



The Beliefs Behind "IL CORDA" People. Food. Atmosphere. A relaxing, fun space woven by these three ropes.

IL CORDA means "the rope" in Italian. Warm, heartfelt watchfulness, care, and service in the Japanese style. Cuisine that makes the most of the ingredients' natural flavors, centered around our charcoal grilled steak. With terrace seating, private rooms, and seats at the counter, we have a range of areas adapted to the styles and needs of our many customers. Our three "ropes" - people, food, and atmosphere are treated with the utmost importance by all our staff, and we hope to combine them into one strong, thick "rope".

「人」「食事」「空間」。3本の「綱」で編み上げる寛ぎと楽しみの場。
イタリア語で「綱」を意味する、イル・コルダ。日本流の温かく細やかな目配り、気配り、おもてなし。炭火で焼きあげるステーキを中心に、食材本来のおいしさを活かして表現される料理。テラス席や個室、カウンターなど、お客さまのご来店のシーンに合わせて使い分けられるように、居心地にこだわった食空間。「人」「食事」「空間」の3つの「綱」をスタッフ全員で大切に、1つの強くて太い「綱」を編み上げていきたい、という思いが込められています。



CHARCOAL STEAKHOUSE
IL CORDA
福岡綱屋 1979

Food Menu



LUNCH 11:00~14:30
Last Order 14:00

DINNER 17:00~23:00
Last Order Food: 22:00
Drink: 22:30

牛肉と焼き方へのこだわり

IL CORDAの牛肉は、日本の和牛A5等級と、豪州産WAGYU、豪州産グレインフェッドを使用。ベトナムにおける実際の輸入状態や、保管管理の状態、物流の状態など、直接何度も足を運びながら自分たちの目で確かめ、試食を重ねて、最もステーキに適していると判断した牛肉のみを使用しています。また、肉を焼くときには、できるだけ肉に「ストレス」を与えないように火を通していくことにこだわっています。肉をゆるやかに常温に戻しフレンチや低温調理の技法を取り入れた独自の焼成方法で休ませながらじっくりと肉を焼き上げていくことで、ステーキに炭火の香りがしっかり残り、表面がバサつかず、肉汁をしっかりと含んだまま、しっかりと柔らかな焼き上がりになるのです。

Commitment For Steak Grilling Our focus on chilling, handpicked beef, and unique grilling method infusing steaks with the aroma of charcoal

At IL CORDA, we use Japanese A5 grade Wagyu beef, Australian Wagyu, and Australian grain-fed beef. We have made numerous travels to check on the importation practices, preservation, and distribution, while also taste testing the meat so we can select only the best beef to use for our steaks. When we grill the meat, we stick to a manner that places as little stress as possible on the meat. It is gradually brought up to room temperature, then cooked using our original grilling method, which incorporates elements of the French style and low-temperature cooking, to give the steak that charcoal aroma without drying it out, so it retains its juices and stays moist and tender.



001



004



005

COURSE MENUS

★★★ IL CORDA'S STEAK 5 COURSE MEAL IL CORDA ステーキのコース

Amuse-Bouche
アミューズ

5 Kinds of Appetizers
前菜 5 種

Small Pasta Dish
小さなパスタ料理

Main Steak 200g
with Side Dish & Sauce
メインステーキ 200g とサイドディッシュ & ソース

Dessert & Coffee
デザート & コーヒー

001 MAIN STEAK: AUS BLACK ANGUS RIB EYE / TENDERLOIN STEAK 200G
メインステーキ：豪州産ブラックアンガス牛リブアイ またはフィレスステーキ 200g 1,800 /per person

002 MAIN STEAK: AUS WAGYU RIB EYE / TENDERLOIN STEAK 200G
メインステーキ：豪州産 WAGYU リブアイ またはフィレスステーキ 200g 2,800 /per person

003 MAIN STEAK: JPN WAGYU A5 SIRLOIN / TENDERLOIN STEAK 200G
メインステーキ：A5 和牛サーロイン またはフィレスステーキ 200g 3,800 /per person

PAIRING



200 WINE PAIRING (4 GLASSES)
ワインペアリング 4 種 780 /per person

201 WINE & SAKE PAIRING (4 GLASSES)
ワイン&SAKE ペアリング 4 種 980 /per person

202 HOUSEMADE NON-ALCOHOLIC DRINK PAIRING (4 GLASSES)
自家製ノンアルコールドリンクペアリング 4 種 480 /per person

★★★★ CHEF'S OMAKASE FULL-COURSE MEAL シェフのおまかせ料理コース

Amuse-Bouche, 7 Kinds of Appetizers, Soup,
OMAKASE Fish Dish, OMAKASE Meat Dish,
Dessert & Coffee

