

Premium “Hitachi Wagyu beef” – JAPAN

Thịt bò hảo hạng “Hitachi Wagyu” có nguồn gốc từ giống bò lông đen Nhật Bản. Được nuôi dưỡng hơn 30 tháng với nguồn thức ăn cũng như công nghệ tốt nhất trong điều kiện môi trường tự nhiên hoàn hảo của tỉnh Ibaraki, thịt bò ở đây đã đạt được sự cân bằng tuyệt hảo về độ mỡ trong thịt, tạo nên thớ thịt mềm ngọt.

Premium Japanese “Hitachi wagyu Beef” is a brand of Japanese Wagyu born and raised for over 30 months in Ibaraki Prefecture’s natural and dynamic environment, which has been a grain growing region. The cattle are fed strictly selected feed and raised by hand, giving the beef a superbly balance marbling. The beef characteristic is a fine meat grain and tenderness.

Wagyu – AUSTRALIA

Xuất xứ từ Nhật Bản, Wagyu là loại thịt bò ngày càng phổ biến rộng rãi tại Úc từ năm 1990. Thịt bò Wagyu thường có nhiều vân mỡ, đầy đủ hương vị với lượng chất béo và cholesterol thấp hơn so với các giống bò khác. Hương vị độc đáo và vân mỡ đã khiến bò Wagyu trở nên nổi tiếng và được biết đến như “Thịt bò ngon nhất trên thế giới”. Các cấp vân mỡ khác nhau từ 1-9 với cấp 6 được coi là một sự cân bằng hoàn hảo giữa thịt nạc và hàm lượng chất béo

Wagyu, originating from Japan, has become increasingly popular with Australian beef producers since 1990. The meat from Wagyu cattle is typically highly marbled, full flavored with relatively low levels of saturated fats and cholesterol compared with other breeds of beef. The unique flavor and marbling of Wagyu beef is the attribute, which has led to its widely acclaimed status as 'The Best Beef in The World'. Marbling grades vary from 1-9 with 6 being considered a perfect balance of lean meat & fat content.

Nebraska Prime - USA

Bò được nuôi ở Greater Omaha lấy giống từ Anh Quốc trong đó có Hereford và Angus, hai loại giống bò này được biết đến với chất lượng thịt ngon, mềm, hương vị thơm và ổn định, được cho ăn ngũ cốc ít nhất là 90 ngày trước khi giết mổ làm cho lượng vân mỡ nhiều hơn và thịt mềm hơn. Sự kết hợp giữa “Vân mỡ” và chế độ thịt nghỉ từ 21-30 ngày tạo ra loại thịt bò có chất lượng ngon nhất tại Mỹ.

The Cattle from Greater Omaha are almost exclusively “English Breed” including Hereford & Angus, two breeds known for their consistent ability to produce tender and juicy flavorful beef. Being Corn Fed for at least 90 days promotes marbling & juiciness. The combination of high “marbling” combined with 21-30 days of “aging” produces the best quality beef available from the USA.

Black Angus – AUSTRALIA


Giống bò Mulwarra Black Angus là bò ăn cỏ với chất lượng hàng đầu được nuôi nhiều tại miền đông nước Úc. Thịt bò hảo hạng Mulwarra Black Angus được chứng nhận là nuôi dưỡng và chăm sóc trên những đồng cỏ tươi tốt ở miền nam bang Victoria, Với điều kiện thời tiết khác nhau trên khắp miền đông nước Úc, việc tìm kiếm một số đồng cỏ có đủ điều kiện và chất lượng cao là rất thuận lợi cho việc chăn nuôi.

Black Angus is a quality Grass Fed Beef sourced from the premier cattle regions of Eastern Australia. This premium grade is a Certified Grass Fed Black Angus and sourced from the lush pastures of Southern Victoria; with seasonal conditions that vary throughout Eastern Australia, sourcing from a number of regions allows a selection of Grass Fed Beef from areas that are experiencing favorable conditions.

MÓN KHAI VỊ
STARTERS


Hàu tươi Canada ăn kèm sốt dấm đỏ với hành, tương ớt Sriracha và chanh tươi VND 390,000
Freshly Shucked Oysters from the British Columbia's Sunshine Coast, Canada
On blue sea salt with sherry & shallot vinaigrette, Sriracha chili sauce and lemon wedges


Hàu Canada bỏ lò với sốt bơ, thịt cua và sốt nấm VND 420,000
Baked Canadian Oysters
Pontchartrain Style with crabmeat and mushroom sauce

 **Cá hồi muối đặc biệt của nhà hàng Hemispheres** VND 390,000
Hemispheres Salmon Twist
Cured Canadian salmon, spring roll, beetroot carpaccio, Dalat asparagus, salmon roe, "Rau Ngổ" herb vinaigrette

