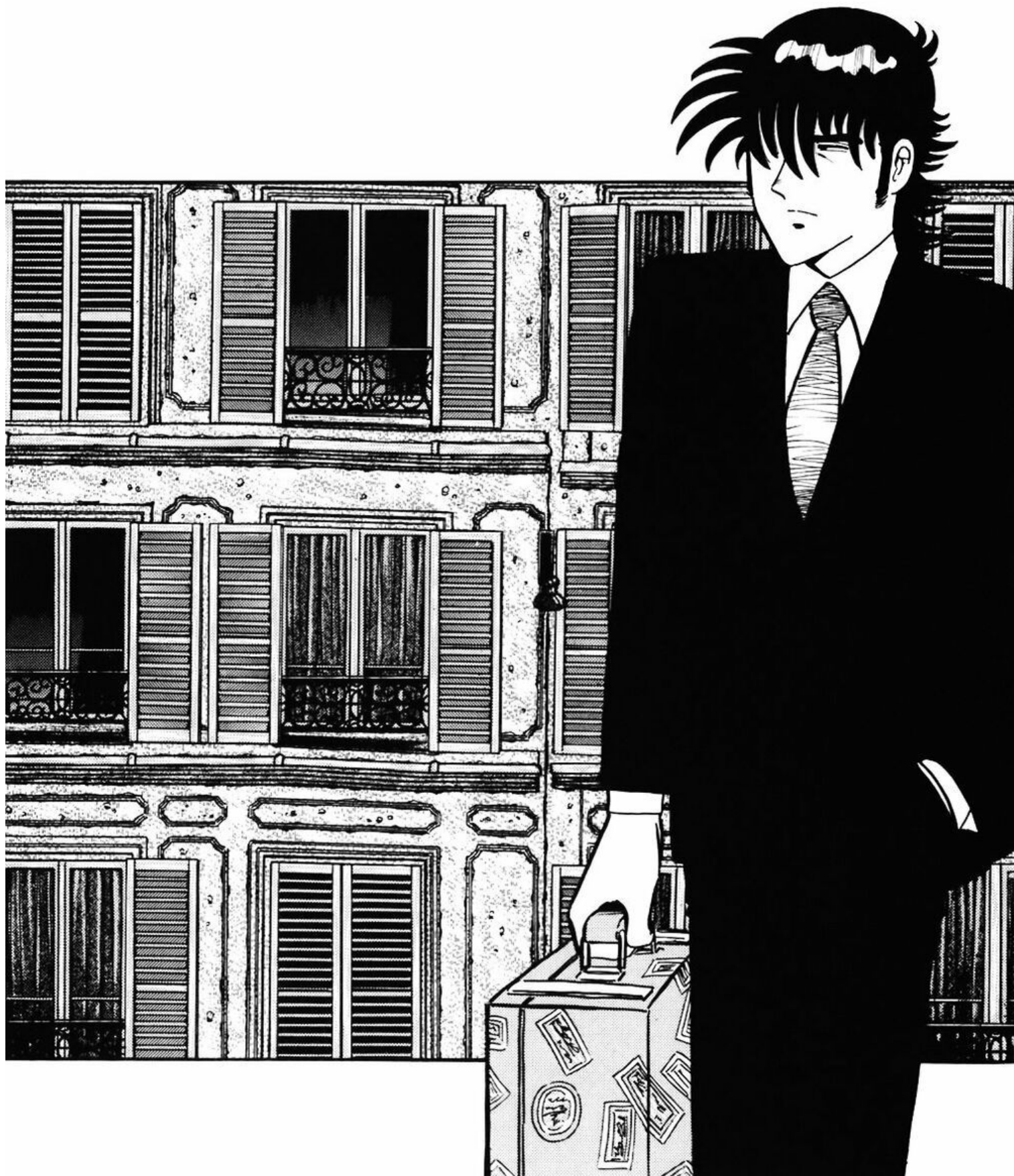
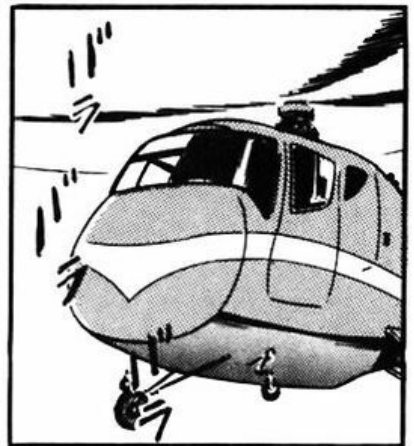
