

# 五虎 斑

## KOHAKU BBQ HOTPOT BUFFET

### HƯỚNG DẪN CÁC BƯỚC DÙNG MENU

(Áp dụng cho menu 349k)

Giá trên chưa bao gồm 10% VAT

**Bước 1: Khai vị 15 món miến phi**



**Bước 2: Chọn rau và đồ ăn kèm (trên line buffet)**



**Bước 3: Tự chọn các loại thịt cho tiệc nướng**



**Bước 4: Tự chọn các loại nước lẩu**



**Bước 5: Tráng miệng (quý khách tự chọn trên line buffet)**



### LÀU NO NABE

**Sukiyaki - Lẩu Cao Cấp (áp dụng cho menu 349k)**

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 bỏng quyến rũ càng tăng sẽ làm món ăn thêm vị và thơm ngậy.

Bi quyết ăn lẩu Sukiyaki của Chef Takayama: Dùng thìa khuấy đều thịt và những loại rau để đảm bảo món ăn sẽ dễ tiêu hóa. Quý khách vui lòng nhúng rau vào phần nước sôi để rau chín đều trước khi nhúng vào lẩu để tránh bị chín không đều.



**Kimchi Nabe - Lẩu Đặc Biệt (áp dụng cho menu 349k)**

Có nguồn gốc từ Hàn Quốc, người Nhật đã khéo léo biến món lẩu Kim Chi Hàn Quốc thành món riêng với hương vị tinh tế, độc đáo. Đặc biệt của món lẩu Kimchi là hệ enzyme sử dụng Horomon. Vì vậy, giòn, ăn sật và thêm ngọt của horomon ăn kèm cùng nước lẩu kimchi có vị chua và cay nhẹ tạo cảm giác ngon miệng khó tả hết.

Bi quyết ăn lẩu Kimchi của Chef Takayama: Lẩu kimchi đun sôi trước khi dùng kèm thìa xúc Horomon.



**Shabu Shabu - Vị Thanh Tốt Cho Sức Khỏe**

Món lẩu đặc biệt nhún nhanh vị ngon của thịt. Nước lẩu Kombu 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.

Bi quyết ăn lẩu Shabu Shabu của Chef Takayama: Cần loại thịt nhúng và ăn cùng với chất Protein sẽ cảm nhận được vị ăn kèm rất thơm ngon.



**Tom Yum - Chua Cay Hấp Dẫn**

Lẩu tom yum là sự kết hợp của nhiều nguyên liệu và gia vị khác nhau, đặc biệt trong số đó phải kể đến là chanh Kaffir và nước cốt dứa. Hương vị chua cay, cay nồng, thơm thơm của sả, thêm chút ngọt béo của nước cốt dứa sẽ khiến người thưởng thức như lạc vào "mê cung vị giác".

**Soy Milk Dashi - Vị Thanh, Đậu Nành Tốt Cho Sức Khỏe**

Soy milk Dashi (Tosuyu) là món lẩu với nước dùng làm từ sữa đậu nành nguyên chất, dashi và mirin. Món ăn này kết hợp vừa hương vị ngọt ngào và bổ dưỡng từ đậu nành và thịt. Nguyên liệu của món này gồm có thịt bò tươi, các loại đậu viên, các loại hải sản và đậu hũ dùng kèm với nước sốt mè đặc biệt. Đây là một món ăn rất phổ biến ở Nhật Bản. Món này có công dụng tốt cho sức khỏe với khối lượng lớn isoflavon - hóa chất rất giống với estrogen hormone, phòng chống các bệnh ung thư, bệnh tim, loãng xương và nhiều hơn nữa.



# MÓN NÓNG, SOUP, SALAD & ROLL

Quý khách có thể order thêm các món cơm chiên, súp đông hèm bánh gạo Nhật và các loại salad và làm bữa ăn thêm ngon.

