

WINES

	GLASS	BOTTLE
CHAMPAGNE/ SPARKLING WINE		
Moët & Chandon Brut, Epernay, Champagne	VND 650	VND 3150
Chandon Brut, Victoria, Sparking wine		VND 1950
Bottega, Il Vino Dei Poeti, Prosecco D.O.C	VND 350	VND 1700
WHITE WINES		
Joseph Drouhin Laforêt, Chardonnay, Bourgogne, France	VND 420	VND 2000
D'Arenberg, The Stump Jump, Chardonnay McLaren Vale & Adelaide Hills, Australia	VND 280	VND 1350
Allan Scott, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	VND 330	VND 1600
Banfi, Placido Pinot Grigio, IGT Tuscany, Italy	VND 290	VND 1400
ROSE WINE		
Yalumba Y Series, Sangiovese, South Australia, Australia	VND 280	VND 1390
RED WINES		
Susana Balbo, Crios Malbec, Uco Valley Mendoza, Arghentina	VND 310	VND 1500
Château Bouteilley Premieres, Merlot Blend, Cotes de Bordeaux, France	VND 340	VND 1650
Allan Scott, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand	VND 350	VND 1700
Les Legendes R, Cabernet Sauvignon Blend Bordeaux, France	VND 390	VND 1900

DIPLOMAT COCKTAILS

The Diplomat Sampan Rhum, Campari, Pineapple juice, Lime juice, syrup	VND 295
Pablo Neruda Pisco, Passion fruit, Passion nectar, Syrup	VND 295
Dwight Eisenhower Shiso leaf infused J.W Black Label, Soda, Lemon twist	VND 280
Sir Winston Churchill Vê Để Đi Good Gin, Tio Pepe fino sherry, Lemon juice, Sugar syrup, Bitters	VND 280
Franklin D. Roosevelt Peach tea infused bourbon, Sweet vermouth, Campari	VND 260
Mikhail Gorbachev Vodka, Vê Để Đi Crème de cacao, Cream	VND 260

CLASSIC COCKTAIL

Margarita Jose Cuervo Tequila, Cointreau, Lime Juice	VND 220
Whiskey Sour Jim Beam Bourbon, Lime juice, Egg white, Bitters, Syrup	VND 220
Mojito Sampan Rhum, Fresh mint, Lime juice, Syrup, Soda	VND 220
Pina Colada Vê Để Đi Right Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream, Syrup	VND 220
Long Island Iced Tea Gin, Vodka, Tequila, Rum, Triple Sec, Lime juice, Coke	VND 250
Mai Tai Vê Để Đi Right Rum, Orange Curaçao, Dark Rum, Pineapple juice, Lime juice, Syrup	VND 250
Passion Martini Vodka, Passion fruit, Passion nectar, Syrup	VND 250
Singapore Sling Gin, D.O.M Bénédictine, Cherry brandy, Grand Marnier, Pineapple juice, Lime juice, Syrup, Soda	VND 250

MOCKTAILS

Kentumi Vanilla ice cream, Strawberry syrup, Lime juice, Soda	VND 180
Incredible Orange juice, Passion fruit juice, Vanilla syrup, Vanilla ice cream	VND 180
Hanoi Sunset Pineapple juice, Peach nectar, Lime juice, Grenadine	VND 180
Bamboo Show Fresh mango, banana, pineapple juice	VND 180
Passionate Passion fruit nectar, Strawberry syrup, Lime juice	VND 180
Milk Shakes Choice of chocolate, vanilla, strawberry	VND 180

WATER

(S) Alba still water	VND 95
(S) Alba sparkling water	VND 95
(S) Evian water	VND 200
(L) Evian water	VND 280
(S) Sanpellegrino	VND 160
(L) Sanpellegrino	VND 250

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta, Tonic, Soda, Coca Zero, Ginger Ale	VND 98
--	--------

FRESH FRUIT JUICES

Orange, pineapple, apple, watermelon, mango, carrot, lime	VND 140
--	---------

CHILLED JUICES

Peach, apple	VND 100
--------------	---------

APERITIFS

CLASSICS

VERMOUTH: Martini Rosso, Martini Bianco	VND 110
PIMM's No.1	VND 150
AMERS: Campari, Aperol	VND 160
ANIS: Ricard	VND 165
SHERRY: Tio Pepe	VND 230

