



水 SUIZAN 山



ĐẾN VỚI SUIZAN

Quý khách sẽ được thưởng thức món mì Udon
“chính hiệu Nhật Bản”!

Nguyên liệu chính làm nên sợi mì Udon là bột mì. Chất lượng của nguyên liệu ảnh hưởng rất lớn đến hương vị của mì Udon. Ở Suizan, nơi sản xuất hay chủng loại nguyên liệu đều được chọn lọc kỹ càng, chúng tôi sử dụng loại bột mì tốt nhất và dùng phương pháp riêng để làm ra những sợi mì Udon dai ngon.

Nhà hàng Suizan lựa chọn loại Dashi hảo hạng để chế biến nước dùng mỗi ngày. Chúng tôi dành rất nhiều thời gian và tâm sức vào công việc này, bởi đây là khâu quan trọng quyết định hương vị thơm ngon của món mì.

Lựa chọn lý tưởng để thưởng thức hương vị Nhật Bản đúng chuẩn không chỉ là các món mì truyền thống như “Kake Udon” hay “Tempura Udon”, tại Suizan còn có các món mì Champon hiện rất được lòng thực khách Việt Nam.

Trong tương lai, chúng tôi chú trọng đến việc mở rộng thực đơn với chủ đề sức khỏe nhằm đem đến cho thực khách nhiều niềm vui hơn nữa trong những bữa ăn đầy dinh dưỡng.

手延べうどん Tenobe Udon imported from JAPAN



A5

MÌ UDON BÒ + TRỨNG ONSEN

牛肉うどん + 温玉

Beef Udon + Soft Boiled Egg **162,000**

MÌ UDON BÒ 牛肉うどん Beef Udon **152,000**

一番気
人気

BEST SELLER



A7

MÌ UDON GÀ

とり天うどん Chicken Tempura Udon

139,000



A6

MÌ UDON ĐẬU HŨ (NGỌT)

きつねうどん Hot Udon With Sweetened Deep Fried Bean Curd

138,000

Topping
トッピング



B1

TRỨNG ONSEN

温泉玉子

Soft Boiled Egg **10,000**



B2

RONG BIỂN NGÂM

わかめ

Seaweed **15,000**



B3

TÔM CHIÊN TẨM BỘT

海老天

Prawn Tempura **20,000**



B4

CÁ VIÊN CHIÊN

フィッシュボール

Fish Ball **12,000**



B5

KIMCHI

キムチ

Kimchi **20,000**

手延べうどん Tenobe Udon imported from JAPAN



A8

MÌ UDON CÀ RI + TRỨNG ONSEN

カレーうどん + 温泉玉

Curry Udon + Soft Boiled Egg **169,000**

MÌ UDON CÀ RI カレーうどん Curry Udon **159,000**

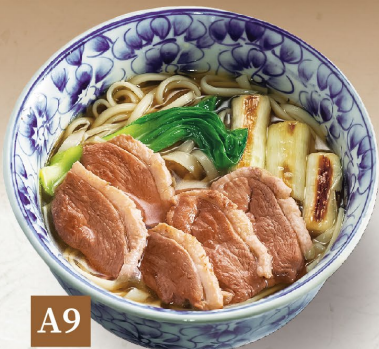


A15

MÌ UDON NÓNG & TEMPURA

天ぷらうどん Hot Udon & Tempura

185,000

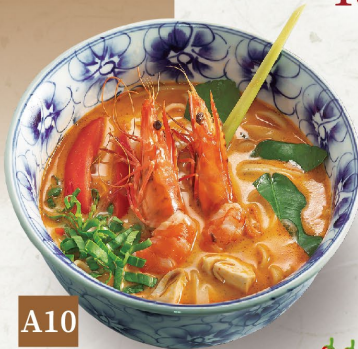


A9

MÌ UDON VỊT

鴨うどん Duck & Green Onions Udon

149,000



A10

MÌ UDON TOMYUM

トムヤムうどん Tomyum Udon

163,000



A11

MÌ UDON NÓNG TRUYỀN THỐNG

かけうどん Hot Udon

115,000



A16

MÌ UDON LẠNH & TEMPURA

天ざるうどん Cold Udon & Tempura

185,000



A17

MÌ UDON LẠNH & SÚP THỊT VỊT

鴨つけうどん Duck Dipping Udon

149,000



A18

MÌ UDON LẠNH TRUYỀN THỐNG

ざるうどん Cold Udon

115,000

Topping トッピング



B1

TRỨNG ONSEN

温泉玉子

Soft Boiled Egg **10,000**



B2

RONG BIỂN NGÂM

わかめ

Seaweed **15,000**



B3

TÔM CHIÊN TẮM BỘT

海老天

Prawn Tempura **20,000**



B4

CÁ VIÊN CHIÊN

フィッシュボール

Fish Ball **12,000**



B5

KIMCHI

キムチ

Kimchi **20,000**

手延べうどん Tenobe Udon imported from JAPAN



A1
MÌ UDON CAY
ホットスパイシーちゃんぽんうどん
Spicy Champon Udon **163,000**



RECOMMENDED



A2
MÌ UDON NƯỚC DÙNG CÁ + TÔM CHIÊN
水山ちゃんぽんうどん + 海老天
Suizan Champon Udon + Shrimp Tempura
172,000

