

SUN VALLEY
JAPANESE RESTAURANT

FOOD
Menu





NIGIRI 2 EACH / SASHIMI 3 EACH

បាយពូតត្រីនៅ២ដុំ / ត្រីនៅ៣ចំណិត

	Nigiri បាយពូត	Sashimi ត្រីនៅ
1. Akami Tuna / Cá ngừ / ត្រីធូណា	\$ 11,00	\$ 17,00
2. Chutoro Semi fatty tuna / Lườn cá ngừ ត្រីធូណាជាប់ខ្នាញ់តិច	\$ 15,00	\$ 23,00
3. Otoro Fatty tuna / Bụng cá ngừ ត្រីធូណាជាប់ខ្នាញ់ច្រើន	\$ 17,00	\$ 25,00
4. Aka ebi Red shrimp / Tôm đỏ / បង្កាត្រហម	\$ 6,00	\$ 9,00
5. Hotate Scallop / Sò Diệp / ខ្យងផ្លិត	\$ 16,00	\$ 20,00
6. Madai Seabream/ Cá tráp / ត្រីក្រហមសមុទ្រ	\$ 6,00	\$ 7,00
7. Sake Salmon/ Cá hồi / ត្រីសាម៉ុន	\$ 5,00	\$ 6,00
8. Kanpachi Amberjack/ Cá cam / ត្រីអាំបឺជេក	\$ 8,00	\$ 8,00
9. Ikura Salmon roe/ Trứng cá hồi ពងត្រីសាម៉ុន	\$ 15,00	\$ 17,00
10. Uni Sea urchin/ Nhím biển កាំប្រម៉ាសមុទ្រ	\$ 38,00	\$ 45,00
11. Unagi Fresh water eel/ Lươn អន្លង់ទឹកសាប	\$ 6,00	

CHEFS' SELECTION NIGIRI

បាយពូតជម្រើសរបស់មេចុងភៅ

12. 6 kinds of Chefs' selection of nigiri / 6 Loại Nigiri đầu bếp tuyển chọn / បាយពូតត្រីនៅ៦ប្រភេទ	\$ 25,00
13. 9 kinds of Chefs' selection of nigiri / 9 Loại Nigiri đầu bếp tuyển chọn / បាយពូតត្រីនៅ៩ប្រភេទ	\$ 59,00

CHEFS' SELECTION SASHIMI

ត្រីនៅជម្រើសរបស់មេចុងភៅ

14. 3 kinds of sashimi / 2 each - 3 Loại Sashimi/ mỗi loại 2 miếng / ត្រីនៅ៣ប្រភេទ/២ចំណិត	\$ 25,00
15. 5 kinds of sashimi / 2 each - 5 Loại Sashimi/ mỗi loại 2 miếng / ត្រីនៅ៥ប្រភេទ/២ចំណិត	\$ 45,00

SPECIAL SUSHI បាយពូតពិសេស

16. Sake kyabia no aburi Salmon nigiri torched topping caviar / Cá hồi Nigiri khô lửa phủ trứng cá tầm muối បាយពូតត្រីសាម៉ុន	\$ 17,00
17. Toro uni no aburi Nigiri torched topping sea urchin / Nigiri khô lửa phủ nhím biển / បាយពូតកាំប្រម៉ាសមុទ្រ	\$ 26,00

18. Sashimi donburi **\$ 32,00**

Assorted sashimi on rice bowl with avocado and ikura / Cơm sashimi thập cẩm kèm bơ tươi và trứng cá / បាយត្រីនៅផ្លែប៉រនិងពងត្រីសាម៉ុន

19. Sun Valley sushi moriawase **\$ 45,00**

Premium sashimi, nigiri, maki platter / Set sashimi, nigiri, maki cao cấp / ត្រីនៅ បាយពូត និង បាយមូរចម្រុះ

MAKI ROLL បាយមូរ

20. California maki **\$ 12,00**

Crab, cucumber, orange flying fish roe, sesame. / Cơm cuộn cua, dưa leo, trứng cá chuồn, mè បាយមូរសាច់ក្អាម ត្រសក់ និងពងត្រីហោះ

