

La Brasserie

Menu

Room Service

La Brasserie

MENU

Breakfast

Từ 06:30 tới 10:00 (Thứ 2 - Thứ 6)

Từ 06:30 tới 10:30 (Thứ 7 - Chủ nhật)

From 06:30 to 10:00 (Mon - Fri)

From 06:30 to 10:30 (Sat - Sun)

Breakfast Set



B01 Bữa sáng kiểu Mỹ American Breakfast Set

VND 450,000

- * Nước ép hoa quả nhiệt đới
- * Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát
- * Hai quả trứng nấu theo yêu cầu của bạn
 - Chần, chiên, khuấy hoặc luộc
 - Phục vụ cùng với thịt ba rọi heo xông khói, xúc xích heo hoặc gà, bánh khoai tây lát chiên và cà chua bi nướng
- * Rổ bánh mì với bánh sừng bò, bánh mì Đan Mạch, bánh mì ngũ cốc nguyên hạt
 - Phục vụ kèm bơ, mật ong và các loại mứt
- * Cà phê hoặc trà
- * Seasonal Fruit Juice
- * Fresh Fruit Platter
- * Two Fresh Farm Egg
 - Choice of Poached, Fried, Scrambled or Boiled
 - Served with Bacon, Chicken or Pork Sausage, Hash Browns, Roasted Cherry Tomato
- * Pastries: Croissant, Danish Pastry, Toasted Whole Wheat Bread
 - Served with Butter, Honey and Jam
- * Freshly Brewed Coffee or Tea

Breakfast Set



B02 Bữa sáng Việt Nam Vietnamese Breakfast Set

VND 410,000

- * Nước ép hoa quả nhiệt đới
- * Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát
- * Đĩa bánh mì các loại với bánh sừng bò, bánh mì Đan Mạch, bánh mì ngũ cốc nguyên hạt
- * Cà phê hoặc trà
- * Phở Việt Nam cổ truyền dùng kèm với bò hoặc gà hoặc
- * Bò kho với cà rốt phục vụ kèm bánh mì hoặc
- * Bánh đa cua Hải Phòng phục vụ với rau thơm và đồ ăn kèm
- * Seasonal Fruit Juice
- * Fresh Fruit Platter
- * Pastries: Croissant, Danish Pastry, Toasted Whole Wheat Bread
- * Freshly Brewed Coffee or Tea
- * Traditional Vietnamese Pho with Beef or Chicken or
- * Stewed Beef with Carrot and Baguette or
- * Hai Phong Field Crab

Breakfast Set



B03 Bữa sáng kiểu Âu Continental Breakfast Set

VND 350,000

- * Nước ép hoa quả nhiệt đới
- * Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát
- * Sữa chua hoa quả hoặc sữa chua ít béo
- * Rổ bánh mì với bánh sừng bò, bánh mì Đan Mạch, bánh mì ngũ cốc nguyên hạt
 - Phục vụ kèm bơ, mật ong và các loại mứt
- * Cà phê hoặc trà
- * Seasonal Fruit Juice
- * Fresh Fruit Platter
- * Fruit or Low-fat Yoghurt
- * Pastries: Croissant, Danish Pastry, Toasted Whole Wheat Bread
 - Served with Butter, Honey, Jam
- * Freshly Brewed Coffee or Tea

Breakfast Set



B04 Bữa sáng lành mạnh Healthy Breakfast Set

VND 300,000

- * Nước ép hoa quả nhiệt đới
- * Đĩa hoa quả nhiệt đới cắt lát
- * Sữa chua hoa quả hoặc sữa chua ít béo
- * Lòng trắng trứng gà cuộn với trái bơ chín, phục vụ cùng với cà chua bi nướng, bánh khoai tây lát chiên với bánh mì gối nâu
- * Cà phê hoặc trà
- * Seasonal Fruit Juice
- * Fresh Fruit Platter
- * Fruit or Low-fat Yoghurt
- * Avocado Egg White Omelette, Roasted Cherry Tomato, Hash Browns, Brown Toast
- * Freshly Brewed Coffee or Tea

Egg



E01 Trứng chần Benedict kiểu Nikko Nikko Egg Benedict

Phục vụ cùng muffin Anh Quốc với thịt nguội và sốt bơ trứng
On a toasted English Muffin with Ham and Hollandaise Sauce

