



INTERCONTINENTAL®
HALONG BAY RESORT



WELCOME



We understand that when you order in-room dining, you want fresh food, expertly cooked, beautifully presented and delivered in good time. Our extensive menu covers a wide range of dishes to suit all tastes and appetites. Consciously purchasing from sustainable sources and organic suppliers where possible, the hotel supports local growers and producers for fruits and vegetables. The best quality meat and fish is bought in season from local farmers and fishermen.

Please read on for our Chef's selections for breakfast, lunch, dinner, overnight meals and snack options. If the item you would like does not appear on the menu, please ask and we will be delighted to create something tailored to your preference.

When you have made your choice, please press the Room Service button on your telephone to place your order. We welcome enquiries from guests who wish to know whether any meals contain particular ingredients or allergens.

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order. All prices include VAT at the prevailing rate. All prices are in '000 VND, subject to a 5% service charge and VAT 8% for food, non-alcohol drinks; 10% for any products with alcohol prevailing government tax.

Chúng tôi hiểu rằng khi gọi món ăn tại phòng, quý khách mong muốn thưởng thức những món ăn tươi ngon, được chế biến tỉ mỉ, đẹp mắt và giao đến đúng thời gian. Thực đơn phong phú của chúng tôi đáp ứng đa dạng khẩu vị và nhu cầu của mọi thực khách.

Chúng tôi ưu tiên lựa chọn nguồn nguyên liệu bền vững và hữu cơ khi có thể, đồng thời hỗ trợ các nhà sản xuất địa phương cho trái cây và rau củ. Thịt và hải sản được chọn lọc kỹ càng, theo mùa và mua từ các nông dân và ngư dân địa phương.

Mời quý khách tham khảo các món ăn sáng, trưa, tối, các bữa ăn qua đêm và món ăn nhẹ do đầu bếp của chúng tôi tuyển chọn. Nếu món quý khách muốn không có trong thực đơn, vui lòng yêu cầu và chúng tôi sẽ sẵn lòng tạo ra món ăn phù hợp theo sở thích của quý khách.

Sau khi lựa chọn, vui lòng nhấn nút Dịch vụ Phòng trên điện thoại để đặt món. Chúng tôi luôn sẵn sàng giải đáp thắc mắc về thành phần hay các chất gây dị ứng trong món ăn. Nếu quý khách có dị ứng thực phẩm hoặc cần tránh một số thành phần, xin vui lòng thông báo cho nhân viên khi đặt món.

Tất cả giá đều tính bằng VND (nghìn đồng), áp dụng phí phục vụ 5% và thuế VAT 8% cho món ăn và đồ uống không có cồn, 10% đối với các sản phẩm có chứa cồn theo quy định của chính phủ.

BREAKFAST PACKAGES | CÁC GÓI ĐIỂM TÂM SÁNG

CONTINENTAL BREAKFAST | ĐIỂM TÂM SÁNG KIỂU ÂU 680

Fresh Juice

Choice of fresh fruit or vegetable juices

Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

*Nước ép nguyên chất**Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ**Cam, dưa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu***Seasonal Fresh Fruits Salad (V, GF)***Xa lát trái cây theo mùa***Selection of Fresh Seasonal Fruits with Low-Fat Yogurt (D, GF)***Trái cây nhiệt đới kết hợp phục vụ với sữa chua ít béo***Selection Of Cereals (N, D)**

Corn Flakes

Kellogg's Special K

Froot Loops

KoKo Krunch

Sweet and Crunchy Goodness

Cinnamon Crunch

Served with your choice of yogurt (Greek or Low-fat),

full-fat milk, skimmed milk or soya milk

*Ngũ cốc tự chọn phục vụ kèm với sữa chua (sữa chua Hy Lạp hoặc sữa**chua ít béo), sữa tươi nguyên kem, sữa tươi tách béo hoặc sữa đậu nành***Bakery Basket (D, E)**

Freshly baked selection of croissants and Danish pastries, muffins,

white or brown toast

*Bánh ngọt kiểu Pháp bao gồm bánh sừng trâu và bánh ngọt kiểu Đan Mạch,**bánh xốp, bánh mì nướng*

Served with your choice of strawberry jam, honey or orange marmalade

*Phục vụ kèm với mứt dâu, mật ong hoặc mứt cam***Freshly Brewed Coffee Selection, Tea Selection or Hot Chocolate***Cà phê, trà hoặc sô-cô-la nóng*

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng,
chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.

BREAKFAST | ĐIỂM TÂM SÁNG

06:00 AM - 11:00 AM

AMERICAN BREAKFAST | ĐIỂM TÂM SÁNG KIỂU MỸ 750

Fresh Juice

Choice of fresh fruit or vegetable juices

Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

Nước ép nguyên chất

Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ

Cam, dưa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu

Seasonal Fresh Fruits Platter (GF)

Trái cây tươi theo mùa

Selection Of Seasonal Fresh Fruits, Low-Fat Yoghurt (D, GF)

Trái cây nhiệt đới kết hợp phục vụ với sữa chua ít béo

Selection Of Cereals (N, D)

Corn Flakes

Kellogg's Special K

Froot Loop

KoKo Crunch

Sweet and Crunchy Goodness

Cinnamon Crunch

Served with your choice of yogurt (Greek or Low-fat), full-fat milk, skimmed milk or soya milk
Ngũ cốc tự chọn phục vụ kèm với sữa chua (sữa chua Hy Lạp hoặc sữa chua ít béo), sữa tươi nguyên kem, sữa tươi tách béo hoặc sữa đậu nành

Bakery Basket (D, E)

Freshly baked selection of croissants and Danish pastries, muffins, white or brown toast

Bánh ngọt kiểu Pháp bao gồm bánh sừng trâu và bánh ngọt kiểu Đan Mạch, bánh xốp, bánh mì nướng

Served with your choice of strawberry jam, honey or orange marmalade

Phục vụ kèm với mứt dâu, mật ong hoặc mứt cam

Egg Selection / Trứng Tự Chọn (D, E, P)

