

DINNER
THỰC ĐƠN BỮA TỐI

If you are concerned about food allergies, please alert us prior to ordering.
All prices are in VND and are subject to 6% service charge and 10% VAT.
Food photos are for illustrative purposes only.

Nếu bạn có vấn đề với dị ứng thực phẩm, vui lòng thông báo cho chúng tôi trước khi gọi món.
Giá trên được tính bằng VND và chưa bao gồm 6% phí phục vụ và 10% thuế VAT
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.



DUMPLINGS/ BUNS
ĐIỂM TÂM

Abalone <i>Siu Mai</i> Xiu mại bào ngư	188,000
Black truffle shrimp <i>Har Gao</i> Há cảo tôm nấm truffle	188,000
<i>Shanghai</i> dumplings Bánh cảo Thượng Hải	88,000
Pan-fried pork, chives dumplings Bánh cảo Thượng Hải chiên	128,000
Pan-fried pork buns Bánh bao thịt heo áp chảo	108,000
Spinach, mushroom dumplings Bánh cảo nấm, bó xôi	68,000



STARTER
MÓN KHAI VỊ

Seafood on ice (lobster, oyster, abalone, tuna, crab, cockles) Hải sản thập cẩm (tôm hùm, hào, bào ngư, cá ngừ, cua, sò)	698,000
Marinated suckling pig trotters Móng heo sữa ngũ vị	168,000
<i>Szechuan</i> meat combination (beef tripe, beef shank, pork knuckle, peanut) Món khai vị Tứ Xuyên thập cẩm (bao tử bò, bắp bò, thịt giò heo, đậu phộng)	188,000
Drunken chicken Gà hấp rượu	138,000
Cucumber, spicy garlic dressing Xà lách dưa leo, sốt tỏi cay	78,000



BARBECUE

CÁC MÓN KHAI VỊ NƯỚNG

Crispy suckling pig 368,000
Heo sữa quay

Barbecued pork loin, honey sauce 198,000
Xá xíu sốt mật ong

Barbecue platter: suckling pig, roasted duck, barbecued pork loin, jelly fish 328,000
Các món khai vị nướng thập cẩm: heo quay, vịt quay, xá xíu, sứa biển

Roasted duck Half duck (Nửa con) 388,000
Vịt quay Whole duck (Nguyên con) 758,000

Whole roasted pigeon 198,000
Bồ câu quay

Soy chicken Half chicken (Nửa con) 298,000
Gà xì dầu Whole chicken (Nguyên con) 568,000



SOUP
CANH, SÚP

Daily soup Canh trong ngày	88,000
Double boiled pork Canh thịt heo tiềm	168,000
“Buddha jumps over the wall” Canh “Phật nhảy tường”	888,000
Caterpillar fungus, cordyceps flower Canh tiềm bông Đông Trùng và sâm rùng	198,000
“Szechuan” hot and sour Súp chua cay Tứ Xuyên	98,000
Sweet corn, asparagus soup Súp bắp măng tây	88,000



BIRD'S NEST, ABALONE, DRIED SEAFOOD
YẾN, BÀO NGƯ, HẢI VỊ

South African abalone, <i>Shiitake</i> mushrooms Bào ngư Nam Phi hầm nấm Đông Cô	3,288,000
Braised seafood, abalone sauce Hải vị hầm sốt bào ngư	1,088,000
Braised sea cucumber Hải sâm gai hầm	988,000
Stewed sea cucumber, pork tendon Hải sâm hầm gân heo sốt bào ngư	988,000
Bird's nest, crab meat broth Súp yến cua thượng hạng	1,088,000
Double-boiled bird's nest, bamboo pith, <i>Yunnan</i> ham Yến tiềm trúc sinh, giâm-bông Vân Nam	1,088,000



SEAFOOD HẢI SẢN

Wok-fried king prawns, salted egg yolk Tôm thẻ rang trứng muối	328,000
Wok-fried US scallops, asparagus, XO sauce Sò điệp Mỹ xào măng tây, sốt XO	488,000
Chili spotted crab Ghẹ sốt cay kiểu Singapore	628,000
Wok-fried fish fillet, vegetables Cá phi lê xào rau mùa	488,000
Braised garoupa fillet, supreme chicken broth Cá mú phi lê hầm nước dùng thượng hạng	488,000



