

IN-ROOM DINNING
MENU

BREAKFAST

From 06:30 to 10:00
Từ 06:30 tới 10:00

B01



WESTERN BREAKFAST SET

VND 410,000

- Bakery basket - *Giỏ bánh mì buổi sáng*

Croissant, Danish, White toast, Brown toast - *Bánh sừng bò, Bánh ngọt Đan mạch, Bánh mì gối trắng và nâu.*
Served with butter and jam - *Phục vụ với bơ và mứt*

- Garden salad with ham and cheese skewer - *Xà lách trộn dùng kèm phô mai và thịt nguội xiên que.*

- Two eggs with your choice - *Vui lòng chọn cách chế biến món trứng (2 quả).*

Fried or Scrambled or Omelette or Boiled or Poached - *Trứng chiên, trứng khuấy, trứng cuộn, trứng luộc hoặc trứng chần.*

Served with bacon, chicken sausage, sautéed potato, grilled tomato - *Phục vụ kèm thịt ba chỉ xông khói, xúc xích thịt gà, khoai tây và cà chua.*

- Cereal with banana, raisin and fresh milk - *Ngũ cốc với chuối, nho khô và sữa tươi.*

- Assorted seasonal fresh fruit plater - *Đĩa hoa quả theo mùa thái lát.*

Watermelon, Pineapple, Dragon fruit and Mango - *Dưa hấu, Dứa, Thanh long và Xoài.*

- Crepe with orange sauce - *Bánh kếp sốt cam.*

- Choice of chilled fruit juice - *Vui lòng chọn nước hoa quả.*

Orange juice or Watermelon juice - *Nước cam hoặc Nước dưa hấu.*

- Tea or Coffee - *Trà hoặc cà phê.*

B02



VIETNAMESE BREAKFAST SET

VND 410,000

- Mini Saigon baguette - *Bánh mì Sài Gòn*

Ham, pork liver pate, quail egg, pork belly, mayonnaise, cucumber, coriander and soysauce.

với *dăm bông, pa tê, trứng cút, thịt heo ba chỉ, sốt trứng, dưa leo, rau mùi ta và xì dầu.*

- Broccoli salad with chunky tuna - *Súp lơ xanh trộn cá ngừ ngâm dầu.*

- Vietnamese traditional "Pho" noodle soup with choice of Beef pho or Chicken pho - *Vui lòng chọn Phở bò hoặc Phở gà.*

With bean sprout, Thai basil, chili, cilantro, lemon, black bean sauce and chili sauce - *Phục vụ kèm giá đỗ, rau húng quế, ớt, mùi tàu, chanh, tương đen và tương ớt.*

- Homemade yoghurt with black sticky rice and pineapple compote - *Sữa chua nếp cẩm với dứa ngâm.*

- Assorted seasonal fresh fruit plater - *Đĩa hoa quả theo mùa thái lát.*

Watermelon, Pineapple, Dragon fruit and Mango - *Dưa hấu, Dứa, Thanh long và Xoài.*

- Banana fritter with honey - *Chuối tẩm bột chiên dòn với mật ong.*

- Choice of chilled fruit juice - *Vui lòng chọn nước hoa quả.*

Orange juice or Watermelon juice - *Nước cam hoặc Nước dưa hấu.*

- Tea or Coffee - *Trà hoặc cà phê.*

LUNCH & DINNER

From 10:00 to 21:30

Từ 10:00 tới 21:30

WESTERN MENU

APPERTIZER & SALAD



GARDEN GREEN & CRUDITÉS
XÀ LÁCH VÀ RAU CỦ

VND 193,000

Assorted lettuce, shaved vegetable, quinoas and toasted sunflower seed.
Served with Balsamic dressing.

Xà lách hỗn hợp, rau củ bào lát, hạt diêm mạch và hạt hướng dương nướng.
Phục vụ kèm dầu giấm nho đen Balsamic.

CLASSIC CAESAR SALAD
XÀ LÁCH TRỘN CAESAR

VND 205,000

Romaine lettuce toss with anchovies dressing, chopped boiled egg, crisp bacon, parmesan cheese and garlic bread.

Rau xà lách Roman trộn sốt cá cơm mặn, trứng gà băm, thịt ba chỉ xông khói chiên giòn, phô mai parmesan và bánh mì bơ tỏi.

With your additional choice of - Vui lòng chọn thêm:

- Grilled chicken breast - *Ức gà nướng*
or - hoặc
- Grilled shrimp - *Tôm nướng*

VND 248,000

VND 308,000



FROM THE KETTLE



MINISTRONE SOUP - SÚP RAU CỦ KIỂU Ý

VND 160,000

Stewed white bean with tomato, vegetables, pesto sauce.