Áp dụng cho tất cả các menu Buffet  
349 - 289 - 229



**NKV018**  
CANH HẦM HÈO KIM CHI  
Korean Pork Rib Soup  
Hoto Kimchi-jjigae



**NKV019**  
SÚP NẤM  
Shiitake Soup  
Shiitake No Asari



**NKV020**  
SÚP MÌ  
Miso Soup  
Misojiru



**NKV021**  
XÚC XÍCH NHẬT BẢN  
Japanese Sausage  
U-tama  
ウインター



**NKV022**  
CƠM CHIÊN  
Fried Rice  
Chawan



**NKV013**  
SALAD TRÒN  
Rice Salad Salad  
Chawanmushi



**NKV011**  
SALAD TRÒN HÈM  
Onion Gyoza Salad  
Kamae No Gyoza



**NKV017**  
BÁNH HÈO NHẬT  
Japanese Pancake  
Chawanmushi



**NKV012**  
SALAD THANH CÍA  
Crab Stick Salad  
Kamabako No Salad



**NKV019 NKV020 NKV021**  
ROLL CÁC LOẠI  
Assortment Rolls  
Roll Mentaiko



**NKV023**  
SALAD BÔNG NHỎ  
Onion Gyoza Salad  
Shira Bashi Salad

349 **Nướng + Lẩu**  
8004

**CÓ THỂ CHỌN MÓN TỰ ĐÁY**  
Subete No Menu O  
Toshiki De Kitemasu

**THƯỜNG THỰC THỊT THEO CÁCH NHẬT BẢN**



**NBO033**  
THỊT NƯỚNG TÔNG HỚP  
Grilled Assortment  
Yakiniku Moriawase



**NBO005, NBO007**  
DẺ SƯỜN BÒ  
Rib Finger  
Nakauchi  
Tare / Shio



**NBO004**  
BÒ LÁ LỘT  
Breef With Lolot Leaf  
Gyukku No Betonamutsutaru



Uớp Tare hay với đũa ăn và bàn.  
Uớp Miso, chỉ kẹp với gỏi, bún, bánh cuốn.  
Uớp Shio, làm với thịt (không có) người lớn của thịt bò, thịt lợn.

Bước 2: Cuộn thịt lên lá xà lách với các loại rau và thường thức.



349 **Nướng + Lẩu**  
8004

**THỊT NHẬP KHẨU THƯỢNG HẠNG YUNYU NIKU**



**NBO020, NBO031, NBO032**  
VAI CỪ CÓ XƯƠNG  
Lamb Rib  
Hitoaji Shio 骨付きラム肩  
Miso / Tare / Shio

25cm



**NBO011**  
BẢ CHỈ BÒ SỐT SUKIYAKI  
CHẤM SỐT ONSEN TAMAGO  
Short Plate With Sukiyaki Sauce  
Dipped In Onsen Tamago  
Gyu bara Sukiyaki To  
Onsen Tamago



**NBO033**  
GẤU BÒ SỐT SUKIYAKI  
CHẤM SỐT ONSEN TAMAGO  
Briker with Sukiyaki Sauce  
Dipped In Onsen Tamago  
Gyu Maneniku Onsen Tamago Sue

**Signature**



**349** Nướng + Lẩu .0004

**HẢI SẢN CAO CẤP KOKYU KAISEN**  
かいぜん高級

NH0018  
CÁ NGŨ ĐAI ĐƯƠNG NƯỚNG  
Tuna Fillet  
Makuro Misoshiru Karai  
- Miso and Karai

NH0009  
MỰC ÓNG  
Squid  
Ika Shio

NH0010  
MỰC ÓNG SỐT KARAI  
Squid with Karai Sauce  
Ika Karai

NH0096/  
NH0007  
TÔM  
Shrimp  
Ebi  
Shio / Karai

**289** Nướng .0004

**THỊT NHẬP KHẨU THƯỢNG HẠNG YUNYU NIKU**  
精入肉  
輸入肉  
上等肉  
YUNYU NIKU

NH0025 NH0026  
CÁ ĐEO  
Beefsteak  
Gyu Koma Niku  
Tare / Shio

NH0022 NH0023  
ĐŨI GO BÒ  
Knuckle  
Gyu Momo  
Tare / Shio

NH0028 NH0029  
CỔ BÒ  
Chuck Eye - Tare / Shio  
Gyu Kata  
牛かた

NH0012  
NĂM HEO  
Pork Breast - Karai  
Buta Chichi  
豚ちぢ

**289** Nướng .0004

**HẢI SẢN KAISEN**  
かいぜん

NH0014  
NH0015 NH0016  
BÀCH TUỐT  
Octopus  
Tako  
Miso / Shio / Karai

NH0017  
LƯN CÁ HỒ NƯỚNG  
Salmon Belly  
Ika Misoshiru Shogaki

NH0021  
CÁ SABA NƯỚNG MẾO  
Pangasius Fillet  
Ika No Shiozaki

NH0011 NH0012 NH0013  
MỰC NANG BABY  
Cauliflower - Miso / Shio / Karai  
Baby Ika イカ

