




SOUP_SÚP

- 42 **CREAMY PUMPKIN SOUP**  **150**
Served with crouton
Súp kem bí ngô
- 43 **SOFT SHELL CRAB AND ASPARAGUS SOUP**  **220**
Served with croutons
Súp măng tây với cua lột chiên giòn
- 44 **CREAMY MUSHROOM SOUP**  **160**
Mushroom tempura and white truffle oil
Súp kem nấm

PASTA_CÁC MÓN MỠ Ý

Choice of spaghetti or linguine or penne
Lựa chọn: mì sợi tròn, mì sợi dẹt hoặc nui

- 45 **AGLIO E OLIO**  **160**
Garlic, olive oil, tomato dices and herbs
Mì Ý với tỏi, dầu ô liu, cà chua và rau thơm
- 46 **BOLOGNESE** **240**
Minced beef cooked in tomato sauce with vegetables,
served grated parmesan cheese
Mì Ý sốt bò băm với phô mai parmesan bào cùng lá mùi tây
- 47 **FRUTTI DI MARE** **280**
Seafood, tomato sauce and basil
Mì Ý sốt cà chua hải sản và húng quế
- 48 **CARBONARA** **240**
Bacon, garlic, parmesan and egg
Mì Ý sốt kem với thịt xông khói, tỏi, phô mai và trứng

BURGER & SANDWICHES

BÁNH MÌ BURGER & SANDWICH





(All served with French fries)

- 49 **THE BLUE CLUB SANDWICH**  **230**
Grilled chicken, bacon, ham, egg, lettuce, tomato,
avocado, cheese and mayonnaise
Bánh mì kẹp tổng hợp
- 50 **STEAK SANDWICH**  **240**
Grilled AUS steak with caramelized onions,
lettuce, tomatoes and our chef's special sauce
Bánh mì kẹp thịt bò bit tết
- 51 **FOCACCIA VEGETABLES**  **210**
Focaccia bread sandwich, grilled vegetables butter and basil pesto
Bánh mì kẹp rau củ nướng
- 52 **MIKAZUKI BEEF BURGER**  **260**
Freshly baked bun with lettuce, tomatoes and
special toppings: wagyu beef, cheese, bacon and brown onions
Bánh mì burger kẹp thịt bò Wagyu, kiểu đặc biệt Mikazuki

MAIN COURSE_MÓN CHÍNH

- 53 **SALMON FILLET** **450**
Pan seared salmon fillet served with mashed potato,
asparagus and saffron sauce
Cá hồi phi lê nướng, khoai tây nghiền, măng tây cùng sốt kem họ
- 54 **SEA BASS**  **270**
Pan seared sea bass fillet with tomato soya spring
onion butter, served with steamed rice
Cá chẽm áp chảo, phục vụ với cà chua sốt bơ cà và cơm trắng
- 55 **GROUPER**  **360**
Grilled with thyme lemon, steamed vegetables and asparagus
Cá mú nướng lá chanh, rau củ và măng tây hấp.
- 56 **ORGANIC CHICKEN BREAST**  **250**
Roasted chicken breast with crispy polenta,
fresh beans and creamy mushroom sauce
Ức gà nướng phục vụ với bánh ngô, đậu tây và sốt nấm
- 57 **DUCK CONFIT** **250**
Slow cooked duck leg, mashed potato,
mixed vegetables and green pepper sauce
Đùi vịt hầm, phục vụ với khoai tây nghiền, rau củ xào và sốt tiêu xanh
- 58 **BBQ PORK RIBS**  **260**
Slow cooked pork ribs with BBQ sauce, grilled apple and potato wedges
Sườn heo nướng sốt BBQ, phục vụ với táo nướng và khoai tây múi cau
- 59 **LAMB RUMP**  **490**
Roasted lamb rump with dukkah spice,
eggplant puree, vegetables, jus and potato wedges
Đùi cừu đốt lò, gia vị Trung Đông, cà tím nghiền và khoai tây múi cau
- 60 **AUS BEEF TENDERLOIN** **540**
300gram, grilled, mashed potatoes,
sautéed spinach and black pepper jus
Thăn nội bò Úc nướng, phục vụ với khoai tây nghiền, cà bó xôi và sốt tiêu đen
- 61 **AUS BEEF RIB EYE** **490**
300gram, grilled, mashed potatoes,
sautéed spinach and black pepper jus
Thăn lưng bò Úc nướng, phục vụ với khoai tây nghiền, cà bó xôi và sốt tiêu đen
- 62 **WAGYU STEAK**  **1990**
250gram, grilled Japanese Wagyu sirloin steak marbling,
wasabi mashed potatoes, asparagus tempura and miso butter glaze
Bò Wagyu Nhật nướng, khoai tây nghiền mù tạt, măng tây chiên giòn và sốt mi sô