21. Piri kara maguro maki **\$ 13,00**

Spicy tuna rolls with green chili, spicy miso / Cơm cuộn cá ngừ trộn cay cuộn với ớt xanh và sốt miso cay / បាយមូរត្រីតុងណាហ៊ីរម្ទេសខៀវ

22. Ebi tempura maki **\$ 11,00**

Prawn tempura, spiced flakes, sweet sauce / Cơm cuộn tôm chiên kiểu Nhật phủ sốt ngọt và bột ớt / បាយមូរបង្កាបំពង ម្ទេសត្រីម

23. Chirashi maki **\$ 11,00**

Assorted sashimi, chirashi mayo Cơm cuộn sashimi / បាយមូរត្រីនៅចម្រុះ

24. Sake avocado maki **\$ 9,00**

Salmon, kizami wasabi, avocado / Cơm cuộn cá hồi, bơ / បាយមូរត្រីសាម៉ុនផ្លែប៉រ

25. Unagi dragon maki **\$ 19,00**

Fresh water eel, sweet sauce - Cơm cuộn lươn បាយមូរអន្ទង់

26. Salmon kara maki **\$ 11,00**

Salmon, tobiko, cucumber, crispy Japan rice spiced mayonnaise Cơm cuộn cá hồi, trứng cá chuồn, dưa leo, phở gạo Nhật giòn và sốt mayo cay បាយមូរត្រីសាម៉ុនពងត្រីហោះ

APPETIZER AND SALAD អាហារសម្រន់

27. Ginnan shioyaki **\$ 5,00**

Grilled ginkgo nuts seasoned with salt / Bạch quả rang muối / សណ្តែកជីងកូរាំងអំបិល

28. Edamame **\$ 5,00**

Steamed soybeans with sea salt/ stir fry soybeans with chili, garlic Đậu nành hấp muối biển/ đậu nành xào tỏi ớt សណ្តែកសៀងចំហុយអំបិល/ឆាអំបិលម្ទេស

29. Tomato-go salada **\$ 6,00**

Tomato, Japanese mustard green with vinaigrette sauce. Salad cà chua, cải xanh Nhật cùng sốt dầu giấm / ផ្កាមត្រីអាបើជេកអាំងទឹកស៊ីអីអំបិល





- 30. Garden salada** \$ 6,00
Mixed seasonal vegetables with sesame creamy or citrus dressing / Salad rau củ theo mùa cùng sốt mè và sốt cam chanh / សាលាដីចម្រុះធម្មតាជាមួយទឹកជ្រលក់ល្អ ឬក្រូចឆ្មារ
- 31. Horenso gomaae** \$ 6,00
Steamed spinach with sesame sauce / Cải bó xôi trộn dầu mè / ផ្លីចំហុយទឹកជ្រលក់ល្អ
- 32. Abokado salada** \$ 8,00
Avocado, seasonal mixed lettuce, ten katsushiki with wasabi vinaigrette / Salad bơ sốt giấm wasabi / សាលាដីចម្រុះផ្លែប៉េរទឹកជ្រលក់វ៉ាសាប៊ី
- 33. Salmon tobiko salada** \$ 11,00
Salmon, frying fish roe seasonal mixed lettuce - Salad cá hồi và trứng cá chuồn / ញ៉ាំត្រីសាម៉ុងពងត្រីហោះនិងសាលាដីចម្រុះ
- 34. Maguro no tataki** \$ 19,00
Sliced seared tuna with onion spice and ponzu ginger sauce / Cá ngừ áp chảo trộn cùng hành tím và sốt gừng ponzu / ត្រីតូណូចម្រុះទឹកស៊ីអ៊ីវឌ្រី
- 35. Kaki ikura** \$ 20,00
Live oyster, salmon roe, with apple red onion sauce / Hàu sống, trứng cá hồi và sốt táo và hành tím / គ្រុំសមុទ្រស្រស់ពងត្រីសាម៉ុងជាមួយទឹកជ្រលក់ខ្លឹមបារាំងក្រហម
- 36. Kanpachi usuzukuri ponzu** \$ 15,00
Sliced greater amberjack, salmon roe, green chili, garlic pickle ponzu / Cá Cam thái lát cùng trứng cá hồi, ớt xanh và tỏi ngâm sốt ponzu / ត្រីអាំប៊ីជេកចំណិត ពងត្រីសាម៉ុង ម្ទេសខៀងនិងជ្រក់ខ្លឹមស ទឹកជ្រលក់ក្រូច
- 37. Toro no uni kyabira** \$ 53,00
Thinly sliced semi fatty tuna, sea urchin, caviar, and toro sauce / Lườn cá ngừ thái mỏng, Nhum/nhím biển, trứng cá tằm và sốt cá ngừ / ត្រីតូណូជាប់ខ្លាញ់ចំណិត កាំប្រម៉ាសមុទ្រ ពងត្រីជាមួយទឹកជ្រលក់ជូរហ៊ុរ
- 38. Wagyu tataki** \$ 29,00
Sliced seared wagyu beef, garlic crisps, onion and truffle wagyu sauce / Bò wagyu áp chảo cắt lát kèm tỏi phi giòn, hành tây và sốt nấm truffle wagyu. សាច់គោវ៉ាហ្គ្យូចំណិតចម្រុះទឹកជ្រលក់ខ្លឹមស