Cá ngừ Nha Trang nướng tái, dưa chuột trộn, trứng cá và sốt rau gia vị VND 390,000
Nha Trang Yellow Fin Tuna Tataki
Seared tuna filet on cucumber pickle, caviar and local herbs dressing

Sò điệp Hokkaido áp chảo với sốt me Đà Lạt và đậu nghiền VND 390,000
Hokkaido Scallops
Pan seared scallops, green pea puree, bacon bites, Dalat tamarind & "Tía tô" herbs


 **Gan ngỗng áp chảo phục vụ kèm bánh mì vị chanh mật ong** VND 390,000
và nấm truffle đen hảo hạng
Pan Fried Foie Gras
French duck liver, served with honey citrus biscuit, saffron vanilla milk foam, black truffle


 **Gòì bò Úc, lòng đỏ trứng gà muối với củ dền, rau tươi và hạt thông** VND 390,000
Beef Tartare & Salted Egg Yolk
Angus beef tenderloin with beetroot pickles, arugula leaves, capper berry and toasted pine nuts


Đĩa vịt ba vị, lườn vịt hun khói, vịt hầm, pate gan ngỗng và bánh mì ciabatta VND 390,000
Trio of Duck
Smoked duck breast, duck rilette, foie gras mousse on toasted ciabatta

SA LÁT


SALADS

 **Rau trộn Hoàng Đế với sốt cá cơm và trứng trần** VND 290,000
Caesar Salad
Crisp baby Cos lettuce, pancetta, parmesan, cheesy croutons, poached egg



 **Sa lát trộn đặc biệt kiểu Hemisphere** VND 390,000
Hemispheres Chef Salad
Ibérico ham, cantaloupe melon, fig, fresh basil and balsamic reduction

 **Rau tươi Đà Lạt trộn với dầu ô liu và sốt dầu dấm** VND 290,000
Dalat Organic Vegetables
Confit baby beetroot, baby carrot, asparagus, house dried cherry tomato, green beans, radicchio lettuce, rocket, zucchini, potato, olive oil soil and pistachio vinaigrette

SÚP SOUPS

 **Canh chim câu đặc biệt với nấm rừng** VND 290,000
Double Pigeon Consommé
Pigeon leg confit, wild mushroom and root vegetables pearls




Súp kem tôm hùm và sò điệp Canada VND 290,000
Classical Lobster Bisque
Served with Canadian scallops and Aioli tartine

  **Súp nấm đặc biệt với pho mát tươi Đà Lạt** VND 250,000
Local Mushroom Delice
Fresh Dalat mozzarella, truffle foam & roasted macadamia

 **Súp kem bí ngô** VND 250,000
Butternut Pumpkin
Creamy, butter nut pumpkin, candy pine nuts, salsa Verde

CÁC MÓN ĂN ĐẶC BIỆT CỦA BẾP TRƯỞNG

CHEF SIGNATURE DISHES

 Đĩa bò nấu hai kiểu với công thức đặc biệt của Bếp Trưởng Beef Two Ways Chef's recipe slow cook Angus short ribs, Da Lat carrot puree Angus tenderloin, pan seared foie gras, grilled Shitake and local fermented black rice wine	VND 690,000
Cá tuyết và sò điệp Canada nướng phục vụ kèm lơ trắng nghiền và tỏi tây hầm Canadian Black Cod & Scallop Roasted with teriyaki sauce, scallop lemon grass skewer, cauliflower puree and braised leek	VND 690,000
Thịt lợn Tây Ban Nha bỏ lò Roasted IBERICO Pork Chasiu sauce marinated Iberico pork belly, beetroot confit, Dalat baby vegetables	VND 690,000
 Thăn cừu New Zealand tẩm lá thơm bỏ lò New Zealand Lamb Racks Sweet potatoes mashed, baby carrot, caramel red onion & lemon grass sauce	VND 690,000
 Bánh pho mát tươi và nấm truffle Assorted Ravioli Mushroom, pumpkin, zucchini, fresh mozzarella & truffle cappuccino	VND 390,000

CÁC MÓN NƯỚNG

FLAMED FROM THE LAVA STONE GRILL

Thịt bò phục vụ tại nhà hàng Hemispheres Steak & Seafood Grill là loại bò ngon nhất, được nhập khẩu từ Nhật, Mỹ và Úc. Thịt bò của chúng tôi có chế độ nghỉ tối thiểu là 20 ngày, để phát huy chất lượng tốt nhất trước khi được các đầu bếp chuyên nghiệp chuẩn bị và chế biến. Thịt bò được tẩm ướp với muối biển Địa Trung Hải và hạt tiêu Phú Quốc trước khi nướng.

