

NEW WORLD

PHU QUOC RESORT



For Menu & Reservations +84 337 852 273
dining.phuquoc@newworldotels.com

DESTINATION DINING | RESTAURANTS & BARS

ĐIỂM ĐẾN TRẢI NGHIỆM ẨM THỰC CAO CẤP VÀ NGUYÊN BẢN

GẶP GỠ GIÁM ĐỐC ẨM THỰC

Sau khi tốt nghiệp ngành quản lý nhà hàng khách sạn, Pankaj đã bắt đầu sự nghiệp đầy cảm hứng của mình tại khách sạn danh tiếng Burj Al Arab ở Dubai vào năm 2004. Chuyến hành trình ẩm thực của anh ấy đã đưa anh đến làm việc và quản lý bộ phận bếp của những khách sạn và khu nghỉ dưỡng sang trọng bậc nhất dưới thương hiệu Park Hyatt ở Dubai, Melbourne, Sydney, Maldives và Caribbean, nơi đã cho anh cơ hội trau dồi và hoàn thiện những món ăn tuyệt vời của mình với những nền ẩm thực khác nhau trước khi đến Việt Nam năm 2019

Niềm đam mê mãnh liệt của Pankaj đối với đồ ăn thức uống, nguyên liệu mới và trải nghiệm vùng miền đã thúc đẩy anh khám phá Việt Nam, từ Rạch Giá miền Nam đến đỉnh Fansipan miền Bắc, để học hỏi về những nền ẩm thực địa phương, sản phẩm và kĩ thuật khác nhau trước khi đảm nhiệm vai trò Giám Đốc Ẩm Thực tại New World Phú Quốc.

"Ngày nay du khách tìm kiếm trải nghiệm đáng nhớ thông qua việc du lịch: với đặc sản địa phương và đội ngũ tận tâm mà chúng tôi đang có, tôi tin rằng chúng tôi có thể mang đến những hành trình ẩm thực khó quên, phù hợp với sở thích cá nhân của từng khách, điều này chắc chắn sẽ nâng tầm kỳ nghỉ của họ và tạo ra những câu chuyện cũng như kỷ niệm mang về nhà sau chuyến đi." - Pankaj Bisht (PK)

OUR DIRECTOR OF CULINARY

A hotel management graduate, Pankaj began his inspiring tenure in world renowned Burj Al Arab Hotel, Dubai in 2004. His culinary journey brought him subsequently to work and lead some of the world's most luxurious hotels and resorts' kitchens under the Park Hyatt brand in



Dubai, Melbourne, Sydney, the Maldives and the Caribbean, where he had the opportunity to hone and refine his fine dining crafts with different cuisines before finally arriving in Vietnam in 2019. Pankaj's neverending passion for food, beverage, new ingredients and local experiences has driven him to extensively discover Vietnam, from the southern region of Rach Gia to Fansipan mountain in the North, to learn about regional cuisines, products and techniques before taking on the role of Director of Culinary/ F&B Operations at New World Phu Quoc Resort. "Guests nowadays seek memorable experiences through traveling and, with the local products and dedicated team we have at our resort, I am confident we can provide truly unforgettable dining journeys, tailored to each guest's individual preferences, that will surely elevate their stay and create stories and memories to bring home after the holidays." - Pankaj Bisht (PK).

ĐỘI NGŨ CỦA CHÚNG TÔI OUR TEAM



NGUYEN TAN PHUONG
Executive Sous Chef



NGUYEN TUAN ANH
Chef de Cuisine



GAYAN GAMACHCHIGE
Pastry Chef



GIACOMO MAROCCIA
Food & Beverage Manager



HO VINH DUY
Restaurant Manager
The Bay Kitchen



NGUYEN HO TUAN ANH
Restaurant Manager
LUA - Grill & Bar



THE BAY KITCHEN

Một hành trình ẩm thực khó quên với những món ngon Á-Âu phục vụ cả ngày trong không gian nhiệt đới rộng mở.