SIDE ORDER_MÓN ĂN KÈM

- 63 **ORGANIC FRESH GREEN SALAD**  **90**
Local mixed green salad
Xà lách dầu giấm
- 64 **SAUTEED ASSORTED VEGETABLES**  **90**
Lagim xào thập cẩm
- 65 **HOMEMADE POTATO WEDGES OR FRENCH FRIES**  **90**
Khoai tây múi cau hoặc khoai tây chiên
- 66 **STEAMED JASMINE RICE**  **30**
Cơm trắng

DESSERTS_MÓN TRÁNG MIỆNG

- 67 **SEASONAL FRUITS PLATTER**  **160**
Please ask our service team for our daily recommendation
Trái cây tươi theo mùa
- 68 **TIRAMISU** **140**
With berry compote
Bánh kem kiểu Ý
- 69 **BLACK AND WHITE** **140**
Dark chocolate mousse and vanilla ice
Sô cô la mềm 2 màu
- 70 **BERRY MOUSSE** **140**
With strawberry ice
Bánh kem mềm với vị dâu
- 71 **SAKURA CHIFFON CAKE**  **90**
With passion fruit ice
Bánh bông lan hoa anh đào với vị chanh dây
- 72 **MANGO PANNA COTTA** **140**
With yogurt mix fruits
Bánh kem sữa vị xoài và trái cây
- 73 **ROYAL DE COCO** **140**
Coconut mousse with raspberry jelly
Bánh kem mềm vị dừa với mâm xôi
- 74 **ICE CREAM** **40**
Choice of flavor with strawberry, coconut, passion fruit,
matcha, chocolate or vanilla **per scoop**
Kem với lựa chọn: dâu, dừa, chanh dây, trà xanh, sô cô la và vani

 Vegetarian  Contains pork  Gluten free  Healthy  Signature

All price are quoted in VND' 000 and inclusive of VAT and Service charge
Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Thuế & Phí phục vụ



A la carte MENU

LOCAL DELIGHTS

It serves traditional Vietnam cuisine from central region

- 01 **FRESH SPRING ROLLS** 🍣 160
A traditional dish made of pork, prawn, vegetables, herbs in Vietnamese rice paper, served with the dipping fish sauce
Gỏi cuốn tươi truyền thống với tôm, thịt heo, rau thơm và nước mắm chua ngọt
- 02 **DEEP FRIED SPRING ROLLS** 160
Crispy seafood spring rolls with fresh herbs and sweet & sour fish sauce
Chả giò hải sản, phục vụ cùng rau thơm và nước mắm chua ngọt
- 03 **PHO BO** 🍜 160
Pho is a traditional Vietnamese rice-noodle soup, served in a bowl. Thin flat rice noodles in beef broth with slice of beef
Phở bò truyền thống của Việt Nam
- 04 **MI QUANG** 🍜 160
Traditional Danang style thick noodle with local boneless chicken
Mì Quảng gà
- 05 **BUN BO HUE** 🍜 160
Hue style noodle soup with rice noodle, beef and meat loaf. The dish is admired for its balance of spicy, sour, salty and sweet flavors and the predominant flavor of lemongrass
Bún bò Huế, nấu theo vị xứ Huế
- 06 **HOI AN CHICKEN RICE** 180
Hoi An style chicken rice with yellow rice, chicken, onion and laksa leaf. Served with clear chicken broth
Com gà Hội An
- 07 **RICE PORRIDGE** 150
Choice of pork, chicken or beef
Cháo nấu với thịt heo, thịt gà hoặc thịt bò

