



MENU

APPETIZERS

FEATHERBACK FISH & JACK FRUIT CROQUETTE (3PCS) 125

Featherback fish | Jack fruit | Culantro | Tobiko | Beetroot pickle | Kimchi sauce

POTATO TART WITH SALMON-ROE (3PCS) 155

Salmon | Salmon-roe | Yuzu cucumber sauce

NHA TRANG SQUID TATAKI WITH IKURA PONZU 165

Local Squid | Ikura ponzu | Coriander sauce | Cracker

NHA TRANG SQUID CEVICHE WITH PONZU YUZU 165

Local Squid | Orange | Green apple pickle | Ponzu yuzu sauce

SPICY GARLIC BUTTER PRAWN & BREAD 175

Local tiger prawns | Garlic | Butter | Parmesan cheese | White wine | Chilli flakes | Bread

BEEF TARTARE WITH NORI CRACKER 185

Black Angus beef | Laksa | Cracker | Wasibi Arugula sauce

SALMON CRUDO WITH FRESH POMELO 185

Salmon | Pomelo | Beetroot - Jalapeno pickle | Mango sauce

SPICY TUNA TARTARE WITH CORIANDER SAUCE 195

Smoked tuna | Shiso leaf | Nori | Coriander sauce | Beetroot pickle

NHA TRANG TIGER PRAWN CARPACCIO WITH TOBIKO 195

Local tiger prawns | Beetroot - Jalapeno pickle | Prawn head oil | Yuzu cucumber sauce | Tobiko

GRILLED OCTOPUS WITH CAJUN SPICES 195

Octopus | Potato | Carrot puree | Laksa-Chimmichuri sauce

NHA TRANG FISH OF THE DAY (CRUDO) 220

A daily crudo crafted with the chef's instinct and imagination — raw, refined, and ever-evolving. Please ask your server for today's inspiration.

SALADS

ROASTED KOHLRABI SALAD (VEGETARIAN) 125

Kohlrabi | Mixed salad | Chocolate tomato | Oolong dressing

SHAVED FENNEL SALAD (VEGETARIAN) 125

Fennel | Baby carrot | Pomelo | Arugula | Dried grapes | Red wine dressing

MAIN

PUMPKIN MACARONI AND CHEESE (VEGETARIAN) 155

Pumkin puree | Macaroni | Mozzarella-Cheddar cheese | Pumpkin seed

COLD SOBA WITH SALMON FLAME TOUCH 150GRAM 275

Salmon | Soba | Soy sauce | Daikon pickle

"BO KHO" INSPIRED WITH FETTUCCINE 290

Fettuccine | Beef stew | Carrot puree | Parmesan cheese

PAN SEARED SALMON WITH TRUFFLE MUSHROOM SAUCE 200 GRAM 310

Salmon | Daikon pickle | Truffle mushroom sauce | Miso mustard

GRILLED NHA TRANG TIGER PRAWN WITH BROWN RICE RISTTO 310

Tiger prawn | Brown rice | Onion | Coconut milk | Jalapeno pickle

NHA TRANG FISH OF THE DAY (GRILLED) 200 GRAM 320

Grilled fish of the day, served with a warm curry sauce and your choice of char grilled vegetables or fresh veggie salsa.

GRILLED BLACK ANGUS STEAK WITH UDON 150 GRAM 320

Udon | Black Angus beef | Mushroom | Spinach | Egg york | Katsubushi

GRILLED TUNA STEAK WITH GINGER MANGO SAUCE 180 GRAM 320

Jackfruit puree | Ginger mango sauce | Daikon - Edamame kimchi

SOUP

CONSOMME MISO SOUP WITH SALMON NORI 125

Salmon | Miso | Nori | Laksa leaf

SOUP OF THE DAY 135

Soup of the Day — made fresh from seasonal produce and the chef's inspiration. Please ask your server for today's flavor.

L'AMOUR COLD CUTS PLATE

ASSORTED COLD CUT 380

Chorizo cular | Salchichon cular | Serrano ham | Cheese | Smoked salmon | Green olive | Mixed salad | Bread

