチェリートマト、ズッキーニ

Thịt cua nhồi quả bơ bỏ lò

390,000

Crab and Avocado Gratin

蟹アボカドグラタン

Blue crab, avocado, bacon, gorgonzola, parmesan cheese,
candied pancetta

渡り蟹、アボカド、ベーコン、ゴルゴンゾーラ・パルメザンチーズ
クリスピーパンチェッタ



**BUTTERNUT
PUMPKIN**





BEEF CONSOMMÉ




**POTATO
AND LEEK**



SOUP

- | | |
|--|-----------------------|
| <p>Súp kem khoai tây và thịt ba chỉ xông khói
 Potato and Leek
 ポテトスープ長ねぎの小口切りのせ
 Creamy, potato, leek, smoked pork hock
 クリーム、ポテト、ネギ、豚足の燻製</p> | <p>260,000</p> |
| <p>Súp hải sản Hemispheres
 Hemispheres Seafood Broth
 ヘミスフェアシーフードブロス
 Scallops, fish, mussels, sweet clams, squid
 帆立、魚、ムール貝、アサリ、イカ</p> | <p>290,000</p> |
| <p>Súp thịt bò trong vớ bánh nhân thịt bò Hitachi
 Beef Consommé
 ビーフコンソメ
 Hitachi beef cheek tortellini, root vegetables
 常陸牛ほほ肉、根菜</p> | <p>290,000</p> |
| <p> Súp rau nấu kiểu Ý và bánh mì tấm phô mai
 Dalat Organic Minestrone
 ダラット産オーガニックミネストローネ
 Chunky vegetables, house made pasta, parmesan crouton
 野菜, ハウスメイドパスタ, パルメザンクルトン</p> | <p>250,000</p> |
| <p> Súp kem bí ngô và phô mai
 Butternut Pumpkin
 バターパンプキン
 Creamy, butter nut pumpkin, candied pine nuts, salsa Verde, feta cheese
 クリーム、バターパンプキン、松の実の砂糖漬け、サルサソース、フェタチーズ</p> | <p>250,000</p> |

 **Vegetarian**
 Please notify any of our associates if you have any food intolerance and allergic
 Prices are expressed in VND and Exclude 10% Government Tax & 7% Service Charge



SALADS

Rau trộn Hoàng Đế với sốt cá cơm và trứng trần **280,000**

Caesar Salad

シーザーサラダ

Crisp baby Cos lettuce, pancetta, parmesan, cheesy croutons, poached egg

クリスピーベビーコスレタス、パンチェッタ、パルメザンチーズクルトン、ポーチドエッグ



Sa lát trộn đặc biệt kiểu Hemispheres **300,000**

Hemispheres Chef Salad

ヘミスフェア シェフ サラダ

Mixed lettuce, smoked chicken, bacon, crispy pancetta, cucumber, tomato, red onion, Swiss cheese, ranch dressing

ミックスレタス、スモークチキン、ベーコン、クリスピーパンチェッタきゅうり、トマト、紫たまねぎ、スイスチーズ、ランチドレッシング

 **Rau tươi Đà Lạt trộn với sốt dầu dấm Balsamic** **260,000**

Mixed Dalat Lettuce

ダラットレタス ミックス

Red, green oak lettuce, onion, cucumber, Roma tomato, olives, avocado, red radish and Balsamic vinaigrette

オークレタス、玉ねぎ、きゅうり、ローマトマトオリーブ、アボカド、赤大根とバルサミコのソース

 **Pho mát tươi, cà chua và sốt chanh** **280,000**

Caprese Salad


カプレーゼサラダ

Dalat tomato, buffalo mozzarella, balsamic jelly, lemon emulsion

ダラット産トマト、バッファローモッツァレラ、バルサミコゼリー、レモンソース



Chef Recommendations

 **Vegetarian**

Please notify any of our associates if you have any food intolerance and allergic

Prices are expressed in VND and Exclude 10% Government Tax & 7% Service Charge



STEAK

*Picture is for reference only

Cho hương vị và chất lượng ngon nhất, chúng tôi khuyên bạn nên chọn cách nướng bò chín tái hoặc chín tái vừa.
For optimum flavor, we recommend your steak be prepared Medium Rare to Medium.
美味しくお召し上がりいただくために、焼き方はミディアムレア、又はミディアムをお勧め致しております。