VIETNAMESE FAMILY DISHES

MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG GIA ĐÌNH VIỆT

- 08 **SWEET AND SOUR SEAFOOD SOUP** 240
Vietnamese sweet and sour broth with seafood, pineapple, tomato and local herbs
Canh chua hải sản
- 09 **MIXED GREEN LEAVES BROTH** 160
Mixed local green leaves broth with shrimp
Canh rau tập tàng nấu tôm
- 10 **BRAISED LOCAL FISH IN CLAY POT** 240
Braised local fish in caramel sauce, served with steamed rice
Cá kho tộ, phục vụ với cơm trắng

- 11 **BRAISED PORK WITH SHRIMP** 🍲 240
Braised pork belly with shrimp, shallots, pepper, fish sauce, served with steamed rice
Tôm rim thịt, phục vụ với cơm trắng
- 12 **LEMONGRASS CHILI CHICKEN** 240
Braised local chicken with chili and lemongrass, served with steamed rice
Gà kho xả ớt, phục vụ với cơm trắng
- 13 **STIR FRIED MORNING GLORY** 🍴 110
Morning glory with garlic, red chili and oyster sauce
Rau muống xào tỏi cùng đậu phụ, ớt sừng với nước sốt dầu hào
- 14 **WOK FRIED BOK CHOY WITH MUSHROOM** 🍴 120
Wok fried bok choy with shiitake mushroom and oyster sauce
Cải thìa sốt nấm và dầu hào

ASIAN CUISINE

ẨM THỰC CHÂU Á

STARTER_MÓN KHAI VỊ

- 15 **SOFT SHELL CRAB AND GREEN MANGO PAPAYA** 🍣 210
Whole crab fried and served on shredded mango and green papaya with a light chili - lime vinaigrette sauce
Gỏi xoài đu đủ với cua lột chiên giòn
- 16 **BANANA BLOSSOM SALAD** 190
Shrimps, squid, carrots and herbs, served with rice sesame crackers
Gỏi hoa chuối, tôm, mực, cà rốt, rau mùi, phục vụ kèm với mắm chua ngọt, bánh tráng mè nướng
- 17 **NAM TOK, THAI BEEF SALAD** 210
Sautéed beef with ground roasted rice, toasted chili, mint, lime & shallot
Gỏi bò kiểu Thái

MAIN COURSE_MÓN CHÍNH

- 18 **GARLIC PRAWN** 360
Wok fried tiger prawns, spices salt, chili, spring onion and crispy garlic, served with steamed rice
Tôm sú xóc tỏi, phục vụ với cơm trắng
- 19 **SPICY SQUID** 360
Wok fried squid with chili sambal and vegetables, served with steamed rice
Mực xào sốt sa tế, phục vụ với cơm trắng
- 20 **PAD THAI NOODLE** 🍜 230
Authentic Thai style, stir fried flat rice noodle with chicken, prawns, garlic, tofu and peanuts
Hủ tiếu xào kiểu Thái với gà tôm và đậu khuôn

