

# All you-can-Eat Sashimi Buffet

刺身 海鮮



All of our sashimi is prepared fresh to order.

All of our sashimi is prepared fresh to order.

All of our sashimi is prepared fresh to order.

All of our sashimi is prepared fresh to order.

All of our sashimi is prepared fresh to order.



鮭

Salmon  
Cá Hồi

蛸

Tako (Octopus)  
Bạch tuộc

鯖

Saba  
(Mackerel)  
Cá Saba

鰹

Maguro  
Cá Ngừ

鱈

Suzuki (Sea Bass)  
Cá Chém

# Salmon Speciality KIKU

# 菊



Salmon 6 parts Assortment  
Yakitori Chirashi  
Cooked Tempura  
Sushi Oshichi  
6 phần khác nhau của cá hồi

鮮一本から  
六種盛合せ



鉄板焼き  
豆乳チーズフォンデュ  
Yakitori Salmon & Cheese Fondue  
Oshichi Chirashi



極細巻  
鮭河天麩羅  
スパイシーソース  
Ultra-thin and Salmon Tempura Roll with spicy sauce  
Goku Hooshime sushi nhân cá hồi sốt cay Tempura



炙り鮭と  
フレッシュトマトのチリソース  
Aburi Salmon & Fresh Tomato with Chili Sauce  
Sakabi và chut tay cá hồi sốt ớt cay



鮮兜煮  
Salmon & aburahi (limited quantity)  
Đầu cá Hồi sốt Soyunhat Ban

Menu items are subject to change without notice. All prices are approximate and may vary from those shown.

Salmon  
SAKURA

桜



鮭兜 照焼き

Salmon Kabuto Teriyaki  
Đầu cá hồi nướng sốt Teriyaki



鮭 山葵焼き

Salmon Awasabi Yaki  
Cá hồi nướng sốt Wasabi



サーモン照焼き

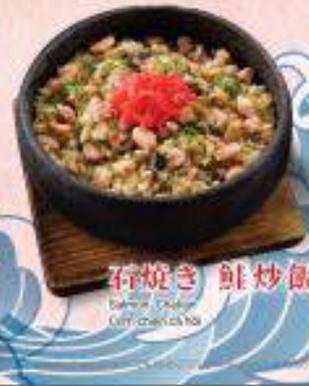
Salmon Teriyaki Yaki  
Cá hồi nướng sốt Teriyaki



和紙鍋

鮭ついで同子揚げ出し汁

WASHI Nabe  
Salmon cùng đồng tử chiên sốt nước dùng  
Lẩu cá hồi kèm đồng tử chiên sốt nước dùng



岩焼き 鮭炒飯

Salmon Chawan  
Cơm chiên cá hồi

SAKURA SUSHI & SAKANA  
10/10/2023

09/06/2023



1  
海老フライ  
タルタルソース

Deep Fried Prawns, Tartar Sauce  
Mushrooms, Cucumber, Lettuce

# 菊

Exclusively  
KIKU



2  
蒸し鶏とトマトのサラダ

Steamed Chicken, Sliced Cherry Tomatoes  
Salad with Shiso and Cilantro Leaf

All you can eat **NETTON BACHI**  
Japanese Buffet

419,000  
VND

TRƯA/LUNCH  
10:30 - 16:00  
11H - 16H

469,000  
VND

77 - CN, TỐI  
SÁNG LỄ  
ĐÀ - SUN, DINNER  
& HOLIDAY



3  
おとぎのー見出し

Japanese Dumplings  
with Soybean Paste



4  
鮎 楠庵焼

Salmon Gyoza with Soybean Paste  
On the Plate with Soybean Paste  
On the Plate with Soybean Paste  
On the Plate with Soybean Paste



5  
鮎のなめこ餡かけ

Salmon Gyoza with Soybean Paste  
On the Plate with Soybean Paste



6  
日本酒の季節  
カキ 揚げタタキ

Japanese Sake Season  
Clams Fried Tartar Sauce



## 牡蠣グラタン

Oyster Gratin  
 Hàu nướng phô mai  
 50000 VNĐ (chưa thuế)

## 鯉の一夜下し

Nahin-hemng / Ichyo Doshi  
 Cá Trích khô一夜下し  
 Cá Trích khô ướp muối 1 ngày / 1 ngày / 1 ngày / 1 ngày / 1 ngày



