

# PHỤC VỤ TẠI PHÒNG

## ROOM SERVICE



# IN-ROOM DINING

Lunch & Dinner: 11:00 AM – 10:00 PM  
Night Menu: 10:00 PM – 6:00 AM (next day)



At Hotel Indigo Saigon The City, we believe great food tells a story, one that's rooted in the flavors of our neighborhood and the warmth of Vietnamese hospitality. Whether you're staying in for a quiet evening or simply craving a taste of home, our in-room dining brings comfort and creativity right to your doorstep.

Our menu features a selection of local-inspired dishes alongside international favorites, thoughtfully prepared with fresh ingredients and sourced from local farmers and trusted producers whenever possible.

Explore our Chef's picks for breakfast, lunch, dinner, late-night bites, and more. To place your order, press the Room Service button on your phone. If you have any food allergies or dietary concerns, please let us know when ordering—we're happy to assist.

All prices are quoted in ,000 VND and subject to a 5% service charge and applicable government taxes.

*Tại Hotel Indigo Saigon The City, chúng tôi tin rằng mỗi món ăn ngon đều kể một câu chuyện, gắn liền với hương vị đặc trưng của khu phố và lòng hiếu khách đậm chất Việt. Dù bạn muốn tận hưởng một buổi tối yên tĩnh tại phòng hay đơn giản chỉ là đang thèm một món quen thuộc, dịch vụ phục vụ phòng của chúng tôi luôn sẵn sàng mang đến sự thoải mái và tinh tế trong từng món ăn.*

*Thực đơn là sự kết hợp giữa các món lấy cảm hứng từ ẩm thực địa phương và những món quốc tế được ưa chuộng, được chế biến từ nguyên liệu tươi ngon, ưu tiên nguồn cung ứng từ nông dân và nhà sản xuất đáng tin cậy trong khu vực.*

*Hãy khám phá những gợi ý từ Bếp trưởng cho bữa sáng, trưa, tối, hay các món ăn nhẹ vào đêm khuya. Để gọi món, vui lòng bấm nút Room Service trên điện thoại trong phòng. Nếu bạn có dị ứng thực phẩm hoặc yêu cầu chế độ ăn riêng, xin vui lòng thông báo khi đặt món để chúng tôi phục vụ tốt nhất.*

*Giá được niêm yết bằng đơn vị ,000 VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và các loại thuế theo quy định.*

## INTERNATIONAL BREAKFAST | BỮA SÁNG KIỂU NƯỚC NGOÀI

HEARTY BREAKFAST | BỮA SÁNG THỊNH SOẠN   180

Sausage, hash brown, bacon, toast, beans, mushrooms, fried egg.

Xúc xích, bánh khoai tây chiên, thịt xông khói, bánh mì nướng, đậu, nấm và trứng chiên.

EGGS BENEDICT | TRỨNG CHẤM KIỂU BENEDICT    220

Poached eggs, toasted English muffin, ham, hollandaise sauce, spinach, grilled tomato, hash brown, sausage, bacon, mushrooms.

Trứng chầm kiểu Benedict dùng kèm bánh muffin Anh, giăm bông, sốt hollandaise, cải bó xôi, cà chua nướng, bánh khoai tây, xúc xích, thịt xông khói và nấm.

PERFECT FOR BREAKFAST | BỮA SÁNG FRITTATA TRỨNG   180

Frittata with egg, spinach, feta cheese and cherry tomatoes.

Trứng chiên frittata với cải bó xôi, phô mai feta và cà chua bi.

EVERYTHING IN THE OMELET | OMELET THẬP CẨM    220

With ham, capsicum, onions, mushrooms, tomato, cheddar cheese; served with sausage, bacon and toasted bread.

Trứng cuộn omelet với thịt nguội, ớt chuông, hành tây, nấm, cà chua, phô mai cheddar; dùng kèm xúc xích, thịt xông khói và bánh mì nướng.

HEALTHY BREAKFAST | BỮA SÁNG LÀNH MẠNH  160

Cereal, muesli, fruits and nuts, or Coco Pops, or oatmeal with mixed fruits and forest honey.