BEERS

Sapporo Draught, Japan	VND 135
1664 Blanc Draught, France	VND 150
Hanoi, Vietnam	VND 120
Somersby Apple Cider, Denmark	VND 120
Heineken, Netherlands	VND 130
Corona, Mexico	VND 165

CLASSIC SPIRITS

	SHOT (40ml)	BOTTLE
GIN		
Gordon	VND 150	VND 1800
Bombay	VND 170	VND 2300
Tanqueray	VND 180	VND 2400
Saigon Baigur	VND 250	VND 3850
RUM		
Bacardi White	VND 150	VND 1800
Captain Morgan Dark	VND 165	VND 2000
TEQUILA		
Olmecca	VND 150	VND 1500
Patron Silver Tequila	VND 365	VND 6500
Don Julio Reposado	VND 390	VND 7500
VODKA		
Stolichnaya	VND 150	VND 1800
Absolut	VND 160	VND 2000
Belvedere	VND 245	VND 3500
Grey Goose	VND 250	VND 3800
LIQUEURS		
Bailey	VND 130	
Kahlua	VND 130	
Amaretto	VND 130	
Malibu	VND 130	
Lillet Blanc	VND 130	
Cointreau	VND 140	
Drambuie	VND 160	
Sambuca	VND 160	
Jägermeister	VND 180	
Grand Marnier	VND 200	

WHISKY

	SHOT (40ml)	BOTTLE
SCOTCH WHISKY		
Ballentine's Finest	VND 150	VND 1800
J&B Rare	VND 155	VND 2000
Johnnie Walker Black Label	VND 175	VND 2200
Johnnie Walker Blue Label	VND 800	VND 12000
Chivas Regal 12 y	VND 180	VND 2800
Chivas Regal 18 y	VND 300	VND 5250
J.W Blue Label King George V		VND 20000

SINGLE MALT WHISKY

Glenmorangie 10y	VND 250	VND 3500
Glenlivet 12y	VND 270	VND 3800
Glenfiddich 12y	VND 280	VND 3800
Glenfiddich 18y	VND 500	VND 7500
Macallan 12y	VND 500	VND 7500
Macallan 18y		VND 24000

WHISKY FROM THE WORLD

Jim Beam	VND 150	VND 1800
Jameson	VND 150	VND 2200
Jack Daniel's	VND 180	VND 2900
Canadian Club	VND 190	VND 3000

DIGESTIF

COGNAC	SHOT (40ml)	BOTTLE
Courvoisier VSOP	VND 290	VND 5500
Courvoisier XO	VND 720	VND 11500
Hennessy VSOP	VND 300	VND 4200
Hennessy XO	VND 800	VND 10800
Remy Martin VSOP	VND 350	VND 4500
Remy Martin XO	VND 750	VND 12500
Moyet Fins Bois		VND 3500
Moyet Fine Champagne		VND 5000
Moyet Grande Champagne XO 45 years		VND 12000

ARMAGNAC

1969 Sempé Vieil Armagnac	VND 600	VND 9000
---------------------------	---------	----------

PORT & GRAPPA

Quinta do Noval Tawny Port	VND 320	VND 3200
Grappa di Amarone Villabella	VND 450	VND 7000

CALVADOS

Lecompte Calvados	VND 300	VND 5000
-------------------	---------	----------

HOT DRINKS

COFFEE

Vietnamese black coffee	VND 130
Vietnamese black coffee with condensed milk	VND 130
Americano	VND 120
Cappuccino	VND 150
Café latte	VND 150
Espresso	VND 120
Double espresso	VND 150
Decaffeinated coffee	VND 120

HOT CHOCOLATE

VND 120

CAFE ROYAL

VND 220

Brandy, espresso, whipped cream

IRISH COFFEE

VND 220

John Jameson, sugar, espresso, whipped cream

FRENCH COFFEE

VND 220

Grand Marnier, sugar, espresso, whipped cream

LOOSE TEA SELECTION - EPICUREAN SAO

English Breakfast Signature

VND 120

A blend of black tea from Sri Lanka, India and Vietnam with robust aroma. Slightly sweet and spicy flavor.

Summer Earl Grey

VND 120

A blend of Vietnamese black tea and Italian Bergamot oil with signature citrus note and lavender aroma.