アミューズ、前菜 7 種、スープ、
本日のシェフ特製魚料理、本日のシェフ特製肉料理、デザート & コーヒー

004 1,400 /per person

★★★ SHARING STEAKS COURSE MEAL (AVAILABLE IN GROUPS OF 4 PEOPLE OR MORE)

シェアステーキコース (4 名様 ~)

Amuse-Bouche, 3 kinds of Appetizers,
Sharing Grilled Beef Tongue 160g,
Main Steaks Sharing Platter 600g
with Side Dishes & Sauces,
Risotto & Soup,
Dessert & Coffee

アミューズ、前菜 3 種、厚切り牛タンシェアステーキ 160g、
メインステーキの盛り合わせ 600g とサイド、
ソース、おのりリゾットとスープ、デザート & コーヒー

005 MAIN STEAKS PLATTER: AUS BLACK ANGUS RIB EYE 200G, TENDERLOIN 200G, FLAP STEAK 200G
メインステーキ盛り合わせ：豪州産ブラックアンガス牛リブアイ 200g フィレスステーキ 200g、カミノステーキ 200g 1,200 /per person

006 MAIN STEAKS PLATTER: AUS WAGYU RIB EYE 200G, TENDERLOIN 200G, BLACK ANGUS FLAP STEAK 200G
メインステーキ盛り合わせ：豪州産 WAGYU リブアイ 200g、フィレ 200g、ブラックアンガス牛カミノステーキ 200g 1,600 /per person

AMUSE BOUCHE

007	MARINATED SALMON, CONSOMME JELLY [ONE BITE, 1PC] サーモンマリネのコンソメジュレ包み	80
008	SHRIMP, HOKKAIDO SCALLOP MOUSSE MINI TART [ONE BITE, 1PC] 海老と北海道産帆立のムース、ミニタルト	98
009	FISH OF THE DAY CARPACCIO, MASCARPONE, HOUSEMADE XO SAUCE [ONE BITE, 1PC] 鮮魚のカルパッチョ、マスカルポーネ、自家製 XO 醤	120

010	HIROSHIMA OYSTER [1PC, RAW / GRILLED] 広島産牡蠣 (生牡蠣または焼牡蠣)	180
011	AUS BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN TARTARE, MINI PIE [ONE BITE, 1PC] 豪州産アンガス牛のタルタル、ミニパイ	180

APPETIZERS

COLD

012	SEAFOOD & VEGETABLES TERRINE 魚介と野菜のテリーヌ	128
013	EGGPLANT CARPACCIO, SEARED SPEAR SQUID, IKURA [4PCS] 茄子のカルパッチョ、炭焼きのヤリイカ、イクラ	150
014	VEAL SWEETBREAD FRITTO, HERBS [60G] 仔牛のリードヴォーのフリット、ハーブ	180
015	SLOW-LOW-ROASTED BEEF TONGUE, BLUE CHEESE, WASABI-SAUCE [40G] 牛タンの低温ローストビーフ、ブルーチーズ、山葵ソース	230
016	JAPANESE A4 WAGYU SMOKED HAM [60G] A4 和牛サーロインの燻製ハム	480

HOT

017	CHARCOAL-GRILLED HOUSEMADE SAUSAGE [1PC, 100G] 炭火焼手仕込みソーセージ (1本, 100g)	128
018	STEWED BEEF TENDON, TRIPPA, TOMATO [200G] 牛スジとトリッパのトマト煮込み	160 Half 98
019	CRAB CROQUETTES, CRAB BUTTER SAUCE [2PCS] 蟹のコロッケ、蟹味噌のソース	180
020	ROASTED MUSHROOM, HOUSEMADE XO SAUCE 特大ローストマッシュルーム、自家製 XO 醤	220
021	CALAMARI RIPIENI [100G] カラマリのリビエニ	248 Half 168
022	FONDUTA, HOUSEMADE SAUSAGE, VEGETABLES, ALIGOT [100G] 手仕込みソーセージと野菜のフォンデュータ、アリゴソース	260 Half 180
023	AJILLO, AUS BLACK ANGUS BEEF DICED STEAK, PRAWN [100G] 豪州産アンガス牛ステーキと海老のアヒージョ	480 Half 350