Two farmed eggs with your choice of cooking style / *Lựa chọn 2 quả trứng và cách chế biến*

Scrambled eggs / Trứng bác

Served with asparagus, vine tomato, bacon, pork sausage, hash browns

Phục vụ kèm với măng tây, cà chua, thịt ba chỉ xông khói, xúc xích heo, bánh khoai tây chiên giòn

Freshly Brewed Coffee, Tea or Hot Chocolate

Cà phê, trà hoặc sô-cô-la nóng

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

*All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng*

*Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.*

*Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng,
chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.*

BREAKFAST | ĐIỂM TÂM SÁNG

06:00AM - 11:00AM

VIETNAMESE BREAKFAST | ĐIỂM TÂM SÁNG KIỂU VIỆT NAM 750

Fresh Juice

Choice of fresh fruit or vegetable juices

Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

Nước ép nguyên chất

Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ

Cam, dưa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu

Seasonal Fresh Fruits Platter (GF)

Trái cây tươi theo mùa

Vietnamese Phở (S, P, B)

Your choice of

Tien Yen Chicken Phở or Japan Wagyu A5 Beef Phở

Sự lựa chọn phở gà đôi Tiên Yên hoặc phở bò Wagyu Nhật A5 thượng hạng

In Pho broth, Hanoi chili sauce, lime, fresh noodles, beansprouts, spring onion, aromatic herbs

Nước dùng, tương ớt Hà Nội, chanh, phở tươi, giá đỗ, hành hoa, rau thơm

Chicken Bánh Mì (S)

Grilled chicken thigh, chicken pate, pickled vegetables, cucumber, garden herbs, mayonnaise, chili sauce

Bánh mì đùi gà nướng, pate gà, rau củ muối chua, dưa leo, rau thơm vườn, sốt mayonnaise, tương ớt

Vietnamese Yogurt with Black Sticky Rice (D)

Fermented black sticky rice pudding, Da Lat yogurt, dried coconut

Sữa chua nếp cẩm Đà Lạt, dừa khô

Freshly Brewed Coffee, Tea or Hot Chocolate

Cà phê, trà hoặc sô-cô-la nóng

HALONG BREAKFAST | ĐIỂM TÂM SÁNG KIỂU HẠ LONG 680

Fresh Juice

Choice of fresh fruit or vegetable juices

Orange, pineapple, carrot, apple or watermelon

Nước ép nguyên chất

Vui lòng chọn nước ép trái cây tươi hoặc nước ép rau củ

Cam, dưa, cà rốt, táo hoặc dưa hấu

Seasonal Fresh Fruits Platter (GF)

Trái cây tươi theo mùa

Mantis Noodle Soup (S, P, B, N)

Mantis shrimp, tomato, pork rolls in piper lolot leaves, tofu, spring onion, fresh noodles, green salad

Bún bẻ bẻ, cà chua, thịt cuộn lá lốt, đậu khuôn, hành hoa, bún tươi, rau sống

Đám Hà Oyster Congee (S, P)

Crispy shallots, pepper, spring onion, Chinese dough stick

Cháo hàu Đám Hà, hành phi, tiêu đen xay, hành hoa, quẩy

Halong Yoghurt (D, GF)

Served with black pearl bubble, dried coconut, dried banana

Sữa chua trân châu Hạ long, dừa sấy, chuối sấy

Freshly Brewed Coffee, Tea or Hot Chocolate

Cà phê, trà hoặc sô-cô-la nóng

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

*All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng*

*Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.*

*Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng,
chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.*



BREAKFAST | ĐIỂM TÂM SÁNG

06:00AM - 11:00AM

BREAKFAST À LA CARTE | ĐIỂM TÂM SÁNG TỰ CHỌN

Fruit Salad (V, GF) Seasonal mixed fresh fruits, orange juice, fresh mint and berries <i>Xa lát trái cây theo mùa, nước cam, lá bạc hà và quả mọng</i>	180
Seasonal Fresh Fruits with Low-Fat Yoghurt (D, GF) <i>Trái cây theo mùa kết hợp phục vụ với sữa chua ít béo</i>	250
Selection Of Cereals (N, D) Sweet and Crunchy Goodness Cinnamon Crunch Bircher Muesli Served with your choice of yogurt (Greek or Low-fat), full-fat milk, skimmed milk or soya milk <i>Ngũ cốc tự chọn phục vụ kèm với sữa chua (sữa chua Hy Lạp hoặc sữa chua ít béo), sữa tươi nguyên kem, sữa tươi tách béo hoặc sữa đậu nành</i>	250
Rolled Oats (D) Caramelized banana, blueberry, strawberry, honey, mint <i>Cháo yến mạch, chuối đốt, quả việt quất, dâu tây, mật ong, lá bạc hà</i>	180
Bakery Basket (D, E) Freshly baked selection of croissants and Danish pastries, muffins, white or brown toast <i>Bánh ngọt kiểu Pháp bao gồm bánh sừng trâu và bánh ngọt kiểu Đan Mạch, bánh xốp, bánh mì nướng</i> Served with your choice of strawberries jam, honey or orange marmalade <i>Phục vụ kèm với mứt dâu, mật ong hoặc mứt cam</i>	250
Chocolate Pancakes (D, E) Chocolate sauce, chocolate crunchy pearls, cocoa powder and Chantilly cream <i>Bánh kếp sô-cô-la, sốt sô-cô-la, bánh viên sô-cô-la giòn, bột cacao và kem tươi Chantilly</i>	250
Belgian Waffles (D, E) Berries coulis, fresh berries, clotted cream, maple syrup and butter <i>Bánh kếp tổ ong, sốt dâu, quả mọng tươi, kem tươi đánh bông, si-rô lá phong và bơ</i>	250
Egg Selection / Trứng tự chọn (E, S, P, B) Two farmed eggs with your choice of cooking style / <i>Lựa chọn 2 quả trứng và cách chế biến</i> Scrambled eggs / <i>Trứng bác</i> Boiled eggs / <i>Trứng luộc</i> Poached eggs / <i>Trứng chần</i> Served with asparagus, vine tomato, bacon, pork sausage, hash browns potato <i>Phục vụ kèm với măng tây, cà chua, thịt ba chỉ xông khói, xúc xích heo, bánh khoai tây chiên giòn</i>	290

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng,
chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.

