



SET MENU



Thực Đơn Này Áp Dụng Đến Hết Ngày 30 Tháng 9 Năm 2021
Giá Được Tính Theo VNĐ - Chưa Bao Gồm Thuế [VAT] & Phí Phục Vụ.

*The Dong Son Drum Set Menu is Applicable Until 30th September 2021
All Prices Are In VNĐ - Subject To Government Tax [VAT] & Service Charge.*






A1. LẠC HẦU - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person

488,000

- 016 **NỘM XOÀI PHẾT CÁ CHIÊN**
MANGO SALAD WITH CRISPY FISH PASTE
- 086 **SÚP THỊT GÀ NGÔ SỮA**
SHREDDED CHICKEN & CORN SOUP
- 077 **NEM THỊT GÀ NẤM HƯƠNG**
CHICKEN & MUSHROOM SPRING-ROLL
- 172 **CÁ LĂNG NƯỚNG RIÊNG MỀ**
BAKED GALANGAL BAGRID CATFISH
- 203 **BÒ LÚC LẮC MUÔN MÀU**
STIR-FRIED COLORFUL BEEF CUBE
- 241 **CỦ QUẢ LUỘC HẤP LÔNG**
BOILED VEGETABLE BASKET
- 255 **CANH CUA MƯỚP RAU ĐAY**
FIELD CRAB BROTH & VEGETABLE
- 311 **DƯA HẤU CẮT ƯỚP LẠNH**
CHILLED WATER MELON SLICE
- 



A2. LẠC HẦU - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person

488,000

064 **NỘM MĂNG DỪA TÔM THỊT**
COCONUT SHOOT SALAD WITH PRAWN & PORK

088 **SÚP BÒ BĂM ĐẬU PHỤ**
MINCED BEEF SOUP WITH TOFU

010 **GÀ QUAY NƯỚNG MẬT ONG**
ROASTED CHICKEN WITH HONEY

172 **CÁ LĂNG NƯỚNG RIỀNG MỀ**
BAKED BAGRID CATFISH

128 **TÔM SÚ CHIÊN TRỨNG MUỐI**
SALTED EGG YOLK PRAWN

240 **RAU XANH XÀO THEO MÙA**
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE

273 **CƠM RANG CHIÊN THẬP CẨM**
COMBINATION FRIED-RICE

312 **DỨA MẬT LÁT ƯỚP LẠNH**
CHILLED SLICE PINEAPPLE





B1. LẠC TƯỢNG - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person

588,000

- 066 **NỘM HOA CHUỐI BÒ NƯỚNG**
GRILLED BEEF WITH BANANA FLOWER SALAD
- 087 **SÚP CÁ NẤU CHUA CAY**
HOT AND SOUR FISH SOUP
- 010 **GÀ HẤP LẠNH RÚT XƯƠNG**
STEAMED BONELESS CHICKEN
- 124 **TÔM SÚ CHIÊN SỐT WASABI**
DEEP-FRIED WASABI PRAWN
- 175 **CÁ TẦM NƯỚNG MẬT ONG**
BAKED RIVER BELUGA WITH HONEY SOY SAUCE
- 240 **RAU XANH XÀO THEO MÙA**
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE
- 253 **CANH CẢI NẤU TÔM THỊT**
PORK & SHRIMP BROTH WITH VEGETABLE
- 324 **BÁNH KEM VỊ TRÀ XANH**
MATCHA MOUSSE



B2. LẠC TƯỢNG - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person

588,000

- 068 **NỘM ĐU ĐỦ TÔM THỊT**
PAPAYA SALAD WITH SHRIMP & PORK
- 087 **SÚP GÀ XÉ NGÔ SỮA**
CHICKEN WITH CORN SOUP
- 078 **NEM TÔM THỊT TRỨNG CÁ**
SHRIMP & FISH ROE SPRING-ROLL
- 144 **HÀU SỮA NƯỚNG BA KIỂU**
BAKED OYSTER IN THREE STYLE
- 203 **BÒ LÚC LẮC MUỖN MẪU**
STIR-FRIED COLORFUL BEEF CUBE
- 240 **RAU XANH XÀO THEO MÙA**
STIR-FRIED VEGETABLE VEGETABLE
- 273 **CƠM RANG CHIÊN BỐN MÙA**
FOUR SEASON FRIED-RICE
- 313 **XOÀI CẮT LÁT ƯỚP LẠNH**
CHILLED MANGO FRUITS

All prices are in VND - Not included service charge and government tax





c1. MỠ CHÂU - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **688,000**

- 071 **GỎI CUỐN TÔM THỊT HẤP**
SHRIMP & PORK SUMMER ROLLS
- 085 **SÚP BÍ ĐỎ NHÂN SÒ**
PUMPKIN SOUP WITH DRIED SCALLOP
- 071 **VỊT QUAY NƯỚNG BẢY VỊ**
ROASTED DUCK WITH SEVEN SPICES
- 200 **BÒ BAO CUỐN SẢ NƯỚNG**
GRILLED LEMON GRASS BEEF
- 116 **CÁ SÔNG HẤP GỪNG HÀNH**
STEAMED GROUPEL WITH GINGER & SCALLION
- 240 **RAU XANH XÀO THEO MÙA**
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE
- 255 **CANH CUA MƯỚP RAU ĐAY**
FIELD CRAB BROTH WITH VEGETABLE
- 317 **BA LOẠI TRÁI CÂY LẠNH**
SEASONAL FRUITS TRIO
- 