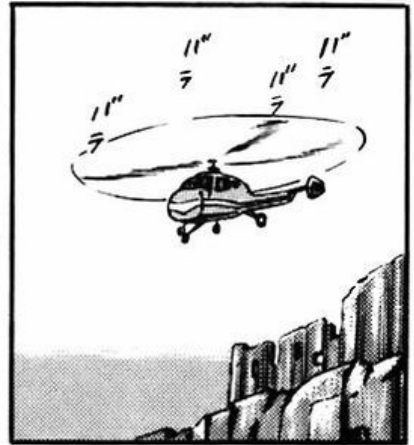
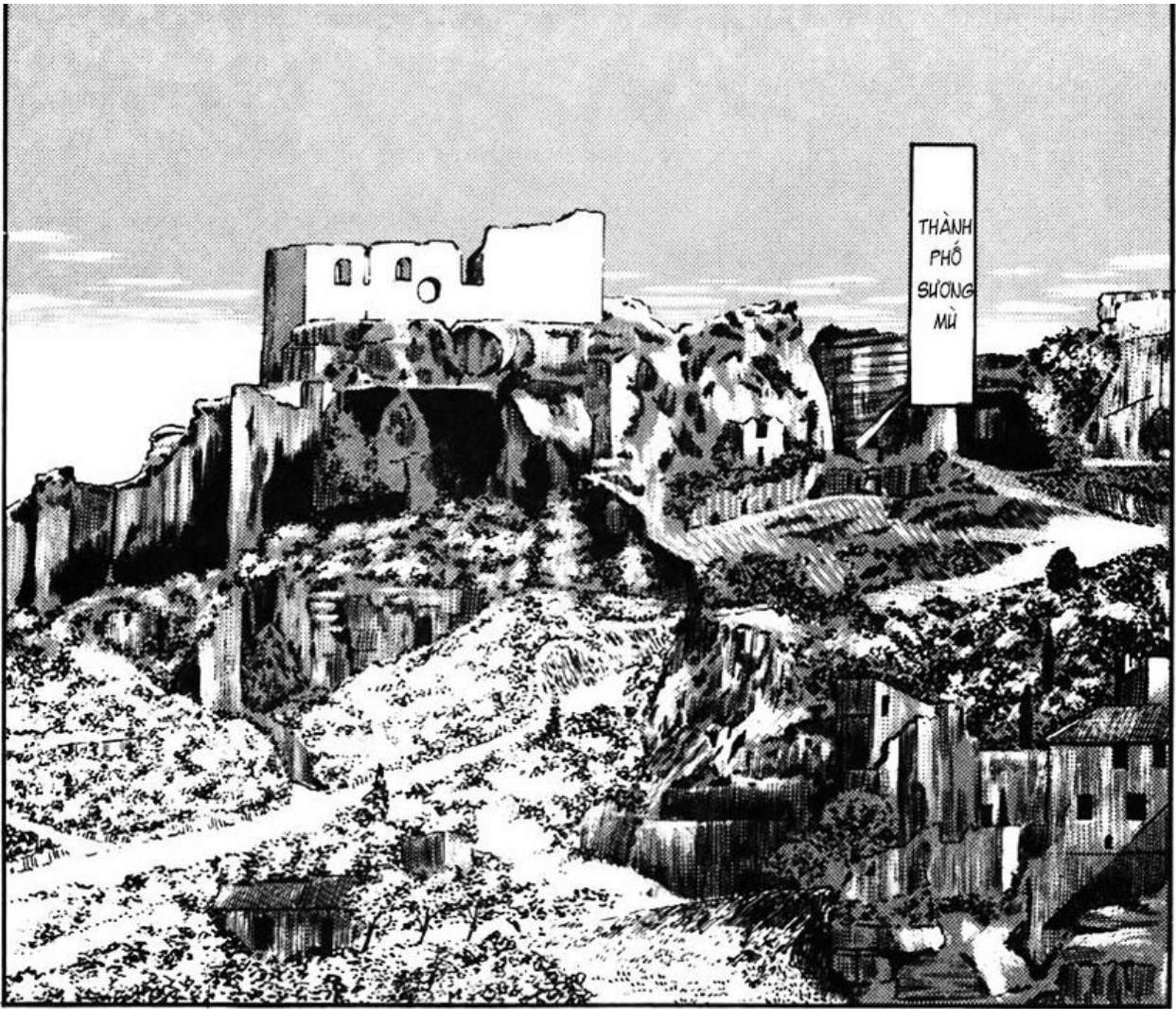