- Rare (cool red center): Rất tái (thịt vẫn còn lạnh, màu đỏ trong lõi)
レア
- Medium Rare (red warm center): Tái (thịt ấm, màu đỏ trong lõi)
ミディアムレア
- Medium (pink hot center): Tái vừa (thịt nóng, màu hồng trong lõi)
ミディアム
- Medium Well (slightly pink to brown center): Chín vừa (thịt nóng, màu nâu hồng trong lõi)
ミディアムウェル
- Well Done (broiled throughout, no pink center): Chín kỹ (thịt nướng chín kỹ không còn màu hồng trong lõi)
ウェルダン

Steaks are better when shared for 2 persons (30min preparation) 2名様用セットメニュー(所要時間30分)

Đĩa ba loại thịt bò đặc biệt 1,750,000
Chef's Steak Sampler
シェフズステーキ サンプラー

120g thăn lưng bò Úc
Australian Angus sirloin
オーストラリア産アンガスサーロイン 120g

120g thăn vai bò Mỹ hảo hạng
120g US prime rib eye
USプライムリブアイ 120g

100g thăn nội bò Úc Wagyu
100g Australian Wagyu tenderloin
オーストラリア産WAGYUテンドーロイン 100g

Tự chọn sốt và hai món ăn kèm trong thực đơn
Choice of any sauce and two side dishes
お好みのソースとサイドディッシュ2品

Note: Trả thêm VND550,000 để nâng cấp thăn vai bò Mỹ thành thăn vai bò Hitachi thượng hạng.
Upgrade your US prime ribeye to premium Hitachi ribeye
プラス550,000ドンにて USプライムリブアイを常陸牛リブアイに変更可

Thăn vai Wagyu Hitachi thượng hạng - Premium Japanese Rib Eye Wagyu "HITACHI Beef" 常陸牛リブアイステーキ
Thăn vai bò Hitachi- Rib Eye Steak
常陸牛リブアイ

120 grams	1,000,000
150 grams	1,300,000
200 grams	1,750,000

"Sốt kiểu Nhật đặc biệt- Premium Japanese sauce - スペシャルソース"
Xi dầu đặc biệt - Special soya sauce - 醤油
Mù tạt tươi - Fresh Wasabi - 山葵
Cải ngựa - Horseradish sauce - 西洋わさび
Xi dầu chanh - Ponzu sauce - ポン酢

Bò Wagyu- Úc ngon nhất thế giới (Độ vân mỡ 5+) Certified Margaret River Wagyu Beef - Australia (marbled score 5+)
オーストラリア産 マーガレットリバーWAGYU(霜降リランク5+)
Thăn chuột bò - Wagyu filet Australia
WAGYUフィレ(オーストラリア産)

200 grams	1,450,000
150 grams	1,100,000

Chef Recommendations

Please notify any of our associates if you have any food intolerance and allergic
Prices are expressed in VND and Exclude 10% Government Tax & 7% Service Charge



STEAK

*Picture is for reference only

Thịt bò Mỹ ăn ngũ cốc hảo hạng - US Nebraska Prime

USネブラスカ プライム牛

250 grams thăn lưng bò Mỹ

800,000

250 grams Prime sirloin

プライムサーロイン 250g

250 grams thăn lưng vai Mỹ

800,000

250 grams Prime rib-eye

プライムリブアイ 250 g

200 grams thăn chuôt bò Mỹ

950,000

200 grams Prime tenderloin

プライムテンドーロイン 200 g

150 grams thăn chuôt bò Mỹ

750,000

150 grams Prime tenderloin

プライムテンドーロイン 150 g

700 grams thăn bò Mỹ Tomahawk hảo hạng

1,750,000

700 grams Prime rib eye "TOMAHAWK" (bone in, serving for two)

プライムリブアイ"トマホーク"700g (骨付き、2名様分)

Bò ăn cỏ hảo hạng Angus, Úc - Grass Fed Angus Beef, Australia

オーストラリア産 アンガス牛

250 grams thăn vai bò Angus, Úc

550,000

250 grams Angus rib eye

アンガス リブアイ 250 g

200 grams thăn chuôt bò

200 grams Angus filet - Australia

アンガス フィレ

500,000

150 grams thăn chuôt bò

150 grams Angus filet - Australia

アンガス フィレ

380,000

Làm đặc biệt thêm các món bít tết / Add more on your steak

Nấm rừng xào với nấm Truffle thượng hạng

110,000

Sautéed wild mushrooms and truffle

きのことトリュフのソテー

Gan ngỗng Pháp áp chảo

160,000

Pan seared foie gras

フォアグラ



STEAK

*Picture is for reference only

Tôm hùm Nha Trang 250,000
Nha Trang lobster medallion
ニャチャンロブスターメダリオン

Tôm he nướng 170,000
Grilled Ha Long King prawn
ハロン湾産焼海老

*** Tất cả các món nướng phục vụ kèm măng tây, cà chua nướng và một loại sốt
 All steaks are served with green asparagus, char grilled vine ripened cherry tomatoes and choice of sauces
 全てのメニューには、グリーンアスパラガス・チェリートマト・ソースが含まれております