Jasmine

VND 120

A fresh and pleasant green tea with delicate floral notes and jasmine aroma.

Passion Oolong

VND 120

An exotic oolong tea with an intense and natural aroma of passion fruit

Chamomile

VND 120

A blend of white and yellow chamomile flowers, with mellow honey-like sweetness and silky mouthfeel, bringing excellent relaxation feelings.

Premium Green Thai Nguyen

VND 135

A signature green tea originated from Xinjiang region with light grassy, fresh and slightly bitter taste.

Oolong Epicurean

VND 135

Originated from the highlands of Vietnam, with strong floral aroma, sweet aftertaste and long-lasting flavor.

Lotus

VND 135

Hailed as "Tea for the King", with traditional lotus scent, deep floral notes and a pleasant aftertaste.

At InterContinental Hanoi Westlake, we are committed to creating an exceptional dining experience for our guests, including guests with food allergies.

That is why we are delighted to present this information in order to help you make an informed food selection.

Should you have any dietary restrictions, please let us know so we can provide you with our dedicated menu and recommendations that suit your preferences.

We have created a series of icons identifying dietary groups to help you select which menu items best meet your needs.

Khách sạn InterContinental Hanoi Westlake cam kết mang đến cho mọi khách hàng những trải nghiệm ẩm thực đáng nhớ nhất, kể cả với những thực khách có chế độ ăn nghiêm ngặt do vấn đề dị ứng thực phẩm.

Với trang thông tin hữu ích này, khách hàng có thể dễ dàng nhận biết và lựa chọn món ăn với những nguyên liệu phù hợp cho sức khỏe.

Quý khách vui lòng báo với nhân viên nhà hàng nếu như có tiền sử dị ứng thực phẩm. Chúng tôi sẵn sàng hỗ trợ quý khách lựa chọn các món ăn phù hợp với sức khỏe và chế độ ăn uống.

Trong thực đơn này, chúng tôi sẽ sử dụng 6 ký hiệu dưới đây để phân nhóm các loại nguyên liệu chế biến có trong món ăn.



Vegan



Contains Nuts



Contains Pork



Dairy



Gluten



Contains Seafood

A LA CARTE BREAKFAST

Two Eggs in preferred style VND 220
2 quả trứng chế biến theo yêu cầu
Fried, scrambled, poached or boiled
Chiên, chưng, chần hoặc luộc

(D,P) Three Eggs Omelet or White Egg Omelet VND 230
3 quả trứng cuộn hoặc lòng trắng trứng cuộn
Stuffed with your choice of fillings: ham, cheese,
tomato, onion, bell pepper and mushroom
Ăn kèm với dăm bông, phô mai, cà chua, hành tây, ớt chuông và nấm

(G,D,S) Smoked Salmon Egg Benedict VND 350
Trứng Benedict
Toasted English muffin, smoked salmon and
Hollandaise sauce
*Trứng chần phục vụ cùng cá hồi xông khói,
bánh nướng xốp kiểu Anh và sốt bơ trứng*

(G) Poached Egg VND 230
Trứng chần
On whole wheat seed toast, avocado mashed,
spinach sprout and cherry tomato salad
*Phục vụ cùng bánh mì nguyên cám, bơ nghiền,
sa lát rau mầm và cà chua bi*

All egg dishes above served with your choice of 4 side dishes:
Hash brown potatoes, baked tomatoes, crispy pork bacon,
chicken sausage, sautéed mushrooms, baked beans, steamed
mantow or fried sticky rice ball

*Các món trứng bên trên phục vụ cùng 4 đồ ăn kèm sau:
Bánh khoai tây, cà chua bỏ lò, ba chỉ rán giòn, xúc xích gà, nấm xào, đậu hũ,
bánh bao chay hấp hoặc xôi chiên*