Hemisphere Steak & Seafood Grill sources and serves the finest cuts of Japanese, US Beef and Australian available. Our steaks are aged for a minimum of 20+ days to exert the best quality possible, before being expertly prepared by our grill chefs. The Steaks are rubbed with Mediterranean Sea salt & Phu Quoc Pepper whilst grilled to your specification.

Steaks are better when shared for 2 person (Please allow us 30min for preparation)

500gr - Prime T-bone - Porterhouse Steak	VND 1,250,000
500gr - Wagyu Rump - Australian Beef	VND 1,250,000
500gr - Tomahawk	VND 1,250,000

Thịt bò Nhật- Premium Japanese Hitachi Steak – Rib Eye

120 grams - Rib eye	VND 1,000,000
150 grams - Rib eye	VND 1,300,000
200 grams - Rib eye	VND 1,750,000
Sốt kiểu Nhật đặc biệt - Premium Japanese sauce	
Special soya sauce, fresh Wasabi, Horseradish sauce and Ponzu sauce	

Thịt bò Wagyu Australia (marbled score 5+)

150 grams - Tenderloin	VND 1,100,000
200 grams - Sirloin	VND 950,000

Thịt bò Mỹ ăn ngũ cốc hảo hạng – US Nebraska Prime

200 grams - Prime sirloin	VND 690,000
200 grams - Prime rib-eye	VND 690,000
150 grams - Prime tenderloin	VND 750,000

Thịt bò Úc hảo hạng – Grass Fed Angus Beef – Australia

200 grams - Angus rib-eye	VND 490,000
150 grams - Angus tenderloin	VND 490,000
200 grams - Angus sirloin	VND 490,000

*****Tất cả các món hải sản phục vụ cùng kèm măng tây rau nướng và một loại sốt**

All seafood is served with green asparagus, char grilled vegetables and choice of sauces

Sốt bơ với rượu vang trắng	Spanish homemade Romesco sauce
Sốt bơ trứng	Hollandaise sauce
Sốt bơ kiểu Pháp	Normandy sauce
Xì dầu và mù tạc tươi	Special soya and fresh Wasabi sauce
Sốt hành thơm	Salsa verde
Cà chua trộn rau mùi, ớt và chanh kiểu Mê-hi-cô	Mexican pico de gallo salsa

CÁC MÓN ĂN KÈM

Hemispheres Steak & Seafood Grill
SHERATON HANOI HOTEL

Level 1 - K5 Nghi Tam, 11 Xuan Dieu, Tay Ho district, Hanoi
T 8424 3719 9000 | F 8424 3719 9001
Marriott.com/HANHS

SIDE DISHES

Nấm rừng nướng Portobello mushrooms grilled	VND 90,000
Khoai tây nghiền hương vị nấm rừng Truffle mashed potato	VND 70,000
Khoai tây chiên giòn Hand cut crisp fries	VND 60,000
Mỳ ống bò lò với phô mát Mac and cheese	VND 70,000
Khoai tây với phô mát dê và thịt ba chỉ Baked potato with goat cheese and bacon	VND 70,000
Các loại rau non Đà Lạt xào bơ Da Lat baby vegetables with butter	VND 60,000
Măng tây xanh nướng Grilled green asparagus	VND 70,000
Hành tây tẩm bột chiên giòn Golden battered onion rings	VND 50,000
Rau cải chân vịt xào kem Cream spinach	VND 60,000

TRÁNG MIÉNG
SWEET ENDINGS

 Bánh sô-cô-la vị cam Magic Chocolate Ball Orange white chocolate parfait, mixed berries, warm praline sauce	VND 180,000
 Bánh pho mát mềm, dâu rừng, kem dừa Botanical Sphere Garden Raspberry cheese mousse on crispy nuts, wild berry coulis, meringue crumble, Mango pearls, coconut ice cream on chocolate soils	VND 180,000
Bánh sô-cô-la, sốt caramen và kem Vanilla Double Chocolate Mud Pie Cream Anglaise, vanilla ice cream	VND 180,000
Bánh Tiramisu với dâu rừng và bánh quy hạnh nhân New Style Coconut Tiramisu Mascarpone cheese, local coconut candy, almond biscotti	VND 180,000
Hoa quả tươi theo mùa Seasonal Fruit Plate	VND 180,000
Đĩa kem đốt và kem lạnh vị xoài Cát Chu Crème Brule Cat Chu mango crème brule, mango ice-cream	VND 180,000
Kem lạnh Ice Cream Choice 3 flavor of: vanilla, chocolate, strawberry, mango, coconut	VND 150,000