VND 180,000

E02 Trứng trắng cuộn với trái bơ chín Avocado Egg White Omelette

Lòng trắng trứng gà cuộn với trái bơ chín, phục vụ cùng cà chua bi, nấm nướng và bánh mì gối nâu
With Cherry Tomato, Grilled Mushroom and Brown Toast

VND 180,000



E03 Trứng cuộn Egg Omelette

Trứng cuộn kèm nấm xào với sự lựa chọn của bạn: thịt nguội, ớt chuông, cà chua, phô mai, nấm
Plain Omelette with your choice of Cheese, Ham, Mushroom and Tomato

VND 140,000

Hot Off The Griddle

Phục vụ với si-rô mật phong, bơ hoặc mật ong, sốt socola
Served with Mapple Syrup, Semi-salted Butter or Honey, Chocolate



H01 Bánh mì nướng kiểu Pháp
French Toast

VND 150,000

H02 Bánh quế tổ ong vàng óng
Golden Waffle

VND 150,000



H03 Bánh kếp với quả việt quất
hoặc chuối hoặc dâu tây
Pancake with Blueberry,
Banana or Strawberry

VND 170,000



From The Bakery

Phục vụ cùng với bơ vî, mật ong và các loại mứt
Served with choice of Butter, Honey, Jam

F01 Rổ bánh mì (Vui lòng chọn 4 loại)
Bakery Basket (Select 4 Pieces)

Bánh sừng bò, bánh mì kiểu Đan Mạch, muffin, bánh mì ăn
kiêng, bánh mì gối trắng, bánh mì nguyên ổ ngũ cốc và bánh
mì men chua tự nhiên
*Croissant, Danish Pastry, Muffin, Gluten-free Bread, White
Bread, Whole Wheat Bread, Sourdough Bread*

VND 190,000



Local Flavour



L01

Phở Việt Nam Vietnamese Pho

Bánh phở tươi phục vụ cùng thịt bò hoặc thịt gà với rau thơm và các loại gia vị ăn kèm
Rice Noodle Soup with Fresh Herb and choice of Beef or Chicken

VND 308,000

L02

Bò kho Stewed Beef with Carrot

Bò kho với cà rốt và gia vị địa phương, phục vụ kèm bánh mì
Beef and Carrot stewed with Local Herb, served with Baguette

VND 200,000



L03

Bánh đa cua Hải Phòng Hai Phong Crab Noodle Soup

Bánh đa đồ sợi to, chả lá lốt, thịt cua đồng, chả cá, tôm phục vụ cùng rau thơm và các loại gia vị
Red Flat Noodle, Pork wrapped in Betel Leaf, Local Field Crab Meat, Fish Cake, Prawn, Vegetable and Condiment

VND 280,000

L04

Cháo Porridge

Cháo với các sự lựa chọn: thịt heo / thịt gà / cá / tôm / trứng muối
Rice Porridge with choice of Pork / Chicken / Fish / Shrimp / Salted Egg

VND 110,000



Side Order



S01 Ba rọi heo xông khói
Bacon

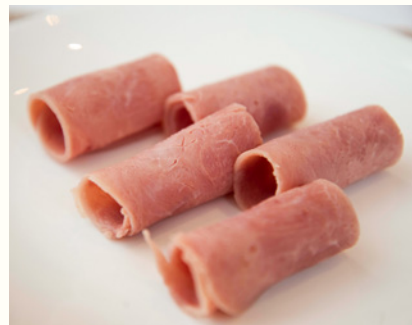
(3 lát - 3 Pieces)

VND 90,000

S02 Thịt nguội
Ham

(3 lát - 3 Pieces)

VND 80,000



S03 Xúc xích heo hoặc gà
Pork or Chicken Sausage

(3 cái - 3 Pieces)

VND 90,000

S04 Cà chua nướng
Grilled Tomato

(2 lát - 2 Pieces)

VND 45,000



S05 Bánh khoai tây lát
Hash Browns

(3 cái - 3 Pieces)

VND 90,000

La Brasserie

MENU

Lunch & Dinner

Từ 11:00 tới 21:30 (Giờ gọi món cuối cùng)

From 11:00 to 21:30 (Last Order)

Vietnamese
SPECIALITIES

Starter & Salad

V01 Gỏi cuốn rau tươi Vegetable Fresh Spring Roll



Bánh đa nem cuốn với bún, đậu phụ rán, hành lá, rau thơm, dưa leo, cà rốt, kèm nước chấm xì dầu
Rice paper rolled with noodle, fried tofu, spring onion, garden fresh herb, cucumber, carrot julienne, served with soy sauce

