



Rice market

IHG® One Rewards members save 20% 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.

APPETIZERS
MÓN KHAI VI

Saigon Spring Roll	390
<i>Gỏi Cuốn Tôm Thịt Sài Gòn</i>	
Phu Quoc Tiger Prawn, Iberico Pork Belly, Carrot, Cucumber, Chives, Fresh Rice Noodles, Vietnamese Herbs, Sweet and Sour Phu Quoc Fish Sauce	
<i>Bánh Tráng Phơi Sương Cuốn Tôm Sú Phú Quốc, Ba Chỉ Heo Iberico, Cà Rốt, Dưa Leo, Hẹ, Bún Tươi Cùng Rau Mùi Các Loại</i>	
<i>Dùng Kèm Với Nước Mắm Chua Ngọt Phú Quốc Hoặc Sốt Tương Đen</i>	
Duck La Lot	380
<i>Vịt Cuốn Lá Lốt</i>	
Grilled Minced Duck and French Duck Foie Gras Wrapped in Betel Leaves, Kaffir Lime, Lemongrass, Fruit Salsa, Sweet and Sour Chili Sauce	
<i>Lá Lốt Cuốn Thịt Vịt Và Gan Ngỗng Pháp Nướng, Lá Chút, Sả Băm, Dùng Kèm Với Đồ Ngâm Chua Các Loại Và Nước Mắm Chua Ngọt Phú Quốc</i>	
Ca Mau Crab Cakes	420
<i>Chả cua Cà Mau</i>	
Pan-Seared Mud Crabmeat in Pandan Leaves, Iberico Minced Pork, Tiger Prawn, Homemade Pickle, Chilli Sauce Dressing and Herbs	
<i>Chả Cua Cà Mau Cuốn Lá Dứa Nướng, Thịt heo iberico băm, Tôm Sú, Dùng Kèm Với Sốt Ớt, Đồ Ngâm Chua Và Rau Húng Quế</i>	
Avocado Rice Paper Roll	320
<i>Gỏi Cuốn Quả Bơ</i>	
Beetroot Rice Paper Rolls With Avocado, Crispy Tofu, Lollo Green, Aromatic Herbs, Vegan Sweet and Sour Fish Sauce	
<i>Bánh Tráng Củ Dền Cuốn Quả Bơ, Đậu Hũ Chiên Giòn, Xà Lách Lô Lô Xanh, Rau Thơm Các Loại, Dùng Kèm Nước Mắm Chay Chua Ngọt</i>	

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten 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 to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười 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.

SALADS MÓN GỎI

Wagyu Beef	450
<i>Gỏi Bò Wagyu Thượng Hạng</i>	
Grilled Australian Wagyu Beef Chuck Eye Roll, Heirloom Tomatoes, Fresh Mint, Onion, Pineapple, Coriander, Soya Sauce Dressing	
<i>Thịt Thăn Bò Wagyu Úc Thượng Hạng Nướng, Cà Chua Đa Sắc, Lá Húng Lủi, Hành Tây, Trái Thơm, Ngò rí, Dừng Với Sốt Xi Dầu</i>	
Green Papaya Scallops	440
<i>Gỏi Đu Đủ Sò Điệp</i>	
Hokkaido Scallops, Green Papaya, Heirloom Tomatoes, Aromatic Herbs, Fresh Lime, Phu Quoc Fish Sauce and Palm Sugar Dressing	
<i>Sò Điệp Hokkaido, Đu Đủ Xanh, Cà Chua Đa Sắc, Rau Thơm Các Loại, Nước Sốt Chanh, Đường Thốt Nốt Và Nước Mắm Phú Quốc</i>	
Green Mango Melo Melo	390
<i>Gỏi Xoài Ốc Giác</i>	
Phu Quoc Melo Melo Snails, Green Mango, Tiger Prawns, Carrot, Red Onions, Vietnamese Herbs, Sesame Seeds, Peanut, Sweet and Sour Phu Quoc Fish Sauce	
<i>Xoài Xanh Trộn Với Ốc Giác, Xoài Xanh, Tôm Sú, Cà Rốt, Hành Tím, Rau Mùi Các Loại, Hạt Vừng, Đậu Phộng Và Nước Mắm Chua Ngọt Phú Quốc</i>	

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten 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 to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười 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.