- (G,D) **From our bakery** VND 180
Các loại bánh
 Waffles, pancakes, French toast. Served with berry compote, warm maple syrup, whipped cream and chocolate sauce
Bánh quế, bánh kếp, bánh mì nướng kiểu Pháp. Phục vụ cùng sốt dâu rừng, si rô lá phong, kem tươi và sốt sô cô la
- (G,V,D) **Fresh Fruit Yoghurt** VND 190
Sữa chua Trái cây
 Strawberry, banana, mango and grape served with low fat natural yoghurt and roasted granola
Sữa chua không đường phục vụ cùng dâu tây, chuối, xoài, nho và ngũ cốc tẩm mật ong nướng
- (G,D) **Cereals** VND 150
Ngũ cốc
 Corn flakes, frosties, muesli granola, all bran, alpen - sugar free, fruit loops, cocoa krispies served with your choice of full cream, low fat or skimmed milk or soya milk/ hot or cold
Ngũ cốc phục vụ cùng sữa nguyên kem, sữa ít béo, sữa không béo hoặc sữa đậu nành nóng hoặc lạnh
- (D,G) **Oatmeal Porridge** VND 150
Cháo Yến mạch
 Made with your choice of hot full cream, low fat, skimmed or soya milk and topped with honey, fresh strawberries and toasted almonds
Hạt mạch nấu cùng sữa tươi nguyên kem, ít béo, sữa không béo hoặc sữa đậu nành mật ong, dâu tây và hạnh nhân
- (G,D,P) **Vietnamese Sandwich** VND 220
Bánh mì Việt Nam
 Vietnamese sandwich with pork paté, mayonnaise, roasted pork, pork terrine, fresh herbs and house made pickle
Bánh mì pa té kẹp thịt nướng, chả quế, rau thơm và rau củ muối chua
- (P,S) **Chinese Congee** VND 190
Cháo trắng
 Plain rice congee accompanies with pork char siew, fish salted in bean, salted egg, pickle and scallion
Cháo trắng phục vụ cùng thịt lợn nướng xá xíu, cá mặn, trứng muối và hành lá
- (V) **Aloo Puri** VND 250
Cà ri Khoai tây cay
 Simmered Spiced Potato Curry with Crispy Indian Fried Bread and Pickles
Cà ri khoai tây cay ăn kèm với bánh chiên kiểu Ấn và rau củ muối

SALADS/ SA LÁT

- (G,D,P,S) **Caesar Salad/ Sa Lát Hoàng đế** VND 280
Romaine lettuce, crispy bacon, poached egg,
herb crouton and tossed with our signature dressing,
anchovies and shaved parmesan
Xà lách giòn, ba chỉ nướng, trứng chần, bánh mì nướng giòn
Phục vụ cùng cá cơm, phô mai Ý bào và sốt đặc biệt của nhà hàng
- Addition of cajun grilled chicken breast** VND 310
Thêm ức gà nướng gia vị cay
- (D,S) **Addition of pan-fried prawns with garlic butter** VND 360
Thêm Tôm áp chảo bơ tỏi
- (S) **Addition of cured salmon** VND 380
Thêm cá hồi muối
- (V) **Mixed Greens Salad/ Sa lát Rau tươi tổng hợp** VND 280
Arugula, grilled artichokes, cherry tomatoes, cucumber,
carrots, red radish, black olives and balsamic dressing
Rau đắng bay, a ti sô nướng, cà chua bi, dưa chuột, cà rốt,
củ cải đỏ, ô liu trộn sốt dấm Ý
- (N,S) **Nha Trang Seafood Salad** VND 295
Sa lát Hải sản Nha Trang
Prawns, squid and scallop with green mango in sweet
and spicy dressing and topping with fresh herbs and
crusted peanut
Tôm, mực và sò điệp trộn xoài xanh sốt chua ngọt
phục vụ cùng rau thơm và đậu phộng

SOUPS/ SÚP

- (V,D) **Button Mushroom Soup** VND 195
Súp Nấm mỡ
Served with Porcini foam and crouton
Ăn kèm bọt nấm thông và bánh mì giòn
- (G,D,S) **Prawn Bisque/ Súp Tôm** VND 320
Prawns, Scallop basil oil and crème fraiche
Súp tôm, sò điệp dầu lá húng và kem chua
- (D) **Classic French Onion Soup** VND 260
Súp Hành truyền thống
Served with melted Emmental cheese on baguette
Ăn kèm với bánh mì nướng phô mai chảy

MAIN COURSES/ CÁC MÓN CHÍNH

(P,D,G) **Chicken Cordon Bleu** VND 380

Ức Gà nhồi Dăm bông

Chicken breast stuffed with Paris ham and emmental, in a baguette crumb crust, garlic and rosemary roasted potato wedges, seasonal vegetable and jus