A contemporary, casual dining experience with a delightful selection of local, regional and international favorites

Breakfast: 7:00 - 10:00 | Lunch: 12:00 - 15:00
Dinner: 18:00 - 22:00



LUA GRILL & BAR

Dưới bầu không khí náo nhiệt, nguyên liệu tươi ngon nhất của miền biển kết hợp cùng gia vị và công thức truyền thống trên bếp lửa nóng chắc chắn sẽ là một trải nghiệm ẩm thực thú vị cho thực khách ghé đến nhà hàng Lửa.

Open show kitchen serves up the freshest local ingredients, prepared right in front of your eyes for an interactive and vibrant dining experience

Dinner: 18:00 - 22:00



THE LOUNGE

Điểm dừng chân lý tưởng cho một ngày hứng khởi, đầy năng lượng hay đơn giản là một buổi chiều thư thái, nhẹ nhàng.

Grab and go or take your time, your choices are welcome at our all-day cafe

9:00 - 16:00

POOL BAR

Thành thời thư giãn bên hồ bơi và thưởng thức đa dạng các loại thức uống hay nhấm nháp những món ăn nhẹ.

Perfect for every hour of the day, pool bar offers drinks and light dishes right by the water's edge.

11:00 - 18:00





LẤU GIA ĐÌNH

Cùng người thân thưởng thức món lẩu hấp dẫn và chia sẻ những kỷ niệm nhiều niềm vui

Lẩu Cua Đồng | VND **380,000**/khách

Lẩu Trường Thọ | VND **450,000**/khách

Lẩu Hải Sản Chua Cay | VND **600,000**/khách

** Đặt ít nhất 6 khách*

** Phục vụ tại Villa*

** Giá trên đã bao gồm phí setup, đầu bếp*

** Giá trên chưa bao gồm thuế và phí phục vụ*

** Điều khoản và Điều kiện được áp dụng.*

FAMILY HOTPOT

Gather your loved ones around a delicious hot pot and share stories, memories and laughter.

Crab Rice | VND **380,000**/pax

Healthy Living | VND **450,000**/pax

Hot & Sour Seafood | VND **600,000**/pax

** Minimum 4 guests*

** Served in-villa or at The Bay Kitchen*

** Prices are inclusive of private set up & chef*

** Prices are subject to taxes and service charge*

** Additional Terms & Conditions may apply*



TIỆC NƯỚNG TẠI VILLA

Bữa tiệc nướng riêng của gia đình cùng những người thân thật đặc biệt với thực đơn riêng được bếp trưởng lựa chọn. Bữa tiệc của bạn sẽ được chăm chút chu đáo để và nhiều niềm vui.

VND 950,000/người
VND 1,400,000/người (thực đơn thượng hạng)

- * Đặt ít nhất 4 khách
- * Phục vụ tại Villa
- * Giá trên đã bao gồm phí setup, đầu bếp
- * Giá trên chưa bao gồm thuế và phí phục vụ
- * Điều khoản và điều kiện được áp dụng



IN-VILLA BARBECUE

Incredible moments are created with our private barbecue menus, curated by our expert chef team and prepared in the comfort of your villa.

VND 950,000/pax
VND 1,400,000 /pax (Premium Menu)

- * Minimum 4 guests
- * Served in-villa
- * Prices are inclusive of private set up & chef
- * Prices are subject to taxes and service charge
- * Additional Terms & Conditions may apply



TIỆC TRÀ CHIỀU

Thanh lịch và hấp dẫn, Tiệc Trà Chiều tại New World Phú Quốc là sự lựa chọn lý tưởng cho những thực khách yêu mến dành trọn vẹn một buổi chiều thư giãn tại villa riêng hay bên hồ bơi để ngắm buổi chiều hoàng hôn thay đổi sắc màu diệu kỳ của Đảo Ngọc.

Thưởng thức với trà tự chọn:

600,000/2 người | 1,500,000/6 người | 350,000/thêm mỗi người

Thưởng thức với trà & 1 ly sâm panh mỗi khách:

750,000/2 người | 2,000,000/6 người | 420,000/thêm mỗi người

** Đặt ít nhất 2 khách*

** Phục vụ tại Villa, The Bay Kitchen hoặc The Lounge*

** Phục vụ hàng ngày từ 13:00 - 16:00*

** Giá trên chưa bao gồm thuế và phí phục vụ*

** Điều khoản và điều kiện được áp dụng*

AFTERNOON TEA

Elegant and indulgent, our afternoon tea set is perfect to spend a lazy afternoon in the comfort of your private living room or sitting by the pool, watching the island change colour as the day turns into a beautiful sunset.