BREAKFAST | ĐIỂM TÂM SÁNG

06:00AM - 11:00AM

Omelette (E, D, P) Served with asparagus, vine tomato, bacon, pork sausage, hash browns <i>Trứng cuộn, phục vụ kèm với măng tây, cà chua, thịt ba chỉ xông khói, xúc xích heo, Vbánh khoai tây chiên giòn</i>	290
Egg Benedict (E, D, P) Poached free-range eggs, Ibérico ham, sauteed spinach, Hollandaise sauce, English toast <i>Trứng chần kiểu Mỹ, thịt heo muối Ibérico, rau cải bó xôi xào, sốt Hollandaise, bánh mì kiểu Anh</i>	290
Cheese & Cold Cuts Platter (D, P, N) Pepper salami, Prosciutto di Parma, coppa, mimolette cheese, comté cheese, brie, cashews, almonds, pecans, dried mango, black olives, green grapes <i>Phô mai và thịt nguội, thịt xông khói tẩm tiêu, đùi heo muối, thịt cổ heo muối, phô mai mimolette, phô mai comté, phô mai brie, hạt điều, hạnh nhân, hạt hồ đào, xoài khô, ô liu đen, nho xanh</i>	550

VIETNAMESE FAVOURITES | MÓN ĂN VIỆT NAM

Tien Yen Chicken Phở (S, P) 12-hour chicken broth, Hanoi chili sauce, lime, fresh noodles, bean sprouts, spring onion, aromatic herbs <i>Phở gà đôi Tiên Yên, nước dùng gà hầm 12 tiếng, tương ớt Hà Nội, chanh, phở tươi, giá đỗ, hành hoa, rau thơm</i>	490
Japan Wagyu A5 Beef Phở (S, P, B) 18-hour beef broth, Wagyu beef rump, beef brisket, beef shank, fresh noodles, bean sprouts, spring onion, aromatic herbs <i>Phở bò Wagyu Nhật A5 thượng hạng, nước dùng bò hầm 18 tiếng, nạm bò, bắp bò, phở tươi, giá đỗ, hành hoa, rau thơm</i>	650
Squid Ink Noodles with Halong Seafood (E, S, N) Wok-fried squid ink fresh noodles with calamari, prawns, mantis shrimp, Da Lat vegetables <i>Mì mực tươi xào với mực khoanh, tôm, bê bê, rau củ Đà Lạt</i>	450
Chicken Congee (S, P) Braised chicken thigh, fried dough sticks, crispy shallots, spring onion, black pepper <i>Cháo đùi gà, bánh quẩy chiên, hành phi, hành lá, tiêu xay</i>	250

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng,
chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.

ALL DAY À LA CARTE

11:00AM - 11:00PM

BREAKFAST ALL DAY | ĐIỂM TÂM SÁNG CẢ NGÀY

Egg Selection / Trứng tự chọn (E, D, P)

290

Two farmed eggs with your choice of cooking style / Lựa chọn 2 quả trứng và cách chế biến

Scrambled eggs / Trứng bác

Boiled eggs / Trứng luộc

Poached eggs / Trứng chần

Served with asparagus, vine tomato, bacon, pork sausage, hash browns

Phục vụ kèm với măng tây, cà chua, thịt ba chỉ xông khói, xúc xích heo, bánh khoai tây chiên giòn

Omelette / Trứng Cuộn (E, D, P)

290

Served with asparagus, vine tomato, bacon, pork sausage, hash browns

Trứng cuộn, phục vụ kèm với măng tây, cà chua, thịt ba chỉ xông khói, xúc xích heo, bánh khoai tây chiên giòn

Baked Eggs (Nourish Bowl) (E, B, D, P)

290

Free-range eggs, tomato sauce, spicy chorizo, duck pate, fresh burrata cheese, basil and Vietnamese baguette

Trứng nướng, sốt cà chua, thịt xông khói, pate vịt, phô mai sữa trâu tươi, rau quế Ý và bánh mì Việt Nam

Tien Yen Chicken Phở (S, P)

490

12-hour chicken broth, Hanoi chili sauce, lime, fresh noodles, bean sprouts, spring onion, aromatic herbs

Phở gà đôi Tiên Yên, nước dùng gà hầm 12 tiếng, tương ớt Hà Nội, chanh, phở tươi, giá đỗ, hành hoa, rau thơm

Japan Wagyu A5 Beef Phở (S, P, B)

650

18-hour beef broth, Wagyu beef rump, beef brisket, beef shank, fresh noodles, bean sprouts, spring onion, aromatic herbs

Phở bò Wagyu Nhật A5 thượng hạng, nước dùng bò hầm 18 tiếng, nạm bò, bắp bò, phở tươi, giá đỗ, hành hoa, rau thơm

Seasonal Fresh Fruits Platter (GF)

250

Trái cây tươi

Daily selection of five sliced seasonal fruits

Tổng hợp năm loại trái cây cắt lát theo mùa

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng,
chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.