RICE, SOUP & NOODLE បាយ សម្ល និង មី

- 39. Shiro gohan** \$ 3,00
Japanese steamed rice / cơm trắng gạo Nhật បាយស
- 40. Paka romdoul kani chahan** \$ 19,00
Jasmine Khmer fried rice with egg and crab meat / Cơm chiên gạo Lài với trứng và thịt cua បាយឆាពងសាច់ក្អាម

41. Takana chahan

Jasmine Khmer rice, Japan pickled mustard green with chili oil / Ớt gạo Lài ăn kèm dưa cải bẹ xanh và dầu ớt / បាយឆាស្ពៃជ្រូក

\$ 6,00**42. Gyu miso ramen**

Sliced beef, egg onsen, spiced miso ramen soup / Mỳ Ramen thịt bò cùng trứng onsen / មីសាច់គោ

\$ 13,00**43. Tonkotsu ramen**

Pork, egg, ramen soy soup / Mỳ Ramen thịt heo cùng trứng / មីសាច់ជ្រូក

\$ 9,00**44. Shiro miso**

Miso soup with tofu, wakame, and spring onion / Súp miso đậu hũ, rong biển và hành lá / សូបស្ពឺងត្នោតហ៊ុំសាវាយសមុទ្រ

\$ 4,00**45. Omiso Awabi**

Miso soup with abalone, shimeji mushroom, wakame, and spring onion / Súp bào ngư, nấm shimeji, rong biển và hành lá / សូបប៉ាវហ៊ុំផ្សិតសាវាយសមុទ្រ

\$ 25,00**TEMPURA FRIED ទែមពូក់បំពង****46. Kaki tempura**

Oyster tempura with ten shoyu and wasabi mayonnaise / Hàu chiên kiểu Nhật kèm nước tương và mayo mù tạt / អយស្ព័របំពងទឹកជ្រូកកែច្នៃ

\$ 20,00**47. Tempura moriwase**

Tiger prawns, vegetable with tempura sauce, salt, and lime / Set Tempura tổng hợp / បង្ហាន់បន្លែចម្រុះបំពងទឹកជ្រូកកែច្នៃ អបិលក្រូចឆ្មារ

\$ 11,00**48. Ika no kari kari age**

Crispy fried squid with green chili lime / Mực chiên giòn cùng ớt xanh và chanh xanh / មីកបំពងស្រួយ

\$ 9,00**ROBATA GRILLED រាំង****49. Sake teriyaki**

Grilled salmon, cucumber pickle, sweet sauce. / Cá hồi nướng, dưa chua và sốt ngọt / ត្រីសាម៉ុងរាំងទឹកជ្រូកកែច្នៃ

\$ 13,00**50. Kanpachi kama shioyaki**

Grilled jaws amberjack salt, pickle, chili ponzu sauce / Lườn cá cam nướng muối, dưa chua và sốt ponzu cay / សាលាដងប៉ុនប៉ងប៉ះទឹកជ្រូកកែច្នៃ

\$ 20,00**51. Gin-dara no saikyo yaki**

Miso marinated black cod with citrus dressing. / Cá tuyết nướng sốt mè kèm sốt cam chanh / ត្រីមីយ៉ូនទឹកក្រូចឆ្មារ

