

3 SPOONS' MENU

Internet Access Code: HANHA

f @ 3spoonshanoi

FARM TO TABLE

Từ nông trại đến bàn ăn

3 Spoons offers a diversity of international cuisines.

Khám phá thế giới ẩm thực phong phú tại nhà hàng 3 Spoons.

A lively restaurant with amazing skyline views over Hanoi, 3 Spoons offers the most extensive and energetic breakfast buffet and a choice of three interactive kitchens. Sample signature dishes with a twist from Vietnamese, Chinese and Korean cuisines, savour the freshest seafood from the Japanese kitchen, or enjoy fragrant Italian breads, pasta and pizzas.

Sở hữu không gian rộng rãi với tầm nhìn bao trọn thành phố Hà Nội, nhà hàng 3 Spoons là nơi Quý khách có thể thưởng thức buffet sáng bổ dưỡng với vô vàn lựa chọn tới từ 3 bếp mở. Hãy tới và trải nghiệm những món ngon đến từ sự giao thoa của nền ẩm thực Việt Nam, Trung Quốc - Hàn Quốc, thưởng thức hương vị thanh tao, tinh khiết của những món Nhật Bản cho tới dư vị Ý được thể hiện qua những món pasta, pizza.



Opening hour

Breakfast	6AM - 10.30AM
Lunch	11.30AM - 2.30PM
Sunday Lunch	12PM - 3.00PM
Dinner	6PM - 10.30PM

SEASONAL CAKE & PASTRIES COLLECTION

Bộ sưu tập bánh theo mùa



Visit the Deli Shop and indulge in our delicious pastries, artisanal and handcrafted viennoiseries and other gourmet creations.

Hãy đến thăm quầy Deli để khám phá thế giới của những chiếc bánh ngọt tinh tế, bánh viennoiserie nghệ thuật được làm thủ công và những sáng tạo ẩm thực độc đáo, đầy mê hoặc.

QR코드를 스캔
하여 한국 메뉴를
확인하세요!



BREAKFAST

Thực đơn bữa sáng

Breakfast Set Menu | Set Ăn Sáng

Continental Breakfast 450

Bữa Sáng Kiểu Lục Địa

Baker's basket with selection of compote, seasonal fruit plate, juice, tea or coffee

Giỏ bánh mỳ tổng hợp ăn kèm mứt, hoa quả theo mùa, nước ép, trà hoặc cà phê

Vietnamese Breakfast 485

Bữa Sáng Kiểu Việt Nam

Traditional beef or chicken pho with chili, lime and fresh Vietnamese herbs, seasonal fruit plate, juice, tea or coffee

Phở bò hoặc phở gà ăn kèm ớt, chanh, rau thơm, hoa quả theo mùa, nước ép, trà hoặc cà phê

Korean Breakfast 485

Bữa Sáng Kiểu Hàn Quốc

Korean steamed egg, dried laver, roasted mackerel, steamed rice, beef seaweed soup, kimchi, namul, preserved seafood, seasonal fruit plate, juice, tea or coffee

Trứng hấp hàn quốc, lá rong biển khô, cá thu nướng, cơm trắng, súp rong biển thịt bò, kimchi, namul, hải sản, hoa quả theo mùa, nước ép, trà hoặc cà phê

A La Carte | Thực Đơn Gọi Món

2 Eggs Cooked To Your Liking 275

2 Quả Trứng Chế Biến Theo Sở Thích

Fried, scrambled, boiled or poached eggs

Trứng rán, trứng bắc, trứng chần hoặc trứng lòng đào

Eggs Benedict 315

Trứng Benedict

Toasted English muffin, baked paris ham and poached eggs with hollandaise sauce

Bánh mỳ kiểu Anh, thịt xông khói áp chảo và trứng chần ăn kèm sốt hollandaise

3 Eggs Omelet 300

Trứng Cuộn 3 Quả

With your choice of ham, cheese, mushroom, tomato, capsicum or onion

Lựa chọn ăn kèm: thịt xông khói, phô mai, nấm, cà chua, ớt chuông hoặc hành tây

3 Eggs White Omelet 300

Trứng Cuộn Lòng Trắng 3 Quả

With your choice of ham, cheese, mushroom, tomato, capsicum or onion

Lựa chọn ăn kèm: thịt xông khói, phô mai, nấm, cà chua, ớt chuông hoặc hành tây

Baker's Basket 245

Giỏ Bánh Mỳ Nướng

Baguette, rye bread, white toast, whole wheat toast, multi-grain bread croissant, chocolate croissant, almond croissant, muffins, fruit danish served with a selection of strawberry jam, apricot jam, marmalade and honey

Các loại bánh mỳ nướng và bánh ngọt ăn kèm mứt dâu tây, mứt mơ, mứt cam và mật ong

Morning Toast 185

Bánh Mỳ Buổi Sáng

Choice of raisin, whole wheat or white toast served with butter, preserves and honey

Lựa chọn bánh mỳ nho khô, bánh mỳ đen hoặc bánh gối ăn kèm bơ, mứt và mật ong

Tropical Fruit Plate 150

Hoa Quả Nhiệt Đới

Selection of 3 tropical fruits

Lựa chọn 3 loại hoa quả nhiệt đới theo mùa

Yoghurt with Fresh Fruits 150

Sữa Chua Hoa Quả

Honeydew melon, banana, kiwi fruit topped with low fat natural yoghurt and roasted granola

