



Fujiya  
Yakiniku Nabe

# 用豆門也

premium





Tại Nhật bò được nuôi kỹ lưỡng từng con một giống như nuôi con trong gia đình. Bò con sau khi sinh ra một thời gian ngắn được cai sữa mẹ và cho uống sữa bột, người nuôi cho từng con uống sữa bằng tay, khi thời tiết lạnh bò được khoác áo do nhà nông tự tay làm. Từng con bò sẽ được đặt tên riêng và chăm sóc cẩn thận chứ không như cách nuôi công nghiệp.



Điểm nổi bật nhất của bò Nhật là vân mỡ marbling độc đáo, xen kẽ trong thịt là các vân và hạt mỡ li ti tuyệt đẹp, tạo cảm giác mềm, ngọt nước mà không ngán khi ăn. Để có được loại thịt bò như vậy phải nhờ sự bảo vệ giống gene quý hiếm và quy trình nuôi dưỡng nghiêm ngặt, cũng là bí quyết nuôi của mỗi bộ gia đình.



- **Nakaochi:** Dẻ sườn bò. Đây là phần thịt ngon, cực ngọt. Thịt có các thớ gân, rất mềm và sẽ giòn khi ăn. Rẻ lấy khi nấu lẩu Buns, Kani Saba hoặc Wagyu Bò.
- **D-Sana Nakaochi:** Dẻ sườn bò Van. Khi nướng gần chín, lấy dùng kèm với rau thơm nướng và ăn để nướng chín phần bên trong.
- **Harumi:** Dẻ sườn, phần thịt rất mềm, ngọt, nhiều mỡ và rất thơm. Sau khi nấu sashimi xong chỉ ăn ngay, tránh để lâu sẽ bị đắng.
- **Gyutan:** Lưỡi bò. Một trong các món ăn Yakiniku độc đáo của người Nhật. Thịt mềm ngọt và thịt hơi săn sật, ăn kèm nước chấm sả ớt.
- **Rosuto:** Thăn sệt. Rẻ ngọt, mềm, là một trong các phần đắt tiền nhất của thịt bò.
- **Honetsuki Karubi:** Thịt sườn cổ không mỡ, ngọt.
- **Kata Karubi:** Thăn Vài, phần thịt gần mỡ làm sệt, ít mỡ, ngọt, ăn nước tương nướng.
  - **Kata Rosu:** Chóp Vài, là phần thịt nhiều mỡ nhất, đặc biệt khi nướng vẫn mềm, ngọt đường thơm trong Yakiniku cho người thích thịt nạc.
  - **Tsuna Haru:** Bò chẻ bẻ, món đặc trưng cho người thích thịt nạc. Khi nướng phần mỡ chảy ra sẽ làm thịt ăn thơm ngon. Có thể ăn kèm bò đã nướng hương vị tuyệt vời hơn.
  - **Burisketo:** Dẻ sườn bò, gần giống bò chẻ bẻ. Là phần thịt ngọt, mềm bên là vân mỡ giòn.
- **Hemmon:** Một loại bò là món không thể thiếu trong Yakiniku. Để làm được món Hemmon ngon cần quy trình chế biến rất kỹ lưỡng và mất lâu từ đầu bếp chính gốc Nhật Bản.
- **Saloin:** Phần Thăn Ngựa bò Nhật, rất thơm và mềm. Đặc biệt các vết mỡ béo ngậy tan chảy trong miệng.
- **Ichibu:** Phần sườn sườn trong lẩu nướng Monzo dùng để nướng rất ngon.
- **Kishuto:** Phần nạc lên mỡ gần bẻ Buns. Ăn nướng sẽ ngọt, mềm và béo nước.
- **Yuu Haru:** Phần sườn sườn của Buns.