c2. MỸ CHÂU - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **688,000**

067 **NỘM GÀ XÉ BẮP CẢI**
SHREDDED CHICKEN WITH CABBAGE SALAD

084 **SÚP TÔM VIÊN BÍ ĐÀO**
SHRIMP BALL & WINTER MELON SOUP

071 **CHIM CẦU QUAY MẠCH NHA**
ROASTED PIGEON WITH MALTOSE

218 **SƯỜN LỢN CHIÊN VỊ TỎI**
DEEP-FRIED GARLIC PORK RIBS

168 **CÁ HỒI HẤP VANG TRẮNG**
STEAMED SALMON WITH WHITE WINE

241 **CỦ QUẢ LƯỢC HẤP LỎNG**
BOILED VEGETABLE BASKET

273 **CƠM RANG BỐN MÙA**
FOUR SEASON FRIED-RICE

328 **THẠCH LẠNH VỊ CHANH LEO**
PASSION FRUIT PUDDING





D1. TRỌNG THỦY - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person

788,000

- 015 **GỎI VỊT XÉ MĂNG CHUA**
DUCK SALAD WITH BAMBOO SHOOT
- 087 **SÚP GÀ XÉ NẤM HƯƠNG**
CHICKEN SOUP WITH MUSHROOM
- 075 **NEM TÔM TƯƠI THỊT CUA**
SHRIMP AND CRABMEAT SPRING-ROLL
- 205 **BÊ CHIÊN LẮC SẢ ỚT**
FRIED CHILLI & LEMON GRASS VEAL
- 121 **TÔM HÈ NƯỚNG PHO-MAI**
BAKED KING PRAWN WITH CHEESE
- 240 **RAU XANH XÀO THEO MÙA**
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE
- 271 **CƠM TRƯỜNG SINH BA VỊ**
DEEP-FRIED LONGEVITY RICE-BALL
- 318 **NĂM LOẠI TRÁI CÂY LẠNH**
CHILLED FIVE FRUITS PLATTER



D2. TRỌNG THỦY - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person

788,000

- 067 CUA BẤY CHIÊN CUỐN XÒÀI
CRISPY SOFT SHELL CRAB SUMMER ROLL
- 085 SÚP BÍ ĐỎ NHÂN SÒ
PUMPKIN & DRIED SCALLOP SOUP
- 213 LỢN RỪNG LƯỘC HẤP LỎNG
STEAMED WILD BOAR MEAT
- 197 THỊT SƯỜN BÒ ÁP CHẢO
PAN-FRIED BONELESS BEEF SHORT RIBS
- 136 CUA BẤY CHIÊN BƠ TRỨNG
CRISPY BUTTER SOFT-SHELL CRAB
- 243 CẢI LÀN XÀO CÁ MẶN
STIR-FRIED KAILAN WITH SALTED FISH
- 254 CANH CÁ NẤU CHUA NGỌT
SWEET AND SOUR FISH BROTH
- 322 BÁNH KEM PHO-MAI
CHEESECAKE
- 




E1. MAI AN TIÊM - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person

988,000

- 070 CÁ RÔ CHIÊN CUỐN GỎI
DEEP-FRIED TILAPIA FISH SUMMER ROLLS
- 084 SÚP TÔM VIÊN BÍ ĐÀO
SHRIMP BALL WITH WINTER MELON SOUP
- 017 GÀ RI QUAY MẬT ONG
ROASTED HONEY CHICKEN
- 170 CÁ CHÌNH NƯỚNG PHÔ-MAI
GRILLED FRESHWATER EEL WITH CHEESE
- 198 THỊT SƯỜN BÒ MỸ NƯỚNG
BAKED BONELESS BEEF SHORT RIBS
- 244 RAU DẼN OM BẮC THẢO
AMARANTH GREENS IN PREMIUM BROTH
- 284 MỠ CHIÊN XÀO HẢI SẢN
STIR-FRIED SEAFOOD NOODLE
- 317 BA LOẠI TRÁI CÂY TƯƠI
FRESH TROPICAL FRUITS TRIO
- 




E2. MAI AN TIÊM - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person


988,000

- 063 **NỘM BUỒI GỎI HẢI SẢN**
POMELO AND SEAFOOD SALAD
- 085 **SÚP BÍ ĐỎ NHÂN SÒ**
PUMPKIN & DRIED SCALLOP SOUP
- 015 **VỊT QUAY NƯỚNG BẢY VỊ**
ROASTED DUCK WITH SEVEN SPICES
- 154 **MỰC TƯƠI CHIÊN BƠ TỎI**
FRIED SQUID WITH BUTTER & GARLIC
- 121 **TÔM HÈ NƯỚNG PHO-MAI**
BAKED KING PRAWN WITH CHEESE
- 240 **RAU XANH XÀO THEO MÙA**
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE
- 258 **CANH BÓNG NẤU MỘC THẢ**
HOLIDAY COMBINATION BROTH SPECIAL
- 321 **BÁNH KEM HẠT PHỈ**
HAZELNUT CAKE
- 