Sốt bơ kiểu Pháp Café de Paris butter カフェドパリバター	Sốt tiêu non Phú Quốc Phu Quoc peppercorn sauce フーコックのペッパーソース	Sốt rượu vang Red wine jus レッドワインソース	Sốt nấm rừng Wild mushroom ragout ワイルドマッシュルームのラグー	Sốt ớt Chimichurri Chimichurri sauce チミチュリソース
--	--	---	--	--



SEAFOOD

*Picture is for reference only

Đĩa hải sản nướng dành cho 2- Seafood Mixed Grill for 2 persons シーフードミックスグリル 2名様

1,550,000

Tôm hùm Nha Trang
Half Nha Trang lobster
ニャチャンロブスター-half

Sò điệp Nhật
Japanese scallops
日本産帆立

Tôm tươi Hạ Long
Ha long tiger prawns
ハロン湾産タイガー海老

Cá hồi Atlantic
Atlantic salmon fillet
大西洋産サーモンの切り身

Mực tươi nướng
Grilled Squid
焼イカ

Hàu bỏ lò
Baked oysters 2 ways
焼き牡蠣2種

Phục vụ với sốt bơ
Bur Blanc sauce
ホワイトバターソース

Măng tây và khoai tây bột
Beer battered steak fries, asparagus
フライドポテト・アスパラガス

Cá đặc biệt theo ngày "Catch" of the day キャッチオブザデイ

200 grams cá tuyết Canada nướng
200 grams Canadian black cod filet
カナダ産黒タラの切り身200g

650,000

500 grams tôm hùm Nha Trang nướng
500 grams Nha Trang lobster
ニャチャンロブスター500g

890,000

250 grams tôm he Hạ Long
250 grams Ha Long King prawns
ハロン湾産キング海老250g

480,000

200 grams thăn cá hồi Na-uy nướng
200 grams Norwegian salmon
ノルウェーサーモン200g

400,000

200 grams thăn cá Vược Hai Phong nướng
200 grams Hai Phong Seabass filet
ハイフォン産シーバス切り身200g

350,000

200 grams Cá giò Đà Nẵng
200 grams Danang cobia
ダナン産白身魚200g

400,000

200 grams cá hồng Nhật Bản
200 grams Japanese "Tai" fish
日本産 鯛200g

750,000

Chef Recommendations

Please notify any of our associates if you have any food intolerance and allergic
Prices are expressed in VND and Exclude 10% Government Tax & 7% Service Charge



SEAFOOD

**Picture is for reference only*

200 grams cá ngừ Nha Trang
 200 grams Nha Trang yellow fin tuna
 ニャチャン産 キハダマグロ200g

400,000

*** Tất cả các món nướng phục vụ được kèm măng tây, cà chua nướng và một loại sốt
 All steaks are served with green asparagus, char grilled vine ripened cherry tomatoes and choice of sauces

全てのメニューには、グリーンアスパラガス、チェリートマト、ソースが含まれております

Sốt bơ kiểu Pháp
 Café de Paris butter
 カフェドパリバター

Sốt tiêu non Phú Quốc
 Phu Quoc peppercorn sauce
 フーコックのペッパーソース

Sốt rượu vang
 Red wine jus
 レッドワインソース

Sốt nấm rừng
 Wild mushroom ragout
 ワイルドマッシュルームのラグー

Sốt ớt Chimichurri
 Chimichurri sauce
 チミチュリソース

ENHANCEMENTS

Khoai tây nghiền kiểu Pháp Paris mashed potato パリ風マッシュポテト	50,000
Khoai tây nghiền hương vị nấm rùng Truffle mashed potato マッシュポテトトリュフ入	70,000
Khoai tây chiên giòn Hand cut crisp fries クリスピーフライドポテト	60,000
Mỳ ống bỏ lò với tôm hùm và pho mát Lobster Mac and cheese ロブスターのマカロニチーズグラタン	100,000
Hành tây tẩm bột rán Hemispheres golden battered onion flower オニオンリング ヘミスフェアスペシャル	50,000
Khoai tây với pho mát bỏ lò Potato Gratin ポテトグラタン	70,000
Các loại rau non Đà Lạt hấp Da Lat baby vegetable casserole ダラット産ベビーベジタブルのソテー	60,000
Măng tây xanh nướng Grilled green asparagus 焼グリーンアスパラガス	70,000
Rau cải chân vịt xào kem Cream spinach ほうれん草のクリーム煮	60,000