All prices are listed in .000 VND, and subject to service charge and VAT



MENU

MAP OF STEAK

LIVE FIRE COOKING

AUKOBE TOP BLADE - 250 GRAM

Choice 01 Sauce

350

USA-CHOICE TOP BLADE - 250 GRAM

Choice 01 Sauce

400

AUS ANGUS STRIPLOIN MB3+ 300 GRAM

Choice 01 Sauce and 01 Side dish

580

AUS ANGUS RIB EYE MB3+ 300 GRAM

Choice 01 Sauce and 01 Side dish

680

AUS ANGUS T-BONE MB3+ 800 GRAM

Choice 02 Sauce and 01 Side dish

1.650

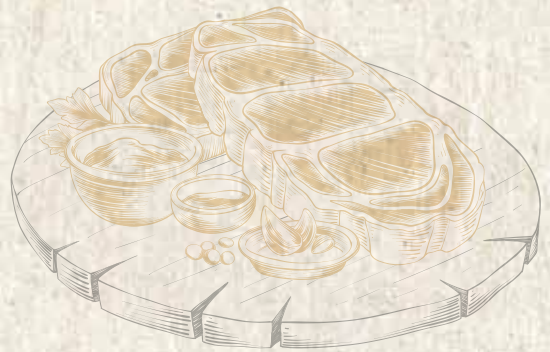
AUS WAGYU TOMAHAWK - 1.4KG

(Pre order minimum 90 minute)
Choice 02 Sauce and 02 Side dish

2.650

TEMPERATURES

RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM WARM	MEDIUM WELL	WELL DONE
Cool Red Center	Warm Red Center	Pink Center	Warm Center Little Pink	Hot Brown Center No Pink



SAUCE

VIETNAMESE CHIMICHURRI SAUCE	30
UMAMI MISO MUSTARD	40
TRUFFLE MUSHROOM SAUCE	40
KIZAMI WASABI	40

SIDE

GRILLED BABY BROCCOLI	65
GRILLED ASPARAGUS	65
FRENCH FRIES	125

EXTRA

SOURDOUGH BREAD WITH MISO BUTTER 80 (4PCS)

Sourdough bread | Miso | Peanut | Butter

DESSERTS

MATCHA ICE CREAM	70
YUZU ICE CREAM	70
CHEESE MOUSSE WITH MANGO ICE CREAM	80

SET MENU

3 COURT CHOICE 1 STARTED / 1 MAIN / 1 DESSERT	650
4 COURT CHOICE 1 STARTED / 1 SOUP / 1 MAIN / 1 DESSERT	750
5 COURT CHOICE 2 STARTED / 1 SOUP / 1 MAIN / 1 DESSERT	900

All prices are listed in .000 VND, and subject to service charge and VAT



MENU

KHAI VỊ

CHẢ CÁ THÁC LÁC NHÂN MÍT CHIÊN XÙ (3 MIẾNG) 125

Cá thác lác | Mít | Ngò gai | Trứng cá chuồn | Củ dền ngâm chua | Xốt kim chi

BÁNH TART KHOAI TÂY NHÂN TRỨNG CÁ HỒI (3 MIẾNG) 155

Cá hồi | Trứng cá hồi | Xốt dưa leo Yuzu

MỰC LÁ TÁI KÈM TRỨNG CÁ HỒI NGÂM TƯƠNG 165

Mực | Trứng cá hồi ngâm tương Nhật | Xốt ngò | Bánh tráng giòn

MỰC LÁ TÁI CAM KÈM XỐT CHANH NHẬT 165

Mực | Cam | Táo xanh ngâm chua | Xốt Ponzu Yuzu

TÔM SÚ CAY XỐT BƠ TỎI KÈM BÁNH MÌ 175

Tôm sú | Tỏi | Bơ | Phô mai Parmesan | Rượu vang trắng | Ớt bột | Bánh mì

BÒ BLACK ANGUS TÁI KÈM BÁNH TRÁNG RONG BIỂN 185

Thịt bò Black Angus | Rau răm | Bánh tráng | Xốt mù tạt

CÁ HỒI SỐNG KÈM BƯỚI TƯƠI XỐT XOÀI 185

Cá hồi | Bưởi | Củ dền - Ớt Jalapeno ngâm chua | Xốt xoài

CÁ NGỪ SỐNG XỐT NGÒ 195

Cá ngừ hun khói | Lá tía tô | Rong biển | Xốt ngò | Củ dền ngâm chua

TÔM SÚ TƯƠI ĂN TÁI KÈM TRỨNG CÁ CHUỒN 195

Tôm sú | Củ dền - Ớt Jalapeno ngâm chua | Trứng cá chuồn | Dầu đầu tôm | Xốt dưa leo Yuzu

BẠCH TUỘC NƯỚNG GIA VỊ CAJUN 195

Bạch tuộc | Khoai tây | Cà rốt nghiền | Xốt rau mùi

CÁ TƯƠI ĐÁNH BẮT TRONG NGÀY (TÁI) 220

Món cá ăn tái trong ngày được chế biến theo cảm hứng đầu bếp - tươi sống, tinh tế và luôn thay đổi. Vui lòng hỏi nhân viên phục vụ để biết hương vị hôm nay.