ALL DAY À LA CARTE

11:00AM - 11:00PM

THE STARTER | KHAI VỊ

Halong Seafood Salad (S, N, GF) 400

Prawn, calamari, scallop, red onion, chili, green mango, cucumber, spicy chili sauce
Xà lát hải sản với tôm, mực, sò điệp, hành tây tím, ớt sừng, xoài xanh, dưa leo, sốt ớt cay

Dam Ha Crab Fried Spring Roll (S, P, GF) 450

Fried mud crab meat, minced pork, minced prawn, wood ear mushroom, shiitake mushroom, carrot Vietnamese herb, coriander, chili sauce
Nem cua Đầm Hà rán, thịt heo băm, tôm giã tay, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt rau thơm, rau mùi, tương ớt

Fresh Spring Rolls (V) 300

Da Lat avocado, mixed lettuce, garden herbs, cucumber, asparagus, rice paper, coriander, soy sauce
Gỏi cuốn bơ Đà Lạt, rau xà lách, rau thơm, dưa leo, măng tây, bánh tráng gạo, rau mùi, xì dầu

Sapa Sturgeon Wild Galangal (S, P, E, D) 350

Crispy fillet sturgeon, galangal, fermented rice, fresh turmeric, crispy piper lolot leaves, red fermented tofu
Cá tầm Sapa rang riêng, cơm mẻ chua, nghệ tươi, lá lốt sấy giòn, sốt chao dỏ

Da Lat Avocado Salad (D, GF, V) 350

Mixed greens, heirloom tomatoes, cucumber, avocado, olives, feta cheese, onion, lemon honey dressing
Xà lát trái bơ Đà Lạt, cà chua đa sắc, dưa leo, trái bơ, ô liu, phô mai feta, hành tây, sốt mật ong chanh vàng

Prosciutto Caesar Salad (P, D, N, E) 490

Prosciutto ham, romaine lettuce, garlic croutons, parmesan slice, caesar dressing
Xà lát hoàng đế, thịt nguội, xà lách romaine, bánh mì tói giòn, phô mai parmesan thái lát, sốt hoàng đế

Burrata Salad (P, D) 500

Burrata cheese, heirloom tomatoes, Ibérico ham, arugula, sourdough bread, balsamic reduction
Phô mai Burrata, cà chua đa sắc, thịt heo muối Ibérico, rau cải lông, bánh mì men tươi nướng, sốt giấm đen cô đặc

Tuna Wakame Bowl (Nourish Bowl) (S, N) 400

Pan-seared tuna, wakame, pickled carrots, cucumber, edamame, avocado, sesame dressing
Cá ngừ áp chảo với xà lát rong biển, cà rốt muối chua, dưa leo, đậu nành Nhật, trái bơ, sốt mè rang

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

*All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng*

*Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.*

*Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng.
Chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.*

ALL DAY À LA CARTE

11:00AM - 11:00PM

THE SOUP | MÓN SÚP

Quan Lan Grouper Broth (P, S, GF)

Sweet & sour broth, fillet grouper, tomato, pineapple, dill, spring onion, sliced chili

Canh chua cá song, cà chua, dưa, thì là, hành hoa, ớt sừng thái lát

360

Pumpkin Soup with Cheese (V, D)

Creamy pumpkin soup, chia seed, sizzler cheese toast

Súp bí đỏ phô mai, hạt chia, bánh mì phô mai giòn

300

THE NOODLES | MÓN MÌ

Wok-fried Egg Noodles (V, N)

Seasonal vegetables, shiitake mushroom, tofu, garlic, chili, lemongrass soy sauce

Mỳ trứng xào chay, rau củ theo mùa, nấm hương, đậu phụ, tỏi, ớt, sốt sả xì dầu

300

Japan Wagyu A5 Beef Phở (S, P, B)

18-hour beef broth, Wagyu beef rump, beef brisket, beef shank, fresh noodles, bean sprouts, spring onion, aromatic herbs

Phở bò Wagyu Nhật A5 thượng hạng, nước dùng bò hầm 18 tiếng, nạm bò, bắp bò, phở tươi, giá đỗ, hành hoa, rau thơm

650

Tien Yen Chicken Phở (S, P)

12-hour chicken broth, Hanoi chili sauce, lime, fresh noodles, bean sprouts, spring onion, aromatic herbs

Phở gà đôi Tiên Yên, nước dùng gà hầm 12 tiếng, tương ớt Hà Nội, chanh, phở tươi, giá đỗ, hành hoa, rau thơm

490

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

*All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng*

*Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.*

*Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng,
chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.*

ALL DAY À LA CARTE

11:00AM - 11:00PM

THE MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Black Grouper (S, P, GF) Van Don grouper baked in banana leaves, coriander sauce, ginger, spring onion, dill, chili <i>Cá song Vân Đồn nướng lá chuối, sốt rau mùi, gừng, hành hoa, thì là, ớt cay</i>	660
Halong Squid (S, D, GF) Chargrilled Halong squid, green mango, cucumber, garden herbs, green chili sauce <i>Mực lá Hạ Long nướng, xoài xanh, rau xà lách vườn, dưa leo, muối ớt xanh</i>	490
Honey King Prawn (S, P) Wok-fried king prawn, green pepper, onion, honey, spring onion, chili <i>Tôm sú xào mật ong, tiêu xanh, hành tây, mật ong rừng, hành hoa, ớt sừng</i>	660
Tien Yen Chicken (P, N, S, GF) Chargrilled Tien Yen chicken thigh with lemongrass, “chấm chéo” spice, pickled vegetables, cucumber, mint, coriander <i>Đùi gà Tiên Yên nướng sả, sốt chấm chéo, rau củ muối chua, dưa leo, lá bạc hà, rau mùi ta</i>	490
Dam Ha Crab Fried Rice (S, P, E) Dam Ha mud crab meat, ST25 rice, spring onion, free-range egg, dried shallots, green tobiko <i>Cơm chiên cua Đầm Hà, gạo ST25, hành lá, trứng gà thả vườn, hành phi, trứng cá chuồn</i>	490
Beef Fried Rice and Pickled Mustard (P, B, E) ST25 rice, sliced beef tenderloin, pickled mustard, fried garlic, spring onion <i>Cơm chiên dưa bò, gạo ST25, thịt thăn bò, dưa cải muối chua, tỏi chiên giòn, hành hoa</i>	490
Silky Tofu (V, N) Steamed tofu with spicy chili and lemongrass, coriander, soy sauce, roasted sesame seeds <i>Đậu phụ hấp sốt xì dầu sả ớt, rau mùi, xì dầu, hạt mè rang</i>	350