Your choice: milk, low-fat milk, soy milk or Greek yoghurt.

Các loại ngũ cốc muesli hoặc Coco Pops hoặc yến mạch dùng kèm trái cây hỗn hợp và mật ong rừng.

Lựa chọn của bạn: sữa, sữa ít béo, sữa đậu nành hoặc sữa chua Hy Lạp.

## LOCAL BREAKFAST | BỮA SÁNG ĐỊA PHƯƠNG

BEEF PHO | PHỞ BÒ   195

Traditional noodle soup with fresh herbs, bean sprouts, chili sauce and black bean sauce.

Phở bò truyền thống với rau thơm tươi, giá đỗ, tương ớt và tương đen.

CHICKEN PHO | PHỞ GÀ  195

Traditional noodle soup with fresh herbs, bean sprouts, chili sauce and black bean sauce.

Phở gà truyền thống với rau thơm tươi, giá đỗ, tương ớt và tương đen.

WONTON NOODLE SOUP | MÌ HOÀNH THÁNH   195

Fresh noodles with pork dumplings and pork char siu, bok choy in homemade pork broth.

Mì tươi với hoành thánh và xá xíu, cải thìa trong nước dùng heo.

GRILLED PORK CREPE NOODLES | BÁNH HỎI THỊT NƯỚNG     195

Pork crepe noodles served with mixed herbs and sweet fish sauce.

Bánh hỏi thịt nướng ăn kèm rau thơm và nước mắm ngọt.

## APPETIZER | KHAI VỊ

CRISPY SALMON SALAD |  
SALAD CÁ HỒI GIÒN 🍴 🌿 🍷 🍷 250

Crispy salmon, pickled onions, avocado, toasted pine nuts and yuzu vinaigrette.

Cá hồi chiên giòn, hành tím muối, bơ, hạt thông rang và sốt giấm yuzu.

VIETNAMESE-STYLE ROASTED TIGER PRAWN SALAD |  
GỎI TÔM SÚ NƯỚNG KIỂU VIỆT 🍴 🌿 220

Roasted tiger prawns, mixed greens, fresh fruits and calamansi dressing.

Tôm sú nướng, salad thập cẩm, trái cây tươi và sốt tắc.

CHICKEN CAESAR SALAD |  
SALAD CAESAR GÀ 🍴 🌿 🍷 250

Grilled chicken, poached egg, parmesan cheese and croutons.

Gà nướng, trứng chần, phô mai parmesan và bánh mì nướng giòn.

FRESH SPRING ROLLS |  
GỎI CUỐN TÔM THỊT 🍴 🌿 🍷 🍷 200

Shrimp, pork, fresh herbs and sweet and sour fish sauce.

Tôm, thịt heo, rau thơm và nước mắm chua ngọt.

FRIED SPRING ROLLS |  
CHẢ GIÒ TÔM THỊT 🍴 🌿 200

Pork, prawns, lettuce, fresh herbs and sweet and sour fish sauce.

Thịt heo, tôm, rau sống và nước mắm chua ngọt.

## SOUP | MÓN SÚP

ASPARAGUS SOUP |  
SÚP MĂNG TÂY 🍴 🌿 🍷 250

Asparagus, shrimp, crab meat and quail eggs.

Măng tây, tôm, thịt cua và trứng cút.

VIETNAMESE-STYLE SCALLOP CORN SOUP |  
SÚP BẮP SÒ ĐIỆP KIỂU VIỆT 🍴 🌿 250

Scallops, corn and vegetables, stir-fried corn, scallop tuille.

Sò điệp, bắp và rau củ, bắp xào, bánh ngói sò điệp.

## SANDWICHES / BURGERS / PIZZA / PASTA

CLUB SANDWICH |  
BÁNH CLUB SANDWICH 🍴 🌿 🍷 🍷 300

Grilled chicken, white toast, lettuce, tomato, bacon, egg, cheddar cheese and French fries.