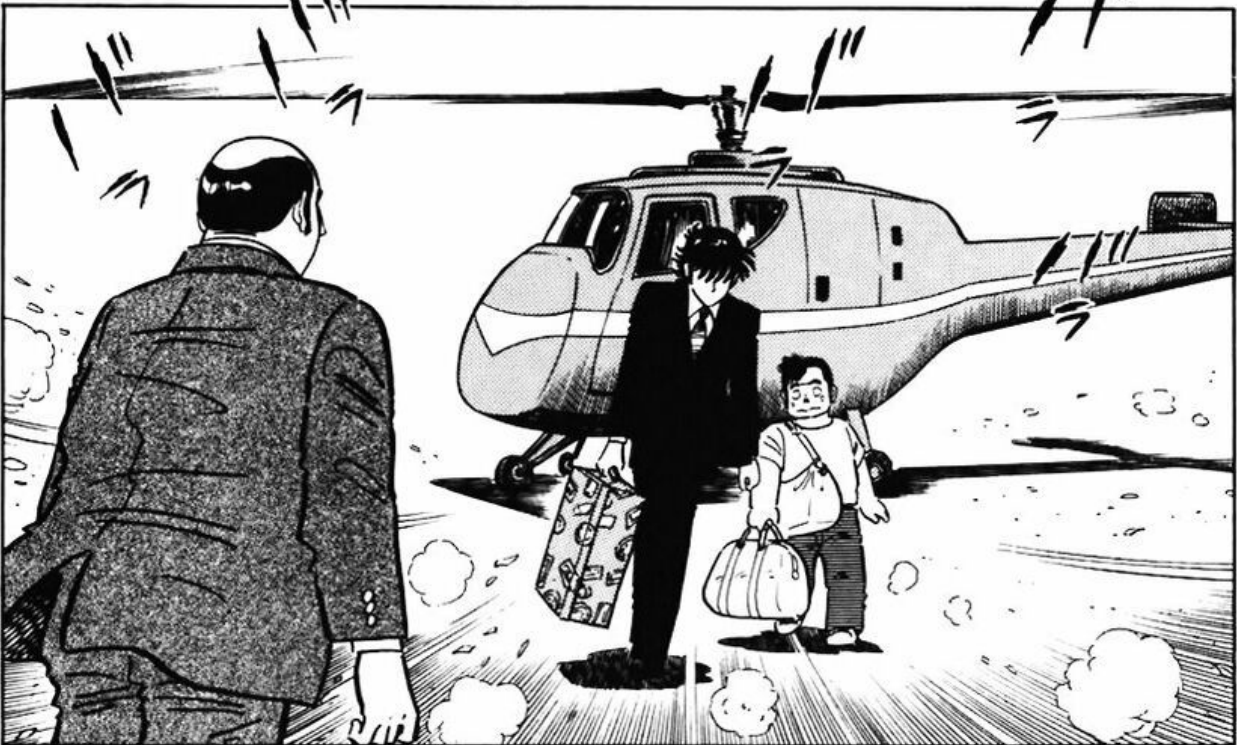
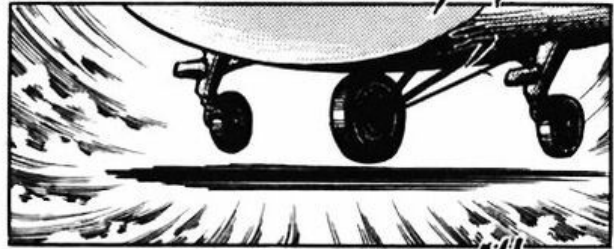
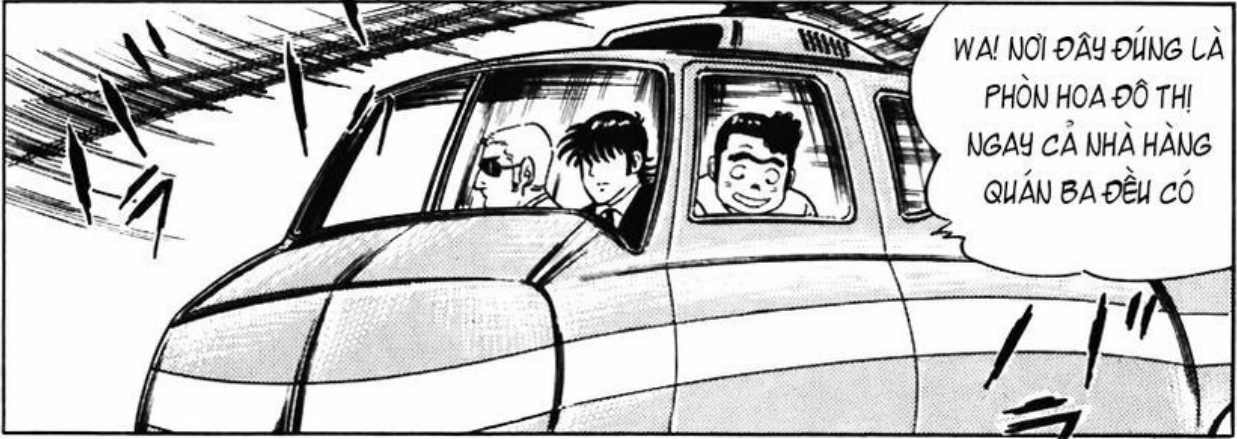
MENU 98