Đậu trắng hầm cùng cà chua, rau củ, dùng kèm sốt lá húng tây.

WILD MUSHROOM SOUP - SÚP NẤM RỪNG

VND 195,000

Assorted mushroom with garlic crouton and cream truffle foam.

Súp nấm các loại cùng bánh mì bơ tỏi và bọt kem nấm truffle.



SANDWICHES

SERVED WITH FRENCH FRIES, ASIAN'S COLESLAW & KETCHUP
PHỤC VỤ KÈM KHOAI TÂY CHIÊN, XÀ LÁCH TRỘN KIỂU Á VÀ TƯƠNG CÀ CHUA

CLUB SANDWICH

BÁNH MÌ KẸP TRUYỀN THỐNG

VND 292,000

Grilled chicken breast, smoked bacon, fried egg, sliced Cheddar cheese, lettuce, tomato, mayonnaise and white toasted sandwich.

Ức gà áp chảo, thịt ba chỉ xông khói, trứng chiên, phô mai Cheddar, rau xà lách, cà chua, sốt trứng và bánh mì gối trắng.



W08



W09

SALMON SANDWICH

BÁNH MÌ KẸP CÁ HỒI NGHIÊN

VND 348,000

White toasted sandwich fill with fresh salmon mashed, onion and gherkin in dill mayonnaise.

Bánh mì gối trắng kẹp cá hồi nghiền với hành tây, dưa chuột muối và sốt mayonnaise thì là.

RUSTIC - BÁNH MÌ LÚA MẠCH ĐEN

VND 305,000

Smoked salmon, lemon cream cheese spread, young green leaf, dill and capers with rustic rye bread.

Kẹp với cá hồi xông khói, phô mai kem chanh, rau mầm, thì là và nụ bạch hoa ngâm.



W10



W11

AMERICAN BEEF BURGER

BƠ GỖ THỊT BÒ BẮM KIỂU MỸ

VND 462,000

Grain fed Black Angus beef patty on tomato and lettuce topped with smoked bacon, Cheddar cheese, caramelized onion, fried egg and gherkin.

Thịt bò đen Angus băm, cà chua và rau xà lách, thịt ba chỉ xông khói, phô mai Cheddar, hành tây xào, trứng chiên và dưa chuột bao tử.

PASTA

ORGANIC PENNE OR SPAGHETTI NUI ỐNG VÀ MÌ SỢI HỮU CƠ Ý

With your choice of sauce
Vui lòng chọn các loại sốt

- Plum tomato **VND 208,000**
Sốt cà chua
- Mushroom cream **VND 238,000**
Sốt kem nấm
- Classic carbonara **VND 238,000**
Sốt trứng
- Braised beef ragout **VND 296,000**
Sốt bò hầm ra gu



W12



W13

SEAFOOD SPAGHETTI MÌ SỢI Ý VỚI HẢI SẢN

VND 402,000

Shrimp, calamari, cobia fish fillet, mussel, tomato sauce and fresh basil.
Với tôm, mực, cá bóp phi lê, vẹm xanh, sốt cà chua và lá húng tây tươi.

PIZZA



MARGHERITA PIZZA
BÁNH PIZZA MARGHERITA

VND 193,000

Plum tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomato, fresh basil and olive oil.
Sốt cà chua, phô mai mozzarella, cà chua tươi, lá húng tây tươi và dầu ô liu.

SPICY DIAVOLA PIZZA
BÁNH PIZZA XÚC XÍCH CAY DIAVOLA

VND 270,000

Chorizo sausage, chili, plum tomato sauce, mozzarella cheese, black olive, fresh basil and olive oil.

Xúc xích Chorizo, ớt tươi, sốt cà chua, phô mai mozzarella, quả ô liu đen, lá húng tây tươi và dầu ô liu.



CHICKEN SUPREME PIZZA
BÁNH PIZZA THỊT GÀ SUPREME

VND 292,000

Pulled chicken, mushroom, mozzarella cheese, plum tomato sauce, artichoke, black olive, fresh basil and olive oil.

Thịt gà xé, nấm, phô mai mozzarella, sốt cà chua, bông a ti sô, quả ô liu đen, lá húng tây tươi và dầu ô liu.

NIKKO' S SPECIAL SEAFOOD PIZZA
BÁNH PIZZA HẢI SẢN ĐẶC BIỆT
CỦA KHÁCH SẠN NIKKO

VND 495,000

Shrimp, cobia fish, calamari, mussel and crab stick with plum tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil and olive oil.

Tôm, cá bớp, mực, vẹm xanh, thanh cua với sốt cà chua, phô mai mozzarella, lá húng tây tươi và dầu ô liu.



