

円寿司

P
R
E
M
I
U
M
Y
E
N



The season of

KOSUMOSU



Loài hoa này còn được mệnh danh là hoa anh đào mùa Thu.

Nếu người Nhật thường thích ngắm hoa Sakura vào mỗi độ tháng Tư về, thì Kosumosu là loài hoa nở rộ khi Thu sang cùng tiết trời mát mẻ, giao thoa sau những ánh nắng hè chói chang.

The flower presents as the autumn cherry blossom. In Japan's tradition, cherry blossom is well-known in April when Japanese people celebrate their festive with many activities, while Kosumosu season presents for the transition between Summer and Autumn with beautiful weather after sunny days.



Được truyền cảm hứng từ loài hoa anh đào của mùa Thu.
Bếp trưởng Kobayashi Takamasa và Satou Hirohito của Yen Sushi Premium
đã tạo nên **Kosumosu** - bản giao hưởng mùa thu.

With the meaning of

*Kosumosu - Autumn Cherry Blossom, the head chef from Yen Sushi Premium,
Chef Satou Hirohito have curated a special menu for this special season.*

円寿司

PREMIUM
SUBSE

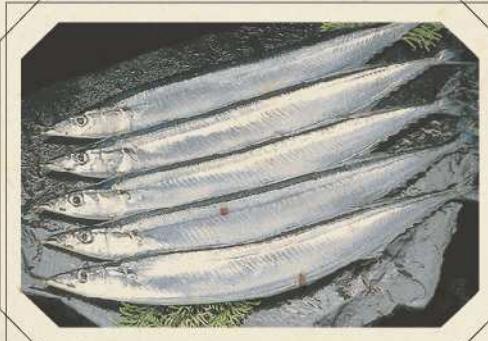
YEN

THE TASTE OF AUTUMN

Tiết trời hanh nóng của mùa Hạ nhượng lại sự mát mẻ của sắc Thu dịu dàng, thời khắc các loại nguyên vật liệu đạt được độ tươi ngon cần thiết như sò điệp và cá thu đao (Sanma - 秋刀魚) từ Hokkaido, cá nhồng (Kamasu) của vùng Nagasaki và cá nóc (Yamaguchi - フグ) từ Kyusyu phối hợp cùng các loại nấm tươi ngon trải dài trên khắp nước Nhật.

Đặc biệt hơn, phải nhắc đến độ béo từ Bò Wagyu đạt chất lượng A5 sẽ tan chảy khi thưởng thức từng miếng, khi được nướng tái. Set menu mùa thu lần này sẽ đem hương vị mùa thu của Nhật bản kèm những cách trang trí sẽ mang lại cảm giác như đang thưởng thức thực sự ở Nhật

The beautiful of Autumn featuring the ingredient of the season such as Scallop, Sanma (Pacific saury) from Hokkaido, Kamasu (Red barracuda), Fugu (Puffer fish) from Kyusyu. In addition, the signature mushrooms from Japan are also brought the unique taste to every dish in the Kosumosu Menu.



KOSUMOSU



. STARTER .

Aburi ho-ritsu no Tosa su jure-kake
Salad sò điệp, bạch tuộc và trứng cá hồi
Scallop, octopus, salmon roe

. 3 KINDS OF ZENSAI .

①子持ち鮎の甘露煮
Cá Ayu trứng
Sweetfish

②ふぐ唐揚げ
Cá nóc
Puffer fish

③カマスの棒寿司
Sushi cá nhồng
Red barracuda

. SASHIMI MORIAWASE .

造り

Bụng cá ngừ, cá cam, nhum biển, trứng cá hồi & mực
Tuna, Tai fish, Sea urchin, Salmon roe, Squid

. YAKIMONO .

Hitachi A5

Bò Hitachi chuẩn A5 nướng

. MUSHI .

Trứng hấp
Steamed egg

. MAIN DISH .

Sanma no donabe gohan

Cơm cá thu đao và trứng cá hồi
Japanese fresh saury and salmon roe rice

Watari kani no miso sūpu

Súp miso ghẹ xanh
Blue swimmer with miso soup

. DESSERT .

Rare cheese aramodo

Nho xanh, dâu, phúc bồn tử và kem phô mai
Grape, strawberry, raspberry

円寿司
YEN
PREMIUM SUSHI



Aburi ho-ritsu no Tosa su jure-kake
炙り帆立の土佐酢ジュレ掛け
Scallop, Octopus, Salmon roe





子持ち鮎の甘露煮
Komochi ayu no kanroni
Cá Ayu trứng

カマスの棒寿司
Kamasu no bo sushi
Sushi cá nhồng

ふぐ唐揚げ
Fugu to age
Deep fried puffer fish

. 3 KINDS OF ZENSAI .
前菜三種盛り

円寿司
YEN
PREMIUM
SUSHI



. SASHIMI MORIAWASE .

造り

Maguro, Madai, Uni, Tobiko, Aori
Tuna, Tai fish, Sea urchin, Salmon roe, Squid



円寿司
YEN
PREMIUM
SUSHI



Yaki Hitachi A5
秋刀魚御飯(2人前)
Grilled Beef - Hitachi A5



円寿司
YEN
PREMIUM
SUSHI



Sanma no donabe gohan
秋刀魚御飯(2人前)
Japanese fresh saury and salmon roe rice



円寿司
YEN
PREMIUM SUSHI



Watari kani no miso sūpu
味噌汁
Blue swimmer with miso soup



円寿司
YEN
PREMIUM
SUSHI



Rare cheese aramodo
レアチーズ アラモード
Grape, strawberry, raspberry





Hotline

1900 066 890

Facebook

@yen.sushi.premium

Instagram

@yen.sushi.premium

Website

www.yensushipremium.vn

Address

- 123 Ba Huyen Thanh Quan, District 3, HCMC
- 49 Tran Ngoc Dien, Thu Duc City, HCMC