## 担々麺

Tantanmen  
 Mì Trứng sốt cay



## カツカレー

Katsu Curry  
 Gà chiên sốt cà chua

# 厳選部位

Sumibi - Yakiniku  
(Charcoal-grilled Japan BBQ)



11

中厚のロース  
Chūhō no Rois  
Medium-thick roast beef



12

厚切のロース  
Ōkiri no Rois  
Thick-cut roast beef



13

サーモンの厚切  
Sāmōn no Ōkiri  
Thick-cut salmon



14

本日の新鮮な、4種焼き  
Honjitsu no Shinzen na, Yonshū Yakhi  
Today's fresh, 4 types of grilling



17

きのこ野菜盛り  
Kinoko Saiyae Mōri  
Mushroom and vegetable platter



15

炭火焼肉 3種盛り  
Takiniku 3 Kōshō Mōri  
Set 3 top that roasting long top



18

ビーフとホークの合い盛り  
Bīfu to Hōku no Ai Mōri  
Beef & Pork  
Lẩu thịt bò và heo



16

サンチュ  
Sanchū  
Vegetable leaf  
Set rau ăn kèm món nướng



## 梅昆布スープ

Shabu Shabu Special Ume-Kombu Soup (sushi)

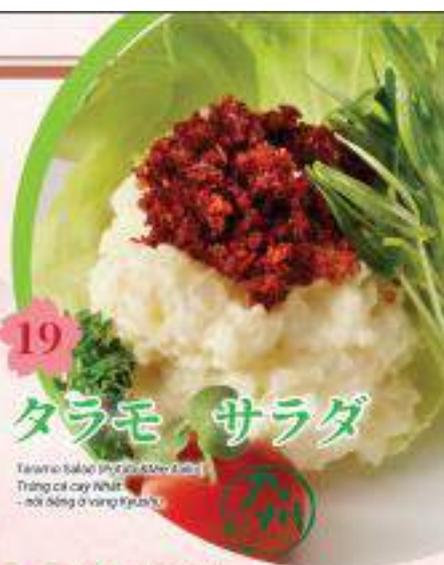
# 桜

## SAKURA

19

### タラモ サラダ

Tarimo Salad (Taro, Apple, Cello)  
Trứng cá ngừ Nhật  
- sốt dressing vàng trứng.



All you can Eat

MAPRON-KYUJI  
Japanese Restaurant

**359,000 VND** TRƯA/LUNCH  
(11:30 - 14:30)  
TỐI - 16H

**399,000 VND** 17 - CN, TỐI  
KINH LỄ  
(16H - 21H, DINNER  
& HOLIDAY)



### Popeye サラダ

20

Popeye (Spinach) Bacon & Garlic  
Salad with Boiled Egg

# 肴

Ate (Starter)

