

HỆ THỐNG NHÀ HÀNG AKA HOUSE

- AKA HOUSE ĐỒNG ĐEN**
Địa chỉ: Số 100-102 Đồng Đen, P.23, Tân Bình
Điện thoại: (028) 7306 7385
- AKA HOUSE VAN HANH MALL**
Địa chỉ: Tầng 6, 777M Vạn Hạnh Mall,
71 Số Vạn Hạnh, P.12 Quận 10
Điện thoại: (028) 7300 6562
- AKA HOUSE NGUYỄN THỊ THẬP**
Địa chỉ: 304 Nguyễn Thị Thập, P. Tân Quy, Q.7
Điện thoại: (028) 7301 2582
- AKA HOUSE TÂN SƠN NHÌ**
Địa chỉ: Số 216/8 Tân Sơn Nhì, P. Tân Sơn Nhì, Q. Tân Phú
Điện thoại: (028) 7300 0441
- AKA HOUSE HÒA BÌNH**
Địa chỉ: Số 78/C Hòa Bình, P.5, Quận 11
Điện thoại: (028) 7300 3777
- AKA HOUSE NGUYỄN THỊ MINH KHAI**
Địa chỉ: Số 27 Nguyễn Thị Minh Khai,
Phường Nguyễn Cư Trinh, Quận 1
Điện thoại: (028) 7300 7791
- AKA HOUSE NGUYỄN ANH THỦ**
Địa chỉ: Số 1C Nguyễn Anh Thủ, KP3, R. Trung Mỹ Tây, Q.12
Điện thoại: (028) 7309 7300
- AKA HOUSE D2**
Địa chỉ: Số 124 Đường D2, P.25, Q. Bình Thạnh
Điện thoại: (028) 7309 7939

- AKA HOUSE CO.OP XA LỘ HÀ NỘI**
Địa chỉ: Siêu thị Co.opmart Xa Lộ Hà Nội,
Số 191 Quang Trung, P. Hiệp Phú, Q.9
Điện thoại: (028) 7302 0680
- AKA HOUSE SENSE CITY PHẠM VĂN ĐỒNG**
Địa chỉ: Tầng 3, Sense City Phạm Văn Đồng,
240-242 Kha Vạn Cân, P. Hiệp Bình Chánh, Q. Thủ Đức
Điện thoại: (028) 7301 8680
- AKA HOUSE VINCOM THANH HÓA**
Địa chỉ: Tầng 4, 777M Vincom Thanh Hóa,
Số 27 Trần Phú, MGT mới, P. Điện Biên, TP. Thanh Hóa
Điện thoại: (023) 7330 0188
- AKA HOUSE VINCOM LIÊU GIẢI**
Địa chỉ: Tầng 3, 29 Liễu Giai, Ba Đình Hà Nội
Điện thoại: (024) 7301 8068
- AKA HOUSE SENSE CITY CẦN THƠ**
Địa chỉ: Lầu 2, 777M Sense City Cần Thơ,
Số 01 Đại Lộ Hòa Bình, P. Tân An, Q. Ninh Kiều
Điện thoại: (029) 2790 0779
- AKA HOUSE GOI MỸ THO**
Địa chỉ: 777M Gò Mỵ Tho, số 545 Lê Văn Phẩm,
P5, TP. Mỹ Tho, Tiền Giang
Điện thoại: (027) 3730 0589
- AKA HOUSE CO.OPMART BẢO LỘC**
Địa chỉ: Tầng trệt, Siêu thị Co.opmart Bảo Lộc,
Tháp nước Tân Phú, P. 2, TP. Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng
Điện thoại: (026) 3730 0689

aka
HOUSE

Thank you for choosing us

f /AkaHouse.QuanNuongNhatBan



**ĐẠI TIỆC
BUFFET
NƯỚNG
NHẬT BẢN**



PHẦN THỊT BÒ NGON NHẤT



Quán nướng Nhật Bản - Aka House tự hào mang đến các loại Thịt Bò thượng hạng, tươi ngon nhập khẩu từ Mỹ, Úc như: Dẻ Sườn Bò, Bắp Hoa Bò, Cổ Bò, Lườn Bò, Lưỡi Nạc Vai Bò, Sườn Non Bò, Ba Chỉ Bò...