APPETIZERS PLATTERS

024	IL CORDA APPETIZERS PLATE 3KINDS [PER PERSON] 前菜盛り合わせ (1人前)	3 Kinds 150 / per person 5 Kinds 250 / per person 7 Kinds 350 / per person
025	SMOKED APPETIZERS PLATTER (5 KINDS) 燻製盛り合わせ	480 Half 290

025	CHEESE PLATTER (4 KINDS) チーズ盛り合わせ	480 Half 290
025	COLD CUT PLATTER (4 KINDS) コールドカット盛り合わせ	580 Half 350



SALADS

- 028 15 KINDS OF MIXED GREEN SALAD 180
15種類のグリーンサラダ Half 120
- 029 CAESAR SALAD, HOUSEMADE COPPA 220
自家製コッパのシーザーサラダ Half 150
- 030 COLD ROAST BEEF SALAD 280
ローストビーフのサラダ Half 180
- 031 CRAB MEATS, SCALLOPS, COUSCOUS SALAD, SPICES 240
蟹、帆立、クスクスのサラダ、スパイス



PASTA & RISOTTO

- 101 LASAGNA, BEEF TONGUE BOLOGNESE, VEGETABLES 240
牛タンのポロネーゼと野菜のラザニエ Half 168
- 102 SPAGHETTI POMODORO, SAUSAGE 180
サルシッチャのトマトソース (スパゲティ) Half 120
- 103 SPAGHETTI ARRABBIATA, SAUSAGE 200
サルシッチャのアラビアータ (スパゲティ) Half 140
- 104 LINGUINE, SEAFOOD RAGU 240
魚介のラグー (リングイネ) Half 168
- 105 LINGUINE, 'UNI' SAUCE 340
生ウニの Pasta (リングイネ) Half 240
- 106 SPAGHETTI, PRAWN CARBONARA 360
大海老のカルボナーラ (スパゲティ) Half 280
- 107 CHEESE RISOTTO, GUANCIALE 220
豚ホホ肉を使ったグアンチャーレのチーズリゾット
- 108 HIROSHIMA OYSTER RISOTTO 340
広島産牡蠣のリゾット
- 109 'WATARIGANI' CRAB RISOTTO 360
渡り蟹のリゾット



SOUPS

- 032 WAGYU BEEF SOUP, JAPANESE BONITO BROTH 98
鰹だしの WAGYU ビーフスープ
- 033 ONION SOUP GRATINEE 88
オニオングラタンスープ
- 034 CRAB CHOWDER 120
蟹のチャウダー
- 035 LOBSTER BISQUE SOUP 140
ロブスターのビスク
- 036 MUSHROOM SOUP 140
茸のスープ

OTHER SPECIALITE

- 110 BUTCHER'S CHEESE BURGER, FRENCH FRIES 280
(BEEF PATTY 100G, MOZZARELLA, CHEDDAR CHEESE, TOMATO, ONION, LETTUCE, PICKLES, ORIGINAL BURGER SAUCE)
肉を味わうチーズバーガー、フレンチフライ付き
- 111 BACON & EGG CHEESE BURGER, FRENCH FRIES 320
(BEEF PATTY 100G, MOZZARELLA, CHEDDAR CHEESE, EGG, BACON, TOMATO, ONION, LETTUCE, PICKLES, ORIGINAL BURGER SAUCE)
ベーコン&エッグチーズバーガー、フレンチフライ付き

TOPPINGS トッピング

- | | |
|--|------------------------------------|
| 112 EGG (SUNNY SIDE UP) 目玉焼き +20 | 114 BACON ベーコン +20 |
| 113 ADDITIONAL BEEF PATTY 100g ビーフパティ追加 +180 | 115 EXTRA CHEDDAR CHEESE チーズ追加 +38 |

- 116 WAGYU HAMBURG STEAK 140G (JAPANESE STYLE JUICY GRILLED MEATBALL) 250
豪州産 WAGYU ハンバーグステーキ
ORIGINAL / CHEESE 'ALIGOT'
オリジナル / チーズアリゴ

SOURCE ソース

- Demi-Glace Sauce デミグラスソース or Onion & Soy Sauce 玉葱と醤油のソース (ジャポネソース)

- 025 THICK CUT SMOKED SALMON 280
厚切りスモークサーモン
- 025 SOLE BONNE FEMME 340
平目のボンファン



★ STEAKS

★ FROM OUR CHARCOAL-GRILL

ENJOY OUR SLOW GRILLED PREMIUM BEEF CUTS,
COOKED TO PERFECTION BY OUR JAPANESE HEAD CHEF!



