

## NƯỚC LẨU

Món lẩu Nhật Bản hay còn gọi là "NABEMONO" - với 4 vị nước lẩu bồ dưỡng "đậm đà" hoặc "thanh nhẹ" khác nhau như: Lẩu Gà Collagen (Mizutaki), Shabu Shabu, Lẩu Nấm (Kinoko) hay Tomyum. Các vị lẩu được thưởng thức trong nồi lẩu 2 ngăn nhằm tạo nên sự tách biệt về hương vị nước dùng, cũng như cân bằng về vị giác trong bữa ăn, dẫu "tả" bao nhiêu là thịt, hải sản, rau và nấm.

Đặc biệt, với 30 món khai vị chuẩn Nhật từ koba-chi, sushi, tempura, udon... tại Aka House, chắc chắn càng giúp cho buổi tiệc đủ về phần ăn, no về phần bụng một cách trọn vẹn nhất.



**Lẩu Gà Collagen**

Nước dùng dashi không béo, thơm ngon kết hợp ăn kèm với gà, rau, cá, đậu phụ, đặc biệt kết hợp cùng nấm linh chi nâu, nấm đùi gà... tạo ra hương vị thanh mát, cung cấp collagen bồ dưỡng, phục hồi sức khỏe và vừa đẩy lùi lão hóa.



**Lẩu Shabu shabu**

Nước dùng khá thanh nhẹ, vừa miệng, kết hợp cùng thịt bò ngọt, bắp cải, rong biển, nấm và đồ ăn kèm phong phú, tạo ra một bữa ăn tròn vị và đầy đủ dưỡng chất cơ bản cần thiết nhất cho sức khỏe.



**Lẩu Nấm**

Với hơn 10 loại nấm và rau tự chọn, lẩu nấm mang đến hương vị thanh tao, nhẹ nhàng, kết hợp cùng các loại thịt hảo hạng sẽ mang đến trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời, rất tốt cho làn da và hệ tiêu hóa người dùng.



**Lẩu Tomyum** Kiểu Nhật

Hương vị chua chua cay cay đậm đà của Tomyum rất ưa dùng khi kết hợp với vị ngọt mềm của thịt hảo hạng, tươi ngon của hải sản cùng nhiều món ăn kèm hấp dẫn, kích thích vị giác cứ muốn ăn hoài, ăn mãi.

# 一肉コンボ

## COMBO THỊT Đặc Biệt

Để vị lẩu ngọt thêm phần đặc sắc, không thể thiếu các món nhúng. Combo thịt đặc biệt tại Aka House gồm các loại thịt thượng hạng như **Nạc vai bò**, **Bá chỉ bò**, **Sườn sụn heo** và **Thịt gà**... Tất cả đều được phục vụ không giới hạn cho thực khách.



BA CHỈ BÒ MỸ  
American short plate



NẠC VAI BÒ ÚC  
Australian blade shoulder beef

【豚スペアリブ】



SƯỜN HEO BA LAN  
Rib Chop

【手羽元フィーレ】



PHI LÊ ĐÙI GÀ CÓ DA  
Fillet Drumstick Chicken

【オーストラリア  
産牛肩ロース】



NẠC VAI HEO  
Pork Chuck Eye

# 【シーフード】

## HẢI SẢN

Hải sản là một lựa chọn độc đáo để thưởng thức cùng lẩu trên bàn tiệc buffet hấp dẫn, như: mực nang, bạch tuộc và tôm sú. Các loại hải sản này không chỉ mang hương vị biển tươi mới, mà còn là nguồn vitamin, protein vô tận.

Gợi ý thưởng thức hải sản cùng lẩu Tom yum chua cay, đảm bảo sẽ mang lại trải nghiệm vị giác thăng hoa chuẩn Nhật nhất.



【小イカ】



MỰC BABY

Baby Squid

【小タコ】



BẠCH TUỘC BABY

Baby Octopus

【バサフィーレ】



CÁ BASA PHI LÊ

Basa Fish Fillet

【花イカ】



MỰC ỐC HOA

Flower squid

— 球 —

## VIÊN

Ngoài thịt và hải sản – đừng quên gọi các món nhúng viên đầy sắc màu chỉ có tại Aka House như: **cá hồi viên, cá viên vị tôm hùm, chả cá chikuwa...** hứa hẹn sẽ là làm tăng trải nghiệm vị giác và làm bữa tiệc lẩu thêm tròn đầy.