- 21 **STEAMED GROUPER** 360
Grouper filet with reduction soy sauce, served with steamed rice and bok choy
Cá mú hấp sốt xì dầu, phục vụ với cơm trắng và cải thìa
- 22 **SPICY CARAMELIZED CHICKEN** 230
Deep-fried local chicken with chili fish sauce, served with steamed rice
Gà chiên mắm ớt, phục vụ với cơm trắng
- 23 **BEEF CHAR KWAY TEOW** 230
Malaysian wok fried flat noodle with beef, chives and bean sprouts
Hủ tiếu xào thịt bò kiểu Mã lai
- 24 **MIKAZUKI DUCK NOODLE** 🍜 240
Roasted duck breast, bok choy, yellow noodle and chef's sauce
Vịt nướng ăn kèm mì xào rau cải và sốt đặc biệt
- 25 **FRIED RICE** 160
• with vegetables 🍴 *Com chiên rau củ*
240
• with seafood 🍣 *com chiên hải sản*

JAPANESE CORNER

MÓN NHẬT ĐẶC TRƯNG

- 26 **SHIJI MI CLAM MISO SOUP** 170
Súp miso nghêu
- 27 **FUSION SASHIMI ROLLS** 🍣 240
Fresh salmon wrapped in Vietnamese rice paper with avocado, tomato and wasabi mayo dressing
Gỏi sashimi cá hồi
- 28 **WAKAME SALAD** 🍣 🍴 240
Japanese seaweed salad, sea grapes, ebiko, cucumber, baby cress and sesame seeds
Gỏi rong biển Nhật trộn trứng tôm và rong nho
- 29 **TUNA TATAKI SALAD** 260
Japanese tuna salad with tataki dressing, cucumber, avocado, lettuces and sesame seeds
Xa lát cá ngừ áp chảo Nhật
- 30 **SASHIMI PLATTER** 440
15 pieces of assorted sliced raw fish
Sashimi cá sống tổng hợp
- 31 **SUSHI PLATTER** 360
8 pieces of Nigiri + 6 pieces of cut Maki
Sushi tổng hợp
- 32 **TEMPURA PLATTER** 260
2 prawns, 2 squids, 2 fishes and vegetables
Hải sản và rau củ chiên kiểu Nhật

- 33 **JAPANESE CHICKEN CURRY** 190
Homemade Dashi curry sauce with chicken, served with steamed rice
Cà ri gà kiểu Nhật, phục vụ với cơm trắng
- 34 **UNADON EEL RICE BOWL** 290
Grilled eel with steamed rice
Com lươn nướng kiểu Nhật

TASTE FROM THE SEA

- 35 **THE BLUE SEAFOOD TOWER | THÁP HẢI SẢN** 🍣 490
Suitable for 2 persons

Chilled seafood of cooked prawns, tuna and salmon sashimi soft shell crab and green papaya, gilled oysters, grilled squid with satay sauce, cocktail sauce, lime, salt and pepper, wasabi and soy sauce
Tháp hải sản 3 tầng đặc biệt cho 2 người

WESTERN CUISINE

ẨM THỰC PHƯƠNG TÂY

STARTER_MÓN KHAI VỊ

- 36 **SWEET SPICY SEARED AHI TUNA** 260
Green leaf, mango salsa and balsamic dressing
Cá ngừ đại dương áp chảo
- 37 **PAN SEARED SCALLOPS** 320
Japanese scallops with pea puree
Cồi sò điệp Nhật áp chảo với sốt đậu nghiền
- 38 **HEALTHY BEETROOT SALAD** 🍴 🍷 210
Thinly sliced beetroot accompanied by goat cheese
Xà lát củ dền với phô mai dê
- 39 **CAPRESE SALAD** 🍴 🍷 260
Fresh tomatoes, Mozzarella, basil, olive oil and balsamic vinegar
Xà lát cà chua và phô mai tươi với dấm đen Ý
- 40 **CHICKEN CAESAR SALAD** 🍴 260
Freshly romaine with homemade Caesar dressing, bacon, croutons, parmesan, served with grilled chicken
Xà lách hoàng đế và gà nướng, thịt xông khói phô mai bào, sốt kem tỏi, bánh mì nướng
- 41 **ANTIPASTO PLATTER** 🍴 380
4 varieties of international cheeses and mixed cold cuts with grapes, crackers, homemade chutney and nuts
Phô mai và thịt nguội xếp đĩa