NEW ZEALAND GRASS-FED CHILLED BEEF

☀️ Slow-low grilling 20-30 minutes for medium cook

040 NZL GRASS-FED ANGUS RIB EYE STEAK 200g 490
NZ産グラスフェッドアンガス牛リブアイステーキ 300g 730

041 NZL GRASS-FED ANGUS TENDERLOIN STEAK 200g 790
NZ産グラスフェッドアンガス牛フィレステーキ 300g 1,180

AUSTRALIAN GRAIN-FED CHILLED BEEF

☀️ Slow-low grilling 20-30 minutes for medium cook

042 AUS BLACK ANGUS RIB EYE STEAK 200g 890
豪州産ブラックアンガス牛リブアイステーキ 300g 1,280

043 AUS BLACK ANGUS TENDERLOIN STEAK 200g 1,280
豪州産ブラックアンガス牛フィレステーキ 300g 1,890

044 AUSTRALIAN WAGYU RIB EYE STEAK 200g 1,680
豪州産 WAGYU リブアイステーキ 300g 2,480

045 AUSTRALIAN WAGYU TENDERLOIN STEAK 200g 1,980
豪州産 WAGYU フィレステーキ 300g 2,890

JAPANESE-WAGYU FINEST A5 GRADE

☀️ Slow-low grilling 30-40 minutes for medium cook

046 JAPANESE WAGYU A5 SIRLOIN STEAK 200g 1,980
A5 等級和牛サーロインステーキ

047 JAPANESE WAGYU A5 TENDERLOIN STEAK 200g 2,980
A5 等級和牛フィレステーキ

 **CERTIFIED JAPANESE WAGYU**
日本産 A5 等級和牛 Japanese-Wagyu beef is prized because of its intense marbling and the high percentage of unsaturated fat.

048 JAPANESE WAGYU A5 CHATEAUBRIAND 200g 3,800
A5 等級和牛シャトーブリアンステーキ

SIGNATURE STEAKS

☀️ Slow-low grilling 20-30 minutes for medium cook

049 UMAMI-ENRICHED BEEF TONGUE STEAK 160g 580
牛だしに寝かせた牛タン炭火焼き

051 'UMAMI' SPICED-UP FLAP STEAK 200g 580
特製スパイス仕立てのカイノミステーキ

050 CHARCOAL-GRILLED BEEF PREMIUM TONGUE STEAK 160g 680
特選厚切り牛タン炭火焼き

052 'UMAMI' SPICED-UP SIRLOIN STEAK 200g 690
特製スパイス仕立てのサーロイン

SELECT 1 SAUCE PER 1 STEAK ORDER: ステーキ一つにつきソースをおひとつお選びください

RED WINE
赤ワイン

ONION & SOY SAUCE
玉葱と醤油のソース (ジャボネソース)

BLUE CHEESE
ブルーチーズ

LEMON & SOY
レモンステーキ

ASIAN LONG PEPPER
ロングペッパー

BBQ
バーベキュー

LEMONGRASS CHILI
レモングラスチリ

CHIMICHURRI
チミチュリ

BRANDY PEPPER
ブランデーペッパー

MUSHROOM
マッシュルーム

WASABI MAYONNAISE (COLD SAUCE)
山葵マヨネーズ

HIROSHIMA OYSTER CREAM (OYSTER 2PCS) +180
濃厚な牡蠣のクリームソース、広島産牡蠣入り



UNIT PRICE VND1,000 AND PRICE ARE SUBJECT TO 5% SERVICE CHARGE AND 10% VAT.