\$ 33,00**52. Kaki chizu**

Oyster cheese with frying fish roe / Hàu nướng phô mai và trứng cá chuồn / អយស្ព័រអាំងជាមួយឈើសពងត្រី

\$ 20,00**53. Taraba shiso butter yaki**

Grilled king crab, shiso butter. / Cua Hoàng đế nướng cùng sốt bơ Shiso / ជើងក្តាមអាំងទឹកជ្រូកកែច្នៃ

\$ 65,00**54. Unagi yaki**

Grilled Fresh water eel, unagi sauce. / Lươn Nhật nướng sốt ngọt / អន្ទង់អាំងទឹកជ្រូកកែច្នៃ

\$ 25,00**55. Tori negima yaki**

Grilled chicken skewer, leek, and teri sauce. / Gà nướng hành boa rô cùng sốt / សាច់ត្បោលមាន់ចង្កាក់អាំងទឹកជ្រូកកែច្នៃ

\$ 4,00**56. Gyuhire sumibiyaki kara**

Spicy beef tenderloin with sesame chili and sweet soy / Thăn bò cay với vừng và sốt ngọt / សាច់ចំជ្រូកក្នុងគោអាំងទឹកជ្រូកកែច្នៃ

\$ 25,00**57. Ribeye wafu sousu**

Ribeye steak with wafu sauce and garlic crisps / Thịt sườn bò cùng sốt wafu và tỏi phi / សាច់ជាប់ឆ្អឹងជំនីអាំងទឹកជ្រូកកែច្នៃ

\$ 20,00**58. Japanese wagyu sirloin**

Japanese wagyu A4 with fresh wasabi, salt, and chili ponzu. / Thăn ngoại bò Wagyu A4 cùng wasabi tươi, muối và sốt ponzu cay. / សាច់គោវ៉ាយ៉ូជប៉ុន A4 អាំងទឹកជ្រូកកែច្នៃសាប៊ីស្រស់

\$ 75,00

DESSERT បង្កើត

59. Strawberry panna cotta

Fresh Milk custard and fresh strawberry sauce

Panna cotta sữa tươi kèm sốt dâu

ស្រូវបំប៉ិពណ៌កូតា

\$ 3,00



60. Sorbet and Ice Cream individual scoop / កាម៉ិម (1ដុំ)

Yuzu sorbet / ក្រូច / Chanh yuzu

Strawberry / ស្រូវបំប៉ិ / Dâu

Green tea matcha / តែបៃតង / Trà xanh Matcha

Chocolate ស៊ូកូឡា / Sô cô la

\$ 2,00

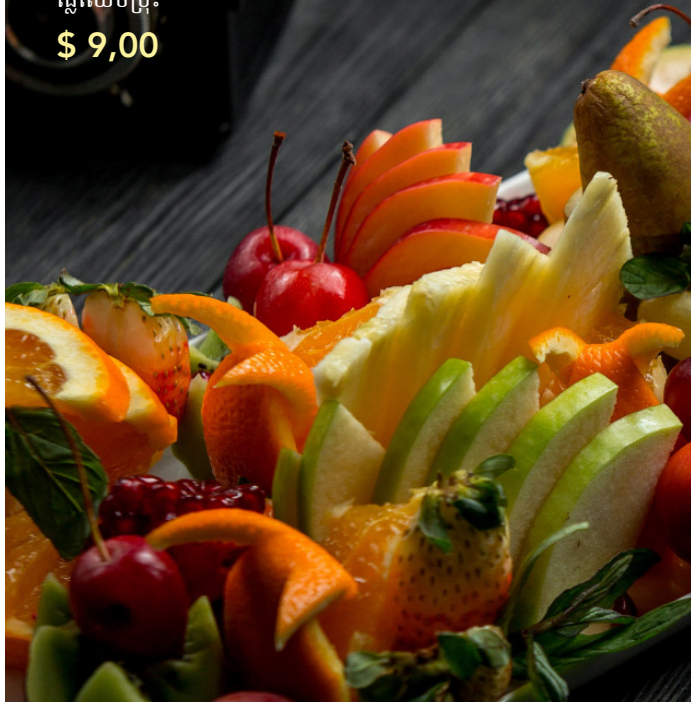
Seasonal Fruit - Assorted fresh fruit ផ្លែឈើចម្រុះ

