Ocean club

dinner

entrées

foie gras 720
foie gras terrine, tomato glazed, phu quoc pepper blinis, lemon jam
gan ngỗng pháp terrine, cà chua lên men, bánh dẹt vị tiêu phú quốc, mứt chanh

black tiger prawn tataki 620
torched hammered prawns, burnt orange, edamame, dill pearl, lemon jam, chilli oil
tôm nướng tái, cam vàng cháy cạnh, đậu nành lông, thì là ngọc trai, mứt chanh và dầu ớt

hokkaido scallops crudo 720
cauliflower mousseline, savoy cabbage, shrimp crackers, champagne foam, blue scampi caviar
sò điệp hokkaido tái với sốt kem bông cải, bắp cải, bánh phồng tôm, thì là, bọt rượu sâm panh, trứng tôm xanh

muirgen oysters duo 490
green apple juice, crystal cucumber, olive gel, green dill oil, blue scampi caviar, golden berries and cucumber salsa, pomegranate juice, tobiko roe, phu quoc pepper
hàu pháp đặc biệt với 2 loại nước sốt: nước ép táo xanh, dưa leo pha lê, thạch oliu, dầu thì là và trứng tôm xanh; hỗn hợp dưa leo và quả tầm bóp, nước ép lựu, trứng cá chuồn, tiêu phú quốc

burrata e crudo 560
burrata cheese, heirloom tomatoes, san daniele ham, roasted beetroot, balsamic vinegar di modena, toasted sourdough
phô mai burrata, cà chua đa sắc, thịt heo muối san daniele, củ dền đút lò, giấm đen vùng modena, bánh mì men chua nướng

our quinoa salad 440
a duo of quinoas, roasted sweet potato, avocado, goji berries, edamame, white balsamic, passion fruit dressing
sa-lát hạt diêm mạch, khoai lang nướng, quả bơ, kỷ tử, đậu nành nhật, sốt chanh dây và giấm trắng

from the sea

seafood chowder 520
sous-vide white fish, hokkaido scallop, toasted country bread, burnt leek foam
súp kem hải sản với cá trắng nấu chậm, sò điệp hokkaido, bánh mì nướng, bọt tỏi tây

ham ninh blue crab 450
crispy spring roll, fennel salad, spicy cocktail sauce
chả giò cua hàm ninh, sa-lát củ thì là, sốt cocktail cay

gambas al ajillo 680
phu quoc prawns, garlic, chilli, smoked paprika sauce, chorizo, toasted sourdough
tôm sú phú quốc với tỏi ớt và sốt paprika, xúc xích ý, bánh mì men chua nướng

phu quoc pearl grouper fillet 720
burnt brussel sprouts, heirloom tomato salsa, spicy tom yum sriracha
cá mú trân châu nướng, bắp cải non cháy cạnh, sốt cà chua thảo mộc, sốt ớt sriracha vị tom yum

sous vide wild turbot fillet 890
saffron beurre blanc, burnt leeks, hokkaido scallops, taro mash
cá bơn nấu chậm với sốt bơ hoa nghệ tât, tỏi tây cháy cạnh, sò điệp hokkaido, khoai môn nghiền

baked sturgeon in parchment paper 720
burnt orange, asparagus, baby potatoes, lemon, caper berries, champagne
cá tầm đút lò kiểu ý với cam cháy cạnh, măng tây, khoai tây bi, chanh vàng và trái bạch hoa, rượu champagne

chargrilled phu quoc squid 520
'muoi ot xanh' seasoning, sriracha sauce, fennel salad
mực phú quốc nướng muối ớt xanh, sốt ớt sriracha, sa-lát củ thì là

specialties

amur prestige caviar 3,300
30g caviar, crème fraîche, melba toast, buckwheat blinis
30g trứng cá tầm, dùng kèm kem chua, bánh mì melba bánh mì kiều mạch dẹt

cold seafood tower 4200
whole phu quoc sand lobster, black tiger prawns, muirgen oysters n°2, hokkaido scallops, yellowtail kingfish, snails, french shallot vinaigrette, kaffir spicy cocktail, spicy tom yum sriracha, fennel salad
hải sản chần ướp lạnh: tôm hùm mũ ni phú quốc, tôm sú biển, hàu pháp, sò điệp nhật, cá cam, ốc theo ngày, sốt hành giấm, sốt cocktail vị lá chúc, sốt ớt sriracha vị tom yum, sa-lát củ thì là

barbecued seafood tower 4800
whole phu quoc sand lobster, black tiger prawns, muirgen oysters n°4, japanese scallops, grilled fish, phu quoc squid, snails, grilled seasonal vegetables, kaffir spicy cocktail, spicy tom yum sriracha, spring onion oil, fennel salad
hải sản nướng: tôm hùm mũ ni phú quốc, tôm sú biển, hàu pháp, sò điệp nhật, cá nướng, mực phú quốc, ốc theo ngày, sốt cocktail vị lá chúc, sốt ớt sriracha vị tom yum, sa-lát củ thì là

australian wagyu beef tomahawk 1,300g 4900
barbecued, grilled seasonal vegetables, beef jus
thịt cốt lết bò wagyu thượng hạng nướng than hoa, rau củ nướng, nước sốt bò

catch of the day 1900
chargrilled whole fish, grilled vegetables, kaffir spicy cocktail, tom yum sriracha, spring onion oil, fennel salad
cá nướng nguyên con, rau củ nướng, sốt cocktail vị lá chúc, sốt ớt sriracha vị tom yum, dầu hành, sa-lát củ thì là