**NEW ZEALAND
LAMB LOIN**



**ALL
ABOUT PORK**



**MUSHROOM
TORTELLINI**



**NEW ZEALAND
VENISON TENDERLOIN**



ESSENTIALS

*Picture is for reference only



Thăn cừ New Zealand tẩm lá thơm bỏ lò

800,000

New Zealand lamb loin

ニュージーランド産 ラムロース

Herb crusted, sweet potato puree, roasted potato, beetroot, French beans, green asparagus, baby carrots and Dijon mustard jus

ハーブ、スイートポテトピューレ、ローストポテト、ビート、フレンチビーンズ、グリーンアスパラガス、ベビーキャロット、マスタードソース

Thăn bê Úc cuộn thịt muối với sốt Masala

850,000

Veal Saltimbocca

仔牛のサルティンボッカ

Wrapped with prosciutto, sage, green beans, fondant potato, Masala jus

セージのプロシュート巻き、韃インゲン、フォンダンポテト、マサラソース

Thăn hươu New Zealand nướng tái với sốt nấm rừng

950,000

New Zealand Venison Tenderloin

ニュージーランド産鹿肉テンドーロイン

Wild mushrooms, asparagus, roasted baby carrot, slow roasted shallots, truffle jus

マッシュルーム、アスパラガス、ローストベビーキャロット、エシャロットの煮込みトリュフソース

Thăn lợn Mỹ và sườn nướng sốt BBQ

800,000

All about Pork

ポークバーベキュー

US pork chop, smokey BBQ pork ribs, bacon wrapped green beans, potato puree, port wine jus

アメリカ産ポークチョップ、ポークリブ炭火焼、韃インゲンベーコン巻、ポテトピューレ、ポートワインソース



Bánh cá hồng bỏ lò đặc biệt của bếp trưởng Patrick

500,000

Chef Patrick's Snapper Pie

シェフパトリック スナッパーパイ

Red snapper stew, mixed seafood

白身魚のシチュー、シーフードミックス



Bánh hấp kiểu Ý nhân nấm với rau

500,000

Mushroom tortellini

マッシュルームトルテリーニ

House made wild mushroom tortellini, spinach, asparagus, confit garlic,

shallots, herb infused olive oil, black truffle

ホームメイド マッシュルームトルテリーニ、ほうれん草、アスパラガス、ガーリックコンフィエシャロット、ハーブオリーブオイル漬、黒トリュフ



Chef Recommendations



Vegetarian

Please notify any of our associates if you have any food intolerance and allergic

Prices are expressed in VND and Exclude 10% Government Tax & 7% Service Charge



CANNOLI



HEMISPHERES VALRHONA
CHOCOLATE "EXTRAVAGANZA"



SEMI FREDDO



DOUBLE
CHOCOLATE MUD PIE



SWEET ENDINGS

Đĩa phô mai đặc biệt và gia vị ăn kèm	250,000
Cheese Plate	
チーズプレート	
Chef's selection, pear and red wine jelly, dried figs シェフズセレクション、梨と赤ワインのゼリー、ドライいちぢく	
Bánh kem lạnh với dâu và sốt kem chanh	160,000
Semi Freddo	
セミフレッド	
Raspberry, wild berry coulis, meringue crumble, lemon curd ラズベリー、ワイルドベリーソース、メレンゲグラブル、レモンソース	
Bánh sôcôla, sốt caramen và kem Macadamia	160,000
Double Chocolate Mud Pie	
ダブルチョコレートマッドパイ	
Caramel sauce, Macadamia ice cream キャラメルソース、マカデミアアイスクリーム	
Bánh ống nhân kem kiểu Ý	160,000
Cannoli	
カンノーロ	
Coffee, ricotta, mascarpone cheese filling, chocolate soil, chocolate, hazelnut "Anglaise"	
コーヒー、リコッタ、マスカルポーネチーズフィリング、チョコレート ヘーゼルナッツソース	
Bánh dâu nhiều lớp	160,000
Strawberry Millefeuille	
ストロベリーミルフィーユ	
Strawberries, lemon curd, whipped cream, blueberry sauce ストロベリー、レモンソース、ホイップクリーム、ブルーベリーソース	
Hemispheres	160,000
Hemisphere's Valrhona Chocolate "Extravaganza"	
ヘミスフェア ヴァローナチョコレート "奏"	
Please ask the server for details 詳細は係りにお問い合わせください	



Chef Recommendations

Please notify any of our associates if you have any food intolerance and allergic
Prices are expressed in VND and Exclude 10% Government Tax & 7% Service Charge