SOUPS AND BROTHS
MÓN SÚP/CANH

Chairman's Wagyu Beef Pho 520

Phở Bò Wagyu Thượng Hạng

Sixteen Hours' Simmered Beef Broth, Slow Braised Australian Wagyu Beef Brisket Slices, Australian Wagyu Beef Ribeye Slices, Shredded Vietnamese Beef Shank, Fresh Rice Noodles, Beansprouts, Aromatic Herbs

Nước Dùng Xương Ống Bò Hàm 16 Tiếng, Thịt Bò Nạm Wagyu Úc Thượng Hạng Nấu Chậm, Nạc Vai Bò Wagyu Thái Lát, Bánh Phở Tươi, Giá Đẽ Dung Kèm Rau Thơm Các Loại

Barbecued Duck Pho 490

Phở Vịt Quay

Seared French Duck Foie Gras, Cantonese Barbecued Duck Breast, Duck Neck Sausage, Duck Broth, Fresh Rice Noodles, Beansprouts, Spring Onions, Aromatic Herbs

Ức Vịt Quay Kiểu Quảng Đông, Gan Ngỗng Pháp Áp Chảo, Xúc Xích Cổ Vịt, Nước Dùng Xương Vịt Hào Hạng, Bánh Phở Tươi, Giá Đẽ, Hành Lá Và Rau Thơm Các Loại

Sweet & Sour Phu Quoc Seafood Broth 460

Canh Chua Hải Sản Phú Quốc

Southern-Style Seafood Broth with Squid, Tiger Prawns, Grouper, Pineapple, Tomato, Okra, Taro Stem, Beansprouts, Aromatic Herbs

Nước Dùng Hải Sản Với Mực, Tôm, Cá Mú, Trái Thơm, Cà Chua, Đậu Bắp, Dọc Mùng, Giá Đẽ Và Rau Thơm Các Loại

Iberico Pork Patties & Spinach Broth 450

Canh Cải Bó Xôi Nấu Mộc

Chargrilled Iberico Pork Meatballs, Lingzhi Mushrooms, Wood Ear Mushrooms, Spinach, Shallots, Fresh Ginger, Phu Quoc Fish Sauce

Mọc Thịt Heo Iberico, Nấm Linh Chi, Nấm Mộc Nhĩ, Cải Bó Xôi, Hành Tím, gừng Và Nước Mắm Phú Quốc

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten 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 to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười 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.

PHU QUOC FISHERMEN'S NET
HẢI SẢN PHÚ QUỐC

Chili Seafood Casserole 1350

Hải Sản Phú Quốc Đút Lò

Braised Ragout with Tiger Prawns, Slipper Lobster, Baby Squid, Blue Mussels, Sea Snails, Sweet Corn, Deep-Fried Mantou Bun

Tôm Sú, Tôm Mũ Ni, Mực Cơm, Vẹm Xanh, Ốc biển Phú Quốc

Và Bắp Ngọt Dùng Kèm Với Bánh Mìn Thầu

Lobster 1850

Tôm Hùm Đá Nguyên Con Cháy Tỏi

Garlicky Wok-Fried Whole Phu Quoc Rock Lobster, Green Beans, Chili, Spring Onions, Fish Sauce