SALMON PIZZA - BÁNH PIZZA CÁ HỒI

VND 406,000

Freshly sliced salmon fillet with plum tomato sauce, mozzarella cheese, black shimeji mushroom, green olives, fresh basil and olive oil.

Cá hồi tươi thái lát với sốt cà chua, phô mai mozzarella, nấm linh chi đen, quả ô liu xanh, lá húng tây tươi và dầu ô liu.

FROM THE GRILL

SERVED WITH POTATO FONDANT, GREEN ASPARAGUS, BABY CARROT AND SLICED RED RADISH.
PHỤC VỤ KÈM KHOAI TÂY NẤU BƠ, MĂNG TÂY XANH, CÀ RỐT NHỎ VÀ CỦ CẢI ĐỎ THÁI LÁT.



W19
AUSSIE BEEF STRIPLON
THĂN LƯNG BÒ ÚC
VND 495,000



W20
AUSSIE BEEF TENDERLOIN
PHI LÊ BÒ ÚC
VND 645,000



W21
AUSSIE BEEF RIB EYE
THĂN NGOẠI BÒ ÚC
VND 535,000



W22
NORWEGIAN SALMON FILLET
CÁ HỒI NA UY PHI LÊ
VND 589,000



W23
CHICKEN BREAST
ỨC GÀ
VND 292,000

CHOICE OF SAUCE
VỚI SỰ LỰA CHỌN CÁC LOẠI SỐT

- Black Pepper Corn
Sốt tiêu đen
- Mushroom Cream
Sốt kem nấm
- Red Wine Sauce
Sốt rượu vang đỏ
- Hollandaise
Sốt bơ trứng

SIDE DISHES - MÓN GỢI THÊM

W24	• BUTTER VEGETABLES - RAU CỦ XÀO BƠ	VND 98,000
W25	• MASHED POTATO - KHOAI TÂY NGHIÊN	VND 98,000
W26	• SAUTEED MUSHROOM - NẤM XÀO	VND 109,000
W27	• STIR FRIED BOK CHOY WITH GARLIC - CẢI THÌA XÀO TỎI	VND 109,000
W28	• FRENCH FRIES - KHOAI TÂY CHIÊN	VND 98,000
W29	• MINI BAGUETTE AND BUTTER - BÁNH MÌ BA GẾT NHỎ VÀ BƠ LẠT	VND 50,000
W30	• STEAMED RICE - CƠM TRẮNG	VND 40,000

All prices are in VND and subject to 5% service charge and VAT

VIETNAMESE SPECIALITY



VIETNAMESE FRESH AND FRIED SPRING ROLL NEM CUỐN TƯƠI VÀ NEM CUỐN CHIÊN

VND 270,000

Traditional rice paper wrapped with shrimp, pork belly, fresh noodle and fresh herbs. And fried seafood spring roll.

Served with Vietnamese seasoned fish sauce, carrot and white radish pickle.
Bánh đa nem cổ truyền cuốn tươi cùng tôm, thịt ba chỉ heo, bún tươi và rau thơm và nem hải sản chiên.

Phục vụ kèm nước mắm chấm, cà rốt và củ cải muối chua.

VIETNAMESE TRADITIONAL “PHO” NOODLE SOUP PHỞ CỔ TRUYỀN VIỆT NAM

VND 315,000

Choice of beef or chicken, with rice “Pho” noodle soup, local herbs and condiments.

Vui lòng chọn Phở gà hoặc Phở bò, rau thơm và gia vị ăn kèm.



SALMON FISH NOODLE SOUP BÚN CÁ HỒI

VND 335,000

Norwegian salmon fillet with fresh noodle in fish broth, local herbs and condiments.

Cá hồi Na uy phi lê với bún tươi và nước dùng cá, rau thơm và gia vị ăn kèm.

ASIAN MENU



A01

VEGETERIAN FRIED NOODLE MÌ XÀO CHAY

VND 185,000

Stir fried yellow noodle with baby bok choy, assorted mushroom, carrot, snow pea, onion, long cabbage and fried bean curd.

Mì trứng xào cải chíp, nấm, cà rốt, đậu Hà Lan, hành tây, cải thảo và đậu phụ.

SAUTEED NOODLE WITH SHRIMP MÌ XÀO TÔM

VND 305,000

Yellow noodle sauteed with shrimp, baby bok choy, assorted mushroom, carrot, snow pea, onion and long cabbage.

Mì trứng xào tôm, cải chíp, nấm, cà rốt, đậu Hà Lan, hành tây và cải thảo.



A02



A03

KOREAN BRAISED PORK SET MÓN HẦM CAY KIỂU HÀN QUỐC

VND 305,000

Serve with steamed rice, cabbage kimchi, broccoli tofu salad, beef and radish soup.