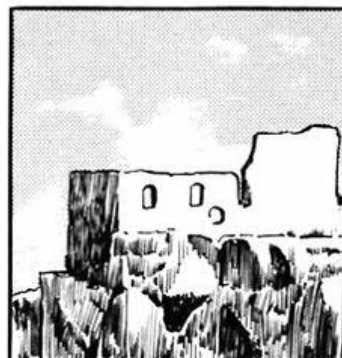
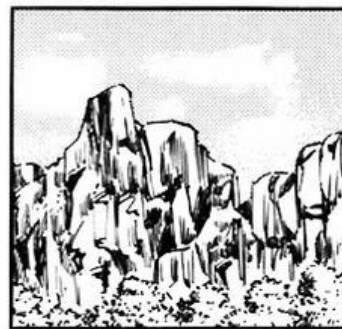
**BÀ ĐÒI LÀM
ĐẦU BẾP**





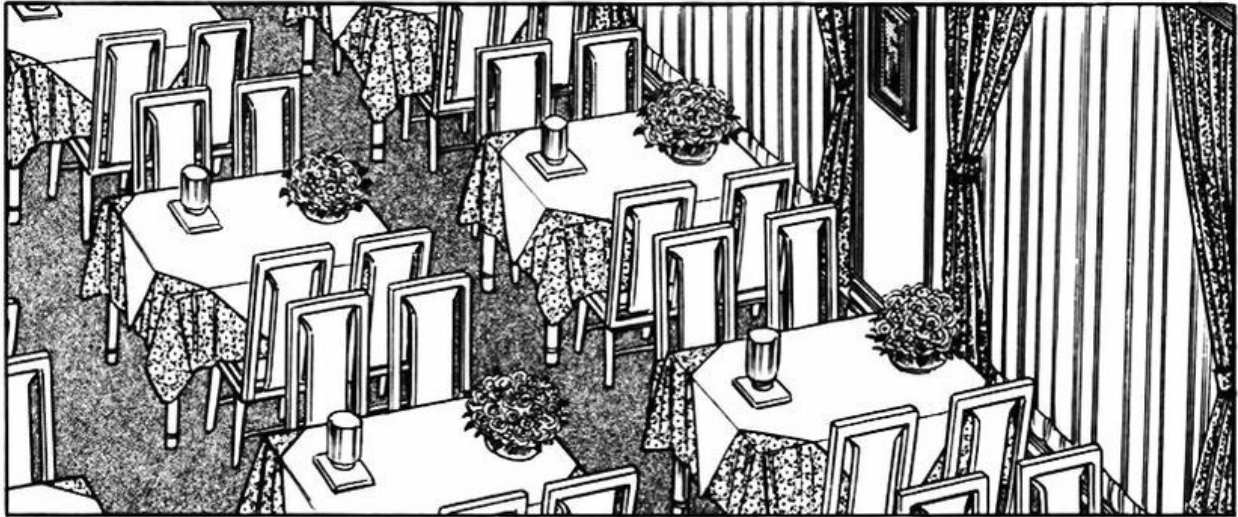
《シェフ三代》



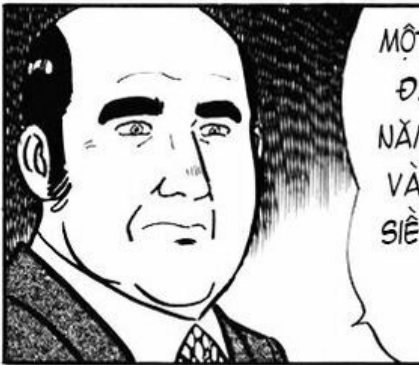
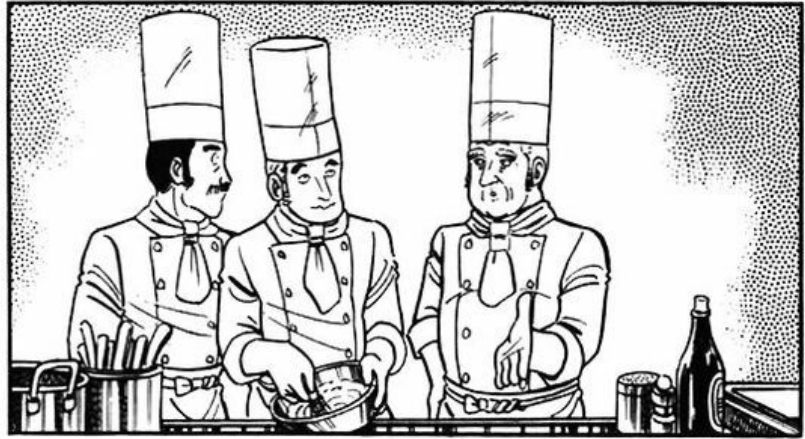