SALADS

SALAD CÚ SU HÀO XỐT TRÀ Ô LONG (CHAY) 125

Củ su hào | Rau tươi theo mùa | Cà chua bi chocolate | Xốt trà Ô Long

SALAD CÚ THÌ LÀ (CHAY) 125

Thì là | Cà rốt baby | Bưởi | Xà lách rocket | Nho khô | Xốt rượu vang đỏ

MÓN CHÍNH

NUI PHÔ MAI ĐÚT LÒ KÈM BÍ ĐỎ (CHAY) 155

Bí đỏ nghiền | Nui ống | Phô mai Mozzarella-Cheddar | Hạt bí

MÌ SOBA LẠNH KÈM CÁ HỒI TÁI 150 GRAM 275

Cá hồi | Soba | Nước tương | Dưa củ cải ngâm

MỠ Ý ĐẸP KÈM THỊT BÒ HÀM KIỂU "BÒ KHO" 290

Mỡ Ý đẹp | Bò hầm | Cà rốt nghiền | Phô mai Parmesan

CÁ HỒI ÁP CHẢO KÈM XỐT NẤM TRUFFLE 200 GRAM 310

Cá hồi | Củ cải trắng ngâm chua | Xốt nấm Truffle | Miso hạt mù tạt

TÔM SÚ NƯỚNG KÈM CƠM GẠO LỨT NẤU KIỂU Ý 310

Tôm sú | Gạo lứt | Hành tây | Nước cốt dừa | Ớt Jalapeno ngâm chua

CÁ TƯƠI ĐÁNH BẮT TRONG NGÀY 200 GRAM (NƯỚNG) 320

Dùng kèm xốt cà ri ấm và rau củ nướng hoặc salsa rau củ tươi. Vui lòng hỏi nhân viên phục vụ để biết hương vị hôm nay.

MÌ UDON KÈM BÒ ÚC NƯỚNG THAN 150 GRAM 320

Mì Udon | Thịt bò Black Angus | Nấm | Bò xôi | Lòng đỏ trứng | Cá bào Nhật

CÁ NGỪ NƯỚNG THAN XỐT GỪNG XOÀI 180 GRAM 320

Mít nghiền | Xốt gừng xoài | Kim chi củ cải - Đậu Edamame

XÚP

XÚP MISO KÈM CÁ HỒI NA UY CUỘN RONG BIỂN 125

Cá hồi | Miso | Rong biển | Lá Laksa

XÚP ĐẶC BIỆT THEO NGÀY 135

Nấu tươi từ nguyên liệu theo mùa và cảm hứng của đầu bếp. Vui lòng hỏi nhân viên phục vụ để biết hương vị hôm nay.

L'AMOUR COLD CUT

COLD CUT TỔNG HỢP 380

Xúc xích Chorizo Cular | Xúc xích Salchichon Cular | Thịt nguội Jambon Serrano | Phô mai | Cá hồi hun khói | Oliu xanh | Rau tươi theo mùa | Bánh mì

Giá được tính bằng .000VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ & thuế VAT



MENU

MAP OF STEAK

LIVE FIRE COOKING

LỖI VAI BÒ AUKOBE - 250 GRAM

Chọn 01 loại sốt

350

LỖI VAI BÒ MỸ - 250 GRAM

Chọn 01 loại sốt

400

THĂN NGOẠI BÒ ÚC MB3+ 300 GRAM

Chọn 01 loại sốt và 01 món ăn kèm

580

ĐẦU THĂN NGOẠI BÒ ÚC MB3+

Chọn 01 loại sốt và 01 món ăn kèm

680

THỊT BÒ ÚC XƯƠNG CHỮ T MB3+

Chọn 02 loại sốt và 01 món ăn kèm

1.650

SƯỜN BÒ WAGYU TOMAHAWK - 1.4KG

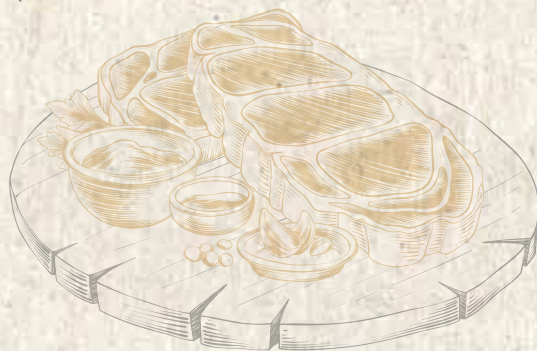
(Đặt trước tối thiểu 90 phút)