VND 154,000



V02 Gỏi cuốn tươi truyền thống Mixed Fresh Spring Roll

Bánh đa nem cuốn với tôm, thịt, rau tươi, phục vụ với nước chấm tỏi ớt chua ngọt
Rice paper rolled with steamed prawn, pork belly and fresh herb, served with light garlic chili fish sauce

VND 242,000



V03 Nem cua bể Hải Phòng Hai Phong Sea Crab Spring Roll

Đặc sản nem cua rán Hải Phòng, kèm rau thơm tươi và nước mắm chấm chua ngọt
A typical dish of Hai Phong cuisine, served with fresh organic local fresh herb and sweet & sour fish sauce

VND 253,000



V04 Chả chìa Hạ Lũng Ha Lung Grilled Pork and Squid Paste

Đặc sản Hải Phòng với chả thịt lợn và mực một nắng trên que cây mía nướng than
Hai Phong speciality with grilled minced pork and semi-dried squid mixture on sugar cane stick

VND 242,000

V05 Nộm tôm & xoài Shrimp & Mango Salad

Tôm tươi hấp bóc nõn, trộn với xoài xanh, đu đủ, hành tây, ớt, rau thơm cùng lạc và hạt vừng rang
Poached shrimp mixed with julienne of mango, green papaya, onion, chili and fresh herb, sprinkled with toasted peanut and sesame seed

VND 198,000



Vegetarian / Món chay

Soup

V06 Súp hải sản Seafood Soup

Súp hải sản tôm, mực nấu với nấm, hành tây, gừng, ớt, cùng với hành lá và rau mùi
Diced prawn, squid, sliced mushroom, onion, ginger, chili, topped with sliced spring onion and coriander

VND 176,000



V07 Súp gà nấu hạt ngô Chicken & Corn Soup

Thịt gà thái hạt lựu, nấu súp với hạt ngô, nấm, hành tây, cùng với trứng gà thả vườn
Diced chicken with sweet corn kernel, mushroom, onion and chicken egg

VND 176,000



V08 Súp bò nấm tuyết Beef & White Fungus Soup

Thịt bò băm nấu với nấm tuyết, hành tây, tỏi và củ sả thơm
Minced beef and white fungus with onion, garlic and lemongrass

VND 176,000

Main Dish

V09 Bánh đa cua Hải Phòng Hai Phong Crab Noodle Soup

Bánh đa đỏ cùng thịt lợn cuốn lá lốt, cua đồng xay, chả cá, tôm bóc vỏ, cùng với rau tươi và đồ ăn kèm
Red flat noodle, pork wrapped in betel leaf, local field crab, fish cake, prawn, vegetable and condiment

VND 280,000



V10 Phở Bò Beef "Pho"

Phở truyền thống Việt Nam với thịt bò, kèm với rau thơm và đồ ăn kèm
Vietnamese traditional noodle soup with beef, served with fresh herb and condiment

VND 308,000

V11 Phở Gà Chicken "Pho"

Phở truyền thống Việt Nam với thịt gà, kèm với rau thơm và đồ ăn kèm
Vietnamese traditional noodle soup with chicken, served with fresh herb and condiment

VND 308,000



V12 Cá thu kho tộ Braised Mackerel

Với cà chua, quả dứa, hành tây, gừng cùng nước tương
With tomato, pineapple, onion and ginger in soy sauce

VND 275,000

Main Dish

V13 Mực & tôm xào Sauteed Squid & Shrimp

Với gừng, hành tây, cần tây, ớt chuông và cải thìa
với sốt sa tế cay
*Ginger, onion, celery, bell pepper and pak choy
with spicy sate.*

VND 352,000



V14 Cơm rang bò hoặc hải sản Fried Rice with Beef or Seafood

Cơm rang chảo với thịt bò hoặc hải sản, cùng với
rau thái hạt lựu
*Stir-fried rice with diced vegetable and beef or
seafood*