# HƯỚNG DẪN CÁC BƯỚC DÙNG MENU

(Áp dụng cho menu 349k)

Giá trên chưa bao gồm 10% VAT

**Bước 1 : Khai vị 5 món miễn phí :**



**Bước 2 : Thường thức bữa tiệc nướng với :**

Khai vị với đĩa hải sản, quý khách thưởng thức theo các bước sau đây.  
vị ngon nhất



**Bước 3 : Tự chọn các món nóng/món nướng/hải sản tùy thích.**



**Bước 4 : Lẩu/Soup/Canh:**



**Bước 4 : Tráng miệng (quý khách tự chọn trên line buffet):**



349 MENU  
.000đ

## THƯỜNG THỨC THỊT THEO PHONG CÁCH NHẬT BẢN

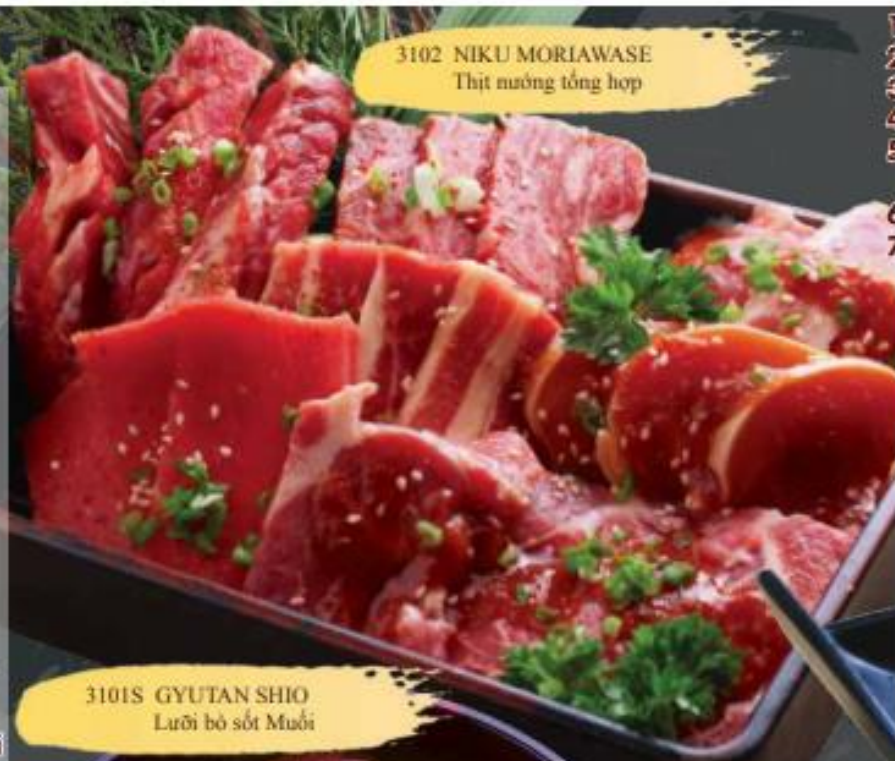
Cách 1: Chấm thịt ngập  
sốt và thưởng thức (có 5 loại  
sốt để quý khách lựa chọn  
theo sở thích).



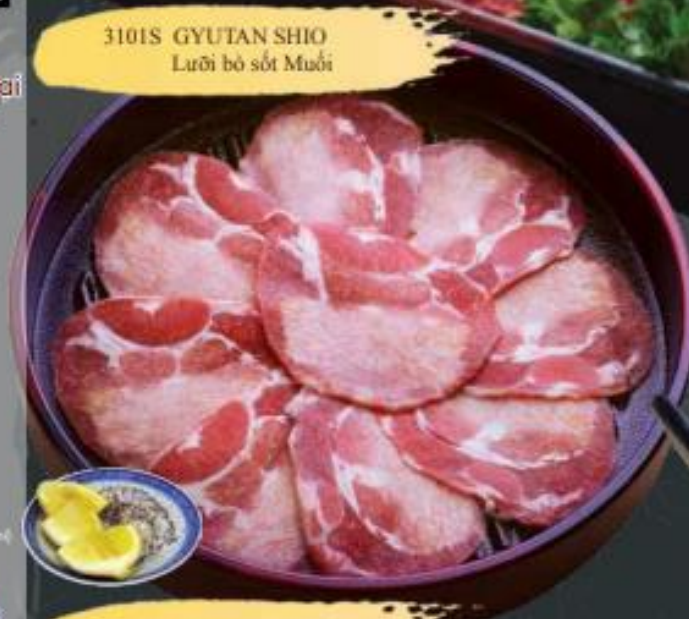
Cách 2: Cuộn thịt lên lá  
xà lách với các loại rau và  
chấm tiếp vào nước sốt  
Kochujang.