《シェフ三代》





《シェフ三代》

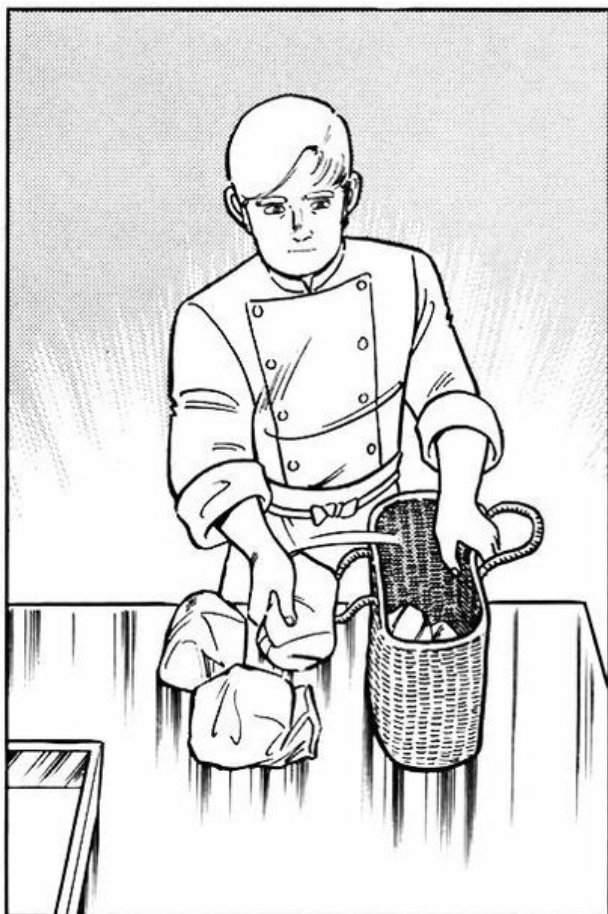


MỘT BẾP TRƯỞNG
ĐÃ CÓ HƠN 60
NĂM KINH NGHIỆM
VÀ BÂY GIỜ VẪN
SIỀNG NĂNG CẦN
MÃN



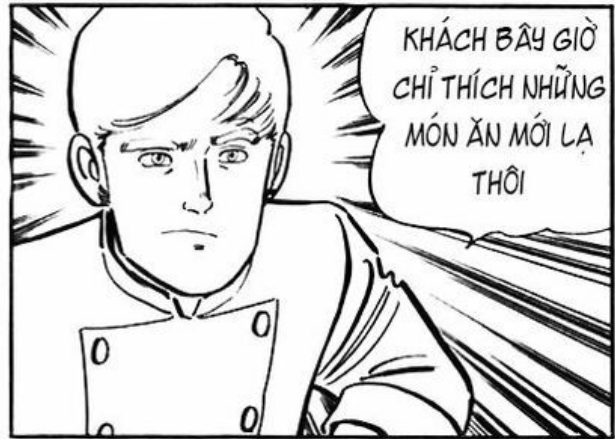
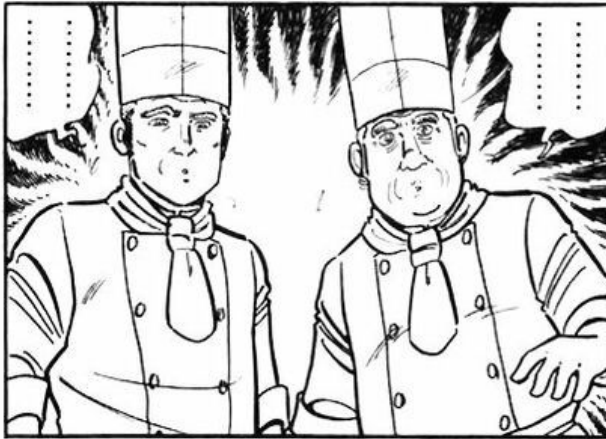
ÔNG ẤY LÀ
RAYMOND NGƯỜI
SÁNG LẬP RA NHÀ
HÀNG NÀY





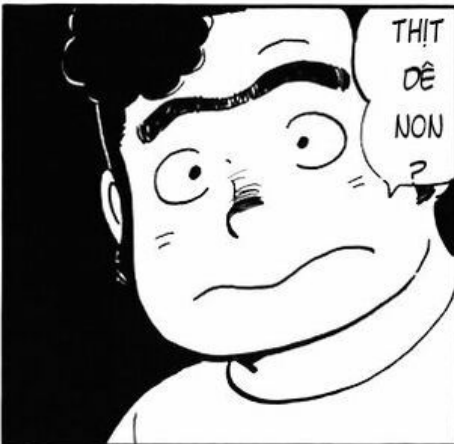
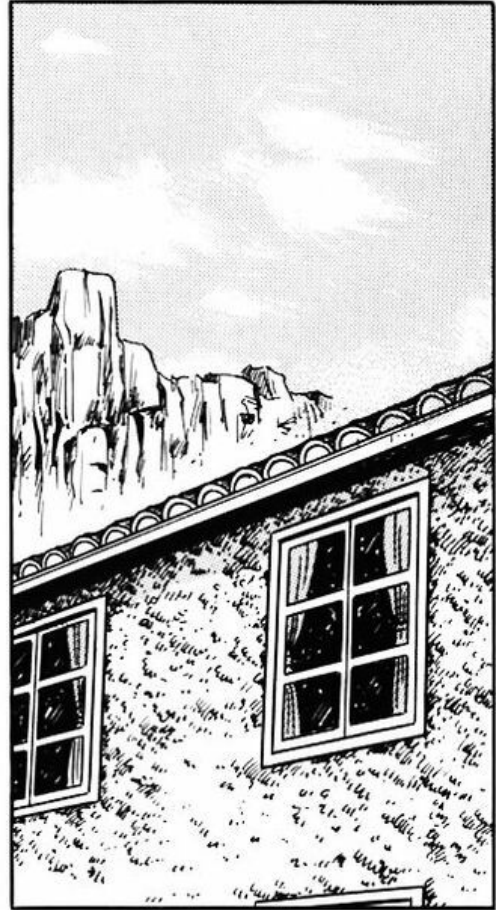
《シェフ三代》





《シェフ三代》

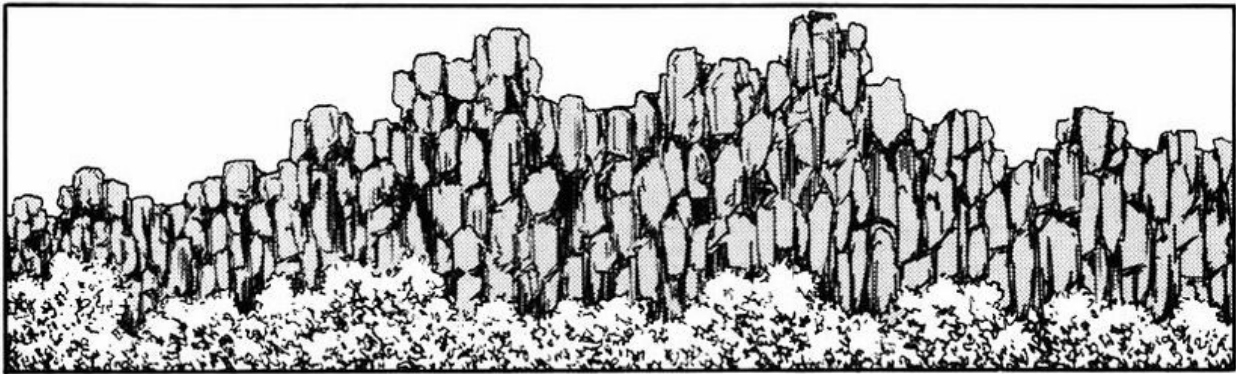




《シェフ三代》



※海水のしみた草を食べるため自然の塩味がついた羊





TÊN CỦA CẬU TA CON ĐÃ TỪNG NGHE RẤT NHIỀU

CON CÓ QUEN SHINJUKU KHÔNG? ANH TA ĐÃ TỪNG LÀ ĐẦU BẾP TRƯỞNG NHIỀU NHÀ HÀNG Ở PARIS



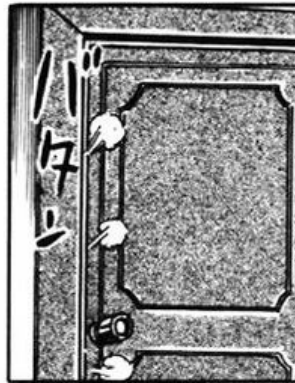
CÓ MỘT NGƯỜI CÓ TAY NGHỀ CHUẨN NHƯ VẬY NHẤT ĐỊNH SẼ NHẬN RA AI LÀ ĐẦU BẾP TÀI GIỎI