NH0022  
NGHÊU  
Clam  
Arai アサリ

**289** Nướng .0004

**ĐŨI GÀ PHI LÊ**  
Chicken Rump Fillet  
Niwatori Moutoku  
Miso / Tare / Shio

NH0009 NH0010 NH0011  
BA CHỈ HEO  
Pork Belly  
Buta Bura  
Miso / Tare / Shio

NH0015 NH0016 NH0017  
SƯỜN NON HEO  
Beefsteak Bones - Miso / Tare / Shio  
Supuriku  
スベリク

NH0001  
BA CHỈ BÒ SỐT SUKİYAKI  
CHĂM SỐT ONSEN TAMAGO  
Short Plate With Sukiyaki Sauce  
Dipped In Onsen Tamago  
Gyu bara Sukiyaki To  
Onsen Tamago

**229.000đ** **có thể chọn lẩu từ đây**  
Nabe Menu Kara O Ebi Bunkakimon

**SHABU SHABU**  
Vị Thanh Tươi Cho Súc Khẩu

**TAM YAM**  
Chua Cay Hấp Dẫn

**SOY MILK DASHI**  
Vị Thanh Tươi Nịnh Tôt Cho Sức Khỏe

**NA01**  
FUJIYAMA

**NA02**  
MORIAWASE A

**NA03**  
MORIAWASE B

**229.000đ**

**NB0019 NB0029**  
**BẮP BÒ**  
Bef Shank  
Gyu Sate  
Tare / Shio

**NB0016 NB0017**  
**BA CHÌ BÒ CUỘN**  
Short Plate Roll  
Gyu Baza Maki  
Tare / Shio

**HẢI SẢN KAISEN**  
かいぜん

**NB0013 NB0014**  
**BA CHÌ BÒ**  
Short Plate  
Gyu Baza  
Tare / Shio

**NB0022**  
**NGHÊU**  
Clams  
Asari アサリ

**chỉ dùng với lẩu sukiyaki**

**229.000đ**

**THỊT NHẬP KHẨU THƯỢNG HẠNG YUNYU NIKU**  
輸入肉

**BEA001 BEA004 BEA005**  
**ĐỨT GÀ PHI LÊ**  
Chicken Ramp Fillet  
Niwatori Mo Niku  
No Kirimi Shiyaki  
Miso / Tare / Shio / Karai

**NHE009 NHE010 NHE011**  
**BA CHÌ HEO**  
Pork Belly  
Buta Baza  
Miso / Tare / Shio / Karai

**NHE015 NHE016 NHE017**  
**SƯỜN NON HEO**  
Brisket Bones - Miso / Tare / Shio / Karai  
Whisk buta mawashi  
アメリカ産いも豚軟骨