Tôm Hùm Đá Phú Quốc Nguyên Con Xào Với Tỏi, Muối Phú Quốc,

Đậu Cô Ve, Ớt, Hành Lá Và Nước Mắm

Crispy "Cốm" Prawns 620

Tôm Sú Bọc Cốm Chiên Giòn

Breaded With Young Sticky Rice, Homemade Pickles, Peanut Sauce

Tôm Sú Bọc Cốm Chiên Giòn Dùng Kèm Với Rau Củ Ngâm Chua

Và Sốt Đậu Phộng

Bulot Snails 620

Ốc Bulot Xào Sả Ớt

Wok-Fried Snails, Sweet and Sour Sauce With Chili, Lemongrass, Galangal, Ginger, Garlic, Turmeric

Ốc Bulot Xào Cay Với Sốt Ớt Chua Ngọt, Sả, Riềng, Gừng, Tỏi Và Nghệ

Cobia Fish 590

Cá Bớp Xào Sốt Cay

Wok-Fried, Leek, Dry Chili With Crispy Chili Black Bean Sauce

Cá Bớp Xào, Tỏi Tây, Ớt Khô Cùng Với Sốt Ớt Tương Đen

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten 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 to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười 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.

Silver Pomfret In Banana Leaf

750

Cá Chim Trắng Nướng Lá Chuối

Baked Whole Silver Pomfret, Lemongrass, Chili,
Aromatic Herbs, Rice Paper, Green Leaves,
Sweet and Sour Phu Quoc Fish Sauce

Cá Chim Trắng Nguyên Con Bọc Lá Chuối Nướng Sả Ớt

*Dùng Kèm Với Xà Lách, Bánh Tráng Phơi Sương,
Rau Thơm Các Loại Và Nước Mắm Chua Ngọt Phú Quốc*

Crystal-Eyed Catfish

580

Cá Lăng Kho

Braised Fillet, Turmeric, Chili, Galangal, Lemongrass,
Caramelized Pork Belly, Phu Quoc Fish Sauce, Green Pepper

Cá Lăng Phi Lê Kho Nghệ, Ớt, Riềng, Sả, Thịt Ba Chỉ Heo,

Nước Mắm Phú Quốc, Tiêu Xanh

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten 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 to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười 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.

MEAT & POULTRY
THỊT CÁC LOẠI

Wok Fried Garlic Beef <i>Bò Cháy Tỏi</i> US Wagyu Beef Top Blade, Onion Butter Garlic <i>Lõi Vai Bò Wagyu Cháy Tỏi Với Hành Tây, Bơ Và Tỏi</i>	850
Northwest-Spiced Chargrilled Chicken <i>Thịt Gà Nướng Tây Bắc</i> Phu Quoc Chicken Thighs, Northwestern Spices, Cham Cheo Sauce <i>Thịt Đùi Gà Rẫy Phú Quốc, Tầm Ướp Với Gia Vị Tây Bắc, Nướng Than Hồng Dùng Kèm Sốt Chấm Chéo</i>	580
Iberico Pork Rib <i>Sườn Heo Iberico Hấp Xì Dầu</i> Steamed With Soy Sauce, Dried Tonkin Creeper, Mushrooms, Chili, Phu Quoc Green Pepper <i>Sườn Heo Iberico Ướp Sốt Xì Dầu Hấp Với Hoa Kim Châm, Nấm,Ớt Và Tiêu Đen</i>	750
Chargrilled Beef on Lemongrass Sticks <i>Bò Nướng Sả Cây</i> Beef Top Blade Marinated With Sate Sauce, Phu Quoc Honey <i>Nạc Vai Bò Tẩm Ướp Với Sốt Sa Tế Và Mật Ong Phú Quốc Xiên Sả Nướng Với Than Hồng</i>	820

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten 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 to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười 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.