F1. LANG LIÊU - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons


Mỗi khách - per person **1,188,000**

- 063 **GỎI CUỐN CHIM CÂU QUAY**
ROASTED PIGEON SUMMER ROLLS
- 089 **SÚP ĐẬU PHỤ TÚ CẦU**
HYDRANGEA TOFU SOUP
- 075 **GÀ HẤP LẠNH RÚT XƯƠNG**
COLD DISH OF BONELESS CHICKEN
- 194 **BÒ BĂM KIỂU HAMBURGER**
HAMBURGER STYLE MINCED BEEF
- 120 **TÔM HE NƯỚNG TRÁI CÂY**
BAKED KING PRAWN WITH FRUITS
- 242 **MƯỚP HƯƠNG XÀO HẢI SẢN**
STIR-FRIED LUFFA WITH SEAFOOD
- 259 **CANH SU HÀO TÔM MỰC**
KOHLRABI AND SEAFOOD BROTH
- 318 **NĂM LOẠI TRÁI CÂY**
COLORFUL FIVE FRUITS PLATTER
- 



F2. LANG LIÊU - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons


Mỗi khách - per person **1,188,000**

- 072 **GỎI GÀ XÉ CUỐN THANG**
ASSORTED CHICKEN SUMMER ROLLS
- 083 **SÚP CUA BẾ BÁCH NHẬT**
CRABMEAT SOUP WITH CENTURY EGG
- 013 **BẮP BÒ NGÂM THẢO MỘC**
MARINATED BEEF SHANK
- 199 **SƯỜN CỪU NƯỚNG BẠC HÀ**
BAKED LAMB RACK WITH MINT CHUTNEY
- 166 **CÁ TUYẾT CHIÊN TÊ CAY**
DEEP-FRIED SPICY COD FISH
- 240 **RAU XANH XÀO THEO MÙA**
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE
- 284 **MỠ CHIÊN XÀO HẢI SẢN**
STIR-FRIED SEAFOOD NOODLE
- 320 **BÁNH KEM Ô-PÊ-RA**
OPERA CAKE
- 



G1. SƠN TINH - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons


Mỗi khách - per person **1,388,000**

- 062 **NỘM RONG BIỂN HẢI SẢN**
SEAWEED AND SEAFOOD SALAD
- 084 **SÚP TÔM VIÊN BÍ ĐÀO**
SHRIMP BALL & WINTER MELON SOUP
- 075 **NEM TÔM TƯƠI THỊT CUA**
SHRIMP AND CRABMEAT SPRING-ROLL
- 028 **GAN NGỔNG NƯỚNG ÁP CHẢO**
PAN-FRIED FOIE GRAS WITH HONEY SOY SAUCE
- 148 **TU HÀI NƯỚNG BƠ TỎI**
GRILLED SNOUT OTTER CLAM
- 246 **MĂNG TÂY SỐT THỊT CUA**
STIR-FRIED ASPARAGUS WITH CRABMEAT SAUCE
- 257 **CANH MĂNG HẸM GIÒ HEO**
PORK HOOK WITH BAMBOO SHOOT BROTH
- 318 **NĂM LOẠI TRÁI CÂY LẠNH**
COLORFUL FIVE FRUITS PLATTER
- 



G2. SƠN TINH - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **1,388,000**

- 150 **GỎI BẠCH TUỘC TRỨNG TÔM**
SLICED OCTOPUS SALAD WITH SHRIMP ROE
- 083 **SÚP CUA BÈ BÁCH NHẬT**
CRABMEAT SOUP WITH CENTURY EGG
- 181 **CÁ CHÌNH NƯỚNG MẬT ONG**
ROASTED FRESHWATER EELS WITH HONEY
- 196 **THỊT BÒ ÚC SỐT NẤM 1**
AUS. BEEF WITH MUSHROOM SAUCE
- 164 **CÁ TUYẾT HẤP GỪNG HÀNH**
STEAMED COD FISH GINGER & SCALLION
- 240 **RAU XANH XÀO THEO MÙA**
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE
- 283 **MIẾN OM CUA NỒI ĐẤT**
CRABMEAT AND NOODLE IN CLAY POT
- 325 **BÁNH TART VỊ PHO-MAI**
CHEESE TART
- 



H1. THỦY TINH - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **1,588,000**

099 **GỎI CÁ HỒI BA KIỂU**
THREE STYLE SALMON SASHIMI PLATTER

082 **SÚP BÓNG CÁ SÒ ĐIỆP**
FISH MAW WITH SCALLOP SOUP

073 **BÒ CUỐN TÔM LÁ LỐT**
ROLLED BETEL NUT BEEF & SHRIMP

163 **CÁ TUYẾT NƯỚNG GAN NGỔNG**
BAKED FOIE GRAS & COD FISH

99 **SƯỜN CỪU NƯỚNG BẠC HÀ**
BAKED LAMB RACK WITH MINT CHUTNEY

240 **RAU XANH XÀO THEO MÙA**
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE

271 **CƠM TRƯỜNG SINH BA VỊ**
DEEP-FRIED LONGEVITY RICE-BALL

310 **BƯỞI ĐÀO LẠNH LỘT VỎ**
CHILLED RED POMELO FRUITS






H2. THỦY TINH - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **1,588,000**