Ức gà nhồi dăm bông, phô mai tẩm cà mỳ cùng khoai tây bỏ lò, rau theo mùa và sốt

Beef “Luc lac” VND 530

Bò Lúc lắc

Wok-fried beef with onion, bell pepper served sautéed bok choy and steamed rice

Thăn bò xào hành, ớt chuông phục vụ cùng cải xào và cơm trắng

(S) **Calamasi glazed Norwegian Salmon** VND 510

Cá hồi Na Uy ướp nước tắc nướng

Served with steamed green Dalat asparagus and fennel shavings

Ăn kèm với măng tây Đà Lạt và củ thì là bào

(S) **Vietnamese Noodle soup** VND 250

Phở

Hearty Vietnamese noodle soup, served with your choice of beef or chicken, fresh rice noodles, herbs, lime and chili

Phục vụ cùng thịt bò hoặc gà, rau thơm, chanh, ớt

(P,S) **Bun Cha** VND 250

Bún Chả

Char-grilled pork belly and minced pork patty served with rice noodle, fresh herbs and dipping sauce

Thịt ba chỉ và thịt viên nướng phục vụ cùng bún tươi, rau thơm và nước chấm

PASTA

Your choice of spaghetti, penne or tagliatelle with the following sauces
Lựa chọn một trong các loại mì: sợi dài, mì ống hoặc mì dẹt với các loại sốt sau đây

- (V) **Napoletana/ Sốt Cà Chua** VND 295
Vine tomatoes and fresh basil oil
Sốt cà chua, dầu lá húng tây
- (D) **Classic Bolognese/ Sốt Thịt Bò băm** VND 295
Lean ground beef cooked with tomatoes and vegetables
Sốt thịt bò băm với cà chua và rau
- (P,D) **Carbonara/ Sốt Kem tươi** VND 295
Bacon, garlic bound with egg and Parmesan
Sốt kem tươi, ba chỉ muối, tỏi, lòng đỏ trứng và phô mai Parmesan
-

BURGER AND SANDWICHES

- (G,P,D) **Black Angus Beef Burger/ Bánh Burger kẹp Thịt Bò** VND 410
200g freshly ground lean pure Black Angus beef patty on a toasted sesame brioche bun with lettuce, tomato, crispy bacon, onion confit and melted cheddar, gherkin and gochujang aioli
Bánh mì kẹp thịt bò, cùng rau diếp, cà chua, ba chỉ rán giòn, hành nấu mềm và phô mai chảy cùng dưa chuột muối và sốt dầu ô liu trứng tỏi
- (P,G,D) **Club Sandwich / Bánh kẹp ba lớp** VND 295
Giant triple decker sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce and mayonnaise
Bánh kẹp ba lớp với ức gà áp chảo, ba chỉ muối, trứng chiên, cà chua, rau diếp và sốt mayo
- (P,G,D) **Truffled Croque Monsieur/ Bánh kẹp Dăm Bông** VND 380
Paris ham, swiss cheese and truffle paste
Bánh kẹp dăm bông, phô mai Thụy Sĩ và nấm truffle
- (D,G,V) **Truffled Croque Madame/ Bánh kẹp Dăm Bông đặc biệt** VND 470
Paris ham, Swiss cheese, truffle paste and topped with a sunny side up free range chicken egg
Bánh mì Ý kẹp rau nướng, phô mai Feta, rau đắng, hạt hồ đào, sốt mù tạt mật ong
- (D,G,V) **Chana Dal Falafel Doner Kebab Sandwich** VND 280
Bánh kẹp Chả Đậu Lãng
Onion, pepper, tomato and lettuce, cumin avocado spray
Ăn kèm với hành tây, ớt chuông, cà chua, xà lách và dầu quả bơ

LIGHT BITES

CÁC MÓN ĂN NHẸ

(D) **Chicken Quesadilla**

Bánh Ngõ Mexico

VND 290

Pan-fried shredded chicken with spices and cheese wrapped in a tortilla

Bánh ngõ Mexico cùng thịt gà xé tằm gia vị cay và phô mai

(P,S) **Vietnamese duo Spring Roll**

Nem

VND 280

Fresh spring roll with prawns and mango, deep-fried net spring roll with pork and mushrooms. Served with fresh herbs and dipping

Nem tươi cuốn tôm xoài, nem chiên thịt lợn nấm hương.

