



At The Shipyard Upper Deck, dining unfolds in a more intimate setting, where refined Vietnamese cuisine is enjoyed alongside views of Saigon's vibrant neighbourhood below. The space blends privacy with a sense of connection, ideal for quiet gatherings, business lunches, or discreet celebrations. Guests can expect thoughtfully curated dishes crafted from fresh local ingredients, presented with modern techniques and understated elegance. The experience is composed, polished, and quietly immersive where flavors, atmosphere, and perspective come together seamlessly.

Tại The Shipyard Upper Deck, trải nghiệm ẩm thực diễn ra trong một không gian riêng tư hơn, mở ra tầm nhìn xuống khu phố sôi động bên dưới. Không gian được thiết kế hài hòa giữa sự kín đáo và cảm giác kết nối, phù hợp cho những buổi gặp gỡ thân mật, bữa trưa công việc hay tiệc tối phong cách. Thực đơn được chăm chút kỹ lưỡng với nguyên liệu địa phương chọn lọc, kết hợp cùng kỹ thuật chế biến hiện đại và cách trình bày thanh lịch, tạo nên một trải nghiệm chĩn chu và đáng nhớ.

The Shipyard Upper Deck

Serving time | Giờ phục vụ: 17:00 – 22:00


Appetizer

Nha Trang scallops with fried garlic, seaweed salad and ponzu sesame dressing     **250**

Sò điệp Nha Trang cháy tỏi kèm salad rong biển và sốt ponzu mè

Crispy Long An duck salad with banana blossoms, sesame rice crackers and ginger fish sauce     **220**

Gỏi vịt Long An chiên giòn với nộm hoa chuối, bánh đa mè và nước chấm gừng

Prawn with Vong Village green sticky rice and fruit salad with mayonnaise     **250**

Tôm chiên cơm làng Vong kèm salad trái cây sốt mayonnaise

Soup

Vietnamese-style scallop corn soup with stir-fried corn
and scallop tuile



250

Súp bắp sò điệp kiểu Việt với ngô xào và bánh ngói sò điệp

Pho consommé with tender beef ravioli, rare Wagyu beef
and fresh herbs












360

Phở consommé với ravioli bò mềm, bò Wagyu tái và rau thơm



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.


Main Course

- Grilled Sapa salmon with “cham cheo” spice, sautéed thien ly flower with garlic, served with bamboo rice     **420**
Cá hồi Sapa nướng chấm chéo, bông thiên lý xào tỏi dùng kèm cơm lam
- Grilled black cod fillet in banana leaves marinated with galangal, sautéed thien ly flower, served with traditional chives dumpling      **650**
Cá tuyết nướng lá chuối ướp riêng, kèm thiên lý xào và bánh bẹ truyền thống
- Roasted Wagyu striploin crusted with wild dổi seeds, braised beef cheeks, potato dauphinoise and carrot purée    **1050**
Thăn ngoại bò Wagyu nướng hạt dổi kèm má bò hầm, khoai tây dauphinoise và cà rốt nghiền
- Roasted lamb chops with Gia Lai ant salt, grilled eggplant with scallion oil, pickled papaya and crispy fried sticky rice    **750**
Sườn cừu nướng muối kiến vàng Gia Lai, cà tím nướng mỡ hành kèm đồ chua đu đủ và xôi chiên giòn

Dessert

Lotus seed sweet soup with snow mushroom,  180
aloe vera and chrysanthemum flavor

Chè hạt sen nấm tuyết hương lô hội và hoa cúc

Ice cream cup with strawberry, vanilla, macadamia,   150
chocolate and wafer

*Kem ly gồm các vị: dâu tây, vani, macadamia, sô cô la,
kèm bánh quế*

Seasonal fruits platter 

Đĩa trái cây theo mùa

180












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.









The Shipyard
Vegetarian
Menu

Serving time | Giờ phục vụ: 17:00 – 22:00

Appetizer

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <p>Vegetable fresh rolls with peanut dipping sauce
 <i>Gỏi cuốn chay kèm sốt đậu phộng</i></p> |    | 150 |
| <p>Mushroom and tofu salad with roasted peanuts, herbs and vegetarian sweet and sour dressing
 <i>Gỏi nấm chay và đậu hũ với đậu phộng, kèm sốt chua ngọt chay</i></p> |    | 150 |
| <p>Farm garden salad with feta cheese and mustard dressing
 <i>Salad rau vườn với phô mai feta và sốt mù tạt</i></p> |    | 150 |

Main Course

Vegan pho noodle soup with tofu and mushrooms <i>Phở chay với đậu hũ và nấm</i>	 	250
Vegetarian stir-fried vermicelli with tofu skin, capsicum and Dalat mushrooms <i>Miến xào chay với tàu hũ ky, ớt chuông xanh – đỏ và nấm Đà Lạt</i>	 	250
Homemade fettuccine with creamy porcini mushrooms and parmesan cheese <i>Mì sợi dẹt sốt kem nấm thông và phô mai parmesan</i>	 	250
Braised tofu with mixed mushrooms served with steamed rice <i>Đậu hũ kho nấm thập cẩm ăn kèm cơm trắng</i>	 	250