- 061 GỎI TÔM HÙM TRÁI CÂY
LOBSTER SALAD WITH FRUITS
- 083 SÚP CUA BẾ BÁCH NHẬT
CRABMEAT SOUP WITH CENTURY EGG
- 076 NEM TÔM TƯƠI THỊT CUA
SHRIMP AND CRAB SPRING-ROLL
- 195 THỊT SƯỜN BÒ MỸ NƯỚNG
BAKED U.S. BONELESS BEEF SHORT RIB
- 141 SÒ ĐIẾP NƯỚNG PHÔ-MAI
BAKED SCALLOP WITH CHEESE SAUCE
- 241 CỦ QUẢ LUỘC HẤP LỎNG
BOILED VEGETABLE BASKET
- 252 CANH HẢI SẢN CHUA NGỌT
SWEET & SOUR SEAFOOD BROTH
- 322 BÁNH KEM VỊ PHO-MAI
CHEESE CAKE
- 



K1. CHỦ ĐỒNG TỬ - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **1,888,000**

062 **NỘM RONG BIỂN HẢI SẢN**
SEAWEED AND SEAFOOD SALAD

051 **HẢI SÂM OM CHÂN NGŨNG**
BRAISED SEA CUCUMBER WITH GOOSE WEB

074 **CHẠO TÔM BAO MÍA NƯỚNG**
SHRIMP PASTE ON SUGARCANE

133 **CÀNG CUA NƯỚNG PHO-MAI**
BAKED CRAB CLAW CHEESE SAUCE

224 **LƯỜN VỊT QUAY ÁP CHẢO**
PAN-FRIED ROASTED DUCK BREAST

243 **CẢI LÀN XÀO CÁ MẶN**
STIR-FRIED KAILAN WITH SALTED FISH

250 **CANH THỊT GÀ NẤM HƯƠNG**
CHICKEN WITH MUSHROOM BROTH

302 **CHÈ HẠT SEN ĐƯỜNG PHÈN**
SWEETENED LOTUS SEEDS SOUP






K2. CHỦ ĐỒNG TỬ - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **1,888,000**


- 060 **NỘM BÀO NGƯ TRÚNG CÁ**
ABALONE SALAD WITH SALMON ROE
- 082 **SÚP BÓNG CÁ SÒ ĐIỆP**
FISH MAW AND SCALLOP SOUP
- 075 **CHẢ TÔM VIÊN QUẢ QUÝT**
FRIED MANDARIN SHRIMP BALL
- 142 **SÒ ĐIỆP HẤP TỎI MIẾN**
STEAMED SCALLOP WITH GARLIC
- 114 **CÁ BỐNG TƯỢNG RANG MUỐI**
DEEP-FRIED MARBLE GOBY FISH WITH SALT
- 247 **CÀ TÍM NƯỚNG TÔM THỊT**
BAKED EGGPLANT WITH PORK & SHRIMP
- 288 **HỦ TÍU XÀO HẢI SẢN**
STIR-FRIED RICE NOODLE WITH SEAFOOD
- 325 **BÁNH TART VỊ PHO-MAI**
CHEESE TART
- 



L1. TIÊN DUNG - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **2,088,000**


- 099 **GỎI TƯƠI SỐNG GHÉP Đĩa**
DELUXE SASHIMI PLATTER
- 046 **BÀO NGŨ HẦM DẦU HÀU**
BRAISED ABALONE WITH OYSTER SAUCE
- 076 **NEM TÔM TƯƠI THỊT CUA**
SHRIMP & CRABMEAT SPRING-ROLL
- 98 **THỊT SƯỜN BÒ MỸ NƯỚNG**
BAKED US. BONELESS BEEF SHORT RIBS
- 148 **TU HÀI NƯỚNG BƠ TỎI**
GRILLED SNOUT OTTER CLAM WITH BUTTER
- 243 **CẢI LÀN XÀO CÁ MẶN**
STIR-FRIED KAILAN WITH SALTED FISH
- 281 **BÚN THANG GÀ HẢI SẢN**
FINE CHICKEN NOODLE SOUP
- 318 **NĂM LOẠI TRÁI CÂY LẠNH**
COLORFUL FIVE FRUITS PLATTER
- 



L2. TIÊN DUNG - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons


Mỗi khách - per person **2,088,000**

- 070 **NỘM MIẾN CAY HẢI SẢN**
SPICY SEAFOOD AND NOODLE SALAD
- 053 **HẢI SÂM HẨM DẦU HẦU**
BRAISED SEA CUCUMBER IN OYSTER SAUCE
- 018 **VỊT QUAY NƯỚNG BẢY VỊ**
ROASTED DUCK WITH SEVEN SPICES
- 122 **TÔM CÀNG NƯỚNG MƯỐI TIÊU**
GRILLED BLUE RIVER PRAWN
- 162 **CÁ NGỪ VÂY XANH NƯỚNG**
SEARED BLUEFIN TUNA BELLY LOIN
- 246 **MĂNG TÂY SỐT THỊT CUA**
STIR-FRIED ASPARAGUS WITH CRABMEAT SAUCE
- 273 **CƠM THẬP CẨM BỐN MÙA**
ASSORTED FOUR SEASON FRIED-RICE
- 310 **BƯỞI ĐÀO LỘT ƯỚP LẠNH**
CHILLED RED POMELO FRUITS
- 