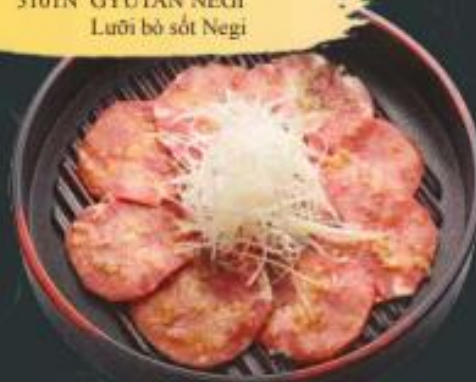
3102 NIKU MORIAWASE  
Thịt nướng tổng hợp



3101S GYUTAN SHIO  
Lưỡi bò sốt Muối



3101N GYUTAN NEGI  
Lưỡi bò sốt Negi





**349** MENU  
.000đ

Đĩa tổng hợp gồm:  
1.Nakaochi (Đẻ sườn bò Mỹ)  
2.Gyubara (Ba chỉ bò Mỹ)  
3.Kata Karubi (Cổ bò Mỹ)  
4.Gyu Momo (Mông bò Mỹ)  
5.O-sama Buta Karubi (Sườn heo bản lớn)  
6.Buta Bara (Ba chỉ heo)  
7.Tori Miso (Đùi gà fillet)

3106K KATA KARUBI KARAI  
Cổ bò sốt cay

3107 GYU MOMO KARAI  
Mông bò sốt cay

**Oishii !!**  
must try !!

3104T NAKAOCHI TARE  
Đẻ sườn sốt Tare

Phần thịt rất  
ngọt, khi nhai  
cảm giác sần sật,  
ứ nước. Rất  
ngon, không nên  
bỏ qua

3104S NAKAOCHI SHIO  
Đẻ sườn bò sốt Muối



**349** MENU  
.000đ

4102S EBI SHIO  
Tôm nướng Muối



4102M EBI MISO  
Tôm nướng sốt Miso



4106 IKASHOU  
Mực trứng





349 MENU .000đ

# HORUMON best match beer



*Horumon là món Yakuiku không thể thiếu với dân nhậu Nhật. Hương vị béo, ngọt, giòn sần sật rất tuyệt khi dùng kèm Bia. Để làm món Horumon ngon cần quy trình chế biến thật kỹ lưỡng và khéo léo từ đầu bếp chính gốc Nhật Bản, ăn kèm với sốt ướp Kochujang đặc biệt.*

焼肉に欠かせないことのできないホルモン。当店ではコチユジャンだれでお出ししています。ビールのお供に是非どうぞ！

**Oishii !!  
must try !!**



3208 HACHINOSU  
Lá sách bò



3209 KORI KORI  
Cuồng tim bò

Phần cứng sần sật và rất giòn đường



Được ưa thích nhất trong các món Horumon. MUST TRY !!

