|  |  |
| --- | --- |
| Untitled1.png | |
| Untitled.png  [LIÊN HỆ](#_top)  [DỊCH VỤ](#_top)  [MENU](#_top)  [TRANG CHỦ](#_top) | |
| [GIỚI THIỆU](https://www.nhatbanaz.com/am-thuc-nhat-ban/nhung-mon-an-truyen-thong-cua-nhat-ban.html) | [KHÔNG GIAN](https://3.bp.blogspot.com/-t_YTIo8VQEU/VWb50InLvOI/AAAAAAAARxY/HtW0HOT5FlQ/s1600/bphonememe5-4ee1b.png) |
| |  |  | | --- | --- | | Káº¿t quáº£ hÃ¬nh áº£nh cho áº£nh mÃ³n Än nháº­t báº£n | Thực đơn phong phú 175 món, gồm các món Alacarte và các món trong thực đơn Set Lunch với mức giá  hợp lý, mang đậm phong vị Nhật Bản và rất hợp với khẩu vị với người Việt Nam. | | |  |  | | --- | --- | | Káº¿t quáº£ hÃ¬nh áº£nh cho áº£nh khÃ´ng gian cá»­a hÃ ng nháº­t | Không gian nhà hàng mang tớii cho thực khách cảm giác đậm chất Nhật Bản, đó là sự kết hợp giữa truyền  thống và hiện đại. Làm nổi bật lên nét đẹp trong văn hoá ẩm thực Nhật Bản | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG** | | | |
| [sukiyaki nháº­t báº£n](https://www.nhatbanaz.com/am-thuc-nhat-ban/nhung-mon-an-truyen-thong-cua-nhat-ban.html) | **Sukiyaki:**Sukiyaki là món ăn của  ẩm thực gia đình, thể hiện sự quây  quần ấm cúng khi cả gia đình , gắp cho nhau thức ăn từ nồi Sukiyaki thơm lừng nghi ngút khói. Sukiyaki được chế biến ngay tại trên bàn ăn bằng cách nấu chung những lát thịt bò xắt  mỏng cùng các loại rau, đậu phụ và mì sợi.  Giá:400.000đ/người | [Tempura](https://www.nhatbanaz.com/am-thuc-nhat-ban/nhung-mon-an-truyen-thong-cua-nhat-ban.html) | **Tempura:** Tempura là món chiên  nổi tiếng ở Nhật Bản, có thể nói đây là món ăn điển hình của xứ sở mặt trời mọc.Tuy nó ra đời sau Sushi nhưng Tempura lại mang đến hương thơm, vị mới lạ nên nó được người Nhật đặc  biệt yêu thích. Tempura là món ăn  được chiên trong dầu thực vật sau khi  đã lăn trong hỗn hợp trứng, nước và  bột mì. Các thành phần hay được sử dụng như, tôm, cá theo mùa và các  loại rau củ.  Giá: 200.000đ/miếng |
| [011Sushi-5-1](https://www.nhatbanaz.com/am-thuc-nhat-ban/nhung-mon-an-truyen-thong-cua-nhat-ban.html) | **Sushi:** Cũng như cơm Việt Nam,  sushi là món người Nhật dùng để ăn  cho chắc bụng. Sushi là một trong  những món không bao giờ thiếu trong các bữa ăn của người Nhật. Đặc biệt, những ngày lễ truyền thống, sushi xuất hiện trên bàn tiệc với đủ màu sắc, mùi  vị. Sushi là một món ăn có phần hải  sản nhỏ còn tươi sống đặt ở bên trên nắm cơm đã nhỏ giấm ăn.  Giá 100.000đ/đĩa | [sashimi](https://www.nhatbanaz.com/am-thuc-nhat-ban/nhung-mon-an-truyen-thong-cua-nhat-ban.html) | **Sashimi:**Nếu như Sushi là biểu tượng của văn hóa ẩm thực thì  Sashimi là một món ăn truyền thống Nhật Bản mà thành phần chính chủ yếu là các loại hải sản tươi sống. Hải sản dùng để làm Sashimi phải có “tiêu  chuẩn sashimi”, được đánh bắt bằng  các dụng cụ riêng biệt, ngay sau khi  bắt được  phải được xử lý luôn theo quy trình đặc biệt để đảm bảo sự tươi ngon của từng miếng Sashimi.  Giá200.000đ/1 đĩa |
| [Shabu-shabu](https://www.nhatbanaz.com/am-thuc-nhat-ban/nhung-mon-an-truyen-thong-cua-nhat-ban.html) | **Shabu-shabu:** Shabu-shabu là món ăn có những lát thịt bò vừa mỏng lại mềm được kẹp vào đũa và hơ xung quanh nồi nước sôi, sau đó sẽ nhúng  vào nước sốt trước khi ăn.  Giá : 200.000đ/1 suất | [soba](https://www.nhatbanaz.com/am-thuc-nhat-ban/nhung-mon-an-truyen-thong-cua-nhat-ban.html) | **Soba và Udon:**Soba và udon  là hai loại mì của Nhật Bản. Soba  được làm từ bột kiều mạch và udon làm từ bột mì. Chúng được ăn kèm với  nước dùng hoặc được dùng  với nước sôt và luôn có sẵn cả  trăm kiểu biến thể đặc biệt ngon của 2 loại mì này.  Giá : 150.000đ /suất |

|  |  |
| --- | --- |
| **KHÔNG GIAN** | |
| Káº¿t quáº£ hÃ¬nh áº£nh cho khÃ´ng gian nhÃ  hÃ ng nháº­t báº£n | HÃ¬nh áº£nh cÃ³ liÃªn quan |
| HÃ¬nh áº£nh cÃ³ liÃªn quan | HÃ¬nh áº£nh cÃ³ liÃªn quan |

|  |
| --- |
| Mọi chi tiết liên hệ: |
| Địa chỉ : Số XX, đường US,thành phố UK |
| Hình ảnh quảng cáo chỉ mang tính chất minh họa |