M1. CAO LỖ - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **2,288,000**

- 063 **NỘM BƯỞI GỎI HẢI SẢN**
POMELO WITH SEAFOOD SALAD
- 081 **SÚP BÀO NGƯ HẢI SÂM**
ABALONE AND SEA CUCUMBER SOUP
- 094 **GỎI CÁ HỒI TƯƠI SỐNG**
NORWEGIAN SALMON SASHIMI
- 022 **TÔM HE NƯỚNG GAN NGỔNG**
BAKED KING PRAWN WITH FOIE GRAS
- 193 **THỊT WAGYU ÚC ÁP CHẢO**
PAN-FRIED AUS. WAYGU BEEF
- 243 **CẢI LÀN XÀO CÁ MẶN**
STIR-FRIED KAILAN WITH SALTED FISH
- 284 **MỠ CHIÊN XÀO HẢI SẢN**
STIR-FRIED NOODLE WITH NOODLE
- 320 **BÁNH KEM Ô-PÊ-RA**
OPERA CAKE
- 



M2. CAO LỖ - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **2,288,000**

- 060 **NỘM BÀO NGƯ RONG BIỂN**
ABALONE WITH SEAWEED SALAD
- 052 **HẢI SÂM SỐT THỊT CUA**
SEA CUCUMBER WITH CRABMEAT SAUCE
- 016 **LƯỜN CHIM CẦU GAN NGỔNG**
PAN-FRIED PIGEON BREAST WITH FOIE GRAS
- 170 **CÁ CHÌNH NƯỚNG PHO-MAI**
GRILLED FRESHWATER EEL WITH CHEESE
- 106 **TÔM HÙM HẤP BƠ TỎI**
STEAMED LOBSTER WITH GARLIC & BUTTER
- 240 **RAU THEO MÙA XẢO TỎI**
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE
- 277 **CHÁO GÀ HẸM HẠT SEN**
CHICKEN CONGEE WITH LOTUS SEED
- 316 **TRÁI VÚ SỮA ƯỚP LẠNH**
CHILLED STAR-APPLE FRUITS



N1. KIM QUY - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **2,788,000**

- 008 **NỘM BẮP RỪA TRÁI CÂY**
BEEF SHANK SALAD WITH FRUIT
- 038 **SÚP TỔ YẾN HỒNG XÍU**
BIRD'S NEST WITH SUPERIOR BROTH
- 076 **NEM TÔM TƯƠI THỊT CUA**
SHRIMP AND CRAB SPRING-ROLL
- 168 **CÁ HỒI HẤP VANG TRẮNG**
STEAMED SALMON WITH WINE WHITE
- 133 **CÀNG CUA NƯỚNG PHO-MAI**
BAKED CRAB CLAW WITH CHEESE SAUCE
- 240 **RAU XANH XÀO THEO MÙA**
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE
- 228 **CHIM CẬU BĂM HẤP XÔI**
STEAMED STICKY RICES WITH MINCED PIGEON
- 310 **BƯỞI ĐÀO LỘT ƯỚP LẠNH**
CHILLED RED POMELO FRUITS



N2. KIM QUY - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **2,788,000**

- 062 **NỘM RONG BIỂN HẢI SẢN**
SEAWEED AND SEAFOOD SALAD
- 033 **SÚP VỊ CÁ HỒNG XÍU**
SPECIAL SHARK'S FIN SOUP
- 011 **VỊT TRỜI LƯỢC HẤP GỪNG**
STEAMED MALLARD DUCK WITH GINGER
- 141 **SÒ ĐIẾP NƯỚNG PHÔ-MAI**
BAKED SCALLOP CHEESE SAUCE
- 195 **THỊT SƯỜN BÒ MỸ NƯỚNG**
BONELESS U.S. BEEF SHORT RIB
- 246 **MĂNG TÂY SỐT THỊT CUA**
STIR-FRIED ASPARAGUS WITH CRABMEAT SAUCE
- 279 **CHÁO CÁ MÚ ĐẶC BIỆT**
SPECIAL GROUPEE CONGEE
- 301 **CHÈ NGỌT VỊ BỐN MÙA**
FOUR SEASONAL SWEETENED SOUP



01. ÂU LẠC - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons


Mỗi khách - per person **3,188,000**

- 063 **NỘM BƯỞI GỎI HẢI SẢN**
POMELO WITH SEAFOOD SALAD
- 082 **SÚP BÓNG CÁ SÒ ĐIỆP**
FISH MAW AND SCALLOP SOUP
- 045 **BÀO NGŨ HẦM DẦU HÀU**
BRAISED ABALONE IN OYSTER SAUCE
- 100* **TÔM HÙM NƯỚNG PHO-MAI**
BAKED LOBSTER WITH CHEESE
- 199 **SƯỜN CỪU NƯỚNG BẠC HÀ**
BAKED LAMB RACK WITH MINT CHUTNEY
- 241 **CỦ QUẢ LƯỢC HẤP LÔNG**
BOILED VEGETABLE BASKET
- 283 **MIẾN TÔM CUA NỒI ĐẤT**
CRABMEAT & SHRIMP, NOODLE IN CLAY POT
- 310 **BƯỞI ĐÀO LỘT ƯỚP LẠNH**
CHILLED RED POMELO FRUITS



02. **ÂU LẠC** - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **3,188,000**