RICE & NOODLES
CƠM & MÌ

- Our Bun Cha 480
Bún Chả Hà Nội
Hanoi Traditional Bun Cha, Chargrilled Iberico Pork Patties, Iberico Pork Belly, Fresh Rice Noodles, Pickled, Fresh Chili, and Herbs, with Sweet and Sour Phu Quoc Fish Sauce
Bún chả Hà Nội, Thịt Viên Và Ba Chỗ Heo Iberico Nướng Than Hồng, Bún Tươi, Rau Củ Ngâm Chua, Ớt Cắt Lát, Rau Thơm Các Loại Dùng Kèm Với Nước Mắm Phú Quốc Chua Ngọt
- Phu Quoc Blue Crab Glass Noodle 390
Miến Xào Ghẹ Phú Quốc
Tiger Prawn, Mushrooms, Laksa Leaves, Carrot, Spring Onions, Bean Sprouts, Fish Sauce, Phu Quoc Black Pepper
Tôm Sú Biển, Nấm Mộc Nhĩ, Rau Răm, Cà Rốt, Hành Lá, Giá Đổ, Nước Mắm Và Tiêu Đen Phú Quốc
- Crispy Seafood Noodles 390
Mì Xào Giòn Với Hải Sản
Wok Fried Crispy Egg Noodles, Black Tiger Prawns, Squid, Carrot, Mushrooms, Green Onion, Choy Sum, Abalone Sauce
Mì Xào Giòn Với Tôm Sú Biển, Mực, Cà Rốt, Nấm, Hành Lá, Cải Ngọt Và Sốt Bào Ngư
- Blue Crab Fried Rice 390
Cơm Chiên Ghẹ
Blue Crab Meat, Fish Sauce, Black Pepper, Tobiko, Egg, Spring Onions
Cơm Chiên Với Thịt Ghẹ Xanh Phú Quốc, Trứng Tôm, Trứng Gà, Hành Lá
- Chicken Honey Fried Rice 380
Cơm Chiên Gà Quay Sốt Mật Ong
Egg Fried Rice, Roasted Phu Quoc Chicken Thighs, Homemade Pickled Vegetables, Cucumber, Soya Sauce
Cơm Chiên Trứng Với Đùi Gà Quay Phú Quốc Dùng Kèm Với Rau Củ Ngâm Chua, Dưa Leo, Xì Dầu

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten 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 to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười 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.

VEGETABLES MÓN RAU

Wok-Fried Tofu	320
<i>Đậu Hũ Xào</i>	
Homemade Tofu Wok Fried With Salt And Lemongrass, Mushroom, Green Beans, Chili, Spring Onions	
<i>Đậu Hũ Non Chiên Muối Với Sả, Nấm, Đậu Cô Ve, Ớt Và Hành Lá</i>	
Steamed Da Lat Highland Vegetables	280
<i>Rau Củ Đà Lạt Hấp</i>	
Fresh Seasonal Vegetables, Caramelized Pork Dip Or Peanut Sesame Salt	
<i>Rau Củ Đà Lạt Các Loại Hấp, Dùng Kèm Với Kho Quẹt Hoặc Muối Mè Vàng</i>	
Wok-Fried Choy Sum	220
<i>Cải Ngọt Xào Sốt Bào Ngư</i>	
Yu Choy Mushrooms, Garlic, Abalone Sauce	
<i>Cải Ngọt Xào Với Nấm, Tỏi Và Sốt Bào Ngư</i>	
Morning Glory	220
<i>Rau Muống Xào Sốt Bào Ngư</i>	
<i>Wok-Fried Morning Glory With Garlic And Abalone Sauce</i>	
<i>Rau Muống Xào Với Tỏi Và Sốt Dầu Hòa</i>	

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten 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 to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười 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.