HAY LẮM



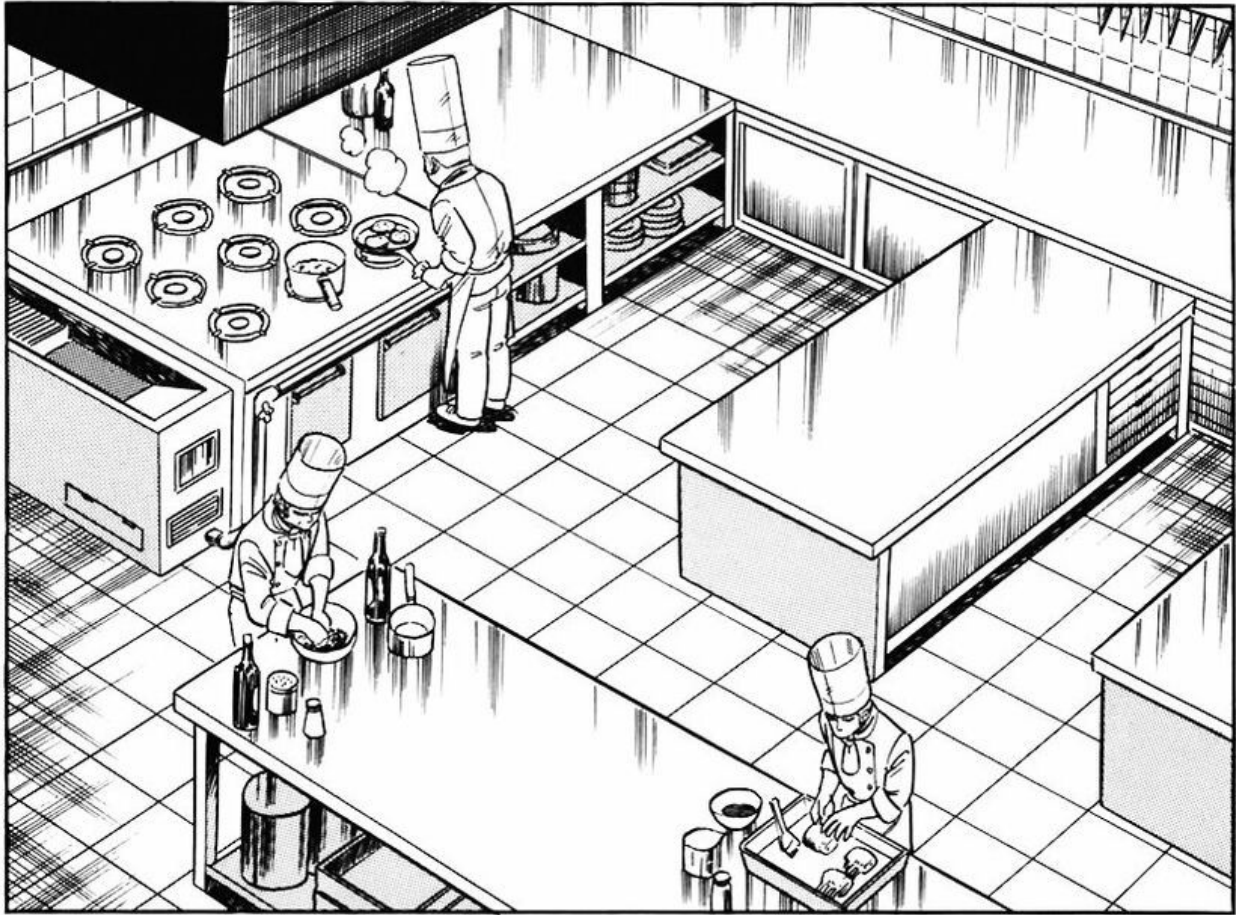
NÊN TA NGHĨ NỜ CẬU ẤY QUYẾT ĐỊNH LÀ CHUẨN XÁC NHẤT