- 062 **NỘM RONG BIỂN HẢI SẢN**
SEAWEED AND SEAFOOD SALAD
- 058 **SÚP VỊ CÁ BÀO NGỰ**
SHARK'S FIN AND ABALONE SOUP
- 147 **BÁNH BÈO HẤP SÒ ĐIẾP**
SCALLOP FERN CAKE DUMPLING
- 024 **CÁ NGỪ NƯỚNG GAN NGỔNG**
BAKED BLUEFIN TUNA WITH FOIE GRAS
- 120 **TÔM HE NƯỚNG TRÁI CÂY**
BAKED KING PRAWN WITH FRUITS
- 240 **RAU XANH THEO MÙA XÀO**
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE
- 272 **CƠM RANG CUA TRỨNG TRẮNG**
CRABMEAT FRIED RICE WITH EGG WHITE
- 329 **THẠCH MẬT VỊ TRÀ XANH**
MATCHA PUDDING
- 



P1. THỰC PHẦN - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **3,688,000**

- 090 **GỎI BÀO NGƯ TƯƠI SỐNG**
LIVE ABALONE SASHIMI
- 037 **SÚP TỖ YẾN VỊ CÁ**
SHARK'S FIN BIRD'S NEST SOUP
- 072 **GÀ XÉ PHAY CUỐN THANG**
ASSORTED CHICKEN SUMMER ROLL
- 116 **CÁ SONG HẤP GỪNG HÀNH**
STEAMED GROUPER WITH GINGER & ONION
- 192 **BÒ WAYGU SỐT TIÊU ĐEN**
AUS. WAYGU BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE
- 241 **CỦ QUẢ LUỘC HẤP LỒNG**
BOILED VEGETABLE BASKET
- 277 **CHÁO GÀ NẤU HẠT SEN**
CHICKEN CONGEE WITH LOTUS SEED
- 313 **XOÀI CÁT LÁT ƯỚP LẠNH**
CHILLED MANGO SLICE



P2. THỰC PHẦN - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **3,688,000**

- 061 **GỎI TÔM HÙM TRỨNG CÁ**
LOBSTER WITH SALMON ROE SALAD
- 036 **SÚP VI CÁ VÒNG NGỌC**
JADE RING SHARK'S FIN SOUP
- 075 **NEM THẬP CẨM BỐN MÙA**
ASSORTED FOUR SEASON SPRING-ROLL
- 045 **BÀO NGŨ HẦM DẦU HÀU**
BRAISED ABALONE WITH OYSTER SAUCE
- 194 **BÒ BĂM KIỂU HAMBURGER**
MINCED BEEF IN HAMBURGER STYLE
- 243 **CẢI LÀN XÀO CÁ MẶN**
STIR-FRIED KAILAN WITH SALTED FISH
- 271 **CƠM TRƯỜNG SINH BA VỊ**
DEEP-FRIED LONGEVITY RICE-BALL
- 325 **BÁNH TART KEM PHO-MAI**
LAVA CHEESE TART
- 




Q1. LÝ ÔNG TRỌNG - Set Menu

Mỗi khách - per person **4,088,000**


Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

- 063 **NỘM BƯỞI GỎI HẢI SẢN**
POMELO AND SEAFOOD SALAD
- 038 **SÚP TỔ YẾN HỒNG XÍU**
SWIFTLET BIRD'S NEST SOUP
- 091 **GỎI SÒ ĐỎ TƯƠI SỐNG**
RED CLAM SASHIMI PLATTER
- 111* **CÁ BƠN HẤP GỪNG HÀNH**
STEAMED BRILL FISH WITH GINGER & ONION
- 192 **BÒ WAYGU SỐT TIÊU ĐEN**
AUS. WAYGU BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE
- 246 **MĂNG TÂY SỐT THỊT CUA**
STIR-FRIED ASPARAGUS WITH CRABMEAT SAUCE
- 276 **CHÁO BÀO NGƯ SÒ ĐIỆP**
ABALONE & SCALLOP CONGEE
- 318 **NĂM LOẠI TRÁI CÂY LẠNH**
CHILLED FIVE FRUITS PLATTER



Q2. LÝ ÔNG TRỌNG - Set Menu Mỗi khách - per person **4,088,000**

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

- 060 **GỎI BÀO NGƯ TRỨNG TÔM**
ABALONE AND SHRIMP ROE SALAD
- 033 **SÚP VỊ CÁ HỒNG XÍU**
SPECIAL SHARK'S FIN SOUP
- 093 **GỎI CÁ NGỪ TƯƠI SỐNG**
BLUEFIN TUNA BELLY LOIN SASHIMI
- 106 **TÔM HÙM HẤP TỎI MIẾN**
STEAMED LOBSTER WITH GARLIC
- 141 **SÒ ĐIẾP NƯỚNG PHÔ-MAI**
BAKED SCALLOP WITH CHEESE SAUCE
- 244 **RAU DẼN OM BẮC THẢO**
BRAISED AMARANTH GREENS IN PREMIUM BROTH
- 278 **CHÁO HẦU SỮA BỔ DƯỠNG**
HEALTHY OYSTER CONGEE
- 329 **THẠCH MẬT VỊ TRÀ XANH**
CHILLED MATCHA PUDDING
- 



R1. VĂN LANG - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **4,588,000**

- 062 **NỘM RONG BIỂN HẢI SẢN**
SEAWEED WITH SEAFOOD SALAD
- 046 **BÀO NGŨ HẦM DẦU HÀU**
BRAISED ABALONE IN OYSTER SAUCE
- 037 **SÚP VỊ CÁ TỖ YẾN**
SHARK'S FIN BIRD'S NEST SOUP
- 110* **CÁ MÚ HÓA KHỔNG TƯỚC**
ABUNDANCE PEACOCK GROUPER
- 192 **BÒ WAYGU ÚC ÁP CHẢO**
PAN-FRIED AUS. WAYGU BEEF
- 241 **CỦ QUẢ LUỘC HẤP LỒNG**
BOILED VEGETABLE BASKET
- 278 **CHÁO HÀU SỮA BỔ DƯỠNG**
HEALTHY OYSTER CONGEE
- 319 **TRÁI CÂY LẠNH THEO MÙA**
CHILLED SEASONAL FRUITS


Giá tính theo VND - chưa bao gồm thuế VAT và phí phục vụ.