VND 308,000

V15 Mỳ xào chay Wok-fried Noodle

Với nấm và rau các loại
With assorted mushroom and vegetable

VND 198,000

V16 Có lựa chọn hải sản hoặc thịt bò Options with Seafood or Beef

VND 341,000



Vegetarian / Món chay

Side Dish



V17 Rau muống xào
Wok-fried Water Spinach

Với tỏi tươi đập dập
With freshly crushed garlic clove

VND 110,000

V18 Rau xào thập cẩm
Wok-fried Assorted Vegetable

Với sốt tỏi dầu hào
With garlic oyster sauce

VND 165,000



V19 Canh bí xanh
Winter Melon Broth

Canh bí xanh nấu với tôm bóc nõn băm, củ gừng, hành khô và hành lá
With chopped peeled shrimp, ginger, sliced shallot and spring onion

Bát lớn / Large size

VND 220,000

Bát nhỏ / Small size

VND 83,000



V20 Canh chua cá
Sour Fish Broth

Canh chua cá vược nấu kiểu miền Bắc, vị sả ớt
Vietnamese Northern sour broth, flavoured with lemongrass and chili

Bát lớn / Large size

VND 374,000

Bát nhỏ / Small size

VND 121,000



V21 Cơm gạo thơm
Steamed Perfumed Rice

Bát lớn / Large size

VND 110,000

Bát nhỏ / Small size

VND 44,000



Vegetarian / Món chay

Western
SPECIALITIES

Starter & Salad

W01

Cá hồi muối Salmon Gravlax

Thăn cá hồi muối, cùng với nụ bạch hoa dầm, củ cải, dưa chuột muối, chanh và rau mầm, sốt mật ong thì là
Cured salmon filet with caper, onion, pickled radish, cucumber, lemon and radish sprout, honey dill dressing

VND 506,000



W02

Đĩa phô mai các loại Cheese Platter

Phô mai xanh, brie, gouda và Emmental, cùng với hạt rang, quả ô liu và dưa chuột bao tử muối chua
A selection of blue cheese, brie, gouda, Emmental with toasted nut, olive and cornichon

VND 545,000



W03

Xa lát Caesar gà nướng Chicken Caesar Salad

Rau diếp giòn với ức gà nướng, thịt ba rọi xông khói, bánh mỳ thái vuông và phô mai parmesan
Crunchy green lettuce with grilled chicken breast, bacon, toasted crouton and fresh parmesan cheese

VND 325,000



W04

Xa lát Nicoise Nicoise Salad



Trứng luộc, rau diếp, đỗ cô ve, khoai tây, quả ô liu, cà chua, dưa chuột, phô mai parmesan và sốt mù tạt Dijon
Hard-boiled egg, lettuce, green bean, potato, olive, tomato, cucumber, fresh parmesan cheese with Dijon mustard dressing

VND 242,000



Với lựa chọn cá ngừ hoặc ức gà nướng
Options with Tuna or Grilled Chicken

VND 325,000



Vegetarian / Món chay

Soup



W05

Súp bí ngò nướng Roasted Zucchini Soup



Với kem chua, bánh mỳ vuông nướng, hạt rang và rau thơm thái nhỏ

With sour cream, garlic crouton, toasted nut and chopped herb

VND 176,000

W06

Súp bí ngô Pumpkin Soup



Súp kem bí ngô với bánh mỳ vuông nướng, rắc bột ớt ngọt

Creamy pumpkin soup with toasted crouton and paprika powder

VND 176,000



W07

Súp rau củ với hải sản Ý Italian Seafood Minestrone

Súp rau củ thái hạt lựu với hải sản, cà chua và mì kiểu Ý

Italian diced vegetable and seafood with tomato and pasta

VND 242,000



Vegetarian / Món chay

Main Dish



W08 Thịt thăn lợn chiên kiểu Đức Pork Schnitzel

Thịt thăn lợn chiên xù, phục vụ với khoai tây sốt mù tạt kiểu Đức, cùng với chanh cắt múi
Deep-fried breaded pork cutlet, served with warm German potato and a lime wedge

VND 264,000

W09 Ưc gà nhồi nấm Stuffed Chicken Breast

Ức gà nhồi nấm, phô mai cùng rau cải xào tỏi và khoai tây nghiền
Baked cheese & mushroom stuffed chicken breast with garlic sauteed spinach and mashed potato

VND 330,000



W10 Ưc vịt áp chảo, vị quế Cinnamon Glazed Duck Breast

Với hành tây caramel, hạt dẻ & khoai tây nghiền cùng sốt cam vị quế
With caramelized onion, chest nut & potato puree and honey orange cinnamon reduction