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

*All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng*

*Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.*

*Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng,
chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.*

ALL DAY À LA CARTE

11:00AM - 11:00PM

THE PASTA | MÌ Ý

Octopus Linguine (S, D, E)

Squid ink linguine with octopus, black olives, cherry tomatoes, tomato sauce, basil, parmesan cheese

Mì Ý mực đen với bạch tuộc, ô liu đen, cà chua bi, sốt cà chua, rau húng quế tây, phô mai parmesan

460

Spaghetti Bolognese (B, D, E)

Beef bolognese, tomato sauce, basil, sliced parmesan cheese, grated parmesan, cherry tomatoes

Mì Ý sốt bò băm, sốt cà chua, rau húng quế tây, phô mai parmesan thái lát, phô mai bào, cà chua bi

450

Seafood Fettuccine (S, D, E)

Olive fettuccine, squid, prawns, mussels, seafood bisque, cherry tomatoes, basil, parmesan cheese, salmon roe

Mì Ý fettuccine, mực, tôm, vẹm xanh, nước sốt hải sản, cà chua bi, rau húng quế tây, phô mai parmesan, trứng cá hồi

560

THE SANDWICH | BÁNH MÌ KẸP

Wagyu Beef Burger (D, B, P)

Wagyu beef patty, Ibérico ham, gherkins, tomato, caramelized onion, truffle mustard, emmental cheese, french fries

Bánh hamburger kẹp thịt bò Wagyu thượng hạng, thịt heo muối Ibérico, dứa chuột ngâm, cà chua, hành tây cháy cạnh, mù tạt nấm truffle, phô mai emmental, khoai tây chiên

670

Steak Sourdough Club Sandwich (D, B)

Black Angus striploin, sautéed mushrooms, caramelized onion, cheese

Bánh mì lên men tự nhiên, thân ngoại bò Úc, nấm xào, hành tây cháy cạnh, phô mai

560

Avocado Cheese Plant-Based Burger (V, D)

Unlimited plant-based patty, avocado, heirloom tomatoes, arugula, caramelized onion, truffle mayonnaise, emmental cheese, french fries

Bánh hamburger kẹp chay, trái bơ, cà chua đa sắc, rau cải lông, hành tây cháy cạnh, sốt mayo vị nấm truffle, phô mai emmental, khoai tây chiên

460

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

*All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng*

*Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.*

*Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng,
chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.*

ALL DAY À LA CARTE

11:00AM - 11:00PM

THE SIDE | MÓN ĂN KÈM

Steamed ST25 Rice

Cơm trắng ST25

100

French Fries (V)

Crispy Fried Potato Chips

Khoai tây chiên giòn

160

Potato Wedges (V)

Crispy Fried Seasoned Potato Wedges

Khoai tây bỏ muối cau tím gia vị chiên giòn

160

Leafy Salad (V, N, GF)

Mixed green leaves, cherry tomato, cucumber, lemon dressing

Xa lát tổng hợp, cà chua bi, dưa chuột, sốt chanh

160

Wok-fried Choy Sum (S, P, GF)

Choy sum, premium XO sauce, crispy garlic

Cải ngồng xào sốt XO thượng hạng, tỏi chiên giòn

250

Wok-fried Morning Glory (S, P, GF)

Morning glory, crispy shrimp, garlic, sliced chili

Rau muống xào tôm khô, tỏi, ớt sừng thái sợi

180

THE SWEET | MÓN TRÁNG MIỆNG

Lavender Crème Brûlée (E, D)

Fresh strawberries, edible flowers, shortbread crumble, crispy tuiles

Kem Brulee oải hương, dâu tây tươi, hoa ngũ sắc, bánh quy vụn, bánh nướng giòn

250

Manjari Chocolate Berry Tart (E, D)

Chocolate truffle, raspberry compote, crispy filo, cocoa soil

Bánh tart sô-cô-la, sô-cô-la truffle, mứt phúc bồn tử, bánh filo giòn, vụn cacao

250

Banana Amber Cake (E, N, GF)

Steamed banana cakes, roasted peanuts and coconut sauce, coconut ice cream

Bánh chuối hồ phách, đậu phộng rang và nước cốt dừa, kem dừa

220

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng.
Chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.

OVERNIGHT À LA CARTET MENU

11:00PM - 06:00AM

BREAKFAST ALL NIGHT | ĐIỂM TÂM SÁNG BAN ĐÊM

Egg Selection / Trứng tự chọn (E, D, P)

290

Two farmed eggs with your choice of cooking style / Lựa chọn 2 quả trứng và cách chế biến

Scrambled eggs / Trứng bác

Boiled eggs / Trứng luộc

Poached eggs / Trứng chần

Served with asparagus, vine tomatoes, bacon, pork sausage, hash browns

Phục vụ kèm với măng tây, cà chua, thịt ba chỉ xông khói, xúc xích heo,

bánh khoai tây chiên giòn

Baked Eggs (Nourish Bowl) (E, B, D, P)

290

Free-range eggs, tomato sauce, spicy chorizo, duck paté, fresh burrata cheese,

basil Vietnamese baguette

Trứng nướng, sốt cà chua, xúc xích cay, pate vịt, phô mai sữa trâu tươi, rau húng quế tây,

bánh mì Việt Nam

VIETNAMESE "PHỞ" | PHỞ VIỆT NAM

Tien Yen Chicken Phở (S, P)

490

12-hour chicken broth, Hanoi chili sauce, lime, fresh noodles, bean sprouts, spring onion, aromatic herbs

Phở gà dôi Tiên Yên, nước dùng gà hầm 12 tiếng, tương ớt Hà Nội, chanh, phở tươi, giá đỗ,

hành hoa, rau thơm

Japan Wagyu A5 Beef Phở (S, P, B)

650

18-hour beef broth, Wagyu beef rump, beef brisket, beef shank, fresh noodles, bean sprouts, spring onion, aromatic herbs

Phở bò Wagyu Nhật A5 thượng hạng, nước dùng bò hầm 18 tiếng, nạm bò, bắp bò, phở tươi,

giá đỗ, hành hoa, rau thơm

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng,
chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.