**NHE018 NHE019 NHE020**  
**NẠC DÂM HEO**  
Shoulder Bonedon - Miso / Tare / Shio / Karai  
Buta No Kata  
豚の骨

**NẤM KINOKO**  
キノコ

**NM000** NẤM ĐÔNG CỎ  
Shiitake  
舞茸

**NM001** NẤM LƯỚI CHI NẤU  
Kishu Maitake  
舞茸 舞茸

**NM002** NẤM KIM CHÂM  
Enoki Mushroom  
舞茸 舞茸

**NM003** NẤM BAO NGŨ  
Shimeji Mushroom  
舞茸

**NM004** NẤM ĐỨT GÀ BẢY  
Baby King Oyster  
Kingpin/kingpin/kingpin  
キングピン/キングピン

**THỊT VIÊN DÀN GỖ**  
だんご

**DA000** BÒ VIÊN  
Bowl Meatball  
Gyūnikochi N Gō

**DA001** CÁ VIÊN  
Fish Meatball  
Ikanada N Gō

**DA002** TÔM VIÊN  
Shrimp Meatball  
Ebiada N Gō 乙成だんご

**RAU YASAI**  
野菜

**YAS001** TÂN Ó  
Tanghoo  
タンゴ

**YAS002** HẠNH PẠO  
Parsley  
パセリ

**YAS003** CẢI THEA  
Pak Choi  
チンマイ

**YAS004** CẢI THẢO  
Cabbage  
キャベツ

**YAS005** ĐẬU HŨ  
Tofu  
豆腐

**YAS006** CẢI BÓ XÔI  
Baby Spinach  
ホウレンソウ

**YAS007** CÀ TÍM  
Eggplant  
ナス

**YAS008** CÀ RỐT  
Carrot  
ニンジン

**YAS009** ĐẬU BẮP  
Okra  
オクラ

**YAS010** RAU MUỖNG  
Water Spinach  
ホウチン草

**YAS011** BẮP MỸ  
Sweet Corn  
スイートコーン

# MÓN PHU, NĂM, RAU, TRÁNG MIỆNG

Quý khách có thể order thêm các món phụ  
đi kèm: Năm, Rau, Tráng Miếng  
Áp dụng cho tất cả các menu buffet  
149 - 209 - 229

## TRÁNG MIỆNG DEZATO

**DES001**  
KEM TƯƠI  
Ice Cream  
Soft-serve



**DES009**  
TRÁI CÂY  
Fruit  
Kisetsu No Kadamono



**DES007**  
CHÈ NGỌT THEO MÙA  
Sweet Soup  
Amaz-Nopu ヌイースープ



**DES008**  
RAU CÂU  
Jelly  
Zari ゼリー

## KOHAKU BBQ & HOTPOT BUFFET Our Store Locator

### KOHAKU BBQ & HOTPOT BUFFET VINCOM DONG KHOI

**Kohaku Hotpot Buffet**  
☎ 0938 122 552  
🕒 10 AM - 10 PM  
📍 Floor B3.01 Vincom Center Dong Khoi,  
70-72 Le Thanh Ton, District 1, HCMC

### KOHAKU SUSHI VINCOM DONG KHOI

**Kohaku Sushi**  
Dong Khoi  
☎ 093 822 8888  
🕒 10 AM - 10 PM  
📍 Floor B1.06C, Vincom Center  
Dong Khoi, 70-72 Le Thanh  
Ton, District 1, HCMC

### KOHAKU SUSHI VAN HANH MALL

**Kohaku Sushi**  
Van Hanh Mall  
☎ 430 1046 2222  
🕒 10 AM - 10 PM  
📍 Floor 0.15 Van Hanh Mall,  
11 Sa Van Hanh, District 10,  
HCMC

### KOHAKU SASHIMI & YAKINIKU LANDMARK 81

**Kohaku Sashimi & Yakiniku**  
Landmark 81  
☎ 0909 270 711  
🕒 10 AM - 10 PM  
📍 Floor B1.29-30 Vincom Center  
Landmark 81, 208 Nguyen  
Hue Street, Ward 11, District  
Binh Thanh, HCMC

### KOHAKU UDON & RAMEN

**Kohaku Udon & Ramen**  
☎ 029 1823 8639  
🕒 10 AM - 10 PM  
📍 Floor B1.06C, Vincom Center  
Dong Khoi, 70-72 Le Thanh  
Ton, District 1, HCMC

Món phụ không có trong bài có thể thành  
phần ngoài giờ, cần đặt trước một  
đồng hồ và phải vào phòng 75 phút trước  
giờ ăn để lấy món.

If you are allergic to any food ingredients,  
please check with us.

Giá trị tính là 1,000 VNĐ/1 người và giá trong menu chưa bao gồm và có  
thêm song (điện, nước, thuế VGT). Giá ăn theo là 10 bữa khác và có  
thể thay đổi theo nhu cầu.

All prices quoted in 1,000 VNĐ and exclusive of 10% VAT.  
The actual presentation of the dish may slightly differ from the  
image shown.



# KOHAKU BBQ & HOTPOT BUFFET VINCOM DONG KHOI

**KOHAKU BBQ & HOTPOT BUFFET**

☎ 0938 122 552

🕒 10 AM - 10 PM

📍 FLOOR B3.01 VINCOM CENTER  
DONG KHOI, 70-72 LE THANH TON,  
DISTRICT 1, HCMC