Chọn 02 loại sốt và 02 món ăn kèm

2.650

ĐỘ CHÍN

RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM WARM	MEDIUM WELL	WELL DONE
Tái Trung tâm thịt đỏ	Tái vừa Trung tâm thịt đỏ, ẩm	Chín vừa Trung tâm thịt hồng	Gần chín Trung tâm thịt hơi hồng	Chín kỹ Trung tâm thịt nâu, nóng



XỐT

XỐT RAU MÙI	30
XỐT MISO HẠT MÙ TẠT VÀNG	40
XỐT NẤM TRUFFLE	40
XỐT MÙ TẠT NHẬT TƯƠI	40

MÓN ĂN KÈM

BÔNG CẢI XANH BABY NƯỚNG THAN	65
MĂNG TÂY ĐÀ LẠT NƯỚNG THAN	65
KHOAI TÂY CHIÊN	125

MÓN GỌI THÊM

BÁNH MÌ MEN CHUA KÈM BƠ MISO (4 MIẾNG)	80
---	----

Bánh mì men chua | Miso | Đậu phộng | Bơ

TRÁNG MIỆNG

KEM MATCHA	70
KEM TẮC VÀNG NHẬT BẢN	70
BÁNH KEM XOÀI PHỔ MAI LẠNH	80

SET MENU

COMBO 3 MÓN	650
Chọn 1 món khai vị 1 món chính 1 tráng miệng	
COMBO 4 MÓN	750
Chọn 1 món khai vị 1 món xúp 1 món chính 1 món tráng miệng	
COMBO 5 MÓN	900
Chọn 2 món khai vị 1 món xúp 1 món chính 1 món tráng miệng	



MENU

НАЧАЛЬНЫЕ БЛЮДА

ЖАРЕНЫЕ РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ДЖЕКФРУТОМ (3 ШТ.) 125

Филе змеиголова | Джекфрут | Кукуруза | Икра летучей рыбы | Маринованная свёкла | Соус кимчи

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ТАРТ С ИКРОЙ ЛОСОСЯ (3 ШТ.) 155

Лосось | Икра лосося | Соус юдзу с огурцом

САШИМИ ИЗ КАЛЬМАРА С МАРИНОВАННОЙ ИКРОЙ ЛОСОСЯ 165

Кальмар | Икра лосося в соевом соусе | Кукурузный соус | Хрустящий рисовый лист

САШИМИ ИЗ КАЛЬМАРА С АПЕЛЬСИНОМ И СОУСОМ ПОНЗУ-ЮДЗУ 165

Кальмар | Апельсин | Маринованное зелёное яблоко | Соус понзу-юдзу

ОСТРЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОЧНО-МАСЛЯНЫМ СОУСОМ И ХЛЕБОМ 175

Креветки | Чеснок | Масло | Сыр пармезан | Белое вино | Перец | Хлеб

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ BLACK ANGUS С РИСОВЫМИ ЛИСТАМИ И СОУСОМ ИЗ КИНЗЫ 185

Говядина Black Angus | Соус из вьетнамской мяты | Рисовая бумага | Горчичный соус

САШИМИ ИЗ ЛОСОСЯ С ГРЕЙПФРУТОМ И МАНГОВЫМ СОУСОМ 185

Лосось | Грейпфрут | Свёкла | Маринованный халапеньо | Манговый соус

САШИМИ ИЗ ТУНЦА С СОУСОМ ИЗ КИНЗЫ 195

Копчёный тунец | Листья периллы | Морские водоросли | Соус из кинзы

СЫРЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ИКРОЙ ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ И ЮДЗУ-ОГУРЕЧНЫМ СОУСОМ 195

Креветки | Свёкла | Маринованный халапеньо | Икра тобико | Масло из бобов | Соус юдзу с огурцом

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ПРИПРАВАМИ КАДЖУН 195

Осьминог | Картофель | Пюре из моркови | Кукурузный соус | Соус с кинзой

СВЕЖАЯ РЫБА ДНЯ (САШИМИ) 220

Свежая сырая рыба дня с сезонными соусами и овощами. Пожалуйста, уточните вкус сегодняшнего дня у официанта.