TRƯỚC ĐÂY TA ĐÃ TỪNG ĂN MÓN ĂN DO CẬU ẤY LÀM VÀ BẮT ĐẦU BỊ THU HÚT BỞI CÁC MÓN ĂN DO CHÍNH CẬU ẤY NẤU

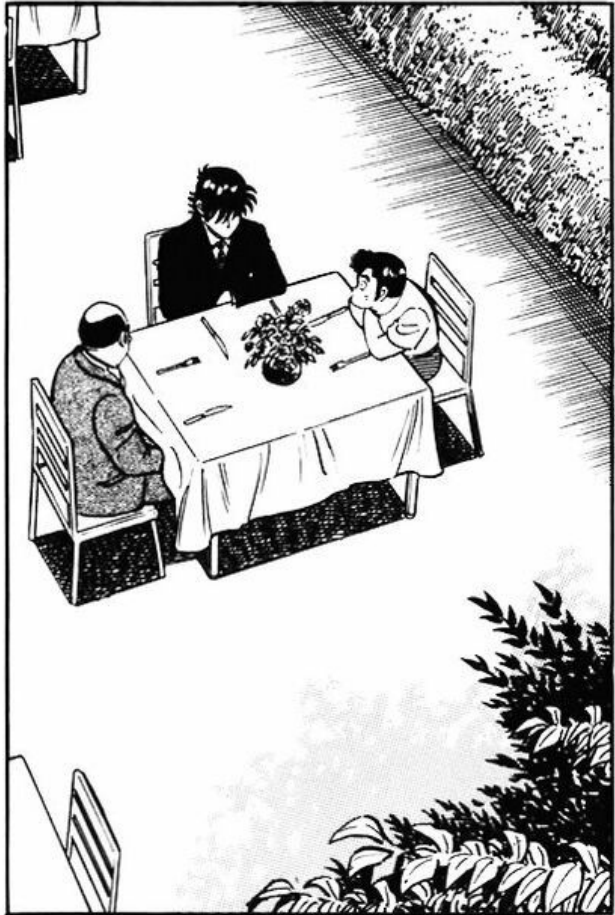


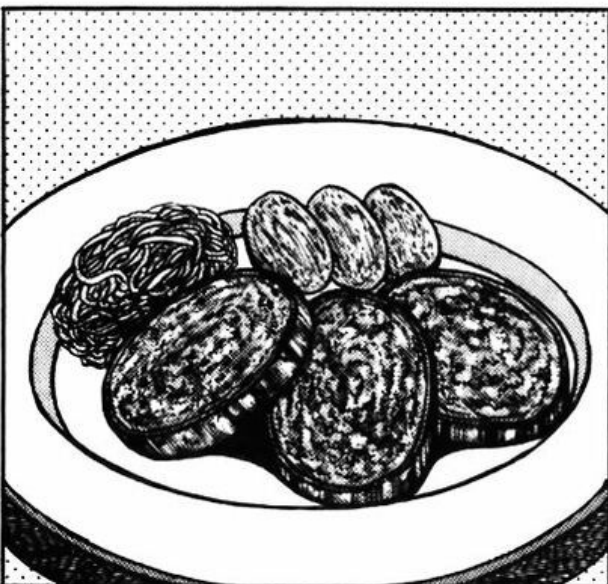
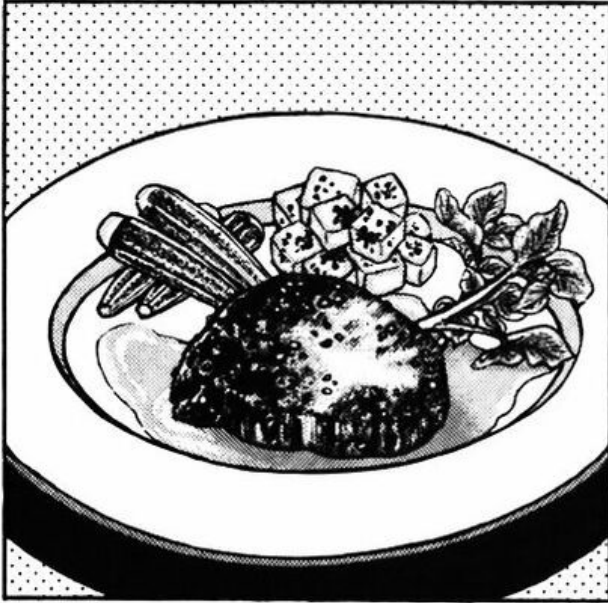
《シェフ三代》