Regular package:

600,000/2pax | 1,500,000/6pax | 350,000/additional guest

With a glass of Champagne per guest

750,000/2 pax | 2,000,000/6 pax | 420,000/additional guest

** Minimum 2 guests*

** Served in-villa, The Bay Kitchen & The Lounge*

** Available daily between 13:00 and 16:00*

** Prices are subject to taxes and service charge*

** Additional Terms & Conditions may apply*





THỰC ĐƠN FAMILY FEAST

Tận hưởng Bữa Tiệc Gia Đình (Family Fest) trong sự thoải mái tại biệt thự riêng của bạn và thưởng thức thực đơn Việt Nam được bếp trưởng chuẩn bị hoàn hảo thiết kế riêng cho gia đình và nhóm bạn có cảm giác thân thuộc như ở nhà

Từ 3,500,000** Villa/6 khách

- * Đặt ít nhất 4 khách
- * Phục vụ tại Villa
- * Giá trên đã bao gồm phí setup và đầu bếp
- * Giá trên chưa bao gồm thuế và phí phục vụ
- * Điều khoản và điều kiện được áp dụng.

FAMILY FEAST

Indulge in a Family Feast at the comfort of your own villa while enjoying a perfectly cooked, inviting, shared Vietnamese menu, designed for families and friends to add a home feeling to an extraordinary holiday.

From 3,500,000**/villa/6 guest

- * Minimum 6 guests
- * Served in-villa
- * Prices are inclusive of private set up, chef
- * Prices are exclusive of taxes and service charges
- * Additional Terms & Conditions may apply



BỮA TỐI DƯỚI BẦU TRỜI SAO

"Bữa Tối Dưới Bầu Trời Sao" mang đến trải nghiệm hoàn hảo với cả 5 giác quan từ thực đơn tinh tế khoản đãi vị giác cho đến bầu không khí diệu kỳ lãng mạn trên Bãi Khem, một trong những bãi biển đẹp nhất thế giới.

Thực đơn 3 món Việt: **1,800,000**/khách

Thực đơn 3 món Việt + 1 chai sâm panh: **3,000,000**/khách

Thực đơn món Âu: **2,200,000**/khách

Thực đơn món Âu + 1 chai sâm panh: **3,700,000**/khách

Tiệc BBQ trên biển: **2,500,000**/khách

** Đặt ít nhất 2 khách*

** Phục vụ tại bãi Khem*

** Giá trên đã bao gồm phí setup và đầu bếp*

** Giá trên chưa bao gồm thuế và phí phục vụ*

** Thực đơn có thể được thiết kế riêng phù hợp với yêu cầu đặc biệt của thực khách.*

** Điều khoản và Điều kiện được áp dụng*

DINING UNDER THE STARS

An experience like no other, Dining Under The Stars brings private dining to a new level, with sophisticated menus, impeccable service and an unforgettable beach setting.

Vietnamese 3 Course Menu: VND 1,800,000/pax

Vietnamese 3 Course Menu + 1 Bottle of Champagne: VND 3,000,000/pax

Western 3 Course Menu: VND 2,200,000/pax

Western 3 Course Menu + 1 Bottle of Champagne: VND 3,700,000/pax

Beach Side BBQ: **2,500,000**/pax

** Minimum 2 guests*

** Served on Khem Beach*

** Prices are inclusive of private set up, chef*

** Prices are exclusive of taxes and service charges*

** Additional Terms & Conditions may apply*

** Menu can also be customized and created upon guest needs and special requests.*



BỮA TRƯA TRỄ BÊN HỒ BƠI

Tận hưởng kỳ nghỉ đúng điệu và thú vị ngay tại hồ bơi riêng của bạn với Bữa Trưa Trễ Bên Hồ Bơi (Brunch in Blue) để lưu giữ những hình ảnh sành điệu tuyệt đẹp của một kỳ nghỉ đầy màu sắc.