chargrilled phu quoc sand lobster 1360
smoked chilli sabayon, cauliflower mousseline, burnt brussel sprouts, blue scampi caviar
tôm hùm mũ ni phú quốc nướng than hoa, sốt trứng sabayon cay, sốt kem bông cải, bắp cải non cháy cạnh, trứng tôm xanh

from the land

pork milanese 680
pork cutlet, café de paris butter, tomato pepper salsa, honey mustard dressing
sườn cốt lết áp chảo với vụn bánh giòn, bơ tỏi kiểu pháp, cà chua trộn và dầu giấm mật ong mù tạc vàng

filet mignon rossini 1550
chargrilled beef tenderloin, seared foie gras, potato pavé, whiskey morel mushrooms fricassée
thăn nội bò nướng than hoa, gan ngỗng áp chảo, khoai tây, sốt kem nấm bụng dê và rượu whiskey

barbecued corn fed chicken 660
chargrilled spiced chicken thigh, coriander, smoked chilli, roasted french beans, tomato, chilli salsa
gà nướng với tiêu, ngò rí, ớt xông khói, đậu pháp, cà chua và ớt trộn

gourmet burgers

wagyu beef burger 690
australian wagyu ground beef patty, seared foie gras, san daniele ham, caramelized onion, truffle mayonnaise, cheddar cheese, stone-baked burger bun
bánh kẹp bò wagyu thượng hạng, gan ngỗng pháp, thịt heo muối san daniele, hành tây cháy cạnh, sốt mayo vị nấm cục đen, phô mai cheddar

plant-based meat burger 580
korean 'unlimeat' plant-based meat patty, avocado slices, heirloom tomatoes, arugula, caramelized onion, chili salsa, stone-baked burger bun
bánh kẹp thịt chay, trái bơ, cà chua đa sắc, rau cải lông, hành tây cháy cạnh, sốt ớt trộn

famously italian

pizza al tartufo nero 590
black truffle paste, arugula, san daniele ham, parmesan
pizza nấm cục đen, rau cải lông, thịt heo muối san daniele, phô mai parmesan

pizza alle verdure grigliate 520
zucchini, mushrooms, fresh mozzarella cheese, avocado, pesto, cornichons, kalamata olives, black truffle paste
pizza rau củ nướng với bí ngòi, nấm, phô mai mozzarella tươi, quả bơ, sốt lá quế, dưa chuột bao tử muối, oliu kalamata, sốt nấm cục đen

rigatoni con manzo 640
chargrilled beef tenderloin, spicy pork chorizo, capers, fresh basil, red pepper confit, cream, cornichons, vincotto vinegar
mì ống rigatoni với thịt thăn nội bò úc thượng hạng, xúc xích heo cay, nụ bạch hoa, lá quế tây, ớt chuông nấu chậm, dưa chuột bao tử, giấm vincotto và sốt kem

gnocchi alla sorrentina 580
baked potato gnocchi, spicy san marzano tomato sauce, fresh basil, guanciale, burrata cheese
khoai tây gnocchi đút lò kiểu ý cùng với sốt cà chua san marzano cay, lá quế tây, má heo muối, phô mai burrata

sweet treats

classic tiramisu 240
coffee sponge, kahlua, amaretto, mascarpone mousse
bánh mềm vị café, rượu kahlua, rượu amaretto, mousse phô mai mascarpone

coconut passion 230
coconut panna cotta, passion fruit crémeux, mango sorbet, raw pineapple salad, orange biscuit
panna cotta vị dừa, kem sữa vị chanh dây, kem tuyết vị xoài, quả dứa, bánh quy vị cam

yuzu tart 240
orange sable, yuzu cream, mango sorbet, lemon meringue
bánh mềm vị cam, sốt chanh thanh yên, kem tuyết vị xoài, meringue vị chanh

chocolate tart 240
vanilla ice cream, chocolate sauce, hazelnut crumble
bánh tart sô-sô-la. kem vanilla , sốt sô-cô-la, vụn hạt dẻ

tropical fruits 200
sliced seasonal fruit platter
trái cây theo mùa

homemade ice cream and sorbet 110/scoop
kem và kem tuyết các vị

savour + save + earn

IHG® One Rewards members save twenty percent off their bill and earn 250 IHG® One Rewards points for every 25 U.S. dollars spent. discount excludes alcoholic beverages, and is applicable for a maximum of eight people. additional terms apply. not a member yet? speak to our team to enroll.

Các thành viên của IHG® One Rewards sẽ tiết kiệm được hai mươi phần trăm trên hóa đơn của họ và tích được 250 điểm IHG® One Rewards cho mỗi 25 đô la mỹ chi tiêu. giảm giá không bao gồm đồ uống có cồn và áp dụng cho tối đa tám người. các điều khoản bổ sung sẽ được áp dụng. nếu bạn chưa là thành viên? hãy liên hệ với nhân viên của chúng tôi để đăng ký.

All prices are expressed in thousands of Vietnamese Dong, and are subject to five percent taxable service charge and eight percent value-added tax. Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team for assistance creating a bespoke culinary experience based on your exacting needs

Giá được tính bằng nghìn Đồng, và chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ và tám phần trăm thuế giá trị gia tăng. Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, chúng tôi sẵn sàng phục vụ.
Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.