DYNASTY RECIPES

MÓN ĐẶC SẢN DYNASTY

MEAT

THỊT HEO, BÒ, CỪU

Sweet and sour pork Thịt heo xào chua ngọt	268,000
Stewed pork belly, taro Thịt ba rọi hầm khoai môn	268,000
Wok-fried pork loin, chives Thăn heo xào bông hẹ	268,000
Beef tenderloin, <i>Shimeji</i> mushrooms, black pepper Thăn bò xào nấm linh chi sốt tiêu đen	368,000
Crispy beef, spicy barbeque sauce Bò chiên giòn, sốt BBQ cay	228,000
Crispy lamb cutlet, vinegar sauce Sườn cừu chiên giòn, sốt giấm	428,000



POULTRY
THỊT GIA CẦM

Stewed spring chicken, Chinese herbs Gà giò hầm thảo mộc Trung Hoa	238,000
Wok-fried chicken fillet, dried chili, cashew nuts Gà phi-lê xào hạt điều, ớt khô	198,000
Stir-fried duck breast, snow peas, black truffles Ức vịt xào đậu Hà Lan, nấm truffles	368,000



LIVE SEAFOOD
HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

FISH
CÁ

Spotted garoupa
Cá mú sao

Black garoupa
Cá mú đen

Eel
Lươn

Seabass
Cá chẽm

Chilean cod fish
Cá tuyết Chi-lê

Marble goby
Cá bóng tượng

Market price
Theo thời giá

COOKING RECOMMENDATIONS
CÁCH THỨC CHẾ BIẾN

Steamed-supreme light soya sauce/ Hấp nước tương thượng hạng

Steamed-crispy preserved radish, garlic/ Hấp cải mận, tỏi

Deep-fried sweet and sour sauce/ Chiên giòn và sốt chua ngọt

Poached-congee, conpoy, ginger/ Nấu cháo với sò điệp khô, gừng



LIVE SEAFOOD
HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

SHELL FISH
GIÁP XÁC

Lobster
Tôm hùm

Soft shell crab
Cua lột

Mud crab
Cua biển

Spotted flower crab
Ghẹ

Blue river shrimp
Tôm càng xanh

Tiger prawn
Tôm sú

Market price
Theo thời giá

COOKING RECOMMENDATIONS
CÁCH THỨC CHẾ BIẾN

Wok-fried butter, spring onions, ginger/ Xào bơ, hành, gừng

Steamed-fragrant oil, egg white/ Hấp dầu, lòng trắng trứng

Steamed-fragrant garlic, butter, vermicelli/ Hấp tỏi, bơ, miến

Wok-fried garlic, black bean “*Pi Fong Tong*” style/ Xào tỏi, tàu xì theo kiểu “*Pi Fong Tong*”



HOT POT (Minimum two persons)

LẨU

tối thiểu hai khách

Seafood hot pot

Lẩu hải sản

VND488,000 per person

Dynasty hot pot

Lẩu thập cẩm Dynasty

VND488,000 per person

HOT POT BROTH RECOMMENDATIONS

CÁC LOẠI NƯỚC DÙNG LẨU

Herbs, chicken

Nước dùng gà, thảo mộc

Szechuan spicy

Nước dùng cay theo kiểu Tứ Xuyên

Yellow bean

Nước dùng Miso



VEGETABLE, BEAN CURD
RAU, ĐẬU HŨ

Stir-fried kale, preserved mustard leaves, minced pork Cải rổ xào thịt băm, cải mặn	168,000
Spicy string beans, minced pork Đậu que xào thịt băm sốt cay	168,000
Salted fish, chicken, bean curd Đậu hũ thịt gà, cá mặn trong thố	168,000
Braised seafood, bean curd Hải sản hầm đậu hũ trong thố	328,000
<i>Szechuan</i> braised eggplants, minced pork Cà tím thịt băm hầm kiểu Tứ Xuyên trong thố	228,000
Braised assorted mushrooms, bean curd, vegetables Nấm thập cẩm hầm đậu hũ, rau mùa	228,000
Braised vegetables, salted egg, century egg Rau mùa hầm trứng thập cẩm	168,000



RICE, NOODLE
CƠM, MÌ

Dynasty seafood fried rice, shrimp paste Cơm chiên hải sản Dynasty	268,000
Barbecued pork fried rice, spinach Cơm chiên xá xíu, bó xôi	168,000
Braised <i>e-fu</i> noodles, chicken, <i>Enoki</i> mushrooms Mì <i>e-fu</i> hầm nấm và thịt gà	188,000
Rice noodles, beef fillet, bean sprouts Hủ tiếu xào bò	188,000
Wok-fried egg noodles, duck meat, vegetables Mì xào thịt vịt, rau mùa	188,000
Vegetable <i>wonton</i> noodle soup Mì hoành thánh chay	168,000