Phục vụ cùng rau thơm và nước chấm

(P,S) **Chicken Caesar Wrap**

Bánh Ngõ cuộn Gà

VND 320

Roasted garlic chicken wrapped with Romaine lettuce, Parmesan and Caesar dressing

Gà nướng ướp tỏi cuộn với rau xà lách, phô mai Parmesan và sốt Hoàng đế

LIGHT SNACK / CÁC MÓN ĂN NHẸ

- (G,S) **Deep fried Prawns in Coconut crust** VND 560
Tôm chiên Dừa
Fried shrimp coated in grated coconut served with sweet and sour sauce
Tôm chiên với cùi dừa nạo ăn kèm sốt chua ngọt
- (S,N,G,A) **Fish and Chips** VND 460
Cá Vược tẩm Bột Hạnh Nhân chiên
Deep fried seabass coated in almond powder served with tartar sauce and French fries
Cá vược tẩm bột hạnh nhân chiên phục vụ cùng sốt tartar và khoai tây chiên
- (P,D,G) **Cold Cuts and Cheese Platter** VND 520
Thịt Nguội và Phô Mai Tổng hợp
Salami, Parma Ham, Brie, Emmental, Blue Cheese, Goat cheese with chives and olive oil served with assorted baked bread and pickles
Thịt nguội và phô mai tổng hợp phục vụ cùng giỏ bánh mì và rau củ muối
- (V,G,D) **Pakora with Mint Chutney** VND 240
Rau tẩm Bột chiên giòn kiểu Ấn Độ
Served with sticky rice and chili dipping sauce
Rau tẩm bột chiên giòn kiểu Ấn Độ phục vụ cùng sốt lá thơm
- (S,P,G) **Fried Wonton with sweet Chili sauce** VND 260
Há Cảo chiên ăn kèm Sốt Chua Ngọt
Homemade pork and shrimp wonton served with sweet chili sauce
Bánh há cảo nhân thịt lợn và tôm phục vụ cùng sốt chua ngọt
- (P,D,G) **Ham and Cheese Croquette** VND 250
Bánh Phô Mai và Thịt Nguội tẩm Bột chiên
Served with tomato chilli jam
Phục vụ cùng sốt ớt cà chua
All sandwich dishes are served with a side salad and French fries
Các món bánh kẹp bên trên phục vụ cùng sa lát và khoai tây chiên
- (G,D) **Dakgangjoeng Chicken Wings** VND 250
Cánh Gà chiên giòn giòn kiểu Hàn Quốc
Deep-fried Korean chicken wings served with Gochujang aioli sauce
Cánh gà chiên giòn kiểu Hàn phục vụ cùng sốt ớt cay
- (D) **Truffle French Fries/ Khoai Tây chiên xóc Nấm Truyết** VND 110
Deep-fried potatoes scented with truffle and parmesan cheese
Khoai tây chiên cắt nhỏ xóc cùng nấm tuyết và phô mai bào
- (G,D,V) **Beef “La Lot”/ Bò nướng Lá Lốt** VND 290
Grilled beef wrapped in “La Lot” leaves served with sticky rice balls and sweet chili sauce
Bò nướng gói lá lốt phục vụ cùng xôi chiên và sốt chua ngọt

DESSERTS

CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG

- (D,G) **Fine Apple Pie** VND 190
Bánh Táo nướng
Served with vanilla ice cream
Ăn kèm kem vị vani
- (D,G) **Italian Tiramisu** VND 260
Bánh kem Ý
Bánh kem Ý
- (D,G) **Chocolate molten Lava cake** VND 175
Bánh Sô cô la chảy
Served with vanilla ice cream and berry compote
Ăn kèm với kem vị va ni và sốt quả dâu
- (D) **Ice Cream selection** VND 90
Kem các vị
Chocolate/ Vanilla/ Strawberry
Sô cô la/ Va ni la/ Dâu tây
- (V) **Fresh Fruit platter** VND 210
Đĩa Hoa Quả tươi
Selection of five freshly sliced tropical fruits
Năm loại hoa quả tươi theo mùa