61. Exotic and seasonal fruit

Trái cây nhiệt đới theo mùa

ផ្លែឈើចម្រុះ

\$ 9,00



62. Choice of ice cream or sorbet mixed with fruit

Trái cây kèm kem / kem tuyết trái cây

ជម្រើសកាម៉ិមជាមួយផ្លែឈើ

\$ 12,00



SIGNATURE SET អាហារឈុតប្រចាំហាង

\$ 150 Per Person/ក្នុង 1 នាក់

Shiro miso

Miso soup with tofu, wakame, and spring onion
សូបម្សៅត្រីសាប៊ូសាវ៉ាយសមុទ្រ
Súp miso cùng đậu hũ, rong biển và hành lá

Kaki ikura

Live oyster, salmon roe, with red onion sauce
គ្រុំសមុទ្រស្រស់ពងត្រីសាម៉ុងទឹកជ្រលក់ខ្ចីមបារាំងក្រហម
Hàu sống, trứng cá hồi cùng hành ngâm nước táo

Maguro no tataki

Sliced seared tuna with onion and chili oil ponzu sauce
ត្រីតូណាចៀនទឹកស៊ីអ៊ី
Cá ngừ áp chảo trộn cùng hành tím và sốt gừng ponzu

Chefs' Selection Sashimi

3 slices of sashimi, the day's best
ត្រីនៅ 3 ចំណិតជម្រើសមេចុងភៅ
3 miếng Sashimi - Được Đầu bếp lựa chọn

Chefs' Selection Nigiri Sushi

3 kinds of seafood nigiri, the day's best
បាយពូតត្រីនៅ 3 ប្រភេទជម្រើសមេចុងភៅ
3 miếng Nigiri - Được Đầu bếp lựa chọn

Kuruma ebi no yuzu butter

Jumbo tiger prawns with wasabi mayo and lime
បង្កាទឹកជ្រលក់វ៉ែសាប៊ីក្រូចឆ្មារ
Tôm sú cỡ lớn nướng cùng sốt bơ chanh yuzu

Kanpachi Uni Saikyo Yaki

Amberjack fish with yuzu mustard
ត្រីអាំប៉េជេកអាំងទឹកជ្រលក់ម៉ាស្កាត
Cá cam áp chảo với sốt yuzu mù tạt

Japanese wagyu sirloin

Japanese wagyu a4 with fresh wasabi, salt and ponzu
សាច់គោចំឡកក្រៅជប៉ុន A4 ជាមួយទឹកជ្រលក់វ៉ែសាប៊ីស្រស់
Thăn ngoại bò Wagyu A4 cùng wasabi tươi, muối và sốt ponzu cay

Exotic and seasonal fruit / Trái cây nhiệt đới theo Mùa
ផ្លែឈើចម្រុះ

PREMIUM SET អាហារឈុតកំរិតមធ្យមប្រចាំហាង

\$ 250 Per Person/ក្នុង 1 នាក់

Toro Uzusukuri Truffle

Thinly sliced semi fatty tuna, truffle and sesame spiced sauce.
ត្រីតូណាជាប់ខ្លាញ់កាំប្រម៉ាសមុទ្រ ពងត្រីជាមួយទឹកជ្រលក់ល្អបរិ
Cá ngừ béo thái mỏng, sốt gia vị nấm cục và mè.

Awabi salada

Stewed abalone, wakame with salad
ប៉ារហ៊ីខសាវ៉ាយសមុទ្រជាមួយសាឡាដ៍
Bào ngư hầm, rong biển và salad

Chefs' Selection Sashimi

3 sliced of sashimi the day best
ជម្រើសត្រីនៅ 3 ចំណិតរបស់មេចុងភៅ
3 miếng Sashimi - Được Đầu bếp lựa chọn

Toro Temaki

Minced toro topping caviar
បាយត្រីតូណាចិញ្ចៀនបន្ទុះពងត្រី
Cá ngừ sống băm nhuyễn phủ trứng cá tầm muối

Taraba No Yuzu

Grilled king crab with shiso yuzu butter
ក្អាមយក្សអាំងទឹកស៊ីអ៊ីប៊ែរក្រូចឆ្មារ
Cua Hoàng đế nướng cùng sốt bơ Shiso