VIETNAMESE SELECTION MÓN VIỆT NAM

Prawn salad, lotus stem Gỏi ngó sen tôm	228,000
Pineapple and prawn soup Canh chua tôm	98,000
Poached tiger prawns, coconut water Tôm sú hấp nước dừa	328,000
Braised beef brisket, beer, pepper Nạm bò hầm bia	368,000
Sautéed chicken fillet, lemongrass, fish sauce Gà phi lê xào sả	198,000
Bitter melon, chicken, shrimp filling, broth Canh khổ qua nhồi tôm thịt	228,000
Vietnamese glass noodles Miến xào gà xé sợi	188,000



DESSERT
MÓN TRÁNG MIỆNG

Chilled bird's nest, lotus seeds, red dates Chè yến hạt sen, táo đỏ	428,000
Double-boiled hasma, red dates, water chestnut Tuyết giáp tiềm táo đỏ, củ năng	168,000
Chilled mango sago cream, pomelo, vanilla ice cream Chè bưởi lạnh, kem vani	98,000
Chilled herbal jelly, mixed fruits, honey Cao quy linh với mật ong, trái cây	78,000
Black sesame ice cream, caramel lotus pancake Kem mè đen, bánh kẹp nhân hạt sen	98,000
Seasonal fruit platter Trái cây thập cẩm	85,000

DYNASTY MENUS
THỰC ĐƠN CHỌN SẴN



SAPPHIRE
VND588,000 per person

Prawn salad, lotus stem
Gỏi ngó sen tôm

“Szechuan” hot and sour soup
Súp chua cay kiểu Tú Xuyên

Stir-fried duck breast, snow peas, black truffles
Ức vịt xào đậu Hà Lan sốt nấm truffle đen

Wok-fried scallops, asparagus, XO sauce
Sò điệp xào măng tây sốt XO

Braised *Shiitake* mushrooms, bean curd, sea moss, vegetables
Nấm Đông Cô hầm đậu hũ tóc tiên, rau mùa

Barbecued pork fried rice, spinach
Cơm chiên xá xíu sốt bó xôi

Seasonal fruit platter
Trái cây thập cẩm

Chilled herbal jelly, mixed fruits, honey
Cao quy linh

(Minimum two persons)
(Ít nhất hai người)

EMERALD
VND788,000 per person

Steamed TRIO signature *dim sum*
Ba món điểm tâm đặc biệt

Caterpillar fungus, cordyceps flower
Canh thịt heo hầm bông đông trùng, sâm rùng

Steamed blue river shrimp, fragrant garlic, butter, vermicelli
Tôm càng xanh hấp tỏi, bơ, miến

Beef tenderloin, *Shimeji* mushrooms, black pepper
Thăn bò xào nấm linh chi sốt tiêu đen

Braised *Shiitake* mushrooms, sea cucumber, abalone sauce
Hải sâm hầm nấm Đông Cô sốt bào ngư

Wok-fried *Udon* noodles, seafood, bean sprouts
Mì *Udon* xào hải sản

Seasonal fruit platter
Trái cây thập cẩm

Chilled mango sago cream, pomelo
Chè bưởi lạnh

(Minimum two persons)
(ít nhất hai người)

DIAMOND
VND988,000 per person

Charcoal roasted suckling pig platter
Heo sữa quay đặc biệt

Double-boiled pork broth served in tea pot
Canh thịt heo hầm trong ấm trà

Steamed garoupa fillet, scallion, ginger, light soya sauce
Cá mú phi lê hấp hành gừng và nước tương thượng hạng

Wok-fried lobster, garlic, black bean “*Pi Fong Tong*” style
Tôm hùm xào kiểu “*Pi Fong Tong*”

Crispy lamb cutlet, vinegar sauce
Sườn cừu chiên giòn sốt giấm

Braised sliced abalone, *Shiitake* mushrooms, sea cucumber, vegetables
Bào ngư hầm hải sâm, nấm Đông Cô, rau mùa

Braised *e-fu* noodles, seafood, shrimp roe
Mì *e-fu* hầm hải sản, trứng tôm

Seasonal fruit platter
Trái cây thập cẩm

Black sesame ice cream, caramel lotus pancake
Kem mè đen, bánh kẹp nhân hạt sen

(Minimum two persons)
(Ít nhất hai người)