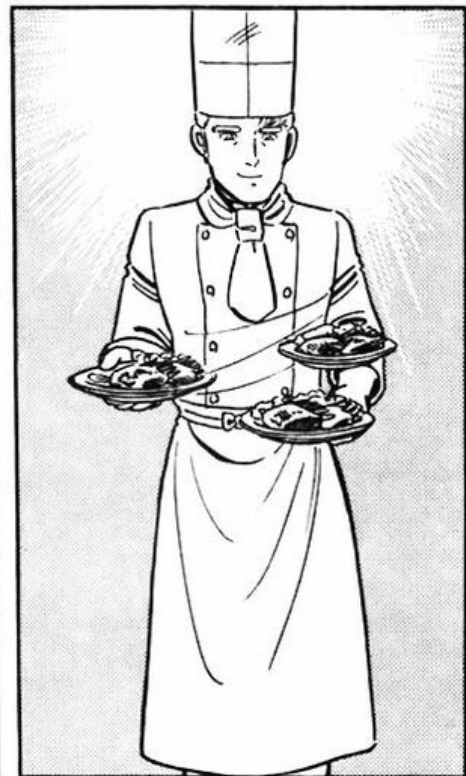


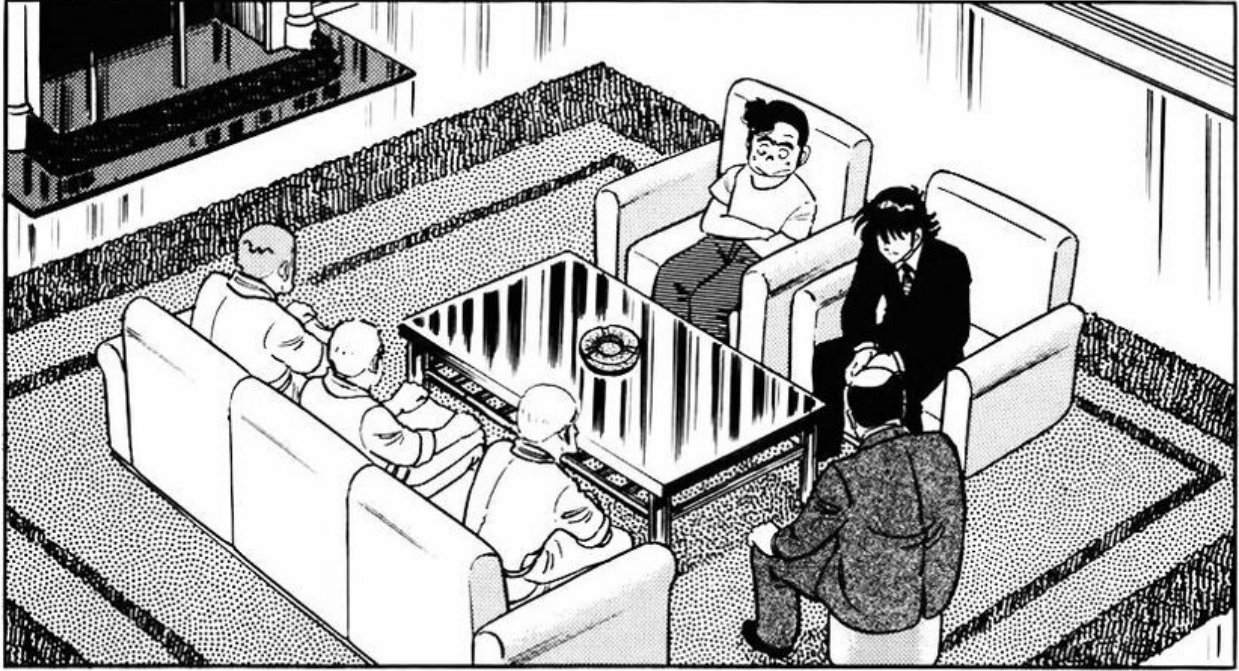
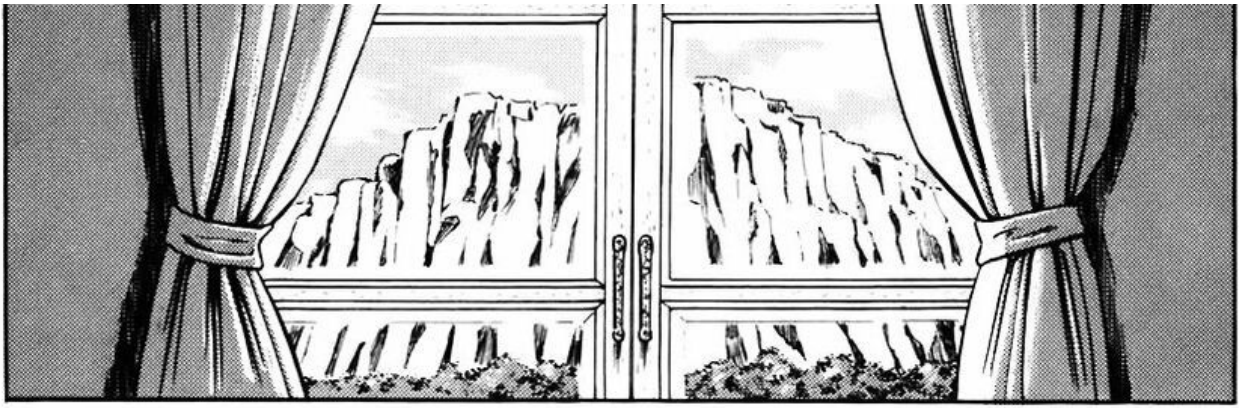
《シェフ三代》





《シェフ三代》





《シェフ三代》



ÔNG NÓI
CÁI GÌ ?



ÔNG NHẬN
XÉT KIỂU GÌ
THẾ ?

VẬY LÀ ÔNG
CHÊ MÓN
TÔI NẤU
KHÔNG
NGON HẢ ?



VẤN ĐỀ KHÔNG PHẢI LÀ NGON HAY DỒ, ĐIỀU
QUAN TRỌNG NHẤT LÀ PHẢI TRUYỀN ĐẠT ĐƯỢC
TÌNH CẢM CỦA MÌNH LÊN MÓN ĂN



CHẮC CẬY CHƯA HIỂU RÕ TẠI
SAO ÔNG VÀ BỐ CẬU LẠI LÀM HAI
MÓN ĐÓ



NGHĨA LÀ
SAO ?



《シェフ三代》



VÌ THẾ TÔI MỚI LỢI DỤNG
NHỮNG ĐỒNG TIỀN ĐÓ ĐỂ
LÀM NÊN MÓN ĂN NÀY

NGUYÊN NHÂN
KHÔNG CHỈ LÀ
THẾ, BỒI VÌ TÔI
ĐÃ NGHĨ ĐẾN
NGUY CƠ KHỦNG
HOẢNG KINH TẾ
CỦA THẾ GIỚI



ĐÓ ĐÚNG LÀ
MỘT NGUYÊN
NHÂN KHIẾN TÔI
NGHĨ ĐẾN
CÁCH CHẾ BIẾN
THỊT DÊ

HƠN NỬA LÚC ĐÓ Ở TRÊN
NÚI NẾU KHÔNG LẤY THỊT DÊ
THÌ BIẾT LẤY GÌ KHÁC ĐỂ
ĂN



LÚC BÂY GIỜ ĐÚNG
LÀ TÔI VẪN CÒN
QUÁ TRẺ

GIỜ TÔI VẪN
CÒN NHỚ
NHƯ IN