R2. VĂN LANG - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **4,588,000**

- 095 **GỎI CÁ SONG TƯƠI SỐNG**
GROUPER SASHIMI PLATTER
- 060 **NỘM RONG BIỂN BÀO NGŨ**
SEAWEED AND SLICE ABALONE SALAD
- 033 **SÚP VI CÁ ĐẶC BIỆT**
SPECIAL SHARK'S FIN SOUP
- 100 **TÔM HÙM HẤP TỎI MIẾN**
STEAMED TROPICAL LOBSTER WITH GARLIC
- 027 **LƯỜN CHIM CẦU GAN NGỔNG**
BAKED PIGEON BREAST WITH FOIE GRAS
- 240 **RAU XANH XÀO THEO MÙA**
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE
- 228 **CƠM RANG CUA NHÂN SÒ**
CRABMEAT FRIED RICE WITH DRIED SCALLOP
- 300 **CHÈ TỔ YẾN NƯỚC DỪA**
SWEETENED BIRD'S NEST WITH COCONUT
- 



S1. THÁNH GIÓNG - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **5,688,000**

- 061 **NỘM TÔM HÙM TRÁI CÂY**
LOBSTER WITH FRUIT SALAD
- 037 **SÚP TỖ YẾN VỊ CÁ**
SHARK'S FIN BIRD'S NEST SOUP
- 042 **BÀO NGƯ HẤP GỪNG HÀNH**
STEAMED ABALONE WITH GINGER & ONION
- 191 **BÒ WAGYU ÚC ÁP CHẢO**
PAN-FRIED AUS. WAGYU BEEF
- 110* **MÚ ĐỎ HẤP GỪNG HÀNH**
STEAMED RED GROUPER WITH GINGER & ONION
- 243 **CẢI LÀN XÀO CÁ MẶN**
STIR-FRIED KAILAN WITH SALTED FISH
- 281 **BÚN THANG GÀ HẢI SẢN**
CHICKEN & SEAFOOD NOODLE SOUP
- 301 **CHÈ SEN VỊ BỐN MÙA**
FOUR SEASONAL LOTUS SWEETENED



S2. THÁNH GIÓNG - Set Menu Mỗi khách - per person **5,688,000**

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

- 093 **GỎI CÁ NGỪ VÂY XANH**
BLUEFIN TUNA BELLY LOIN SASHIMI
- 055 **HẢI SÂM OM BÓNG CÁ**
BRAISED SEA CUCUMBER WITH FISH MAW
- 079 **TÔM QUẢ QUÝT GAN NGỔNG**
FOIE GRAS IN MANDARIN SHARPED SHRIMP BALL
- 112 **MẶT QUỶ HẤP BÀO NGỰ**
STEAMED STONEFISH WITH ABALONE
- 104 **CUA HUỖNH ĐẾ MUỐI ỚT**
DEEP-FRIED SPANNER CRAB WITH SALT & CHILLI
- 244 **RAU ĐỀN OM BẮC THẢO**
AMARANTH GREENS IN PREMIUM BROTH
- 284 **MỠ CHIÊN XÀO HẢI SẢN**
STIR-FRIED NOODLE WITH SEAFOOD
- 310 **BƯỞI ĐÀO LỘT ƯỚP LẠNH**
CHILLED RED POMELO PLATTER



T1. HÙNG VƯƠNG - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **6,788,000**

- 079 NEM HẢI SẢN VI CÁ
SHARK'S FIN SPRING-ROLL
- 032 SÚP VI CÁ HẢI HẠNG
PREMIUM SHARK'S FIN SOUP
- 045 BÀO NGŨ HẦM DẦU HÀU
BRAISED ABALONE WITH OYSTER SAUCE
- 100* TÔM HÙM RANG MUỐI ỚT
WOK-FRIED LOBSTER WITH SALT & CHILLI
- 162 CÁ NGŨ VÂY XANH TÁI
FLAME SEARED BLUEFIN TUNA
- 246 MĂNG TÂY SỐT THỊT CUA
STIR-FRIED ASPARAGUS WITH CRABMEAT SAUCE
- 270 CƠM TỨ QUÝ HẤP LÔNG
STEAMED RICE BASKET WITH TREASURE
- 310 BUỒI ĐÀO DA XANH LẠNH
CHILLED RED POMELO FRUITS PLATTER






T2. HÙNG VƯƠNG - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **6,788,000**