海老 I Sushi 流 茶碗蒸し

I Sushi Deluxe Chawanmushi (Shrimp)  
Trung háp I Sushi thượng hạng

21



22

ししゃもの南蛮漬け

Shishamo Nanbanzuke  
Cá trung sôit Nanban  
SỮA NÀNG (DÀ THỊ) CHẾ



23

キムチ

Kimuchi  
Kimchi cá thỏ

24

海鮮 お好み焼き

Kaisen (Seafood) Okonomiyaki  
Trứng sôit hải sản kôit Nhật



枝豆

Edamame  
Đậu nành Nhật

25



27

山菜のおひたし

Sanasai (Mountain vegetables) Ohitashi



28

海藻 サラダ

Seaweed Salad  
Salad sôit biển muối

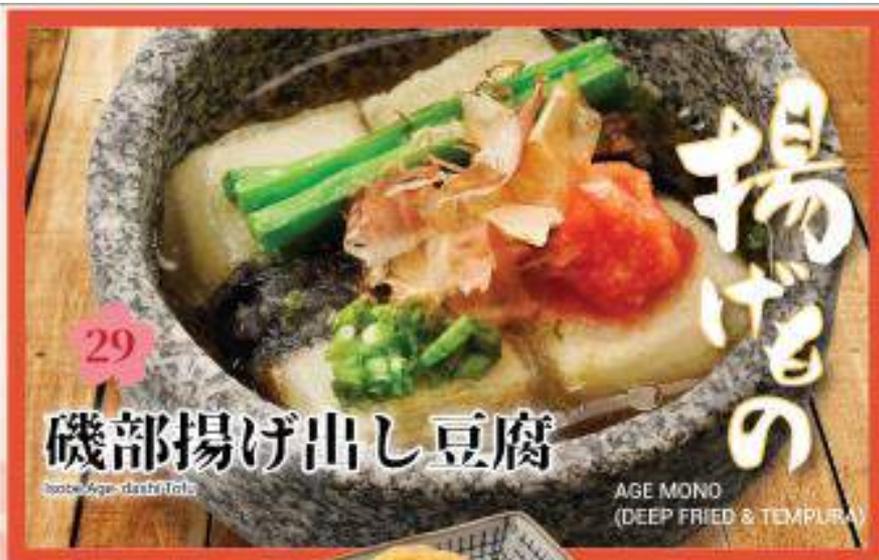


26



きんぴら牛蒡

Kinpira Gôin  
Một món ăn đặc trưng được dùng tại gia đình Nhật Bản



29

# 磯部揚げ出し豆腐

Isoke-ya dashi-tofu

AGE MONO  
(DEEP FRIED & TEMPURA)



いももち

# ハニーマスタード

imomochi Honey mustard sauce  
Imomochi sốt mù tạt mật ong  
Món bánh truyền thống đặc sản của vùng Hokkaido

31

# 天婦羅盛り合わせ

Tempura Assortment  
Tempura tổng hợp



32

# 牛蒡の唐揚げ

Gobo Karaage (Deep-fried burdock)  
Ngũ bìng chiên giòn

33

# 小蛸の南蛮揚げ

Deep-fried baby cuttlefish in sweet sauce  
Bách hươu gà (Đồ chiên ngọt)  
Súp Namu (Đồ chiên ngọt)



34

# 鶏もも肉の唐揚げ

Chicken Karaage (Deep-fried chicken)  
Tô chên Karaage



# 秋刀魚の姿焼き

Sanma (Saury) Sugata yaki  
Cá Thu Đạo nướng

# 焼き物

YAKIMONO (GRILL)



35

# 鮭 山葵焼き

Salmon Wasabi yaki  
Cá Hồi nướng sốt wasabi

36

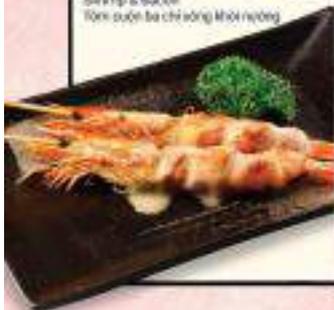


37

# サーモン照焼き

Sakura salmon  
Cá Hồi nướng sốt Teriyaki

38  
海老のベーコン巻き  
Shrimp & Bacon  
Tôm cuộn ba chỉ nướng khói nướng



39



本日の焼き物盛り合わせ  
Today's Grill Assortment  
Đồ nướng tổng hợp trong ngày

40

# 鯖 コチジャン味噌焼き

Grilled Goba (Mackerel) Gochujang Miso  
Cá Bả Mực nướng sốt Gochujang Miso



# 鉄板

IRON PLATE



42 鶏肝&ガーリック

Chicken liver, garlic & chili  
鶏肝、ガーリック、赤唐辛子



41 ビーフサイコロステーキ

Beef round steak  
ビーフステーキ



43 ビーフ&黒胡椒

Beef & black pepper  
ビーフステーキ

# 麺

MEN MONO (NOODLE)



44



関西風 きつねうどん

Kansai style Kitsune Udon  
Kitaura Udon

Kitaura Udon is one of the most popular foods in Osaka, which has been famous since 1868 - 1972.



45

唐揚げラーメン

Kanago Ramen  
M4 Kanago Gô Ramen

# Yose Nabe (Hot pot)

# 特撰 寄せ鍋

# 寄せ鍋



46

熟成辛味噌

Jyukusei Karom-Miso (Spicy matured miso)  
Liu thuong hang Jyukusei Karom-Miso

47

相模ダシ汁

Kappo-Dashi Jiru  
Liu thuong hang Kappo-Dashi Jiru

# I Sushi 流 - California Roll

Based on itself the tradition & the application,  
I Sushi offers new style California Roll.

Uramaki Sushi is one of the most popular sushi style in the world  
So called California roll.

Originally California in The USA, The Nori seaweed on the outside sushi which  
American customer tends to peel off,  
Therefore, The Roll "inside-out" version was eventually developed.

I Sushi presents various California Rolls - cooked style,  
deep-fried style, marinated vegetable style.