Thịt bò Mỹ nổi tiếng là loại thịt ngon đẳng cấp thế giới, vị thơm béo quyến rũ, mềm ngọt và an toàn cho sức khỏe bởi quy trình chăm sóc, chế độ dinh dưỡng, cũng như việc đảm bảo vệ sinh luôn được đặt lên hàng đầu.

Thịt ngon vẫn chưa đủ, kỹ thuật pha lốt thịt nguyên tảng từ những vị trí khác nhau trên thân bò - cần được gọi là Butchery, giúp phân loại chính xác phần thịt ngon để tạo ra những lát cắt hoàn hảo, văn minh phân bố đều với xử thịt trước khi mang lên bàn ăn.

Cùng Aka House chúng tôi khám phá những phần thịt ngon nhất trong bữa tiệc nướng Yakimiku chuẩn Nhật của bạn!



- | | | |
|---------------------------|----------------------------|----------------------------------------|
| 1. Tongue: Lưỡi Bò | 5. Shank: Bắp Hoa Bò | 11. Tenderloin: Thân Nội Bò |
| 2. Cheek: Mỏ Bò | 7. Rib: Dẻ Sườn Bò | 12. Top Sirloin: Thân Ngoại Trên Bò |
| 3. Neck: Cổ Bò | 8. Plate: Ba Chỉ Bò | 13. Bottom Sirloin: Thân Ngoại Dưới Bò |
| 4. Chuck: Lưỡi Nạc Vai Bò | 9. Shortloin: Thân Vai Bò | 14. Flank: Diềm Thân Bò |
| 5. Brisket: Gầu Bò | 10. Sirloin: Thân Ngoại Bò | 15. Round: Mông Bò |

ĐẠI TIỆC BUFFET NƯỚNG NHẬT BẢN

PREMIUM BUFFET

329.000 VND

BUFFET NƯỚNG THỎA SỨC

269.000 VND

BUFFET NƯỚNG KHAI TỆC

199.000 VND

TRÀ ĐÀM KHUẤT ĐƯỢC TÍNH UNDER 1M MIỄN PHÍ V. FREE
Từ 1m - 4m6 / 4m7 Đến 1m3 - 30% giá người lớn / 30% Adult Price

Giá trên chưa bao gồm 10% thuế GTGT - Prices are not include 10% VAT

Yakiniku

Trú danh nướng Nhật



1. Đón tiễn đại gia về nhà cực dễ ăn 5 phút
2. Khảo tay trái dẫu: thắp sống về nướng
3. Mạt thịt với nước sốt cá chừ xừ

BÍ KÍP NƯỚNG THỊT Tuyệt Đỉnh

Hãy để chủ bếp bếp trưởng kinh nghiệm dẫn các thực khách Nhật kỹ thuật nướng thịt Yakiniku trú danh Nhật Bản nổi tiếng làm cho đôi mắt luôn giữ được tươi và tươi ngon, thơm ngọt ngào hòa trong lòng tràn trề.

Ước tuyệt chuẩn nướng thịt được dùng các loại thịt bò miếng hàng nhân khẩu. Aka House dành tặng các thực khách bí kíp tuyệt đỉnh Yakiniku đem lại thành tích dùng chuẩn số 1 Nhật Thế Giới.




Aka House – Quán Nướng Nhật Bản với quầy buffet khai vị chuẩn Nhật và hơn 30 món từ Tempura chiên giòn, thơm lừng đến các loại sushi nổi tiếng như sushi cá ngừ, sushi thành cua, cùng các món ăn kèm nóng hổi như cơm chiên, udon hải sản, soup miso bổ dưỡng.