**LƯU Ý:**  
Horumon có hàm lượng cholesterol cao nhưng rất ngon!

3210 JOU MINO  
Bao tử bò



**349** MENU  
.000đ

5101 GYU ASUPARA MAKI  
Bò cuộn măng tây



5104 BUTA BARA ENOKI MAKI  
Heo cuộn nấm kim châm



5105 GYOZA



5102 TEMPURA MORIAWASE  
Tempura tổng hợp



5103 VEGETABLES TEMPURA  
Tempura rau nấm



349 MENU  
.000đ

5210 KAISEN MORIAWASE  
Lẩu hải sản tổng hợp



hot pot  
japanese  
nabe



5211 NABE MORIAWASE  
Lẩu tổng hợp



## LÀU PHONG CÁCH NHẬT

5212 SUKIYAKI  
Nước lẩu Sukiyaki



Món ăn đậm đà hương vị không thể thiếu trong các dịp lễ hội, chào đón năm mới của người Nhật. Các loại thịt rau được nhúng vào lẩu, sau đó chấm với trứng sống đánh đều. Vị đậm của nước lẩu ngấm trong thịt và rau thật nóng hòa quyện cùng trứng sẽ làm món ăn tròn vị và thơm ngậy.

LƯU Ý:  
- Trứng sống chấm rau, thịt.  
- Nước lẩu đậm (mặn).



5213 SHABU SHABU  
Nước lẩu Shabu Shabu



Món lẩu đặc biệt nhấn mạnh vào vị ngon của thịt. Nước lẩu Shabu Shabu có vị nhạt, trong làm nổi bật vị ngọt, hương thơm của thịt. Điểm đặc biệt của loại lẩu này là khi khách hàng ăn, càng nhúng các món thịt, rau vào nước lẩu sẽ làm nước lẩu càng ngon hơn.

LƯU Ý:  
- Nước lẩu nhạt.  
- Khi ăn rau nhúng dùng kèm sốt Goma (mù) và sốt dùng kèm sốt Ponzu (chua, mặn).



5214 KIMCHI NABE  
Nước lẩu Kimchi

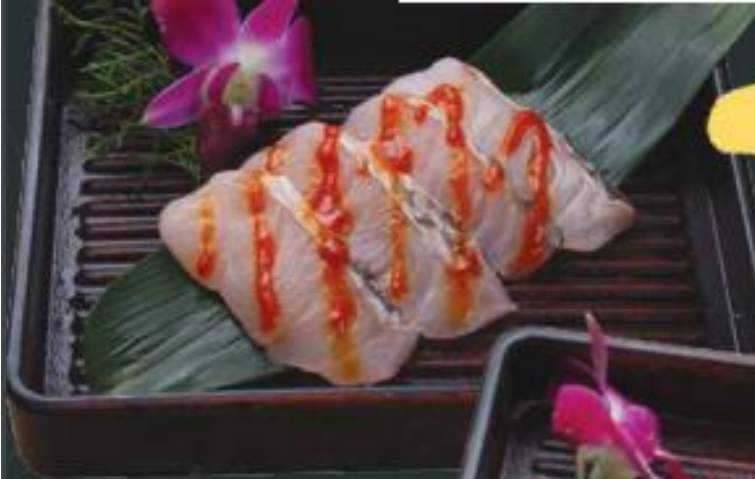


Có nguồn gốc từ Hàn Quốc, người Nhật đã khéo léo biến món lẩu Kimchi Hàn Quốc thành món riêng với hương vị tinh tế, độc đáo. Đặc biệt của món lẩu Kimchi là bị quyết sử dụng horamon. Vị béo, giòn sần sật và thơm ngọt của horamon ăn kèm cùng nước lẩu Kimchi có vị chua và cay nhẹ tạo cảm giác ngon miệng khó tả.


LƯU Ý:  
- Nước lẩu chua cay.  
- Ý Hàn Quốc.  
- Phù hợp với hải sản, heo, và gà.