VND 352,000



W11 Xúc xích nướng Grilled Sausage

Cùng với bắp cải xào thịt ba rọi xông khói chua ngọt, khoai tây múi chiên và sốt BBQ
Accompanied with bacon sauteed sour & sweet cabbage, potato wedge and served with BBQ sauce

VND 385,000



W12 Mỳ Lasagna rau Vegetable Lasagna



Cùng với sốt cà chua
Served with marinara tomato sauce

VND 319,000



Vegetarian / Món chay

From the Grill

Lựa chọn loại sốt cho món thịt nướng:

Sốt tiêu đen / Sốt mù tạt nguyên hạt Meaux / Sốt kem nấm / Bơ trộn rau thơm

Choice of Sauce:

Black pepper sauce / Meaux mustard sauce / Mushroom cream sauce / Herb butter

W13 Thịt thăn nội bò Beef Tenderloin

Grass fed (180gr)

VND 658,000



W14 Thịt thăn ngoại bò Beef Striploin

Grass fed (250gr)

VND 792,000



W15 Dẻ sườn cừu Lamb Cutlet

(375gr - 3 dẻ sườn)
(375gr - 3 Pieces)

VND 1,034,000



W16 Ưc và đùi gà đồi nướng Free-range Chicken

(Half size)

VND 754,000



From the Grill

Lựa chọn loại sốt cho món hải sản nướng:
Sốt bơ Hollandaise / Sốt tartar với thì là / Đĩa muối tiêu chanh
Choice of Sauce:
Hollandaise sauce / Tartar sauce / Salt pepper and lime



W17 Thăn cá hồi Salmon Fillet

(120gr)

VND 462,000



W18 Thăn cá vược Seabass Fillet

(120gr)

VND 352,000



W19 Tôm sú Tiger Prawn

(4 con / 4 Pieces)

VND 462,000

W20 Tôm hùm Lobster

(350gr)

VND 935,000



Side Dish

W21

Xa lát rau tươi Garden Green Salad



Rau diếp các loại với cà chua, dưa chuột, ớt chuông, hành tây, cùng với sốt dầu giấm Ý
Shredded lettuce with tomato, cucumber, bell pepper, onion and served with Italian dressing

VND 154,000



W22

Khoai tây chiên French Fried Potato



Phục vụ với tương cà chua
Served with tomato ketchup

VND 154,000



W23

Rổ bánh mì kèm với bơ Bread Basket with Butter

Bánh mì tươi các loại kèm với bơ
Homemade assorted bread, served with butter

VND 110,000



W24

Rau xào các loại Sauteed Assorted Vegetable



Với bơ tỏi
With garlic butter

VND 165,000



Vegetarian / Món chay

Sandwich & Burger

Phục vụ kèm khoai tây chiên và tương cà
Served with French fries and tomato ketchup

W25 Bánh mì kẹp với rau nướng, phô mai Grilled Vegetable & Cheese Sandwich



Bánh mì đen nướng, kẹp hành tây, cà tím, bí ngòi nướng, cà chua và phô mai cheddar
Toasted rye bread with grilled onion, eggplant, zucchini, tomato and sliced cheddar cheese

VND 220,000



W26 Bánh mì kẹp tầng Club Sandwich

Bánh mì gối trắng kẹp với rau diếp, cà chua, dưa chuột, phô mai, thịt ba rọi xông khói, gà nướng và trứng rán
Toast bread with lettuce, tomato, cucumber, cheese, grilled bacon, chicken and fried egg

VND 286,000

W27 Bánh bơ-gar thịt bò Beef Burger

Bánh bò băm nướng, cùng với hành tây caramel, dưa chuột bao tử muối chua và phô mai nướng chảy
Grilled beef patty, accompanied with caramelized onion, cornichon and melted cheese

VND 385,000



Vegetarian / Món chay

Pasta

Lựa chọn loại mỳ:

Mì sợi nhỏ | Mì ống | Mì sợi dẹt

Chín tới hay chín kỹ

Choice of Pasta:

Spaghetti | Penne | Tagliatelle

Choice of "Al Dente" or "Soft Cooked" pasta

Chọn các loại sốt sau đây:

Choice of Sauce:



W28

Sốt thịt bò băm
Beef Bolognese

VND 363,000

W29

Sốt kem với thịt ba rọi xông khói
Bacon Carbonara

VND 385,000



W30

Sốt hải sản cà chua
Seafood Tomato

VND 418,000



Pizza

W31 Pizza với xúc xích khô Salami

Xúc xích khô salami thái lát, quả ô liu, cà chua sấy và hành tây
Sliced dried salami with olive, sundried tomato and onion