A4
MÌ UDON ĐẬU TƯƠNG CÁ HỒI
サーモンみそちゃんぽんうどん
Salmon Miso Champon Udon
175,000



MÌ UDON NƯỚC DÙNG CÁ
水山ちゃんぽんうどん Suizan Champon Udon
152,000



A3
MÌ UDON NƯỚC DÙNG ĐẬU TƯƠNG
みそちゃんぽんうどん
Miso Champon ~Soy Beans Paste~
159,000



A15
MÌ UDON XÀO BÒ XỐT NHẬT
ビーフ焼うどん (ソース味)
Beef Fried Udon **160,000**



A12
MÌ UDON XÀO HẢI SẢN
焼うどん Seafood Fried Udon **152,000**



A16
MÌ UDON XÀO HẢI SẢN XỐT NHẬT
シーフード焼うどん (ソース味)
Seafood Udon **152,000**

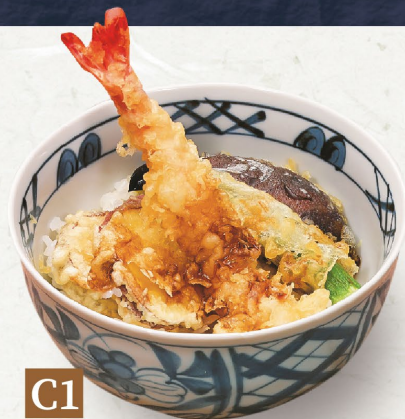


A13
MÌ UDON XÀO RAU CỦ
ベジ焼うどん Vegetable Fried Udon
149,000



A14
MÌ UDON XÀO CÁ HỒI
サーモン焼うどん Salmon Fried Udon
175,000

三二丼 MINI RICE BOWL



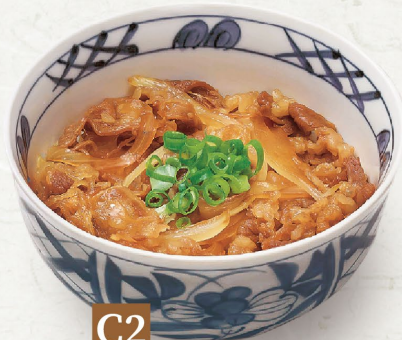
C1

CHÉN CƠM TÔM & RAU CỦ CHIÊN

天ぷらミニ丼

Tempura Mini Rice Bowl

65,000



C2

CHÉN CƠM BÒ XÀO

牛ミニ丼

Beef Mini Rice Bowl

75,000



C3

CHÉN CƠM THỊT BĂM & TRỨNG CHẦN

ピリ辛そぼろミニ丼

Spicy Minced Meat Mini Rice Bowl

65,000



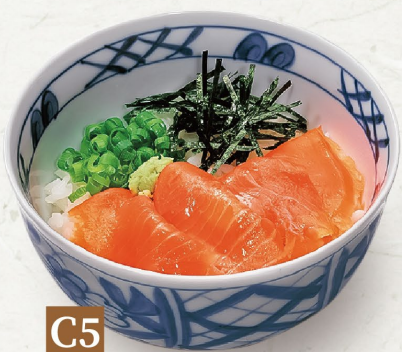
C4

CHÉN CƠM GÀ CHIÊN

とり天ミニ丼

Chicken Tempura Mini Rice Bowl

65,000



C5

CHÉN CƠM CÁ HỒI SỐNG

サーモンミニ丼

Salmon Mini Rice Bowl

83,000



C6

ĐẬU HŨ BỌC CƠM

いなり寿司(3個)

Sweetened Deep Fried Bean Curd With Rice

65,000

手羽先 CHICKEN WINGS



D1

CÁNH GÀ CHIÊN

手羽先

Chicken Wings with Soy Sauce / Salt & Pepper

90,000/5P 170,000/10P



D2

CÁNH GÀ CHIÊN VỊ CAY

赤手羽先

Spicy Chicken Wings

100,000/5P



D3

CÁNH GÀ CHIÊN 3 VỊ

手羽先三兄弟

Chicken Wings (Soy Sauce / Salt&Pepper / Spicy)

120,000/6P





K1 BÁNH BẠCH TUỘC

たこ焼き Takoyaki

50,000 / 4P

65,000 / 6P

90,000 / 8P

K2

GYOZA

餃子
Gyoza Dumpling

60,000/5P

100,000/10P



K3

CÀ TÍM CHIÊN NGÂM TƯƠNG

なすの揚げひたし

Deep Fries Eggplant In Broth

35,000



K4

RAU CỦ CHIÊN TẮM BỘT

野菜天ぷら盛合せ

Assorted Vegetable Tempura

70,000



K5

TÔM VÀ RAU CỦ CHIÊN TẮM BỘT

天ぷら盛合せ

Assorted Tempura

87,000



K6

GÀ CHIÊN TẮM BỘT (4 MIẾNG)

