

BRISTISH AFTERNOON TEA SET
1.399 / 02 guests

SAVORY
MÓN MẶN

Wagyu Beef Tartare (B, E, S)

Classic Beef Tartare with White Toast, Kaviari
Bánh mì bò Wagyu tái, bánh mì trắng, trứng cá tằm Kaviari

Smoked Tasmanian Salmon (S)

Avocado Pureé, Edamame & Water Chestnuts Salsa, Tobikko Roe,
Wonton Wrapper Tart
Cá hồi Tasmania xông khói với bơ nghiền, đậu nành và
củ năng trộn, trứng cá chuồn, tart vỏ bánh hoành thánh

Japan Baby Scallops Éclair (S, E, D)

Seared Baby Scallops with Avocado Cream Cheese, Crystal Cucumber,
Salmon Roe & Dill
Sò điệp nhật áp chảo với sốt kem bơ, dưa leo pha lê, trứng cá hồi và thì là

Black Tiger Prawn (S, D)

Grilled Tiger Prawn, Brioche, Salted Butter, Chive, Citrus Caviar
Bánh mì hoa cúc với tôm sú biển nướng, bơ mặn, hẹ pháp và chanh trứng cá

SWEET
BÁNH NGỌT

Yuzu Macarons (E, D, N)

Bánh hạnh nhân vị quả thanh yên

Pina Colala (E, D)

Bánh kem vị dứa và dứa

Raspberry Cheese Tart (E, D, N)

Bánh phô mai vị phúc bốn tử

Chocolate Hazelnut Delight (E, D, N)

Bánh kem mềm vị socola và hạt phỉ

Mango & Saffron Panna Cotta (E, D)

Bánh kem mềm hoa nghệ tây

SCONE
BÁNH NƯỚNG KIỂU ANH (D, E)

Plain Scone, Pandan Scone (E, D)

Bánh Scone cổ điển , Bánh scone lá dứa

Clotted Cream, Homemade Mix Berry Jam (D)

Kem tươi, Mứt dâu rừng.

BEVERAGE
ĐỒ UỐNG

Tea

Trà

Coffee

Cà phê

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 1000 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

BRISTISH AFTERNOON TEA SET
1.999 / 02 guests

SAVORY
MÓN MẶN

Wagyu Beef Tartare (B, E, S)

Classic Beef Tartare with White Toast, Kaviari
Bánh mì bò Wagyu tái, bánh mì trắng, trứng cá tằm Kaviari

Smoked Tasmanian Salmon (S)

Avocado Pureé, Edamame & Water Chestnuts Salsa, Tobikko Roe,
Wonton Wrapper Tart
Cá hồi Tasmania xông khói với bơ nghiền, đậu nành và
củ năng trộn, trứng cá chuẩn, tart vỏ bánh hoành thánh

Japan Baby Scallops Éclair (S, E, D)

Seared Baby Scallops with Avocado Cream Cheese, Crystal Cucumber,
Salmon Roe & Dill
Sò điệp nhật áp chảo với sốt kem bơ, dưa leo pha lê, trứng cá hồi và thì là

Black Tiger Prawn (S, D)

Grilled Tiger Prawn, Brioche, Salted Butter, Chive, Citrus Caviar
Bánh mì hoa cúc với tôm sú biển nướng, bơ mặn, hẹ pháp và chanh trứng cá

SWEET
BÁNH NGỌT

Yuzu Macarons (E, D, N)

Bánh hạnh nhân vị quả thanh yên

Pina Colala (E, D)

Bánh kem vị dứa và dứa

Raspberry Cheese Tart (E, D, N)

Bánh phô mai vị phúc bốn tử

Chocolate Hazelnut Delight (E, D, N)

Bánh kem mềm vị socola và hạt phỉ

Mango & Saffron Panna Cotta (E, D)

Bánh kem mềm hoa nghệ tây

SCONE
BÁNH NƯỚNG KIỂU ANH (D, E)

Plain Scone, Pandan Scone (E, D)

Bánh Scone cổ điển , Bánh scone lá dứa

Clotted Cream, Homemade Mix Berry Jam (D)

Kem tươi, Mứt dâu rừng.

