

SET MENU MÓN VIỆT | 350,000/KHÁCH

KHAI VỊ | APPETIZER

Gỏi Bưởi Mực, Rau Thơm, Nước Mắm Chua Ngọt  
*Pink Pomelo Baby Squids Salad, Vietnamese Herbs, Sweet & Sour Fish Sauce*

SÚP | SOUP

Canh Khổ Qua Dồn Thịt  
*Stuffed Bitter Gourd Melon, Minced pork, Mushroom, Bitter Broth*

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Tôm Sú Rim Nước Dừa  
*Caramelized Tiger Prawn, Coconut Juice*

Cá Chẽm Chiên Sốt Chua Ngọt  
*Fried Seabass, Sweet & Sour Sauce*

Rau Cải Thìà Xào Nấm  
*Wok Fried Baby Bok Choy, Mushroom*

Cơm Trắng  
*Steamed Jasmine Rice*

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Chè Bánh Lọt Huế - Bánh Lọt, Sữa Dừa Ngọt, Đậu Xanh, Sữa Bắp  
*Hue Cendol - Pandan Jellies, Sweetened Coconut Milk, Mung Bean, Creamed Corn*

---

Menu được thiết kế từ 2 khách | Menu design for 2 guests and above  
Giá được tính bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% Phí Dịch Vụ và 10% Thuế GTGT  
All rates are excluding 5% service charge and 10% taxes



SET MENU MÓN ÂU | 450,000/KHÁCH

KHAI VỊ | APPETIZER

Rau Trộn Kiểu Ý, Xà Lách Roman, Phô Mai Parmesan Bào, Sốt Cá Cơm, Bánh Mì  
Khối Chiên Giòn

*Caesar Salad, Romaine Lettuce, Shaved Parmesan, Anchovy Sauce, Crouton*

SÚP | SOUP

Súp hải Sản Nấu Rau Củ

*Seafood Chowder*

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Cá Chẽm Áp Chảo, Bí Đỏ, Sốt Húng Quế & Cà Chua Thái Nhỏ Trộn

*Pan Fried Seabass, Pumpkin, Basil & Tomato Salsa*

Bo Bo Nấu Kiểu Ý, Phô Mai Parmesan

*Barley Risotto, Parmesan Cheese*

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Bánh Tiramisu, Bánh Quy Hạnh Nhân Nướng Giòn Kiểu Ý

*Tiramisu, Almond Biscotti*

---

Menu được thiết kế từ 2 khách | Menu design for 2 guests and above  
Giá được tính bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% Phí Dịch Vụ và 10% Thuế GTGT  
All rates are excluding 5% service charge and 10% taxes



SET MENU FUSION | 400,000/KHÁCH

KHAI VỊ | APPETIZER

Gỏi Đu Đủ Tôm Khô Kiểu Thái, Đậu Que & Sốt Me  
*Thai Green Papaya Salad, Dried Shrimp, Green Bean & Tamarind Dressing*

SÚP | SOUP

Canh Gà Lá Giang  
*Chicken Giang Soup*

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Cá Chēm Xào Lá Quế, Sốt Dầu Hào  
*Wok Fried Seabass Basil Leave, Oyster Sauce*

Mực Hấp Hành Gừng, Sốt Muối Ớt Xanh  
*Steamed Baby Squids, Onion Ginger, Green Chili Sauce*

Nấm Các Loại Xào Tỏi  
*Wok Mixed Mushroom Garlic*

Cơm Hấp Lá Nếp  
*Steamed Jasmine Rice Pandan Leaf*

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Bánh Sô-cô-la Marou Hạnh Nhân, Sốt Kem Vani  
*Marou Chocolate Brownie, Vanilla Cream Sauce*

---

Menu được thiết kế từ 2 khách | Menu design for 2 guests and above  
Giá được tính bằng VND, chưa bao gồm 5% Phí Dịch Vụ và 10% Thuế GTGT  
All rates are excluding 5% service charge and 10% taxes