Đặc biệt salad kiểu Nhật "Kobachi" với rau củ tươi ngon mang đến sự kích thích vị giác trước khi bước vào đại tiệc buffet nướng của hơn 30 loại thịt nhập khẩu hàng cao cấp làm cho bữa tiệc thêm tròn vị.

BUFFET LINE

食べ放題



こぼち KOBACHI

Khai vị kiểu Nhật

Là các món salad kiểu Nhật, với nguyên liệu chủ yếu từ rau xanh tươi, cung cấp đầy đủ chất xơ, tốt cho sức khỏe. Khi ăn bữa tiệc với các món Kobachi giúp tạo cảm giác ngon miệng, dẫn bước vào bữa tiệc nướng Yakiniku Nhật Bản trú danh.

- CÁI BÓ XÔI: Horenso sarada
- GÀ TRỘN NẤM: Tari to kinoko mushi
- RAU CỦ TRỘN: Yasai namuru
- GIÁ TRỘN: Moyashi namuru
- ĐẬU BẮP RONG BIẾN: Dkura nori



副菜 SIDE DISHES

Món Ăn Kèm

Tempura là món chiên phổ biến tại Nhật, ăn giòn tan, vị thơm lừng kết hợp với nước sốt đặc trưng, là món khoái khẩu của thực khách sành ăn. Ăn kèm với kobachi được nêm ướp công phu, kích thích vị giác, bổ sung dưỡng chất và ngon ngọt nhiều loại bánh.

- KOBACHI ĐUA LEO: Kyoan kobachi
- CỦ CÁI TRẮNG CÁ RỐT: Namasu
- RAU CỦ CHIÊN: Kakage
- GÀ CHIÊN GIÒN: Tonjiru
- KOBACHI CÁI THẢO: Hakusai kobachi
- KHOAI LANG MẶT ĐỎ: Hachimitsu matsumaimo
- KOBACHI CÁN TÂY: Serori kobachi
- MỰC CHIÊN GIÒN: Ika karaage



熱い皿 HOT DISHES Món Nóng

Để bữa ăn tròn vị, không thể thiếu những món nóng đặc trưng Nhật Bản như Sushi, bô dưỡng được cuộn từ cá ngừ đỏ, thanh cua tempura... udon thả sashimi, cay sệt ớt, cơm chiên trứng thơm lừng, và đặc biệt là soup miso à soup kim chi nóng hổi...

CƠM CHIÊN TRỨNG
Yaki meshi

CƠM CUỘN CÁ NGỨ
Maguro maki

CƠM CUỘN THANH CUA TEMPURA
Kani tempura maki

CƠM CUỘN BÒ
Gyu itame maki

CƠM NẤM CÁ NGỨ
Maguro onigiri

CƠM NẤM TRỨNG
Tamago onigiri

CƠM NẤM BÒ XÀO
Gyu itame onigiri

LIDON HẢI SẢN
Kisemon yakiudon

SOUP THỊT HEO
Buta to kimuchi supu

SOUP MISO CAY
Miso supu

前菜と Khai vị/Appetizer

TĂNG NGAY

Soup Miso
Miso Soup with Pork 味噌豚汁

Soup Miso là món ăn truyền thống Nhật Bản, gồm nước dùng gọi là "Dashi" nấu cùng tương miso và một số nguyên liệu khác như đậu phụ, rong biển, mang lại cảm giác thanh mát và tốt cho sức khỏe.

Soup Nêchuu
Miso Soup with Clam クラム入り味噌汁

Bánh Xèo Nhật Bản
Japanese Pancake お好み焼き

Bánh Xèo Nhật Bản, còn gọi là Okonomiyaki, hay "Pizza Nhật Bản". Bánh được nhào trộn công phu từ bột mỳ hảo hạng với trứng gà tạo nên phần bánh thơm lừng, nóng hổi ăn kèm với sốt đặc trưng là món ăn không thể chối từ.