- 061 **NỘM TRÁI CÂY TÔM HÙM**
LOBSTER WITH FRUIT SALAD
- 038 **SÚP TỔ YẾN HỒNG XÍU**
BIRD'S NEST WITH SUPERIOR BROTH
- 047 **BÀO NGŨ NƯỚNG PHO-MAI**
BAKED ABALONE WITH CHEESE SAUCE
- 101 **CUA HOÀNG ĐẾ MƯỐI ỚT**
WOK-FRIED ALASKA KING CRAB WITH SALT & CHILLI
- 102 **TU HÀI VOI HẤP TỎI**
STEAMED GEO-DUCK CLAM WITH GARLIC
- 241 **CỦ QUẢ LUỘC HẤP LỎNG**
BOILED VEGETABLE BASKET
- 279 **CHÁO CÁ MÚ ĐẶC BIỆT**
SPECIAL GROUPER CONGEE
- 319 **TRÁI CÂY LẠNH THEO MÙA**
CHILLED SEASONAL FRUITS PLATTER

All prices are in VND - Not included service charge and government tax





U1. SÙNG LĂM - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **8,588,000**

- 062 **NỘM RONG BIỂN HẢI SẢN**
SEAWEED WITH SEAFOOD SALAD
- 031 **SÚP VỊ CÁ THƯỢNG HẠNG**
SUPERIOR SHARK'S FIN SOUP
- 048 **BÀO NGŨ OM DẦU HÀU**
BRAISED ABALONE WITH OYSTER SAUCE
- 104** **CUA HUỲNH ĐỂ MUỐI ỚT**
WOK-FRIED SPANNER CRAB WITH SALT & CHILLI
- 191 **BÒ WAYGU NHẬT ÁP CHẢO**
PAN-FRIED JAN. WAGYU BEEF
- 241 **CỦ QUẢ LƯỢC HẤP LÔNG**
BOILED VEGETABLE BASKET
- 284 **MỠ CHIÊN XÀO HẢI SẢN**
STIR-FRIED NOODLE WITH SEAFOOD
- 301 **CHÈ SEN VỊ BỐN MÙA**
FOUR SEASONAL LOTUS SWEETENED




U2. SÙNG LẪM - Set Menu
Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **8,588,000**

- 061 **NỘM TÔM HÙM TRỨNG CÁ**
LOBSTER WITH SALMON ROE SALAD
- 037 **SÚP VI CÁ TỔ YẾN**
SHARK'S FIN BIRD'S NEST SOUP
- 093 **CÁ NGỪ VÂY XANH TÁI**
FLAME SEARED BLUEFIN TUNA BELLY LOIN
- 021 **TÔM TÍCH RANG BƠ TỎI**
WOK-FRIED MANTIS SHRIMP WITH BUTTER & GARLIC
- 190 **BÒ WAYGU NHẬT ÁP CHẢO**
PAN-FRIED JAP. WAYGU BEEF
- 243 **CẢI LÀN XÀO CÁ MẶN**
STIR-FRIED KAILAN WITH SALTED FISH
- 272 **CƠM RANG CUA TRỨNG TRẮNG**
CRABMEAT AND EGG WHITE FRIED RICES
- 310 **BƯỞI ĐÀO ĐÀ XANH LẠNH**
CHILLED RED POMELO FRUITS PLATTER

All prices are in VND - Not included service charge and government tax





v1. ÂU CƠ - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **12,288,000**

- 062 **NỘM RONG BIỂN HẢI SẢN**
SEAWEED WITH SEAFOOD SALAD
- 030 **SÚP VỊ CÁ QUÝ HIẾM**
SIGNATURE SHARK'S FIN SOUP
- 039 **CÁNH GÀ NHỒI TỔ YẾN**
ROASTED CHICKEN WING STUFFED BIRD'S NEST
- 020 **GAN NGỔNG NƯỚNG BÀO NGŨ**
BAKED FOIE GRAS WITH ABALONE
- 190 **BÒ WAYGU NHẬT ÁP CHẢO**
PAN-FRIED JAN. WAYGU BEEF
- 242 **SÒ ĐIẾP XÀO BÔNG CẢI**
STIR-FRIED SCALLOP WITH BROCCOLI
- 270 **CƠM TỨ QUÝ HẤP LỒNG**
STEAMED RICE BASKET WITH TREASURE
- 318 **NĂM LOẠI TRÁI CÂY LẠNH**
CHILLED COLORFUL FIVE FRUITS PLATTER



v2. ÂU CƠ - Set Menu

Phục vụ tối thiểu 4 khách - Minimum 4 persons

Mỗi khách - per person **12,288,000**

- 060 **GỎI TÔM HÙM TƯƠI SỐNG**
LOBSTER SASHIMI PLATTER
- 037 **SÚP VI CÁ HỒNG XÍU**
SHARK'S FIN & BIRD'S NEST SOUP
- 058 **BÀO NGŨ HẦM CHÂN NGŨNG**
BRAISED ABALONE WITH GOOSE WEB
- 190 **BÒ WAYGU NHẬT NƯỚNG**
BAKED JAN. WAYGU BEEF WITH DEMI SAUCE
- 105 **MÚ ĐỎ HẤP THỊT CUA**
STEAMED RED GROUPE WITH CRABMEAT
- 244 **HẢI SÂM OM RAU NẤM**
BRAISED SEA-CUCUMBER WITH VEGETABLE
- 285 **CHÁO SÒ ĐIẾP TÔM HÙM**
SCALLOP CONGEE WITH LOBSTER
- 300 **CHÈ TỔ YẾN NHA ĐAM**
SWEETENED BIRD'S NEST SOUP WITH ALOE VERA

All prices are in VND - Not included service charge and government tax