表示価格は 1,000VND 単位です。また VAT10% および サービスチャージ 5% を別途いただきます。



BONE-IN STEAKS TO SHARE

🕒 Slow-low grilling 40-50 minutes for medium cook

ASK OUR STAFF FOR TODAY'S CUTS AND AVAILABILITY
本日入荷の骨付きステーキのサイズはスタッフまでお尋ねください。

053	AUSTRALIAN BLACK ANGUS T-BONE STEAK 豪州産ブラックアンガス牛Tボーンステーキ	3,850 /1,100g 5,600 /1,600g
Standard serving for one piece: 1,100g ~ 1,600g (price per 100g = 350)		
054	AUSTRALIAN BLACK ANGUS L-BONE STEAK 豪州産ブラックアンガス牛Lボーンステーキ	2,170 /700g 3,720 /1,200g
Standard serving for one piece: 700g ~ 1,200g (price per 100g = 310)		
055	AUSTRALIAN BLACK ANGUS PORTERHOUSE STEAK 豪州産ブラックアンガス牛ポーターハウスステーキ	4,800 /1,200g 6,400 /1,600g
Standard serving for one piece: 1,200g ~ 1,600g (price per 100g = 400)		
056	AUSTRALIAN BLACK ANGUS TOMAHAWK STEAK 豪州産ブラックアンガス牛トマホークステーキ	3,630 /1,100g 5,280 /1,600g
Standard serving for one piece: 1,100g ~ 1,600g (price per 100g = 330)		
057	AUSTRALIAN WAGYU TOMAHAWK STEAK 豪州産WAGYUトマホークステーキ	6,720 /1,400g 9,600 /2,000g
Standard serving for one piece: 1,400g ~ 2,000g (price per 100g = 480)		

CHARCOAL GRILL

🕒 Slow-low grilling 20-30 minutes for medium cook

058	CHARCOAL-GRILLED IBERICO-DE-BELLOTA, PRESA, ASIAN LONG PEPPER SAUCE イベリコ・ベジョータ、肩ロースの炭火焼き、ロングペッパーソース	150g 580
059	CHARCOAL GRILLED BONE-IN FRENCH BREED CHICKEN THIGH, LEMON & SOY SAUCE 骨付きフランス品種地鶏もも肉の炭火焼き、レモンステーキのソース	200g 280
060	CHARCOAL-GRILLED AUSTRALIAN LAMB CHOPS, ASIAN LONG PEPPER SAUCE 骨付き豪州産仔羊ロースの炭火焼き、ロングペッパーソース	2 Chops 790

STEAKS PLATTERS

🕒 Slow-low grilling 30-40 minutes for medium cook

061	AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF STEAKS PLATTER 300G AUS Black Angus Rib Eye 100g, Tenderloin 100g, Flap Steak 100g, Side Dishes, 2 Housemade Sauces, Chef's Various Condiments 豪州産アンガス牛ステーキプラッター 300g 豪州産ブラックアンガス牛リブアイ 100g、フィレ 100g、カイノミステーキ 100g、サイドディッシュ、自家製ソース2種、シェフセレクトのコンディメント	1,980
062	AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF STEAKS PLATTER 600G AUS Black Angus Rib Eye 200g, Tenderloin 200g, Flap Steak 200g, Side Dishes, 2 Housemade Sauces, Chef's Various Condiments 豪州産アンガス牛ステーキプラッター 600g 豪州産ブラックアンガス牛リブアイ 200g、フィレ 200g、カイノミステーキ 200g、サイドディッシュ、自家製ソース2種、シェフセレクトのコンディメント	3,480
063	AUSTRALIAN WAGYU STEAKS PLATTER 300G AUS WAGYU Rib Eye 100g, Tenderloin 100g, Black Angus Flap Steak 100g, Side Dishes, 2 Housemade Sauces, Chef's Various Condiments 豪州産WAGYUステーキプラッター 300g 豪州産WAGYUリブアイ 100g、フィレ 100g、ブラックアンガス牛カイノミステーキ 100g、サイドディッシュ、自家製ソース2種、シェフセレクトのコンディメント	2,980
064	AUSTRALIAN WAGYU STEAKS PLATTER 600G AUS WAGYU Rib Eye 200g, Tenderloin 200g, Black Angus Flap Steak 200g, Side Dishes, 2 Housemade Sauces, Chef's Various Condiments 豪州産WAGYUステーキプラッター 600g 豪州産WAGYUリブアイ 200g、フィレ 200g、ブラックアンガス牛カイノミステーキ 200g、サイドディッシュ、自家製ソース2種、シェフセレクトのコンディメント	4,980

SELECT SAUCES ソースをお選びください

RED WINE 赤ワイン	ONION & SOY SAUCE 玉葱と醤油のソース (ジャポネソース)	BLUE CHEESE ブルーチーズ
LEMON & SOY レモンステーキ	ASIAN LONG PEPPER ロングペッパー	BRANDY PEPPER ブランデーペッパー
BBQ バーベキュー	LEMONGRASS CHILI レモングラスチリ	CHIMICHURRI チミチュリ
		MUSHROOM マッシュルーム