САЛАТЫ

САЛАТ С КОЛЬРАБИ С УЛУНСКОЙ ЗАПРАВКОЙ (ВЕГЕТАРИАНСКОЕ) 125

Кольраби | Свежие сезонные овощи | Шоколадные черри-помидоры | Соус с чаем улун

САЛАТ С ФЕНХЕЛЕМ (ВЕГЕТАРИАНСКОЕ) 125

Укроп | Бэби-морковь | Грейпфрут | Руккола | Изюм | Соус из красного вина

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

МАКАРОНЫ С ТЫКВОЙ И СЫРОМ 155 (ВЕГЕТАРИАНСКОЕ)

Пюре из тыквы | Макароны пенне | Сыр Моцарелла-Чеддер | Тыквенные семечки

ХОЛОДНАЯ СОБА С САШИМИ ИЗ ЛОСОСЯ 275 150 GRAM

Лосось | Соба | Соевый соус | Маринованные овощи

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГОВЯДИНОЙ, ТУШЁНОЙ В СТИЛЕ "ВÒ КНО" 290

Тальятелле | Тушёная говядина | Пюре из моркови | Сыр пармезан

ЖАРЕНЫЙ ЛОСОСЬ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ - 200 GRAM 310

Лосось | Маринованная белая редька | Трюфельный соус | Мисо с зернистой горчицей

ЖАРЕНЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С БУРЫМ РИСОМ В ИТАЛЬЯНСКОМ СТИЛЕ 310

Креветки | Бурый рис | Лук | Кокосовое молоко | Маринованный халапеньо

СВЕЖАЯ РЫБА ДНЯ (НА ГРИЛЕ) 320 200 GRAM

Подается с тёплым карри-соусом и запечёнными овощами или свежей сальсой. Пожалуйста, уточните у официанта, какой вкус сегодня в меню.

УДОН С АВСТРАЛИЙСКОЙ ГОВЯДИНОЙ НА УГЛЯХ 150 GRAM 320

Удон | Говядина Black Angus | Грибы | Шпинат | Яйцо всмятку | Японский бульон Даси

ТУНЕЦ НА УГЛЯХ С МАНГОВО-ИМБИРНЫМ СОУСОМ - 180 GRAM 320

Пюре из джекфрута | Соус из манго и имбиря | Кимчи из редьки | Эдамаме

СУП

МИСО-СУП КОНСОМЭ С ЛОСОСЕМ 125

Лосось | Мисо | Морские водоросли | Листья лаксы

СУП ДНЯ 135

Приготовлен из сезонных ингредиентов и вдохновения шеф-повара. Пожалуйста, уточните у официанта вкус сегодняшнего дня.

МЯСНОЕ АССОРТИ L'AMOUR

МЯСНАЯ И СЫРНАЯ НАРЕЗКА 380

Колбаса Чоризо Кулар | Колбаса Сальчичон Кулар | Вяленый окорок Хамон Серрано | Сыр | Копчёный лосось | Зелёные оливки | Свежие сезонные овощи | Хлеб

Все цены указаны в тысячах вьетнамских донгов (VND) и облагаются 5% сервисным сбором и НДС



MENU

КАРТА СТЕЙКА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

**ГОВЯЖЬЯ ЛОПАТКА АУКОБЕ
ТОП-БЛЕЙД - 250 GRAM**

1 соус на выбор

350

**США – ВЫСШИЙ СОРТ ТОП-БЛЕЙД
- 250 GRAM**

1 соус на выбор

400

**СТРИПЛОЙН СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ MB3+ - 300 GRAM**

1 соус и 1 гарнир на выбор

580

**АВСТРАЛИЙСКАЯ ГОВЯДИНА РИБАЙ
- 300 GRAM**

1 соус и 1 гарнир на выбор

680

**АВСТРАЛИЙСКИЙ T-BONE СТЕЙК
ИЗ ГОВЯДИНЫ - 800 GRAM**

2 соуса и 1 гарнир на выбор

1.650

**АВСТРАЛИЙСКИЙ СТЕЙК ТОМАГАВК
ИЗ ГОВЯЖЬЕГО РИБАЙ - 1.4KG**

(Pre order minimum 90 minute)