ASIAN SPECIALTIES
MÓN ĐẶC TRUNG CHÂU Á

Prawn Har Gow 5pcs	380
<i>Há Cảo Tôm Tươi</i>	
Har Gow Dumplings Filled With Tiger Prawn, Spring Onions, Sesame Oil	
<i>Há Cảo Tôm Sú Biển Phú Quốc, Hành Lá Và Dầu Mè</i>	
Hokkaido Scallops Siu Mai 5pcs	390
<i>Xú Mai Sò Điệp Hokkaido</i>	
Tiger Prawns, Pork Loin, Spring Onions, Sesame Oil	
<i>Tôm Sú Biển Phú Quốc, Thịt Thăn Heo Xay Và Hành Lá Và Dầu Mè</i>	
Pork Gua Bao 5pcs	360
<i>Bánh Bao Kẹp Thịt</i>	
A duo of Bao, Iberico Pork Char Siu, Coriander, Peanut, Spicy Sauce	
<i>Bánh Bao Kẹp Thịt Xá Xú Iberico, Ngò Rí, Đậu Phộng Và Sốt Ớt Cay</i>	
Whole Roasted Duck	1300
<i>Vịt Quay Nguyên Con</i>	
First serving: Crispy Duck skin, Pancakes, Hoisin Sauce, Condiments Second Serving: Wok-Fried Udon Noodles, Duck Meat, Ginger, Beansprouts, Chives, Phu Quoc Black Pepper Sauce	
<i>Món Đầu Tiên: Vịt Quay Nguyên Con, Cắt Da Dùng Kèm Với Bánh Pía Sốt Tương Đen Và Các Loại Gia Vị</i>	
<i>Món Thứ Hai: Mì Udon Xào Với Thịt Vịt, gừng, Giá Đổ, Hẹ Và Sốt Tiêu Đen Phú Quốc</i>	
Iberico Pork Char Siu	620
<i>Xá Xú Thịt Heo Iberico</i>	
Roasted Iberico Pork Collar, Local Honey, Five Spices Powder, Char Siu Sauce, Hoisin Sauce	
<i>Thịt Heo Iberico Quay Sốt Xá Xú, Mật Ong Phú Quốc, Ngũ Vị Hương, Sốt Xá Xú, Sốt Hoisin</i>	

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten 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 to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười 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.

Wok-fried Chicken 530

Gà Sốt Chua Ngọt

Sweet and Spicy Wok Chicken, Ginger, Garlic, Red Chili Flakes, Sesame Seeds, Hoisin Sauce

Gà Xào Cay Với Sốt Chua Ngọt, gừng, Tỏi, ớt khô, Hạt Vừng Và Sốt Hoisin

Chili Prawns 620

Tôm Sốt ớt Cay

Spicy Wok-Fried Tiger Prawns, Sichuan Peppercorns, Garlic, Ginger, Dried Red Chili

Tôm Sú Biển Xào Cay Với Hạt Tiêu Tứ Xuyên, Tỏi, Gừng, Hành Lá, Gừng Và ớt khô

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten 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 to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười 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.

DESSERTS
MÓN TRÁNG MIỆNG

Mango Pudding <i>Bánh Pudding Vị Xoài</i> Coconut Sago, Mango Chips <i>Bột Báng Nước Cốt Dừa, Xoài Sấy</i>	200
Choco Banana <i>Bánh Chuối Và Sô-Cô-La</i> Chocolate, Peanut, Caramelized Bananas, Sea Salt Caramel Ice Cream, Toffee Sauce <i>Sô-Cô-La, Đậu Phộng, Chuối Phủ Đường Với Kem Caramel Vị Muối, Dừng Kèm Với Sốt Toffee</i>	200
Crème Caramel <i>Bánh Crème Caramel</i> Lemongrass Cream Flan with Da Lat Strawberries <i>Bánh Flan Vị Sả Với Dâu Tây Đà Lạt</i>	190
Iced Herbal Dessert Soup <i>Chè Sâm Bổ Lượng</i> Dried Red Apple, Lotus Seeds, Chia Seeds, Seaweed, Dried Longan <i>Chè Sâm Bổ Lượng, Táo Tàu, Hạt Sen, Hạt Chia, Rong Biển, Long Nhãn</i>	180
Mekong Fruits <i>Trái Cây Nhiệt Đới</i> Sliced Seasonal Fruit Platter <i>Trái Cây Theo Mùa</i>	200
Homemade Ice Cream And Sorbet <i>Kem và Kem Đá Các Vị</i>	110/2 scoops

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten 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 to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười 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.