EXTRA SAUCES

All /60ml 80

080	RED WINE SAUCE 赤ワインソース
081	ONION & SOY SAUCE 玉葱と醤油のソース (ジャポネソース)
082	BLUE CHEESE SAUCE ブルーチーズソース
083	LEMON & SOY SAUCE レモンステーキのソース
084	ASIAN LONG PEPPER SAUCE ロングペッパーソース
085	BBQ SAUCE BBQ ソース
086	LEMONGRASS CHILI SAUCE レモングラスチリソース
087	CHIMICHURRI SAUCE チミチュリソース
088	BRANDY PEPPER SAUCE ブランデーペッパーソース
089	MUSHROOM SAUCE マッシュルームソース
090	WASABI MAYONNAISE SAUCE (COLD SAUCE) 山葵マヨネーズソース
091	HIROSHIMA OYSTER CREAM SAUCE (OYSTER 2PCS) 濃厚な牡蠣のクリームソース、広島産牡蠣入り +180



PLEASE FEEL FREE TO ASK US IF YOU NEED MORE BREAD AND BUTTER.
パン、バター追加はお気軽にお申し付け下さい。



SIDE DISHES

- 070 CREAMY MASHED POTATOES
クリーミーマッシュポテト 100
- 071 FRENCH FRIES
フレンチフライ 80
- 072 SAUTEED CREAM GREEN ASPARAGUS
アスパラガスのクリームソテー 100



120



121



122

- 073 CREAMED SPINACH
クリームスピナッチ 100
- 074 SAUTEED SPINACH
ソテードスピナッチ 100
- 075 CHARCOAL-GRILLED 'YOSHIMOTO' MUSHROOMS
炭焼き YOSHIMOTO マッシュルーム 140

- 076 SEASONED RICE, HOUSEMADE XO SAUCE
特製 XO 醬ライス 120
- 077 GARLIC FRIED RICE
ガーリックライス 120
- 078 STEAMED RICE (JPN RICE, 'IWATE HITOMEBORE')
ライス (岩手ひとめぼれ使用) 50

KID-FRIENDLY

- 120 KID'S MEAL SET A
Kid's Spaghetti, Kid's Meatball 60g, Mini Sausage 20g, French Fries, Boiled Vegetables
お子様ランチ A
スパゲティナポリタン、お子様煮込みハンバーグ 60g、ミニソーセージ 20g、フレンチフライ、温野菜 128

- 121 KID'S MEAL SET B
Omelet Rice, Kid's Meatball 60g, Mini Sausage 20g, French Fries, Boiled Vegetables
お子様ランチ B
オムライス、お子様煮込みハンバーグ 60g、ミニソーセージ 20g、フレンチフライ、温野菜 128
- 122 KID'S MEAL SET C
Mini Hamburger, French Fries, Boiled Vegetables
お子様ランチ C
ミニハンバーガー、フレンチフライ、温野菜 128

DESSERTS



134



133



132



135



130



136



131

- 130 TIRAMISU
ティラミス 140
- 131 CREMA CATALANA
クレマ・カタラーナ 120
- 132 MILLE CREPE ROLL CAKE, CHESTNUT SAUCE, CHOCOLATE SAUCE
ミルクレープロールケーキ、栗のソース、チョコレートのソース 120
- 133 CHOCOLATE TERRINE, ORANGE & AMARETTO SAUCE
ショコラテリーヌ、オレンジとアマレットのソース 140
- 134 MATCHA BASQUE CHEESECAKE, MINI MATCHA ICE CREAM
抹茶のバスクチーズケーキ、小さな抹茶アイス 140
- 135 PEACH & PISTACHIO MOUSSE
桃とピスタチオのムース 140
- 136 CHOCOLATE FONDANT, MINI VANILLA ICE CREAM
フォンダンショコラ、小さなバニラアイス 160
- 137 GELATO (VANILLA / CHOCOLATE / FLAVOUR OF THE DAY)
ジェラート (バニラ / チョコレート / 日替わり) 80

COFFEE & TEA

- 210 ITALIAN ESPRESSO
エスプレッソ 65
- 215 AMERICANO (HOT/ICED)
アメリカーノ 65
- 216 LATTE (HOT/ICED)
ラテ 75
- 217 CAPPUCCINO (HOT/ICED)
カプチーノ 75
- 218 BLACK TEA (HOT/ICED)
紅茶 75
- 219 GREEN TEA (HOT/ICED)
緑茶 65

UNIT PRICE VND1,000 AND PRICE ARE SUBJECT TO 5% SERVICE CHARGE AND 10% VAT.

表示価格は 1,000VND 単位です。また VAT10% およびサービスチャージ 5% を別途いただきます。