Gà nướng, bánh mì trắng, xà lách, cà chua, thịt xông khói, trứng, phô mai cheddar và khoai tây chiên.

BEEF BURGER | BURGER BÒ 🍴 🌿 🍷 🍷 🍷 380

Beef patty, bacon, egg, cheddar cheese, lettuce, tomato, onion rings and French fries.

Bò viên, thịt xông khói, trứng, phô mai cheddar, xà lách, cà chua, hành tây chiên vòng và khoai tây chiên.

SAIGON-STYLE BANH MI |  
BÁNH MÌ SÀI GÒN 🍴 🌿 🍷 250

Grilled pork, pâté, cucumber, pickles, herbs, spring onion, mayonnaise, chili sauce and French fries.

Thịt nướng, pâté, dưa leo, đồ chua, rau thơm, hành lá, sốt mayonnaise, tương ớt và khoai tây chiên.

SPAGHETTI BOLOGNESE | MÌ Ý XỐT BÒ BẮM 🍴 🌿 270

Beef bolognese sauce and garlic bread.

Xốt bò băm và bánh mì bơ tỏi.

FETTUCCINE WITH SHRIMP BISQUE |  
MÌ FETTUCCINE XỐT BISQUE TÔM 🍴 🌿 🍷 350

Spicy shrimp bisque, roasted shrimp and garlic bread.

Xốt bisque tôm cay, tôm nướng và bánh mì bơ tỏi.

SEAFOOD PIZZA | PIZZA HẢI SẢN 🍴 🌿 🍷 🍷 360

Tomato sauce, shrimp, calamari, scallops, basil, oregano, capsicum, onion and mozzarella cheese.

Xốt cà chua, tôm, mực, sò điệp, húng quế, oregano, ớt chuông, hành tây và phô mai mozzarella.

HAWAIIAN PIZZA | PIZZA HAWAIIAN 🍴 🌿 🍷 🍷 250








Tomato sauce, cooked ham, bacon, pineapple and mozzarella cheese.

Xốt cà chua, giăm bông chín, thịt xông khói, thơm và phô mai mozzarella.

## MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

<b>CONGEE HOTPOT   CHÁO NÓNG THỐ</b>    	250
Choice of beef, chicken, pork or seafood with spring onions, coriander and black pepper. <i>Lựa chọn thịt bò, gà, heo hoặc hải sản, dùng kèm hành lá, ngò rí và tiêu đen.</i>	
<b>SHAKING BEEF RIBEYE   BÒ LÚC LẮC THẮN NGOẠI</b>     	400
Ribeye beef, capsicum, onion, salad and French fries. <i>Thăn bò ribeye, ớt chuông, hành tây, salad và khoai tây chiên.</i>	
<b>SAIGON-STYLE BROKEN RICE   CƠM TẮM SÀI GÒN</b>    	220
Grilled pork ribs, fried egg, pickles and sweet and sour fish sauce. <i>Sườn nướng, trứng ốp la, đồ chua và nước mắm chua ngọt.</i>	
<b>GRILLED GROUPER IN BANANA LEAVES   CÁ MÚ NƯỚNG LÁ CHUỐI</b>    	400
Grouper fillet marinated with galangal, sautéed thien ly flowers and steamed rice. <i>Cá mú nướng ướp riêng sả, bông thiên lý xào và cơm trắng.</i>	
<b>PAN-FRIED SEABASS   CÁ CHỀM ÁP CHẢO</b>      	400
Pan-fried seabass with creamy mashed potatoes, sautéed cabbage with bacon and lemongrass prawn bisque. <i>Cá chẻm áp chảo kèm khoai tây nghiền, bắp cải xào thịt xông khói và sốt bisque tôm hương sả.</i>	
<b>HONEY FIVE-SPICE CHICKEN BREAST   ỨC GÀ NƯỚNG MẬT ONG NGŨ VỊ</b>    	400
Baked chicken breast with mashed potatoes, sautéed vegetables and porcini mushroom sauce. <i>Ức gà nướng ăn kèm khoai tây nghiền, rau củ xào và sốt nấm thông.</i>	
<b>GRILLED BLACK ANGUS RIB EYE   THẮN NGOẠI BÒ BLACK ANGUS</b>   	720
Grilled Black Angus rib eye with potato purée, seasonal vegetables and Phu Quoc pepper sauce. <i>Thăn ngoại bò Black Angus nướng dùng kèm khoai tây nghiền, rau củ theo mùa và sốt tiêu Phú Quốc.</i>	