4108 SUZUKI KARAI  
Cá chẽm sốt cay



4109 SPICY TUNA  
Cá ngừ đại dương sốt cay




4107 SHISHAMO SHIO  
Cá trứng sốt Muối






4104 IKA DAI SHIO  
Mực ống sốt Muối



4105 SPICY SQUID  
Mực sốt Muối ớt

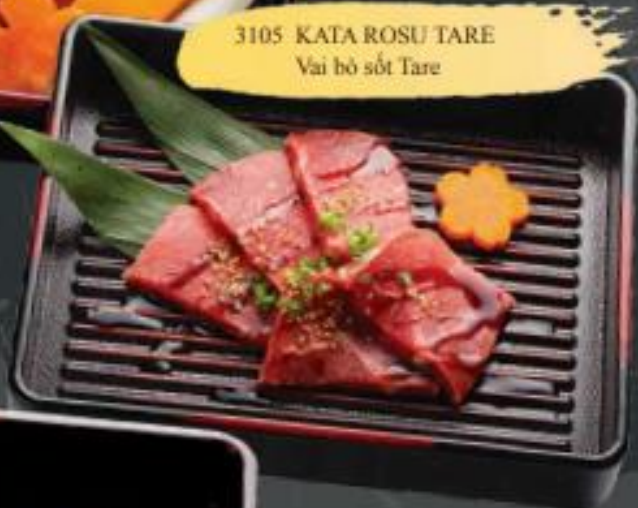


4103 SALMON HARASU  
Lườn cá hồi





3106T KATA KARUBI TARE  
Cổ bò sốt Tare

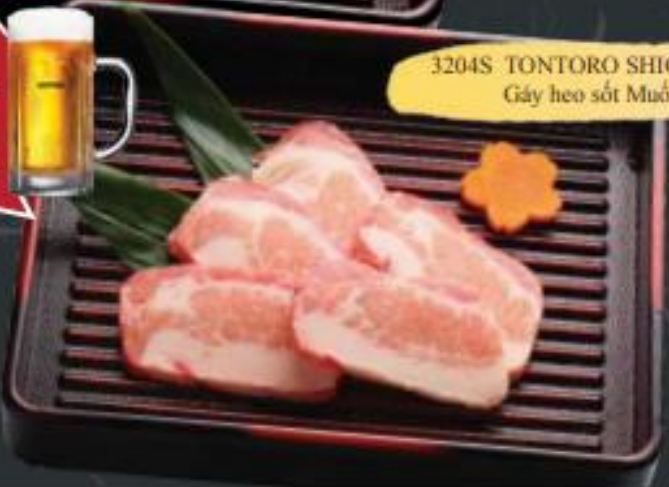


3105 KATA ROSU TARE  
Vai bò sốt Tare



3204M TONTORO MISO  
Gây heo sốt Miso

**LƯU Ý:**  
Món này có hàm lượng cholesterol cao nhưng rất ngon và đặc biệt hợp với bia!



3204S TONTORO SHIO  
Gây heo sốt Muối



**Oishii!!**  
**must try !!**

3103K GYU BARA KARAI  
Ba chi bò sốt cay



Phần thịt đặc biệt của bò. Xắn lại thật là các vân mỡ, tạo cảm giác vừa ngọt vừa béo.

3103S GYU BARA SHIO  
Ba chi bò sốt Muối



3103T GYU BARA TARE  
Ba chi bò sốt Tare





**Món bán  
chạy nhất**  
Best  
Seller

3203K BUTA CHICHI KARAI  
Năm heo sốt cay

3201 O-SAMA BUTA KARUBI MISO  
Sườn heo bán lớn sốt Miso



Miếng sườn  
hàn lớn, ngọt  
và thơm, rất  
hợp với Bia

3202M BUTA BARA MISO  
Ba chỉ heo sốt Miso


**Oishii !!  
must try !!**

3202K BUTA BARA KARAI  
Ba chỉ heo sốt cay

Vị béo ngọt, săn  
vết của thịt ba chỉ  
heo, sẽ tuyệt với  
khí nướng với  
muối và chấm với  
sốt miso

3202S BUTA BARA SHIO  
Ba chỉ heo sốt Muối





3205M TORI MISO - Gà sốt Miso  
3205K TORI KARAI - Gà sốt cay  
3025S TORI SHIO - Gà sốt Muối