— 団子コンボ1 —



COMBO VIÊN 1

Ball Combo 1

— 团子コンボ2 —



COMBO VIÊN 2

Ball Combo 2

—ちくわ—



CHẢ CÁ CHIKUWA

Chikuwa Balls

—魚球—



CHẢ CÁ CUỐN

Grilled Fish Balls

—シイタケ団子—



CÁ VIÊN VỊ NẤM ĐÔNG CÔ

Shiitake Fish Balls

—カニカマ—



CHẢ CÁ VỊ CUA

Crab fish Grilled balls

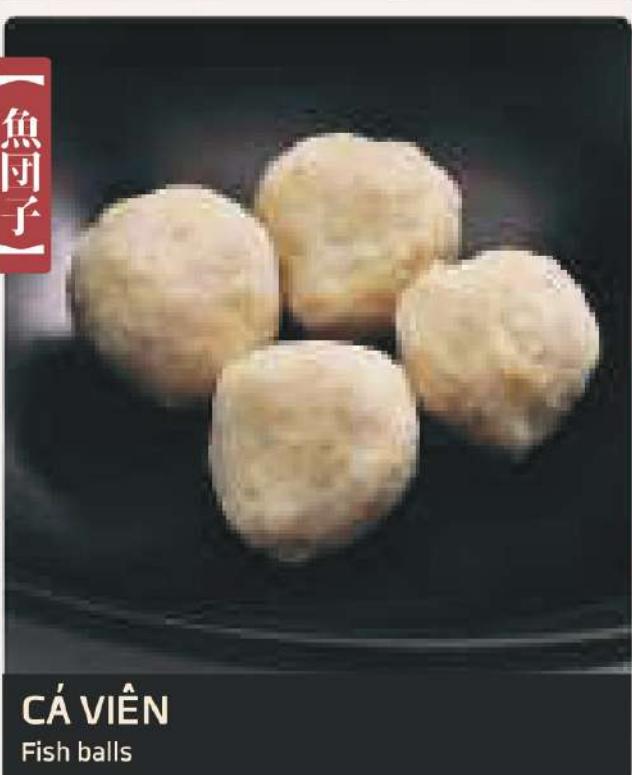
—野菜団子—



CÁ VIÊN VỊ RAU CỦ

Vegetable - fish balls

—魚団子—



CÁ VIÊN

Fish balls

—牛肉団子—



BÒ VIÊN

Beef balls

—ロブスター団子—



CÁ VIÊN VỊ TÔM HÙM

Lobster - fish balls

—鮭団子—



CÁ HỒI VIÊN

Salmon balls

# 野菜

## RAU

Từ xa xưa, rau và nấm luôn là những món ăn thanh đạm. Không cầu kỳ, đơn giản nhưng mang lại những tác dụng tuyệt vời cho sức khoẻ. Món nhúng này, tuy ít được để ý nhưng trong từng nồi lẩu luôn có chút nấm thơm ngọt, một ít rau xanh mát như: cải thảo, cải ngọt, tần ô và các loại nấm linh chi nâu, bào ngư trắng...sẽ giúp thực khách cân bằng được dinh dưỡng trong bữa tiệc lẩu của mình.



—白菜—

CẢI THẢO  
Napa Cabbage

—春菊—

TẦN Ô  
Tungho

—チンゲン菜—

CẢI THÌA  
Bok Choy



—アメリカンコーン—

BẮP MỸ  
American corn



—小松菜—

CẢI NGỌT  
Chinese cabbage



# — 卵 & 麵 —

## MÌ & MIỀN

Nét tinh tế trên bàn tiệc buffet lẩu đó chính là Mì và Miến 2 món ăn kèm không thể thiếu dưới mỗi thìa nước lẩu nóng hổi. Từng sợi mì dai béo, từng sợi miến thanh mát hòa huyền từng ngụm nước lẩu tuyệt hảo.



— 緑豆麵 —



MIỀN ĐẬU XANH

Green Bean Vermicelli

— 卵 麵 —



MÌ TRỨNG

Egg Noodle