## SIDE DISHES | MÓN ĂN KÈM

<b>STIR-FRIED CORN   BẮP XÀO</b>   	90	<b>FRENCH FRIES   KHOAI TÂY CHIÊN</b> 	90
<b>MASHED POTATOES   KHOAI TÂY NGHIÊN</b>  	90	<b>GARLIC BREAD   BÁNH MÌ BƠ TỎI</b> 	90

## DESSERT | MÓN TRÁNG MIỆNG

<b>LOTUS SEED SWEET SOUP   CHÈ HẠT SEN</b> 	180	<b>SEASONAL FRUIT PLATTER   ĐĨA TRÁI CÂY THEO MÙA</b> 	180
Lotus seed, snow mushroom, aloe vera and chrysanthemum flavor. <i>Hạt sen, nấm tuyết, nha đam và hương hoa cúc.</i>		Slices of seasonal fruits. <i>Trái cây theo mùa.</i>	
<b>ICE CREAM CUP   KEM LY</b> 	150		
Strawberry, vanilla, macadamia, chocolate and wafer. <i>Dâu, vani, macadamia, sô cô la và bánh quế.</i>			

## MENU FOR KIDS | THỰC ĐƠN CHO TRẺ EM

- |  |                   |
|--|-------------------|
| <p><b>CRISPY FISH FINGERS   CÁ CHIÊN XÙ</b> 🐟 🥛 🥚</p> <p>Fish fingers, French fries and tartar sauce.</p> <p><i>Cá tẩm bột chiên giòn, khoai tây chiên và sốt tartar.</i></p>  | <p><b>200</b></p> |
| <p><b>CRUNCHY FRIED SHRIMP   TÔM CHIÊN XÙ</b> 🦐 🥛 🥚</p> <p>Fried shrimp, French fries and ketchup–mayonnaise sauce.</p> <p><i>Tôm chiên xù, khoai tây chiên và sốt tương cà – mayonnaise.</i></p>                      | <p><b>220</b></p> |
| <p><b>KIDS BEEF BURGER   BURGER BÒ CHO TRẺ EM</b> 🍔 🥛 🥚</p> <p>Beef patty, cheese, lettuce, tomato, French fries and ketchup.</p> <p><i>Bò viên, phô mai, xà lách, cà chua, khoai tây chiên và tương cà.</i></p>       | <p><b>250</b></p> |
| <p><b>KIDS CLUB SANDWICH   CLUB SANDWICH CHO TRẺ EM</b> 🍗 🥚</p> <p>Grilled chicken, tomato, egg, cheddar cheese and mayonnaise.</p> <p><i>Gà nướng, cà chua, trứng, phô mai cheddar và sốt mayonnaise.</i></p>         | <p><b>180</b></p> |
| <p><b>KIDS SPAGHETTI BOLOGNESE   MÌ Ý BÒ BẮM CHO TRẺ EM</b> 🍝 🥛 🥚</p> <p>Spaghetti with beef bolognese sauce, parmesan cheese and garlic bread.</p> <p><i>Mì Ý sốt bò băm, phô mai parmesan và bánh mì bơ tỏi.</i></p> | <p><b>180</b></p> |



- |  |  |   |  |  |   |  |
|--|--|---|--|--|---|--|
| <br>Contains Beef | <br>Contains Pork | <br>Contains Seafood | <br>Dairy       | <br>Contains Eggs | <br>Contains Nuts            | <br>Contains Alcohol      |
| <br>Vegan         | <br>Vegetarian    | <br>Light Meal       | <br>Gluten Free | <br>Halal         | <br>20 mins Preparation Time | <br>Contains Sesame Seeds |