2 соуса + 2 гарнира или 1 салат на выбор

2.650

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

RARE

холодный
Красный
центр

**MEDIUM
RARE**

теплый
Красный
Центр

**MEDIUM
WARM**

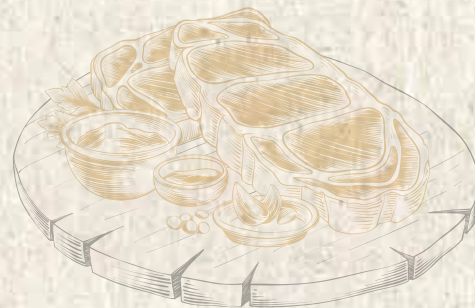
теплый
Красный
Центр

**MEDIUM
WELL**

Теплый центр
Немного
розовый

**WELL
DONE**

Горячий коричневый
центр
Нет розового



СОУСЫ

ЧИМИЧУРРИ СОУС

30

МЯГКИЙ МИСО СОУС

40

ГРИБНОЙ СЛИВОЧНЫЙ СОУС

40

СВЕЖИЙ ВАСАБИ KIZAMI

40

ГАРНИРЫ

**БРОККОЛИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
НА ГРИЛЕ**

65

СПАРЖА НА ГРИЛЕ

65

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

125

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

**ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ С МИСО-МАСЛОМ
(4 ЛОМТИКА)**

80

Хлеб на закваске | Мисо | Арахис | Масло

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ МАТЧА

70

МОРОЖЕНОЕ ЮДЗУ

70

МАНГОВЫЙ ЧИЗКЕЙК-МУСС

80

SET MENU

3 КОРТА

650

ВВЫБОР 1 НАЧАЛО | 1 ГЛАВНОЕ | 1 ДЕСЕРТ

4 КОРТА

750

ВЫБОР 1 НАЧАЛО | 1 СУП | 1 ГЛАВНОЕ | 1 ДЕСЕРТ

5 КОРТА

900

ВЫБОР 2 НАЧАЛО | 1 СУП | 1 ГЛАВНОЕ | 1 ДЕСЕРТ

Все цены указаны в тысячах вьетнамских донгов (VND) и облагаются 5% сервисным сбором и НДС



MENU

애피타이저

까치살 생선 & 잭프룻 크로켓 (3조각) 125

까치살 생선 | 잭프룻 | 고수잎 | 날치알 | 비트 피클 | 김치 소스

연어알 감자 타르트 (3조각) 155

연어 | 연어알 | 유자 오이 소스

나짱 오징어 타타키 & 이쿠라 폰즈 165

지역산 오징어 | 이쿠라 폰즈 | 고수 소스 | 크래커

나짱 오징어 세비체 & 유자 폰즈 소스 165

지역산 오징어 | 오렌지 | 청사과 피클 | 유자 폰즈 소스

매콤 갈릭버터 새우 & 바게트 175

지역산 타이거 새우 | 마늘 | 버터 | 파르메산 치즈 | 빵

소고기 타르타르 & 김 크래커 185

블랙앵거스 소고기 | 랍사 | 크래커 | 와사비 아루굴라 소스

연어 크루도 & 생자몽 소스 185

연어 | 자몽 | 비트 - 할라피뇨 피클 | 망고 소스

매콤 참치 타르타르 & 고수 소스 195

훈제 참치 | 시소잎 | 김 | 고수 소스 | 비트 피클

나짱산 타이거 새우 카르파초 & 날치알 195

지역산 새우 | 비트 - 할라피뇨 피클 | 새우 머리 오일 | 유자 오이 소스 | 날치알

케이준 문어구이 195

문어 | 감자 | 당근 휘레 | 랍사-치미추리 소스

오늘의 생선 크루도 220

세프의 감각과 영감으로 매일 새롭게 준비되는 생선 크루도입니다. 오늘의 메뉴는 직원에게 문의해 주세요.

샐러드

구운 콜라비 샐러드 (채식) 125

콜라비 | 믹스 샐러드 | 초콜릿 토마토 | 우롱 드레싱

샤베된 펜넬 샐러드 (채식) 125

펜넬 | 베이비 당근 | 자몽 | 루콜라 | 건포도 | 레드와인 드레싱

메인 요리

단호박 마카로니 & 치즈 (채식) 155

단호박 휘레 | 마카로니 | 모차렐라-체다 치즈 | 호박씨

연어 불향 냉소바 150GRAM 275

연어 | 소바 | 간장 | 무 절임

베트남식 소고기찜 스타일 파스타 290

페투치니 | 소고기 스텔 | 당근 휘레 | 파르메산 치즈

연어 스테이크 트러플 머쉬룸 소스 200 GRAM 310

연어 | 무 절임 | 트러플 버섯 소스 | 미소 머스타드

나짱산 타이거 새우 구이 & 현미 리소토 310

타이거 새우 | 현미 | 양파 | 코코넛 밀크 | 할라피뇨 피클

블랙 앵거스 스테이크 & 우동 150 GRAM 320

우동 | 블랙앵거스 소고기 | 버섯 | 시금치 | 계란 노른자 | 가쓰오부시

참치 스테이크 생강 망고 소스 180 GRAM 320

잭프룻 휘레 | 생강 망고 소스 | 무 | 에다마메 김치

오늘의 생선 구이 200 GRAM 320

오늘의 생선 요리, 따뜻한 커리 소스와 함께 제공됩니다. 구운 야채 또는 신선한 야채 살사 중 선택 가능.