Kani miso soup

Miso soup crab, shimeji mushroom, wakame
សូបម្សៅសាច់ក្អាមផ្សិតនិងសាវ៉ាយសមុទ្រ
Súp miso cua, nấm shimeji, rong biển

Gin-dara foagura no saikyo yaki

Marinated black cod, foie gras with yuzu mustard
ត្រីមីរុយនិងផ្លើមក្លានទឹកជ្រលក់ម៉ាស្កាត
Cá tuyết, gan ngỗng với sốt chanh yuzu mù tạt

Japanese wagyu sirloin

Japanese wagyu a4 with fresh wasabi, salt and spicy ponzu
សាច់គោវ៉ាយជប៉ុន A4 ជាមួយទឹកជ្រលក់វ៉ែសាប៊ីស្រស់
Thăn ngoại bò Wagyu A4 cùng wasabi tươi, muối và sốt ponzu cay

Exotic and seasonal fruit

Ice cream or sorbet mixed with fruit
កាម៉េមជាមួយផ្លែឈើ
Kem hoặc kem tuyết ăn cùng trái cây



BEVERAGE

Menu



MINERAL WATER

Btl

- | | |
|-------------------|---------|
| 1. Vital 500ml | \$ 1,00 |
| 2. Aquafina 500ml | \$ 1,00 |

SOFT DRINK BY CAN

Can

- | | |
|-----------------|---------|
| 3. Coca Cola | \$ 2,00 |
| 4. Fanta Orange | \$ 2,00 |
| 5. 7up 330ml | \$ 2,00 |
| 6. Soda Water | \$ 2,00 |
| 7. Red bull | \$ 2,00 |
| 8. Soya Bean | \$ 2,00 |
| 9. Wintermelon | \$ 2,00 |

TEA

Pot

- | | |
|--|---------|
| 10. Lipton | \$ 2,50 |
| 11. Jasmine Green/ Trà Lài | \$ 2,50 |
| 12. English Breakfast / Trà đen | \$ 2,50 |
| 13. Genmai Cha Leaf / Trà xanh gạo lứt | \$ 4,00 |
| 14. Sencha Leaf / Trà sắc | \$ 4,00 |

HOT & COLD COFFEE

Gls

Cup

- | | |
|---|---------|
| 15. Espresso | \$ 2,00 |
| 16. Americano | \$ 2,00 |
| 17. Cappuccino | \$ 3,50 |
| 18. Café latte | \$ 3,50 |
| 19. Café Mocha | \$ 4,00 |
| 20. Hot Chocolate | \$ 3,00 |
| 21. Vietnamese Iced Coffee
Cà phê đen đá | \$ 1,50 |
| 22. Vietnamese Iced Coffee with
Milk - Cà phê sữa đá | \$ 2,00 |

FRESH JUICE

Gls

- | | |
|--|---------|
| 23. Fresh Orange - Nước ép cam | \$ 4,00 |
| 24. Fresh Watermelon - Nước ép dưa hấu | \$ 3,00 |

BEER

Can

Btl

- | | |
|---------------------------|----------|
| 25. Angkor Bottle | \$ 3,00 |
| 26. Sapporo Beer Bottle | \$ 6,00 |
| 27. Asahi Beer Dry Bottle | \$ 11,00 |
| 28. Tiger Can | \$ 3,00 |
| 29. Heineken Can | \$ 3,00 |
| 30. Hanuman Stout bottle | \$ 3,00 |

STANDARD WHISKEY BY BOTTLE

Btl

- | | |
|------------------------------|----------|
| 31. Jim Beam 750ml | \$ 40,00 |
| 32. Jack Daniel Label 1000ml | \$ 65,00 |
| 33. J&B Rare 750ml | \$ 55,00 |





STANDARD WHISKEY BY BOTTLE

Btl

34. Johnnie Walker Red Label 700ml	\$ 45,00
35. Johnnie Walker Black Label 700ml	\$ 100,00
36. Ballantine 12 Years 750ml	\$ 85,00
37. Chivas Regal 12 Years 700ml	\$ 100,00