Thịt heo hầm cay với khoai tây. Phục vụ kèm kim chi cải thảo, súp lơ xanh trộn đậu phụ, canh củ cải thịt bò băm và cơm trắng.

CHICKEN FRIED RICE WITH SALTED FISH CƠM RANG THỊT GÀ VÀ CÁ MẶN

VND 285,000

Fried rice with shredded chicken, salted fish, egg and spring onion. Serve with seaweed and tofu soup.

Cơm rang với thịt gà xé, cá mặn, trứng gà và hành lá. Phục vụ kèm canh rong biển và đậu phụ.



A05



A10

THAI GREEN CURRY CÀ RI THÁI XANH

VND 292,000

Slow cook chicken with rich coconut Thai green curry with eggplant, Thai basil, red big chili. Served with steamed rice.

Thịt gà nấu với cà ri xanh, nước cốt dừa, rau húng quế, cà tím và ớt sừng đỏ. Phục vụ kèm cơm trắng.

JAPANESE MENU

Lunch - *Bữa trưa* : 11:00 - 13:30

Dinner - *Bữa tối* : 18:00 - 21:30



TEN ZARU UDON-ZEN OR SOBA-ZEN MÌ SỢI UDON HOẶC SOBA

VND 440,000

Cold Udon or Soba noodle, steamed vegetable, shrimp and vegetable tempura, futomaki roll and fruit yoghurt.

Mì sợi Udon hoặc mì sợi Soba dùng lạnh, rau củ hấp, tôm và rau củ tẩm bột chiên, cơm cuộn và sữa chua trái cây.

KATSU DON-ZEN CƠM VÀ THỊT THĂN HEO CHIÊN

VND 440,000

Bowl of rice with a pork cutlet and soft-boiled egg on top, steamed vegetable, salad, Miso soup, pickle and fruit yogurt.

Cơm và thịt thăn heo chiên xù với trứng luộc lòng đào, rau củ luộc, xà lách trộn, súp đỗ tương, rau củ muối và sữa chua trái cây.



SUSHI MORIAWASE KHAY CƠM NẴN THẬP CẨM

VND 750,000

Assorted sushi (Tuna, white fish, salmon roe, vinaigrette mackerel, octopus, grilled eel, squid, shrimp, Japanese omelette and tuna roll) with Miso soup.

Cơm nặn các loại (cá ngừ, cá phi lê trắng, trứng cá hồi, cá thu ngâm giấm, bạch tuộc, lươn nướng, mực, tôm, trứng cuộn kiểu Nhật và cá ngừ cuộn) với súp đỗ tương.

IRODORI GOZEN KHAY THỨC ĂN IRODORI

VND 935,000

Steamed vegetable, salmon and squid sashimi, grilled salmon, shrimp and fish tempura, simmered mackerel with vegetable, steamed egg custard, assorted nigiri sushi, Miso soup and fruit.

Rau củ hấp, cá hồi và mực dùng tươi, cá hồi nướng muối, tôm và cá tẩm bột chiên, cá thu kho rau củ, trứng hấp, cơm nặn các loại, súp đỗ tương và sữa chua trái cây.



SWEET TEMPTATION



S01

VIETNAMESE STYLE PANNA COTTA CHÈ THẠCH KEM MỀM

VND 196,000

With longan, mango, strawberry and kiwi compote in pandan sweet consommé, sliced toasted almond.

Với quả nhãn, xoài, dâu tây và trái kiwi ngâm, si rô đường nấu lá dứa nếp, hạnh nhân cắt lát nướng.

CHOCOLATE CUPCAKE BÁNH GA TÔ SÔ CÔ LA

VND 68,000

Rich flavor of chocolate cupcake, topping with mini raspberry macaron and whipping cream.

Bánh ga tô vị sô cô la, dùng kèm với kem sữa tươi và bánh hạnh nhân vị phúc bồn tử nhỏ kiểu Pháp.



S02



S03

COFFEE CHOUX AU CRAQUELIN BÁNH SU GIÒN KIỂU PHÁP

VND 98,000

Crispy choux bun with coffee custard cream filling French style.

Bánh su giòn với nhân kem vị cà phê kiểu Pháp.

MINI BLACK FOREST CAKE BÁNH KHU RỪNG ĐEN NHỎ KIỂU ĐỨC

VND 98,000

German style chocolate sponge cake with dark cherries filling and whipped cream.

Bánh ga tô sô cô la nhỏ kiểu Đức với nhân quả anh đào và kem sữa tươi.



S04



S05

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER ĐĨA HOA QUẢ TƯƠI THEO MÙA

VND 296,000