



HAI DẤU ẤN RỒNG MỘT PHONG VỊ NHẬT

HAI ĐÊM · CHÍN MÓN · NĂM DÒNG SAKE

Tại Hiryu, lửa Teppanyaki song hành cùng hương sake RYUSUISEN tinh tế từ nhà Ichinoya, trong một bữa tối thân mật được dẫn dắt bởi nguyên liệu theo mùa, kỹ thuật và sự chuẩn xác.

Mỗi dòng sake đồng hành cùng một nhịp chuyển của thực đơn, mở ra những tương tác tinh tế giữa kết cấu, umami, hương khói và dư vị, khi món ăn và rượu bổ sung, nâng đỡ và kéo dài cảm nhận của nhau.

Trực tiếp tại quầy Teppanyaki,
dành cho 16 thực khách mỗi tối

5.000.000 VNĐ ++ / KHÁCH
ƯU ĐÃI 30% DÀNH CHO HỘI VIÊN ACCOR PLUS EXPLORER

30 & 31 THÁNG 10, 2026
HIRYU RESTAURANT | TẦNG 2 - FAIRMONT HANOI

ĐẶT CHỖ NGAY
(+84) 90 349 9869



HÀNH TRÌNH HÒA VỊ

HÀU MIYAGI XÔNG KHÓI
RYUSUISEN Nova Kinmonnishiki

CÁ NGỪ VÂY XANH NAGASAKI, MÙ TẠT KIZAMI, MISO
RYUSUISEN Nova Kinmonnishiki

SÒ ĐIỆP HOKKAIDO, SỐT BEURRE BLANC
RYUSUISEN Nova Miyamanishiki

ỨC VỊT, MOUSSE GAN NGỒNG
RYUSUISEN Nova Miyamanishiki

XA LÁT RAU XANH THEO MÙA

BÒ WAGYU KUMAMOTO
RYUSUISEN Nova Omachi

CƠM CHIÊN TÔM SÚ NHA TRANG, SỐT PESTO
RYUSUISEN Kurobe Hyojun Mizujikomi Hitogokochi

SÚP MISO

BÁNH CRÈME BRÛLÉE VỊ CHANH, KEM VANI
YUZU Umeshu