OVERNIGHT À LA CARTET MENU

11:00PM - 06:00AM

THE APPETIZERS | KHAI VỊ

Da Lat Avocado Salad (D, N, V, GF)

Avocado, mixed greens, heirloom tomatoes, cucumber, olives, feta cheese, onion, lemon honey dressing

Xa lát trái bơ Đà Lạt, rau xanh tổng hợp, cà chua đa sắc, dưa leo, ô liu, phô mai feta, hành tây, sốt mật ong chanh vàng

350

Prosciutto Caesar Salad (P, D, N, E)

Prosciutto ham, romaine lettuce, garlic croutons, sliced parmesan cheese, caesar dressing

Xa lát hoàng đế, thịt nguội, xà lách romaine, bánh mì crouton tói nướng giòn, phô mai parmesan thái lát, sốt hoàng đế

490

Dam Ha Crab Fried Spring Rolls (S, P, GF)

Fried mud crab meat, minced pork, minced prawn, wood ear mushrooms, shiitake mushrooms, carrots, Vietnamese herbs, coriander, chili sauce

Nem Cua Đầm Hà rán, thịt heo băm, tôm giã tay, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, rau thơm, rau mùi, tương ớt

450

Fresh Spring Rolls (P, S)

Ibérico pork belly, fresh tiger prawns, pickled vegetables, garden herbs, cucumber, fresh noodles, rice paper

Gỏi cuốn tôm thịt, thịt heo muối Ibérico, tôm sú biển, rau củ muối chua, rau thơm, dưa leo, bún tươi, bánh tráng gạo

300

Tuna Wakame Bowl (Nourish Bowl) (S, N)

Pan-seared tuna, wakame, pickled carrots, cucumber, edamame, avocado, sesame dressing

Cá ngừ áp chảo với rong biển, cà rốt muối chua, dưa leo, đậu nành Nhật, trái bơ, sốt mè rang

400

THE SOUP | MÓN SÚP

Pumpkin Soup With Cheese (D, V)

Creamy pumpkin soup, chia seeds, sizzler cheese toast

Súp bí đỏ phô mai, hạt chia, bánh mì phô mai giòn

300

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

*All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng*

*Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.*

*Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng.
Chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.*

OVERNIGHT À LA CARTET MENU

11:00PM - 06:00AM

THE MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

- Wok-fried Egg Noodles (V, N)** 300
Seasonal vegetables, shiitake mushrooms, tofu, garlic, chili, lemongrass soy sauce
Mỳ trứng xào chay, rau củ theo mùa, nấm hương, đậu phụ, tỏi, ớt, sốt sả xì dầu
- Beef Fried Rice & Mustard Pickle (P, B, E)** 490
ST25 rice, sliced beef tenderloin, pickled mustard, fried garlic, spring onion
Cơm chiên dưa bò, gạo ST25, thịt thăn bò, dưa cải muối chua, tỏi chiên giòn, hành hoa
- Tien Yen Chicken (P, N, S, GF)** 490
Char-grilled Tien Yen Chicken thigh with lemongrass, chấm chéo spice, pickled vegetables, cucumber, mint, coriander
Đùi gà Tiên Yên nướng sả, sốt chấm chéo, rau củ muối chua, dưa leo, rau thơm, mùi ta
- Spaghetti Bolognese (B, D, E)** 450
Beef bolognese, tomato sauce, basil, sliced parmesan cheese, grated parmesan cheese, sun-dried tomatoes
Mỳ Ý sốt bò băm, sốt cà chua, rau húng quế tây, phô mai parmesan thái lát, phô mai parmesan bào, cà chua một nắng

THE SANDWICH | BÁNH MÌ KẸP

- Wagyu Beef Burger (D, B, P)** 670
Wagyu beef patty, Ibérico ham, gherkins, tomato, caramelized onion, truffle mustard, emmental cheese, french fries
Bánh hamburger kẹp thịt bò Wagyu thượng hạng, thịt heo muối Ibérico, dưa chuột ngâm, cà chua, hành tây cháy cạnh, mù tạt nấm truffle, phô mai emmental, khoai tây chiên
- Steak Sourdough Club Sandwich (D, B)** 560
Black Angus striploin, sautéed mushrooms, caramelized onion, cheese
Bánh mì lên men tự nhiên, thăn ngoại bò Úc, nấm xào, hành tây cháy cạnh, phô mai
- Avocado Cheese Plant-Based Burger (D, V)** 460
Unlimited plant-based patty, avocado, heirloom tomatoes, caramelized onion, truffle mayonnaise, arugula, emmental cheese, french fries
Bánh hamburger kẹp chay, trái bơ, cà chua đa sắc, hành tây cháy cạnh, truffle và mayonnaise, rau cải lông, phô mai emmental, khoai tây chiên

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng,
chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.

OVERNIGHT À LA CARTET MENU

11:00PM - 06:00AM

THE SIDE | MÓN ĂN KÈM

- French Fries (V)** 160
Crispy potatoes, salt, pepper, parmesan cheese
Khoai tây chiên, muối, tiêu, phô mai parmesan
- Potato Wedges (V)** 160
Crispy potato wedges, grated cheddar cheese, salt, lime wedges
Khoai tây bố mùi cau chiên, phô mai cheddar bào sợi, muối, chanh

THE SWEET | MÓN TRÁNG MIỆNG

- Lavender Crème Brûlée (E, D)** 250
Fresh strawberries, edible flowers, shortbread crumble, crispy tuiles
Kem Brulee oài hương, dâu tây tươi, hoa ngũ sắc, bánh quy vụn, bánh nướng giòn
- Manjari Chocolate Berry Tart (E, D)** 250
Chocolate truffle, raspberry compote, crispy filo, cocoa soil
Bánh tart sô-cô-la, sô-cô-la truffle, mứt phúc bồn tử, bánh filo giòn, ca cao vụn
- Seasonal Fruit Platter (GF)** 250
Daily selection of five sliced seasonal fruits
Tổng hợp năm loại trái cây cắt lát theo mùa