수프

연어 김이 들어간 맑은 미소 수프 125

연어 | 미소 | 김 | 랍사 잎

오늘의 수프 135

계절 식재료와 세프의 영감으로 신선하게 준비됩니다. 오늘의 맛은 직원에게 문의해 주세요

라무르 콜드컷 플레이트

라무르 콜드컷 플레이트 380

초리조 쿨라 | 살치촌 쿨라 | 세라노 햄 | 치즈 | 훈제 연어 | 그린 올리브 | 믹스 샐러드 | 빵

모든 가격은 천 단위 베트남 동(VND)으로 표시되며, 5%의 서비스 요금과 부가세가 포함되지 않았습니다.



MENU

스테이크 지도

라이브 파이어 쿡킹

아우코베 톱 블레이드
- 250 GRAM

소스 1가지 선택

미국산 초이스 등심덧살
- 250 GRAM

소스 1가지 선택

호주산 채끝살 MB3+
- 300 GRAM

소스 1가지 및 사이드 1가지 선택

350

400

580

호주산 립아이
- 300 GRAM

소스 1가지 및 사이드 1가지 선택

호주산 티본 스테이크
- 800 GRAM

소스 2가지 및 사이드 1가지 선택

호주산 토마호크 스테이크
- 1.4KG

(Pre order minimum 90 minute)

소스 2가지 및 사이드 2개 또는 샐러드 1개 선택

680

1.650

2.650

온도

RARE

쿨
레드 센터

MEDIUM
RARE

따뜻한
빨간색 중앙

MEDIUM
WARM

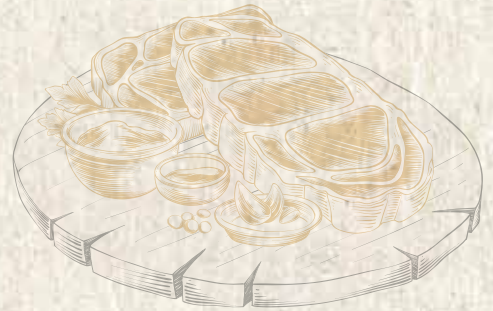
핑크 센터

MEDIUM
WELL

따뜻한 센터
리틀 핑크

WELL
DONE

핫 브라운 센터
핑크 없음



소스

치미추리 소스

30

일본식 우마미 미소 소스

40

머쉬룸 크림 소스

40

키자미 와사비

40

반찬

아기 구운 브로콜리

65

구운 아스파라거스

65

감자 튀김

125

추가 메뉴

미소 버터와 사워도우 브레드 (4조각)

80

사워도우 브레드 | 미소 | 팥콩 | 버터

디저트

말차 아이스크림

70

유자 아이스크림

70

망고 치즈 무스

80

SET MENU

3개 코스

전채 1개 / 메인 1개 / 디저트 1개 선택

650

4개 코스

전채 1개 / 수프 1개 / 메인 1개 / 디저트 1개 선택

750

5개 코스

전채 2개 / 수프 1개 / 메인 1개 / 디저트 1개 선택

900

모든 가격은 천 단위 베트남 동(VND)으로 표시되며, 5%의 서비스 요금과
부가세가 포함되지 않았습니다.



“

Giữa lòng Nha Trang sôi động, L'amour Kitchen & Wine chiêu đãi thực khách không chỉ những món Steak hảo hạng mà còn trải nghiệm hành trình ẩm thực đầy sáng tạo. Chúng tôi tự hào sử dụng hải sản tươi ngon từ chính vùng biển Nha Trang, kết hợp cùng gia vị tinh túy từ khắp nơi trên thế giới, tạo nên những kiệt tác ẩm thực độc đáo. Món ăn ngon không dừng lại ở đó, mà còn là một câu chuyện—về người ngư dân, về vùng biển giàu có và sự sáng tạo không ngừng của bếp trưởng. Từ ấy, mỗi vị khách đến với L'amour là một kỉ niệm đẹp để làm nên hành trình thương hiệu về ẩm thực và lòng hiếu khách dài lâu.

In the heart of vibrant Nha Trang, L'amour Kitchen & Wine indulges guests with exquisite steaks and a journey of culinary artistry. We take pride in sourcing the freshest seafood from Nha Trang's bountiful waters, harmonizing it with the finest spices worldwide to create unique gastronomic masterpieces.

Beyond flavors, each dish tells a story—a tale of fishermen, the richness of the sea, and the boundless creativity of our chefs. At L'amour, every guest becomes part of an unforgettable experience, shaping a legacy of fine dining and heartfelt hospitality.