Cỡ lớn / Large size

VND 396,000

Cỡ nhỏ / Small size

VND 297,000

W32 Pizza hải sản Seafood

Với tôm, mực, hành tây, ớt chuông, rau thơm thái nhỏ
Prawn, squid, onion, bell pepper, chopped fresh herb

Cỡ lớn / Large size

VND 495,000

Cỡ nhỏ / Small size

VND 352,000



W33 Pizza thịt gà nướng Grilled Chicken

Thịt gà nướng thái nhỏ, hành tây, ớt chuông, rau thơm
Shredded grilled chicken breast, onion, bell pepper and chopped fresh herb

Cỡ lớn / Large size

VND 374,000

Cỡ nhỏ / Small size

VND 264,000

W34 Pizza sốt cà chua Margherita



Pizza kiểu Napoli với dầu ô liu nguyên chất, lá kinh giới cay và phô mai mozzarella, sốt cà chua
Napoli style pizza with virgin olive oil, oregano and grated mozzarella cheese, tomato sauce

Cỡ lớn / Large size

VND 264,000

Cỡ nhỏ / Small size

VND 198,000



Vegetarian / Món chay

Asian
SPECIALITIES

Starter & Salad

A01 Bánh gối chiên nhân rau Vegetable Samosa



Bánh gối chiên kiểu Ấn Độ, nhồi với khoai tây, đậu Hà Lan, cà rốt, hành tây, ớt, rau mùi, kèm sốt sữa chua rau thơm
Deep fried Indian style stuffed dumpling with potato, green pea, carrot, onion, chili, coriander, served with yoghurt chutney

VND 154,000



A02 Thịt gà và thịt bò xiên nướng kiểu Indo Indonesian Chicken & Beef Satay

Kèm với sốt lạc sữa dừa, cùng hạt vừng rang
Served with coconut & peanut sauce with toasted sesame seed

VND 314,000

A03 Bánh xèo hải sản Haemul Pajeon

Bánh xèo nhân hải sản và hành lá kiểu Hàn Quốc, phục vụ với sốt tương ớt tỏi giấm chua
Korean style seafood & green onion pancake, served with sour garlic chili soy sauce

VND 303,000



A04 Gỏi bò kiểu Thái Lan Thai Beef Salad

Bắp bò hầm chín vừa thái lát, trộn với sốt gừng ớt chanh tỏi, cà chua, dưa chuột, hành tây và rau thơm
Sliced stewed beef shank, tossed with ginger chili lime garlic dressing, tomato, cucumber, onion and fresh herb

VND 352,000



Vegetarian / Món chay

Soup



A05 Súp thịt cua với nấm kim châm
Crab Meat & Enoki Mushroom Soup

Với lòng trắng trứng đánh bông và dầu ớt cay
Topped with whipped egg white and drizzled with spicy chili oil

VND 308,000



A06 Canh tương đậu nành Hàn Quốc
Doenjang Jjigae



Canh tương đậu nành lên men, cùng rau thái vuông và đậu phụ
Preserved bean paste soup with diced assorted vegetable and tofu

Cỡ nhỏ / Small size

VND 132,000



A08 Canh Kimchi
Kimchi Jjigae



Canh kimchi Hàn Quốc với đậu phụ
Korean style kimchi soup with tofu

Cỡ nhỏ / Small size

VND 132,000

A07 Lựa chọn với thịt bò hoặc hải sản
Options with Beef or Seafood

Cỡ nhỏ / Small size

VND 209,000

A09 Lựa chọn với thịt lợn hoặc cá ngừ
Options with Pork or Tuna

Cỡ nhỏ / Small size

VND 220,000



Vegetarian / Món chay

Main Dish

A10

Cà ri kiểu Ấn Độ Indian Style Curry

Với hành tây xào gừng, tỏi, bột cà ri garam masala, bột nghệ, quế, hoa hồi, cà chua, sữa chua và rau mùi

Braised onion, garlic, ginger, garam masala, tumeric powder, cinnamon, star anise, tomato, yoghurt and coriander leave

Lựa chọn thịt gà | cá | rau củ (bông cải xanh, cà rốt, khoai tây)

Options with Chicken | Fish | Vegetable (broccoli, carrot, potato)