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef

V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

*All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng*

*Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens.
Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.*

*Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng.
Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng,
chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.*

BERVERAGE MENU | THỰC ĐƠN ĐỒ UỐNG



BEVERAGE MENU | THỰC ĐƠN ĐỒ UỐNG

	GLASS / LY	BOTTLE / CHAI
CHAMPAGNE RƯỢU SÂM PANH		
N.V. Billecart-Salmon Brut Réserve Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier, Champagne, France	999	4700
SPARKLING WINE RƯỢU VANG SỦI		
Freixenet Prosecco Glera, Piemonte, Italy	420	1900
ROSÉ WINE RƯỢU VANG HỒNG		
Famille Perrin Nature Côtes du Rhône Cinsault - Grenache Noir - Mourvèdre, Côtes du Rhône, France	420	1899
WHITE WINE RƯỢU VANG TRẮNG		
2017, Domaine Weinbach Riesling, Alsace, France	510	2400
2020, Louis Latour Macon-Lugny Les Genievres Chardonnay, Burgundy, France	480	2200
2019, Torbreck Woodcutter's Sémillon, Barossa Valley, Australia	440	2100
Greywacke Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	399	1999
RED WINE RƯỢU VANG ĐỎ		
Comte de Duzac Haut- Médoc Merlot - Cabernet Sauvignon, Bordeaux, France	470	2200
Louis Latour Bourgogne Pinot Noir, Burgundy, France	520	2300
Satellite Pinot Noir, Marlborough, New Zealand	520	2500
Salentein Barrel Selection Malbec, Mendoza, Argentina	440	2100
SWEET WINE RƯỢU VANG TRẮNG MIỆNG		
Gemma Di Luna Moscato Vino Spumante Moscato, Veneto, Italy	360	1600

*All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges
VAT 8% for food, non-alcohol drinks, 10% for any products with alcohol prevailing government tax*

Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế giá trị gia tăng đối với đồ ăn, đồ uống không cồn, 10% thuế giá trị gia tăng đối với bất kỳ sản phẩm nào có cồn theo thuế của chính phủ hiện hành

BEVERAGE MENU | THỰC ĐƠN ĐỒ UỐNG

APÉRITIF RƯỢU KHAI VỊ	GLASS / LY	BOTTLE / CHAI
Green Chartreuse, France	210	2400
Lillet Blanc, France	210	2600
GIN RƯỢU GIN		
Lady Trieu Mekong Delta Dry, Vietnam	310	2700
Baiguir, Vietnam	340	3000
VODKA RƯỢU VODKA		
Ketel One, Netherlands	280	4700
Suntory Haku, Japan	320	5000
RUM RƯỢU RUM		
Sampan Blanc 43%, Vietnam	240	2700
Ron Zacapa 12, Guatemala	290	3500
TEQUILA, MEXICO RƯỢU TEQUILA, MEXICO		
Patron Silver	430	4900
Patron Anejo	530	6000
WHISKY, SCOTLAND RƯỢU TEQUILA, MEXICO		
Macallan Sherry Oak 12	610	9100
Chivas 12	320	3600
LIQUEUR RƯỢU MÙI		
Baileys Irish Cream, Ireland	180	2700
Kahlua, Mexico	180	2500

*All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges
VAT 8% for food, non-alcohol drinks, 10% for any products with alcohol prevailing government tax*

*Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế giá trị gia tăng đối với đồ ăn, đồ uống không cồn,
10% thuế giá trị gia tăng đối với bất kỳ sản phẩm nào có cồn theo thuế của chính phủ hiện hành*

BEVERAGE MENU | THỰC ĐƠN ĐỒ UỐNG

INTERNATIONAL BEER | BIA QUỐC TẾ

BOTTLE / CHAI

Tiger, Singapore	180
Heineken, Netherlands	180
Heineken 0.0, Netherlands	140

VIETNAMESE BEER | BIA VIỆT NAM

Halong Sapphire	150
Jasmine IPA	210

COCKTAIL | THỨC UỐNG PHA CHẾ CÓ CỒN

Spritz Aperol, Prosecco, Soda <i>Rượu Khai Vị Aperol, Rượu Vang Sủi, Nước Soda</i>	280
Mimosa Champagne, Orange Juice <i>Rượu Sâm Panh, Nước Cam</i>	280
Passion Fruit G&T Gin infused Passion Fruit, Orange Blossom, Elderflower Syrup, Tonic Water <i>Rượu Gin Ủ Chanh Leo, Nước Hoa Cam, Si-rô Hoa Cơm Cháy, Nước Tonic</i>	360

DE - ALCOHOLISED WINE | RƯỢU VANG KHÔNG CỒN

Sparkling Bottega, "0" Life White, Veneto Veneto, Italy	1200
White Cantina Zaccagnini Bacca Bianca, Italy	1100
Red Cantina Zaccagnini De-Alcoholised Bacca Rossa, Italy	1100

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges
VAT 8% for food, non-alcohol drinks, 10% for any products with alcohol prevailing government tax

Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế giá trị gia tăng đối với đồ ăn, đồ uống không cồn, 10% thuế giá trị gia tăng đối với bất kỳ sản phẩm nào có cồn theo thuế của chính phủ hiện hành

BEVERAGE MENU | THỨC ĐƠN ĐỒ UỐNG

MOCKTAIL | THỨC UỐNG PHA CHẾ KHÔNG CỒN

Pomenito 220
Grapefruit Juice, Lemon Juice, Agave Syrup, Mint, Soda Water
Nước Bưởi, Nước Chanh Vàng, Si-rô Cây Thùa, Bạc Hà, Nước Soda

Halong Cooler 220
Green Tea, Lychee, Lemon Juice, Lemongrass
Trà Xanh, Nước Vài, Nước Chanh Vàng, Sả