BEVERAGE
ĐỒ UỐNG

Tea

Trà

Coffee

Cà phê

02 Glasses of Welcome Tea Cocktails

02 Ly Cocktails Trà Chào Mừng

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 1000 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

THE HERITAGE BAY AFTERNOON TEA SET

2.499 / 02 guests

SAVORY

MÓN MẶN

Wagyu Beef Tartare (B, E, S)

Classic Beef Tartare with White Toast, Kaviari
Bánh mì bò Wagyu tái, bánh mì trắng, trứng cá tằm Kaviari

Smoked Tasmanian Salmon (S)

Avocado Pureé, Edamame & Water Chestnuts Salsa, Tobikko Roe,
Wonton Wrapper Tart
Cá hồi Tasmania xông khói với bơ nghiền, đậu nành và
củ năng trộn, trứng cá chuồn, tart vỏ bánh hoành thánh

Japan Baby Scallops Éclair (S, E, D)

Seared Baby Scallops with Avocado Cream Cheese, Crystal Cucumber,
Salmon Roe & Dill
Sò điệp nhật áp chảo với sốt kem bơ, dưa leo pha lê, trứng cá hồi và thì là

Black Tiger Prawn (S, D)

Grilled Tiger Prawn, Brioche, Salted Butter, Chive, Citrus Caviar
Bánh mì hoa cúc với tôm sú biển nướng, bơ mặn, hẹ pháp và chanh trứng cá

SWEET

BÁNH NGỌT

Yuzu Macarons (E, D, N)

Bánh hạnh nhân vị quả thanh yên

Pina Colala (E, D)

Bánh kem vị dừa và dứa

Raspberry Cheese Tart (E, D, N)

Bánh phô mai vị phúc bốn tử

Chocolate Hazelnut Delight (E, D, N)

Bánh kem mềm vị socola và hạt phỉ

Mango & Saffron Panna Cotta (E, D)

Bánh kem mềm hoa nghệ tây

SCONE

BÁNH NƯỚNG KIỂU ANH (D, E)

Plain Scone, Pandan Scone (E, D)

Bánh Scone cổ điển , Bánh scone lá dứa

Clotted Cream, Homemade Mix Berry Jam (D)

Kem tươi, Mứt dâu rừng.

BEVERAGE

ĐỒ UỐNG

Tea

Trà

Coffee

Cà phê

02 Glasses of Welcome Champagne

02 Ly Sâm Panh Chào Mừng

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 1000 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

VIETNAMESE CRAFT GIN

Proudly inspired by the diverse cultures and flavours of Vietnam. Lady Triệu is created in small batches by a dedicated team of local artisans, at our rural home in Củ Chi. Tự hào với nguồn cảm hứng từ các nền văn hóa và hương vị đa dạng của Việt Nam. Lady Triệu được sản xuất thủ công bởi đội ngũ nghệ nhân tận tâm, tại căn nhà xưởng nhỏ nằm tại vùng ven Củ Chi.

Lady Trieu Mekong Delta Dry

Rich, fragrant star anise, and wild forest pepper balanced with zesty kumquat and orange peel
Nồng nàn, đậm đà hương hoa hồi kết hợp với tiêu rừng, cân bằng cùng hương vỏ cam sành và quýt

270

Lady Trieu Hoi An Spice Road Gin

Lively citrus and aromatic ginger, smoke from black cardamom
Hương cam sống động, gừng cay nồng, mùi khói từ thảo quả

270

Lady Trieu Sapa Citrus Tea Gin

A heady, aromatic gin, blending herbal notes of oolong tea with layered citrus tones and warming pepper.
Nồng nàn, đậm hương thảo mộc, cam và tiêu kết hợp trà Oolong

270

Lady Trieu East Sea Navy Gin

Fresh, bracing notes of citrus with coastal umami body from seaweed, a pinch of sea salt gives a crisp finish
Tươi mới, sảng khoái với hương cam, vị umami vùng biển đến từ rong biển, hậu vị giòn tan, sống động cùng một ít muối biển

270

Lady Trieu Contemporary Vietnam Gin

Bold citrus fruit & sweet warming spice with pepper notes
Hương cam chanh nổi bật cùng gia vị và hương tiêu ấm nồng

270

Lady Trieu Contemporary Orange Gin

Warm and fresh with a strong citrus, delicate elegant dry tea finish
Ấm áp, tươi mới đậm vị cam, hậu vị nhẹ nhàng tinh tế từ trà xanh

270

CARBONATED DRINKS NƯỚC GIẢI KHÁT CÓ GA

Fever-Tree

Premium Ginger Ale/ Premium Ginger Beer/ Mediterranean Tonic/ Indian Tonic Water/ Premium Soda Water

160

*All prices are in 1000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá đã 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