VND 319,000



A11

Canh bánh gạo thịt bò Tteokguk

Canh bánh gạo thịt bò kiểu Hàn Quốc với nước dùng xương ống bò hầm

Korean style beef & rice cake soup with beef bone broth

VND 319,000

A12

Thịt bò xào Bulgogi Beef Bulgogi

Thịt bò ướp nước tương ngọt Hàn Quốc, xào cùng rau nấm, phục vụ với cơm trắng

Sauteed sweet soy sauce marinated beef slice with vegetable, served with steamed rice

VND 352,000



A13

Mì xào Singapore Singaporean Fried Noodle

Mì xào chảo với thịt lợn xá xíu, tôm, trứng và rau cùng bột cà ri

Wok fried noodle with pork chashu, shrimp, egg and vegetable with curry powder

VND 230,000

Main Dish



A14 Thịt lợn ba chỉ om xì dầu Chinese Steamed Pork Belly

Thịt mềm, đậm đà kiểu Quảng Đông cùng với khoai môn và rau cải xào
Soft & tasty Cantonese stewed pork belly with taro root and green choy sum

VND 275,000

A15 Cơm thố hải sản Seafood Rice in Clay Pot

Với tôm, mực và vẹm biển cùng với rau, sốt dầu hào với ớt thơm
Prawn, squid and mussel with vegetable in chili fragrant oyster sauce

VND 352,000



A16 Cơm thố bít tết thịt bò Beef Steak Rice in Clay Pot

Cùng với sốt tiêu đen, cải thìa, bông cải xanh, cà rốt và nấm
Black pepper sauce, pak choy, broccoli, carrot and mushroom

VND 407,000

A17 Cơm thố thịt gà Chicken Rice in Clay Pot

Má đùi gà thảo mộc tẩm bột chiên giòn, cùng với rau xào và nấm hương
Crispy fried breaded chicken thigh, sauteed vegetable and grilled shiitake

VND 275,000



Japanese Dish

Japanese Dish



J06 Mì sợi Udon hoặc Sobaten zaru Udon-Zen or Soba-Zen

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

VND 440,000

J07 Cơm và thịt thăn heo chiên Katsu Don-Zen

Cơm và thịt thăn heo chiên xù với trứng luộc lòng đào, rau củ luộc, xa lát trộn, súp đỗ tương, rau củ muối và sữa chua trái cây.
Bowl of rice with a pork cutlet and soft-boiled egg on top, steamed vegetable, salad, Miso soup, pickle and fruit yogurt.

VND 440,000



J08 Khay cơm năn thập cẩm Sushi Moriawase

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

VND 750,000

J09 Khay thức ăn Irodori Irodori Gozen

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 năn các loại, súp đỗ tương và sữa chua trái cây.
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.

VND 935,000



Dessert

Dessert



D01 Bánh trôi nước Rice Ball Sweet Soup

Món chè cổ truyền Việt Nam với bánh trôi gạo nếp, nhân đỗ xanh, cùng nước đường vị gừng thanh ngọt
Traditional Vietnamese mung bean stuffed sticky rice ball in caramelized ginger syrup

VND 83,000

D02 Bánh Sacher Torte Sacher Torte

Bánh ngọt sô cô la đặc biệt kiểu Áo, cùng với sốt dâu tây
Vienna chocolate speciality with strawberry sauce

VND 150,000



D03 Bánh Tiramisu Tiramisu

Bánh kem phô mai, vị cà phê và cacao
Cream cheese cake, enhanced with coffee flavor and cocoa powder

VND 175,000



Dessert

D04 Bánh Mousse trà xanh Matcha Mousse Cake

Bánh mousse trà xanh Nhật Bản
Japanese green tea mousse cake

VND 150,000



D05 Đĩa trái cây tươi Fruit Platter

Trái cây tươi theo mùa thái lát
Sliced seasonal fresh fruit

Đĩa nhỏ/Small size:

Đĩa lớn/Large size:

VND 220,000

VND 550,000

D06 Kem tươi các loại Homemade Ice Cream

Lựa chọn các loại kem: sô cô la, vani, xoài, dâu tây hoặc kem dừa
Selection of chocolate, vanilla, mango, strawberry or coconut ice cream

3 muỗng/3 Scoops: 2 muỗng/2 Scoops: 1 muỗng/1 Scoop:

VND 149,000

VND 99,000

VND 50,000