HEALTHY DRINK | THỨC UỐNG TỐT CHO SỨC KHỎE

Margical Morning Shot 200
Cucumber, Celery, Ginger Detox Booster
Dưa leo, Củ Tây, gừng

The Goods 200
Pineapple, Beetroot Booster
Dứa, Củ Dền

Fit 'n' Tasty 200
Spinach, Lemon
Rau Chân Vịt, Chanh Vàng

FRESH JUICE | NƯỚC ÉP TRÁI CÂY

Young Coconut Juice 200
Nước Dừa

Orange Juice 190
Nước Cam

Pineapple Juice 190
Nước Dứa

Watermelon Juice 190
Nước Dưa Hấu

Apple Juice 190
Nước Táo

Mango Juice 190
Nước Xoài

*All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges
VAT 8% for food, non-alcohol drinks, 10% for any products with alcohol prevalling government tax*

Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế giá trị gia tăng đối với đồ ăn, đồ uống không cồn, 10% thuế giá trị gia tăng đối với bất kỳ sản phẩm nào có cồn theo thuế của chính phủ hiện hành

BEVERAGE MENU | THỰC ĐƠN ĐỒ UỐNG

SMOOTHIES | SINH TỐ

Banana <i>Chuối</i>	200
Strawberry <i>Dâu</i>	200
Mango <i>Xoài</i>	200

CHILLED JUICES | NƯỚC TRÁI CÂY HỘP

Tomato <i>Cà Chua</i>	170
Cranberry <i>Nam Việt Quất</i>	170

MILKSHAKES | SỮA LẮC

Chocolate <i>Sô-cô-la</i>	190
Vanilla <i>Vani</i>	190

STILL MINERAL WATER | NƯỚC KHOÁNG KHÔNG GA

Lavie, 450ml, Vietnam	110
Thonon, 330ml, France	150
Thonon, 750ml, France	170

SPARKLING MINERAL WATER | NƯỚC KHOÁNG CÓ GA

Lavie, 450ml, Vietnam	110
Vals, 330ml, France	150
Vals, 750ml, France	170

*All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges
VAT 8% for food, non-alcohol drinks, 10% for any products with alcohol prevalling government tax*

*Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế giá trị gia tăng đối với đồ ăn, đồ uống không cồn,
10% thuế giá trị gia tăng đối với bất kỳ sản phẩm nào có cồn theo thuế của chính phủ hiện hành*

BEVERAGE MENU | THỰC ĐƠN ĐỒ UỐNG

CARBONATED DRINK | NƯỚC GIẢI KHÁT CÓ GA

Coke – Original Taste <i>Coca-cola Truyền Thống</i>	140
Coke – Diet <i>Coca-cola Ít Đường</i>	140
Coke – Zero Sugar <i>Coca-cola Không Đường</i>	140
Fanta Orange <i>Fanta Hương Cam</i>	140
Sprite <i>Sprite Hương Chanh</i>	140
Soda <i>Nước Uống Có Ga</i>	140
Fever-Tree Ginger Ale <i>Nước Uống Có Ga Vị Gừng Fever-Tree</i>	160
Fever-Tree Ginger Beer <i>Nước Uống Có Ga Vị Bia Gừng Fever-Tree</i>	160
Fever-Tree Mediterranean Tonic <i>Nước Uống Có Ga Địa Trung Hải Fever-Tree</i>	160
Fever-Tree Soda <i>Nước Uống Có Ga Fever-Tree</i>	160

ENERGY DRINK | NƯỚC TĂNG LỰC

Red Bull <i>Nước tăng lực Red Bull</i>	140
--	-----

VIETNAMESE COFFEE | CÀ PHÊ VIỆT NAM

Vietnamese Coffee with Condensed Milk <i>Cà Phê Sữa Việt Nam</i>	130
Black Vietnamese Coffee <i>Cà Phê Đen Việt Nam</i>	130
Saigon “Bạc Xiu” Coffee <i>Cà Phê Bạc Xiu Sài Gòn</i>	130
Coconut Coffee <i>Cà Phê Dừa</i>	130
Salted Coffee <i>Cà Phê Muối</i>	130

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges
VAT 8% for food, non-alcohol drinks, 10% for any products with alcohol prevailing government tax

Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế giá trị gia tăng đối với đồ ăn, đồ uống không cồn, 10% thuế giá trị gia tăng đối với bất kỳ sản phẩm nào có cồn theo thuế của chính phủ hiện hành

BEVERAGE MENU | THỰC ĐƠN ĐỒ UỐNG

ITALIAN COFFEE | CÀ PHÊ KIỂU Ý

Cappuccino <i>Cà Phê Cappuccino</i>	130
Latte <i>Cà Phê Latte</i>	130
Espresso (Single / Double) <i>Cà Phê Espresso</i>	130
Americano <i>Cà Phê Americano</i>	130
Decaffeinated Coffee <i>Cà Phê Không Caffeine</i>	130

OTHER | KHÁC

Chocolate <i>Sô-cô-la</i>	130
-------------------------------------	-----

MILK | SỮA

Full-fat Milk / Low-fat Milk / Soya Milk <i>Sữa Tươi Nguyên Kem / Sữa Tươi Ít Béo / Sữa Đậu Nành</i>	120
--	-----

SELECTION OF TEA | BỘ SƯU TẬP TRÀ

English Breakfast / Earl Grey / Greenleaf <i>Trà Đen Kiểu Anh / Trà Đen Bá Tước / Trà Xanh</i>	140
--	-----

Jasmine Gold / Fruity Chamomile / Refreshing Mint / Sweet Berries <i>Trà Nhài / Trà Cúc / Trà Bạc Hà / Trà Trái Cây</i>	140
---	-----



All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges
VAT 8% for food, non-alcohol drinks, 10% for any products with alcohol prevailing government tax

Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế giá trị gia tăng đối với đồ ăn, đồ uống không cồn, 10% thuế giá trị gia tăng đối với bất kỳ sản phẩm nào có cồn theo thuế của chính phủ hiện hành