4101K TAKO KARAI  
Bạch tuộc sốt cay

4101S SPICY OCTOPUS  
Bạch tuộc sốt Muối ớt

**Món được  
ưa chuộng**  
Popular

4110 SANMA TERIYAKI  
Cá thu Nhật sốt Teriyaki

4111 SABA TERIYAKI  
Cá saba sốt Teriyaki



2201 KIMCHI TAM SẮC



2202 KIMCHI MORIAWASE  
Kimchi tổng hợp



2203 KYABETSU SALAD



2211 OKONOMI YAKI  
Bánh xèo Nhật Bản



2210 MISO SOUP  
Canh Miso



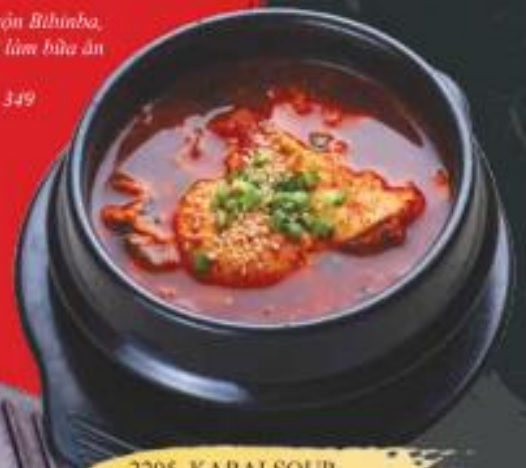
# MÓN NÓNG, SOUP & SALAD

「うちのメニューも  
おかわり自由  
となっております」  
焼肉で「二階」に、  
心ゆくまでお召し上がりくださいます。

Quý khách có thể order thêm các món cơm trộn Bihinba, Karai Soup dùng kèm một ít sushi, tempura sô làm bữa ăn thêm tròn vị.  
Áp dụng cho tất cả các menu buffet 199 - 279 - 349