STANDARD WHISKEY BY GLASS

Gls

38. Jim Beam 45ml	\$ 3,00
39. Jack Daniel 45ml	\$ 4,00
40. J&B Rare 45ml	\$ 3,50
41. Johnnie Walker Red 45ml	\$ 3,50
42. Johnnie Walker Black Label 45ml	\$ 7,00
43. Ballantine 12 Years 45ml	\$ 6,00
44. Chivas Regal 12 Years 45ml	\$ 7,00

DELUXE WHISKEY

Btl

45. Ballantine 17 Years 700ml	\$ 190,00
46. Johnnie Walker Gold Label 750ml	\$ 150,00

SUPERIOR WHISKEY

Btl

47. Ballantine 21 years 700ml	\$ 470,00
48. Royal Salute 21 Years 700ml	\$ 320,00
49. Ballantine 30 years 700ml	\$ 770,00
50. Johnnie Walker Blue Label 750ml	\$ 590,00
51. Macallan Triple Cask 12 Years 700ml	\$ 280,00

COGNAC BY GLASS

Gls

52. Camus VSOP 45ml	\$ 15,00
53. Remy Martin VSOP 45ml	\$ 9,00
54. Hennessy VSOP 45ml	\$ 18,00

COGNAC BY BOTTLE

Btl

55. Camus VSOP 700ml	\$ 210,00
56. Remy Martin VSOP 700ml	\$ 130,00
57. Hennessy VSOP 700ml	\$ 270,00
58. Hennessy XO 700ml	\$ 780,00
59. Remy Martin XO 700ml	\$ 580,00

CHINESE LIQUOR

Btl

60. Wuliang Tequ 500ml	\$ 119,00
61. Moutai Chun 2008 -500ml	\$ 129,00
62. Qinghua 20 year 475ml	\$ 189,00

JAPANESE WHISKEY

Btl

63. Akashi Red 500ml	\$ 90,00
64. Akashi White Oak Blend 500ml	\$ 150,00

JAPANESE SAKE

Btl

- | | |
|--|-----------|
| 65. Asahi Junmai Daiginjo Dassai 39 - 300ml | \$ 120,00 |
| 66. Yaohanten Tokubetsu Junmai Wolf Label (Chichibu Nishiki) 720ml | \$ 110,00 |
| 67. Asahi Kubota Manju Junmaidaiginjo 1800ml | \$ 590,00 |

HOUSE WINE

Gls

Btl

- | | |
|--|----------|
| 68. Frontera Sauvignon Blanc, Chile 700ml | \$ 30,00 |
| 69. Frontera Cabernet Sauvignon, Chile 700ml | \$ 30,00 |
| 70. Frontera Sauvignon Blanc, Chile 175ml | \$ 9,00 |
| 71. Frontera Cabernet Sauvignon, Chile 175ml | \$ 9,00 |

WHITE WINE

Btl

- | | |
|---|-----------|
| 72. Escudo Rojo Reserva Chardonnay, Chile | \$ 70,00 |
| 73. Chablis Louis Jadot, Burgundy, France | \$ 150,00 |

RED WINE

Btl

- | | |
|--|-------------|
| 74. Red Tree Cabernet Sauvignon, USA | \$ 50,00 |
| 75. De Bortoli 17 Tree Shiraz, Australia | \$ 75,00 |
| 76. Chateau Ponte Fumet, Saint Emilion Grand Cru | \$ 130,00 |
| 77. Clos Fourtet 2017, Saint-Emilion Grand Cru, France | \$ 750,00 |
| 78. Chateau Angelus, France 2013, France | \$ 1.600,00 |

CHAMPANGE & SPARKLING WINE

Btl

- | | |
|--|-----------|
| 79. Segura Viudas Brut, CAVA, Spain 750ml | \$ 55,00 |
| 80. Bottega, Gold, Prosecco, DOC, brut, white, Italy 750ml | \$ 160,00 |
| 81. Champagne Taittinger, Reserve brute, 700ml | \$ 190,00 |

COCKTAIL

Gls

- | | |
|--------------------------|---------|
| 82. Long Island Iced Tea | \$ 6,00 |
| 83. Pina Colada | \$ 6,00 |
| 84. Magarita Blue | \$ 3,50 |
| 85. Whiskey Sour | \$ 3,00 |
| 86. Tequila Sun Rise | \$ 3,50 |



Thank you !