OUR MENU



Quét mã để xem thực đơn
Scan to see menu

Giá được tính bằng .000VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ & thuế VAT
All prices are listed in .000 VND, and subject to 5% service charge and VAT



MENU

“

L'amour Kitchen & Wine предлагает посетителям не только изысканные стейки, но и творческое кулинарное путешествие. Мы гордимся тем, что используем свежие морепродукты из моря Нячанга в сочетании со специями со всего мира. Мы создаём уникальные кулинарные шедевры, которые содержат в себе не только изысканный вкус. В каждом блюде вы сможете разглядеть историю о рыбаках, богатстве моря и безграничном творчестве наших шеф-поваров

활기찬 나트랑의 중심에서 L'amour Kitchen & Wine은 정성껏 구운 스테이크와 예술적인 요리 여정을 선사합니다. 우리는 나트랑의 풍요로운 바다에서 갓 잡은 신선한 해산물을 사용하고, 세계 각지의 최고급 향신료와 조화를 이루어 독창적인 미식 작품을 창조하는 데 자부심을 느낍니다. 맛을 넘어, 각 요리는 하나의 이야기입니다 – 어부들의 삶, 바다의 풍요로움, 그리고 셰프들의 무한한 창의력이 담긴 이야기입니다.

OUR MENU



Сканируйте, чтобы посмотреть меню
메뉴 보려면 스캔하세요

Все цены указаны в тысячах вьетнамских донгов (VND) и облагаются 5% сервисным сбором и НДС
모든 가격은 천 단위 베트남 동(VND)으로 표시되며, 5%의 서비스 요금과 부가세가 포함되지 않았습니다.

L'AMOUR

Kitchen & Wine

“

Giữa lòng Nha Trang sôi động, L'amour Kitchen & Wine chiêu đãi thực khách không chỉ những món Steak hảo hạng mà còn trải nghiệm hành trình ẩm thực đầy sáng tạo. Chúng tôi tự hào sử dụng hải sản tươi ngon từ chính vùng biển Nha Trang, kết hợp cùng gia vị tinh túy từ khắp nơi trên thế giới, tạo nên những kiệt tác ẩm thực độc đáo. Món ăn ngon không dừng lại ở đó, mà còn là một câu chuyện—về người ngư dân, về vùng biển giàu có và sự sáng tạo không ngừng của bếp trưởng. Từ ấy, mỗi vị khách đến với L'amour là một kỉ niệm đẹp để làm nên hành trình thương hiệu về ẩm thực và lòng hiếu khách dài lâu.

In the heart of vibrant Nha Trang, L'amour Kitchen & Wine indulges guests with exquisite steaks and a journey of culinary artistry. We take pride in sourcing the freshest seafood from Nha Trang's bountiful waters, harmonizing it with the finest spices worldwide to create unique gastronomic masterpieces.

Beyond flavors, each dish tells a story—a tale of fishermen, the richness of the sea, and the boundless creativity of our chefs. At L'amour, every guest becomes part of an unforgettable experience, shaping a legacy of fine dining and heartfelt hospitality.

WINE MENU



Quét mã để xem thực đơn
Scan to see menu

Giá được tính bằng .000VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ & thuế VAT
All prices are listed in .000 VND, and subject to 5% service charge and VAT

L'AMOUR

Kitchen & Wine

“

L'amour Kitchen & Wine предлагает посетителям не только изысканные стейки, но и творческое кулинарное путешествие. Мы гордимся тем, что используем свежие морепродукты из моря Нячанга в сочетании со специями со всего мира. Мы создаём уникальные кулинарные шедевры, которые содержат в себе не только изысканный вкус. В каждом блюде вы сможете разглядеть историю о рыбаках, богатстве моря и безграничном творчестве наших шеф-поваров

활기찬 나트랑의 중심에서 L'amour Kitchen & Wine은 정성껏 구운 스테이크와 예술적인 요리 여정을 선사합니다. 우리는 나트랑의 풍요로운 바다에서 갓 잡은 신선한 해산물을 사용하고, 세계 각지의 최고급 향신료와 조화를 이루어 독창적인 미식 작품을 창조하는 데 자부심을 느낍니다. 맛을 넘어, 각 요리는 하나의 이야기입니다 – 어부들의 삶, 바다의 풍요로움, 그리고 셰프들의 무한한 창의력이 담긴 이야기입니다.

WINE MENU



Сканируйте, чтобы посмотреть меню
메뉴 보려면 스캔하세요

Все цены указаны в тысячах вьетнамских донгов (VND) и облагаются 5% сервисным сбором и НДС
모든 가격은 천 단위 베트남 동(VND)으로 표시되며, 5%의 서비스 요금과 부가세가 포함되지 않았습니다.