Cơm Thố
Steamed Rice with Beef ビビンバ

Cơm Thố, còn gọi là cơm trộn thố đã bibimbap, với dưa leo, cà rốt, cải thảo thái nhuyễn hòa quyện cùng bắp bò dai giòn, trộn đều với lòng trứng đỏ, bổ sung đầy đủ dưỡng chất.

*Hình ảnh chỉ mang tính chất tham khảo

THỊT BÒ BEEF 牛肉

05 Bắp Hoa Bò Mỹ Sốt Yakimiku
American Beef with Yakimiku Sauce

06 Bắp Hoa Bò Mỹ Sốt Tương Nhật
American Beef with Japanese Sauce

07 Nạc Vai Ướp Thố
Special American Beef Chuk Dye

08 Sườn Non Bò Úc Sốt Yakimiku
Australian Beef with Yakimiku Sauce

09 Sườn Non Bò Úc Sốt Tương Nhật
Australian Beef with Japanese Sauce

06 ビビリン

08 牛の肋骨

09 牛の肋骨

*Hình ảnh chỉ mang tính chất tham khảo

THỊT HEO PORK 豚肉

10 Nạc Vai Heo Sốt Tương Nhật
Pork Chuk Dye with Japanese Sauce

11 Nạc Vai Heo Sốt Tương Nhật
Pork Chuk Dye with Japanese Sauce

12 Sườn Heo Sốt Yakimiku
Pork Rib with Yakimiku Sauce

13 Sườn Heo Sốt Tương Nhật
Pork Rib with Japanese Sauce

焼肉ソースポイ

焼肉ソースポイ

ポークリブ

ポークリブ

日本酒を盛りの

*Hình ảnh chỉ mang tính chất tham khảo

BUFFET NƯỚNG THỎA SỨC

269.000 VND



02 Ba Chi Bò Mỹ Cuộn
Sốt Tương Nhật
American Beef Belly
with Japanese Sauce



01 Ba Chi Bò Mỹ Cắt Lát
Sốt Yakiniku
American Beef Belly
with Yakiniku Sauce



03 Nạc Vai Bò Mỹ
Sốt Yakiniku
American Beef Chuckeye
with Yakiniku Sauce



04 Nạc Vai Bò Mỹ
Sốt Tương Nhật
American Beef Chuckeye
with Japanese Sauce

*Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa



HẢI SẢN & GÀ
SEAFOOD - CHICKEN
魚介 - 鶏肉

15 Mực Nang Nướng
Cả hộp
くらげ



14 Bạch Tuộc Nướng
Ong ong
イナリ



16 Đùi Gà Rút xương sốt Yakiniku
Chicken Strip with Yakiniku Sauce
焼肉ソース
チキンたももど



17 Đùi Gà Rút Xương sốt Tương Nhật
Chicken Strip with Japanese Sauce
韓国産ソース
チキンたももど



18 Xúc Xích Gà Nướng
Chicken Skewer
チキン串



*Hình ảnh chỉ mang tính chất tham khảo

SOUP HẦM
CHUẨN NHẬT BỔ DƯỠNG

ポークリブ

Để Sopa ăn trong những thời tiết se lạnh thì bổ dưỡng và ấm nóng sẽ giúp bạn chế biến theo chuẩn Nhật Bản được hầm trong nhiều giờ đồng hồ với rau súp lơ cũng cùng các loại thảo mộc thiên nhiên để cho ra hiệu quả như hươu cao cổ, trứng gà, quế và rau. Tất cả hòa quyện với nhau sẽ mang đến món súp cá hương vị thơm ngon, ngọt ngào mà vẫn rất đặc biệt.

Pork Ribs Soup
SUON SỤN HEO HẦM
カルビスープ

Spicy Pork Ribs Soup
SÚP CAY SỤN HEO
ピリ辛カルビスープ

Món súp hầm chỉ áp dụng
tặng kèm 1 phần người khi dùng
giá và buffet từ 250.000đ trở lên.