VND 450,000/người/thực đơn

VND 620,000/người/thực đơn chọn sẵn & 1 ly rượu vang sủi mỗi khách

- * Đặt ít nhất 2 khách
- * Phục vụ tại biệt thự
- * Giá trên chưa bao gồm thuế và phí phục vụ
- * Điều khoản và Điều kiện được áp dụng

BRUNCH IN BLUE

Wake up to a one of a kind brunch, impeccably prepared and served directly in your private pool: a dazzling feast created to delight, astonish and bring back home unique photos and holiday stories.

VND 450,000/pax/set

VND 620,000/pax/set + a glass of Sparkling wine per guest

- * Minimum 2 guests
- * Served in-villa
- * Prices are exclusive of taxes and service charges
- * Additional Terms & Conditions may apply



LỚP HỌC NẤU ĂN

New World Phú Quốc lấy cảm hứng từ các xu hướng ẩm thực trong nước và quốc tế để tạo ra những trải nghiệm ẩm thực độc đáo. Mỗi lớp học nấu ăn là một chuyến đi sâu vào các công thức nấu ăn và bí quyết làm bếp thú vị, sẽ làm phong phú và truyền cảm hứng cho cả những thực khách sành ăn nhất.

Lớp học nấu món ăn Việt: 400,000/người.

Lớp học nấu món ăn Âu: 450,000/người.

Lớp học làm bánh: 450,000/người.

* Đặt ít nhất 4 khách, tối đa 8 khách

* Giá trên chưa bao gồm thuế và phí phục vụ

* Điều khoản và Điều kiện được áp dụng

COOKING CLASSES

New World Phu Quoc takes inspiration from local and international trends to create individual and tailored culinary experiences. Each cooking class is an in depth voyage into delightful recipes and kitchen secrets, which will enrich and inspire even the most exacting foodies.

Vietnamese Cooking Class: 400,000/pax

Western Cooking Class: 450,000/pax

Pastry Cooking Class 450,000/pax

* Minimum 4 guests, maximum 8 guests

* Prices are exclusive of taxes and service charges

* Additional Terms & Conditions may apply



TIỆC TỪ BẾP TRƯỞNG

Tham gia trải nghiệm chuyến hành trình ẩm thực và thức uống chưa từng có với nguồn cảm hứng toàn cầu đến từ Bếp Trưởng và Chuyên Viên Thẩm Định Rượu của chúng tôi, nơi mà họ chia sẻ trải nghiệm trong bữa ăn đầy tính tương tác.

Với niềm đam mê nghề nghiệp, các nghệ nhân ẩm thực của chúng tôi sẽ giao lưu trao đổi cùng khách hàng và chia sẻ kiến thức ẩm thực của những quốc gia trên toàn thế giới bên cạnh nền ẩm thực bản địa của Việt Nam nhằm tạo nên trải nghiệm xứng đáng khi đến thăm Đảo Ngọc Phú Quốc

Món Việt Đương Đại: **1,200,000**/Khách
Món Ấn: **1,200,000**/Khách
Ẩm Thực Quốc Tế: **1,800,000**/Khách

- * Đặt ít nhất 2 khách
- * Phục vụ tại LUA hoặc The Bay Kitchen
- * Giá trên đã bao gồm phí setup, đầu bếp
- * Giá trên chưa bao gồm thuế và phí dịch vụ
- * Kết Hợp Rượu Vàng bởi Chuyên Gia Thẩm Định Rượu của chúng tôi
- * Điều Khoản & Điều Kiện được Áp Dụng

PRIVATE CHEF'S TABLE

Travel on a unique gourmet journey where our head chefs and sommeliers share their passion and showcase their art in an interactive dinner experience at your very own Chef's Table.

Passionate about their craft, our foodie artisans love to share and exchange knowledge with guests, dining stories from around the globe, and local cuisine secrets. This is a table like no other, a memory to bring home forever.

Modern Vietnamese: **1,200,000**/pax
Progressive Indian Cuisine: **1,200,000**/pax
International Cuisine: **1,800,000**/pax

- * Minimum 2 guests
- * Served in LUA or The Bay Kitchen
- * Prices are inclusive of private set up, chef
- * Prices are exclusive of taxes and service charges
- * Wine Pairing available by our head sommelier.
- * Additional Terms & Conditions may apply

