

# The Unite of Flavors

19<sup>TH</sup> MARCH, 2021

饗和民  
**KYO WATAMI**  
GRILL & SUSHI

6-COURSE MENU | 2.600.000VND++/ GUEST | MORTLACH WHISKY PAIRING

  
**JARDIN DES SENS**  
FRENCH GASTRONOMY - SAIGON  
BY POURCEL

WAGYU ABURI SUSHI / FRESH WASABI / SUSHI GINGER

*Sushi bò Wagyu nướng / mù tạt tươi / gừng non ngâm kiểu Nhật*

*Pairing: Mortlach 12 YO Single Malt Whisky*

WAGYU BEEF CARPACCIO / BALSAMIC VINEGAR / FRIED GARLIC

*Bò Wagyu tươi thái lát mỏng / giấm đen balsamic/ tỏi phi*

*Pairing: Mortlach 12 YO Single Malt Whisky*

WAGYU ABURIYAKI / HIMALAYA SALT

*Bò Wagyu nướng ngói / muối Himalaya*

*Pairing: Mortlach 12 YO Single Malt Whisky*

FOIE GRAS TRUFFLE TERRINE / CHERRY CHUTNEY / TAMARIND / BRIOCHE

*Gan ngỗng Pháp và nấm Truffle / mứt cherry / me nghiền / bánh mì*

*Pairing: Mortlach 12 YO Single Malt Whisky*

STURGEON IN 2 WAYS / KALE / PASSION FRUIT SABAYON / DASHI SAUCE

*Cá tầm nướng và xông khói / cải xoăn / sốt trứng chanh dây / sốt Dashi*

*Pairing: Mortlach 12 YO Single Malt Whisky*

WHISKY CHOCOLATE TART / HIBISCUS MARMALADE / YOGURT ICE CREAM

*Bánh tart sô-cô-la / mứt hoa bụt giấm / kem sữa chua*

*Pairing: Mortlach 16 YO Single Malt Whisky*