とり天

Chicken Tempura

58,000

ドリンク DRINK

PEPSI LON 20,000
PEPSI COLA can

7 UP LON 20,000
7UP can

NƯỚC CAM LON 20,000
ORGANGE JUICE can

NƯỚC GAO HÀN QUỐC (1 cốc) 20,000
KOREAN SWEET RICE DRINK (1 Glass)

TRÀ OLONG TEA + 20,000
OLONG TEA+

TRÀ OLONG TEA + (Không đường) 20,000
OLONG TEA+ (nonsuger)

NƯỚC SUỐI 15,000
MINERAL WATER

BIA TIGER 30,000
TIGER BEER TIGER

BIA 333 30,000
333 BEER 333

BIA SAPPORO 40,000
SAPPORO PREMIUM BEER



Premium UDON Import from JAPAN

手延べうどん

Tenobe Udon

MÌ UDON KÉO SỢI BẰNG TAY
DUY NHẤT TẠI VIỆT NAM.

Tenobe Udon được làm hoàn toàn bởi bàn tay của những người thợ thủ công Nhật Bản lành nghề. Trải qua các công đoạn dài từ ủ bột đến nhào nặn, người thợ cuộn tròn sợi mì quanh hai thanh ngang để giữ cố định, rồi kéo dãn sợi mì bằng sức lực đôi bàn tay. Sợi mì Tenobe Udon sau đó được hong khô và làm nguội lại.

Để phân biệt Udon thường và Tenobe Udon phải dựa vào hình dáng và độ dai của sợi mì. Udon kéo sợi bằng tay đặc biệt thon dài và dai ngon hơn sợi udon thường.

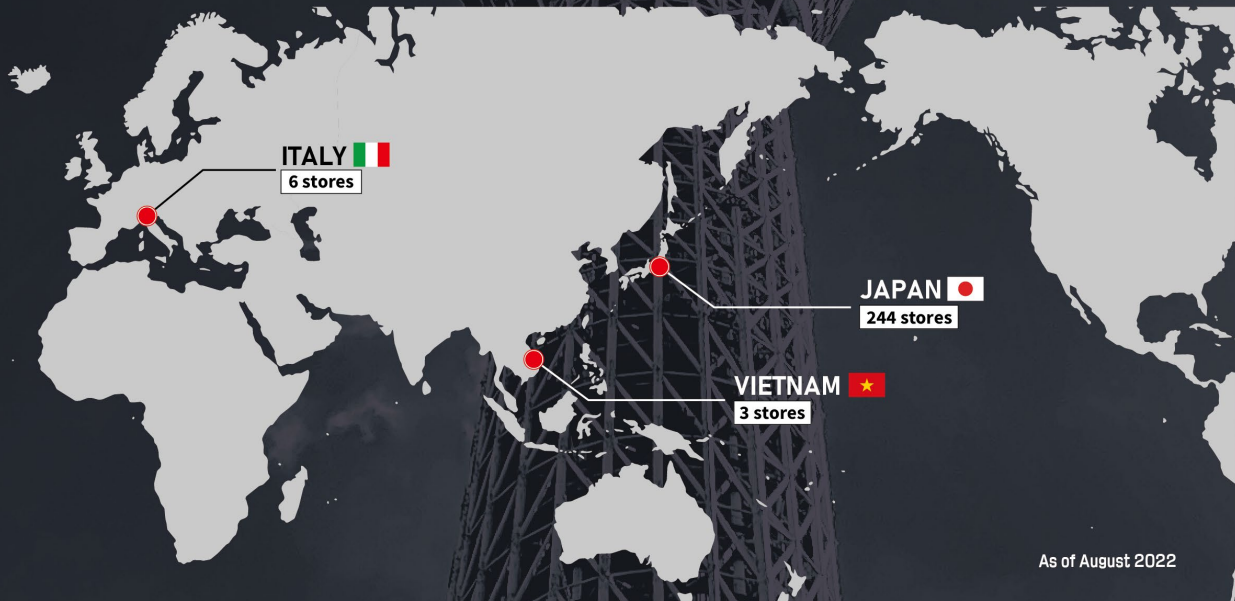
Suizan tự hào là nhà hàng đầu tiên và duy nhất tại Việt Nam mang đến cho Quý thực khách sợi mì udon thủ công nhập khẩu trực tiếp từ Nhật Bản.



Tokyo Shinjuku Suizan Sagami



Chúng tôi là một tập đoàn của Sagami Holdings Corporation.
Chúng tôi điều hành hơn 250 nhà hàng trên toàn thế giới.



Sagami Holdings Corporation

<https://www.sagami-holdings.co.jp/>