Đây là loại phồng cuộn sushi truyền thống của  
địa điểm địa phương. I Sushi mang đến những cuộn  
California Roll: cuộn sushi ngoài da.

Uramaki Sushi là một trong những món sushi phổ biến nhất  
trên thế giới. Còn được gọi là cuộn California.

Ban đầu, cuộn California ở Hoa Kỳ, người Mỹ được biết  
đến ngoài cuộn sushi ngoài da, khách hàng Mỹ có xu  
hướng tháo cuộn ngoài ra ngoài và do đó, phiên bản cuộn  
"inside-out" cuối cùng đã được phát triển.

I Sushi mang đến các cuộn sushi trong cùng cuộn California -  
loại cuộn chiên, cuộn rau chua, cuộn rau chua.



## そぼろ卵

Robert Tanager  
California thành của phi Omelette Tanager



## 三色イクラ キュピッドの甘

Curry Kaniwa  
California thành của phi tương  
cá tươi và rau củ



## マンゴー

Mango  
California thành của phi sốt  
táo đỏ và rau củ



## 三色揚げ巻 七味と青唐辛子

California thành của phi sốt  
táo đỏ và rau củ

# かにかま天

Kanikama Tempura Roll  
California thành của tempura

## 千枚大根漬物

Senmaida Onigiri  
California thành của phi tương  
cá tươi và rau củ



**ISUSHI  
RECOMMEND**

We recommend to eat not dipping with Shoyu.  
Each California roll inside ingredients harmony  
with out-side topping.

Thường thức cuộn California chuẩn vị khi  
không dùng chung với nước chấm.

Mỗi nguyên liệu bên trong đều bên ngoài cuộn California  
đều được đầu bếp chế biến công hương vị đặc trưng.

**エビコ**

Shrimp Tempura Roll with tobiko

53

**山葵トビコ**

Wasabi Tobiko

**海老天**

Ebi Tempura Roll  
California Tempura Tôm

54

**キャビア**

Caviar Tempura Roll with tobiko

55

**ゴールドキャビア**

Gold Caviar  
California Tempura Tôm phủ bóng vàng sáng

56

**トビコ**

Tobiko  
California Tempura Tôm phủ bóng cá biển

# 炙りチーズ

Ajiri Cheese  
California 80 800 phú phú mui



# 焼き椎茸

Yaki Shimeji  
California 80 800 phú phú mui



# 有馬昆布

Ajima Kombu  
California 80 800 phú phú mui  
Special specialty of Ajima

# 焼肉

Yakiniku Roll  
California Thịt bò nướng



# 沢庵

Takuan  
California 80 800 phú phú Takuan



# 干瓢

Kanpyo  
California 80 800 phú phú Kanpyo



# 鮭巻き

Spicy Salmon Roll  
California cá Hồi sốt cay

63

アボカド  
Avocado

64

胡瓜  
Cucurbit

65

キザベツ  
Shrimp

オクラ  
Okra

Okra  
California cá Hồi sốt cay giòn ớt bắp

66

赤かぶ  
Aka Kabu

Aka Kabu  
California cá Hồi sốt cay ớt đỏ Miso Kabu



板長  
伊勢さん

# 小袖寿司



68 海老  
Ebi  
Tom



69 炙り 烏賊  
Aburi U贼 (Squid)  
Miso Aburi



70 炙り 秋刀魚  
Aburi Shime Sake



71 炙り 鰻 炭火焼  
Unagi (Eel) Sumbiyaki



72 炙り 蟹  
Aburi Ebi (Shrimp)  
Sumbiyaki

# KOSODE ZUSHI

鮪漬け

Maguro Zuke  
Cá Ngừ ngâm

鮭

Salmon  
Cá Hồi

サバ

Shime Saba (Marokani)

鮭 昆布

Suzuki Korbu Shime  
Shime Suzuki phở phở tai

ままかり

Mamagari  
(Japanese scallop sashimi)





78

抹茶とチョコレートのアイスクリーム

Matcha Ice Cream (Japan Product)  
Kem Matcha

79

抹茶のアイスクリーム

Matcha Ice Cream (Japan Product)  
Kem Matcha

# デザート

Dessert  
Tráng miệng



80

季節ごとのフルーツ

Seasonal Fruits  
Hoa quả theo mùa

81

チョコレートアイスクリーム

Ice Cream - Chocolate  
Kem Socola

82

バニラアイスクリーム

Ice Cream - Vanilla  
Kem Vanila