2206 SPICY UDON WITH BEEF  
Udon bò cay



2205 KARAI SOUP  
Canh cay



2207 BIPINBA  
Cơm trộn



2209 UDON WITH BEEF  
Udon bò không cay



2208 KIMCHI CHAHAN  
Cơm kimchi





6101 HIRATAKE  
Nấm bào ngư



6102 NINJIN  
Cà rốt



6103 OKURA  
Đậu bắp



6104 ENOKI  
Nấm kim châm



6105 NASU  
Cà tím



6106 KABOCHA  
Bí đỏ

6107 YAKI YASAI  
Rau củ nướng







1201. Pepsi (Light) 25,000



1202. Pepsi 25,000



1203. Heineken 35,000



1204. Tiger 30,000



1205. Sapporo 39,000



1212. Soda 25,000



1111. Soda Chanh Lemon Soda 35,000



1101. Trà Đào Peach Tea 49,000đ



1102. Trà Nha Đam Alovera 49,000đ



1103. Trà Chanh Lemon Tea 39,000đ



1104. Nước Chanh Ice Lemon 29,000đ



1105. Ép Cam Orange Juice 49,000đ



1106. Ép Ổi Guava Juice 49,000đ



1107. Ép Dưa Hấu Watermelon Juice 49,000đ

1210. Pepsi Tươi 18,000đ

1211. 7up 18,000đ

**Ly 1L !!  
khủng !!**



1206. Aquafina 20,000



1110. Nước Dừa Coconut 45,000đ



1109. UMESU ROCK

**55.000đ**



1108. FRUIT JUMBO

**79.000đ**



1209. SAPPORO TOWER (2.5L.) - 279,000đ



1207. SAPPORO JUG (1.8L.) 169,000đ



1208. SAPPORO GLASS 35,000đ



1111. PASSION CABERNET SAUVIGNON 320,000đ



1113G. PASSION CABERNET SAUVIGNON (Glass) 59,000đ



1114. PASSION SAUVIGNON BLANC 320,000đ



1114G. PASSION SAUVIGNON BLANC (Glass) 59,000đ



1111. 1887 RESERVA PREMIUM CABERNET SAUVIGNON 589,000đ



1111G. 1887 RESERVA PREMIUM CABERNET SAUVIGNON (Glass) 89,000đ



1116. LUIS FELIPE EDWARDS CHARDONNAY 589,000đ



1117. LUIS FELIPE EDWARDS - MERLOT 589,000đ



1118. MCGOWAN PRIVATE BIN - SHIRAZ 849,000đ



oda Chanh  
emon Soda  
5,000

p Dưa Hấu  
Watermelo Juice  
9,000đ

ROCK  
000đ

618. MEGURUN  
PRIVATE BIN -  
SHIRAZ  
849,000đ



1310C. OWARE OTOKOYAMA  
SEISHU 15.0% (清酒純米酒) 1000ml  
190,000đ

1310I. OWARE OTOKOYAMA  
SEISHU 15.0% (清酒純米酒) 1000ml  
1200,000đ



1302. TENSON KORIN - POTATO SHOCHU  
天酒吟  
880,000đ



1341. MAKKORI  
マッコリ  
220,000đ



1314. KIBOTA (HOT COLD SAKE)  
久保田 (清酒 / 冷酒) - 720ml  
1800,000đ



1315. CHAMRU  
チャムル  
120,000đ



1306. NIGORIZAKI (COLD SAKE)  
にごり酒 (清酒)  
390,000đ



1307. KURUKISHIMA 720ML  
黒馬酒造高しち  
850,000đ



1308. CHUM CHURUM  
チュムチュラム  
120,000đ



1309C. BANBAAKI KARAKUCHI  
日本酒 純粋平白 1000ml  
149,000đ



1310E. ICHIKO - WHEAT SHOCHU  
イチホ  
840,000đ



1311. HAKITSURU NAMA 300ML  
白鹿生  
290,000đ



1312. HAKUSHIKA NAMA 300ML  
白鹿生  
290,000đ

**New!**

CÁCH UỐNG  
WATERFALL SAKE:

Người Nhật thường uống  
rượu trong ly cao trước  
sau đó sẽ uống tiếp rượu  
trong ly thấp.



• Giá chưa bao gồm 10% VAT.  
お食中代金の10%を税金として加算させていただきます。

• Nếu quý khách mang rượu bên ngoài vào nhà hàng, chúng tôi sẽ tính thêm phụ phí như sau:

Chai từ 360 ml trở xuống:	100,000 VND
Chai từ 361 ml đến 720 ml:	200,000 VND
Chai từ 721 ml đến 750 ml:	300,000 VND
Chai từ 751 ml trở lên:	400,000 VND
Chai 1.8 L:	600,000 VND

お酒のお持ち込みにつきましては、以下の代金をいただきます。何卒ご了承くださいませ。

清酒 200ml 以下	— 1本	100,000 VND
清酒 201ml から 720ml まで	— 1本	200,000 VND
清酒 721ml から 750ml まで	— 1本	300,000 VND
清酒 751ml 以上	— 1本	400,000 VND
清酒 1.8L	— 1本	600,000 VND

• Thức ăn và thức uống mang từ bên ngoài vào không được dùng tại nhà hàng.

Chân thành cảm ơn quý khách!  
当店では、お料理のお持込みをご遠慮しております。  
何卒、ご理解・ご了承くださいませよう。お願い申し上げます。

99 WATERFALL SAKE  
Thức rượu Sake

99,000đ



*PEOPLE  
WHO  
LOVE  
TO  
EAT  
ARE  
ALWAYS  
THE  
BEST  
PEOPLE*







**FUJIYA B3-01, Vincom Centre Đồng Khởi, 72 Lê Thánh Tôn,  
District 1, Hồ Chí Minh City, Vietnam**

**Tel: 02 838 222 746 / Hotline: 0938 122 552**

**Website: [www.fujiya.com.vn](http://www.fujiya.com.vn)**

** [www.facebook.com/FujiyaYakiniku/](https://www.facebook.com/FujiyaYakiniku/)**