# ROOM SERVICE MENU

# BEVERAGE

---

## CHAMPAGNE & SPARKLING (GLS/BTL)

GOSSET CHAMPAGNE "CUVÉE EXTRA BRUT" France	6700
BRUT MILLESIMATO SPUMANTE BIANCO — DRY Italy	320 / 1500
PERLA DI VIGNITO SPUMANTE BIANCO — BRUT Italy	250 / 1200

---

## RED WINE (GLS/BTL)

JARRESSA ESTATE "POST THE LOVE", SHIRAZ South Australia, Australia	300 / 1400
MONFERRATO DOC, DOLCETTO Piedmont, Italy	280 / 1200
LUIGI LEONARDO, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Abruzzo, Italy	300 / 1350
BARON DE BOIS FLEURY, BORDEAUX Bordeaux, France	280 / 1300
CÔTES DU RHÔNE AOC, CANTO & FILS Rhône Valley, France	350 / 1500

---

## WHITE WINE (GLS/BTL)

PIEMONTE DOC, CORTESE Piemonte, Italy	280 / 1200
LUIGI LEONARDO, PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC Veneto, Italy	280 / 1200
BARON DE BOIS FLEURY, BORDEAUX Bordeaux, France	300 / 1400
OCTAVO ARTE, VERDEJO Rueda, Spain	320 / 1300
RED BRIDGE, CHARDONNAY South Eastern Australia, Australia	320 / 1500

---

## BEER

BIA VIET, SAIGON SPECIAL, TIGER, HEINEIKEN SILVER	120
HEINEIKEN 0.0 250ML	110
EAST WEST — PILSNER	180
EAST WEST — IPA	210

---

## SPIRITS (SHOT/BTL)

TEQUILA	
Jose Cuervo Especial Reposado	160 / 1900
Jose Cuervo Silver	160 / 1900

RUM	
Bacardi White Rum	190 / 1900
Captain Morgan Dark Rum	190 / 1900
Sampan 65% White Rhum — Vietnam	220 / 2200
Righteous Rum "Ve de di" — Vietnam	220 / 2000

VODKA	
Vodka Ha Noi	160 / 1000
Absolut Vodka	190 / 2000
Absolut Mandrin	190 / 2200
Grey Goose	350 / 3500

GIN	
Tà Gin — Vietnamese Gin	160 / 1500
Lady Trieu Gin	350 / 3350
Bombay Sapphire	190 / 1900
Tanqueray No. 10	350 / 4100
Hendrick's Gin	350 / 4000
Song Cai Gin	350 / 4000

WHISKY	
Jameson — Irish Whiskey	170 / 1500
Maker's Mark — Bourbon	220 / 2200
Jim Beam White — Bourbon	220 / 2000
Jack Daniel's No.7 — Tennessee	220 / 2500
Chivas Regal 12 — Blended Scotch	220 / 2200
Johnnie Walker Black — Blended Scotch	220 / 2200
Glenfiddich 12 — Single Malt	400 / 3800
Macallan 12 Triple Cask — Single Malt	600 / 6500
Distiller's Choice — Single Malt	400 / 3500
St-Rémy — Cognac	220 / 2500

---

## JUICES

CARROT, ORANGE, WATERMELON, PINEAPPLE AND COCONUT	145
--	-----

---

## MINERAL WATER

LAVIE (Still/Sparkling) <sup>450ml</sup>	120
EVIAN (Still/Sparkling) <sup>330ml</sup>	180
EVIAN (Still/Sparkling) <sup>750ml</sup>	240

---

## SOFT DRINKS

COKE, COKE LIGHT, SPRITE, SODA, TONIC, GINGER ALE	90
--	----

HOTEL  
**INDIGO**<sup>®</sup>  
— BY IHG —  
SAIGON THE CITY

Prices are quoted in Thousand Dong and do not include Service charge and then VAT.  
*Giá được tính bằng đơn vị Nghìn đồng, chưa bao gồm Phí phục vụ và sau đó là VAT.*