Sữa chua ít béo phủ dưa lưới, chuối, kiwi và ngũ cốc

Selection of Housemade Compotes 150

Các Loại Mứt Trái Cây Kiểu Pháp

Apple-cinnamon, peach or pineapple-vanilla compote

Mứt táo quế, mứt đào hoặc mứt dứa vani

Traditional Beef or Chicken Pho 350

Phở Bò hoặc Phở Gà Truyền Thống

With chili, lime and fresh Vietnamese herbs

Ăn kèm ớt, chanh và rau thơm Việt Nam

Chinese Congee 275

Cháo Trung Hoa

Chicken, salted duck egg and traditional condiments

Thịt gà, trứng muối và gia vị truyền thống

Bo Ne 485

(Vietnamese Style Beef Steak)

Bò Né

Marinated grilled beef with pork pate, fried egg, green herb and Vietnamese bread

Bò nướng với pate heo, trứng rán, rau thơm ăn cùng với bánh mì

INDULGENT LUNCH BUFFET

Buffet Trưa Quốc Tế

Embark on a culinary journey throughout the world flavours, as our chefs prepare traditional and authentic delicacies from different countries, featuring organic salads, farm-fresh vegetables, luscious specialties, daily roasts at the carving station and decadent desserts. Expect the creative combination of traditional, local specialties and contemporary recipes at the Vietnamese & Asian kitchen; the freshest, luscious seafood and Japanese sushi; as well as premium, imported cheeses, cold cuts and authentic ingredients from Italy.

Khám phá thế giới ẩm thực phong phú với buffet trưa đặc sắc của nhà hàng 3 Spoons. Thỏa sức thưởng thức món khai vị tươi ngon, salad với nguyên liệu rau củ hữu cơ, các loại thịt thượng hạng tại quầy thịt nướng, những món nóng hấp dẫn và phần tráng miệng ngọt ngào khó cưỡng. Tại bếp Việt Nam & Châu Á, thực khách có thể thưởng thức món ăn truyền thống được làm mới với các công thức “độc quyền”; cũng như sushi tươi ngon tại bếp Nhật - cùng phô mai, thịt nguội nhập khẩu và “bộ sưu tập” mì ý và pizza tại bếp Ý.



STARTER

Món khai vị

Phu Quoc Seafood “Banh Xeo” 🍽️🌿 260

Bánh Xèo Hải Sản Phú Quốc

Vietnamese herbs, rice paper, special dipping sauce
Rau thơm Việt Nam, bánh tráng và nước chấm đặc biệt

Ice Plant Salad 🌿 260

Sa Lát Rau Bông Tuyết

Heirloom cherry tomato, sliced apple, crispy garlic
with yuzu sesame dressing
Cà chua bi, táo, tỏi chiên giòn với sốt yuzu mè

Cured Toothfish with 🍽️ 390

Heirloom Cherry Tomato Salad

Cá Tuyết Ướp Muối với Sa Lát Cà Chua Hữu Cơ
Olive oil, mustard mayonnaise
Dầu ô liu, sốt mayonnaise mù tạt

Nha Trang Mantis Prawn Pomelo Salad 🍽️ 320

Sa Lát Bề Bề Nha Trang với Bưởi

Carrot, crispy rice, herb, coconut dressing
Cà rốt, cơm cháy, rau thơm với sốt sữa dừa

Vietnamese Duo Spring Rolls 🍽️ 260

Nem Truyền Thống Việt Nam

Seafood fresh spring roll and chicken fried spring roll
Nem tươi cuốn hải sản và nem gà chiên giòn

Caesar Salad 🍽️🌿 310

Sa Lát Caesar Truyền Thống

Romaine heart lettuce, garlic croutons, crispy bacon,
shaved Parmesan cheese & caesar dressing
Xà lách, bánh mì tỏi, thịt xông khói chiên giòn,
phô mai Parmesan bào và sốt caesar truyền thống

Caesar Salad with Grilled Chicken Breast 360

Sa Lát Caesar vớiỨc Gà Nướng

Caesar Salad with Grilled Tiger Prawn 🍽️ 420

Sa Lát Caesar với Tôm Sú Nướng

Da Lat Organic Healthy Garden Salad 🌿 320

Sa Lát Rau Củ Hữu Cơ Đà Lạt

Heirloom tomato, zucchini, carrot, pear, beetroot,
artichoke, avocado, butterhead lettuce, yuja dressing
Cà chua bạch tuộc, bí ngòi, cà rốt, lê, củ cải đường,
atisô, bơ, xà lách mỡ với sốt yuja

Sashimi Lover 🍽️ 1 250

Tháp Sashimi 3 Spoons

Salmon, tuna, amberjack, prawn, scallop, octopus
Cá hồi, cá ngừ, cá cam, tôm, sò điệp, bạch tuộc



Cured Toothfish with
Heirloom Cherry Tomato Salad

Cá Tuyết Ướp Muối với Sa Lát Cà Chua Hữu Cơ

SOUP

Súp

Ha Long Bay Crab Bisque Soup 🍷 🥄

310

Súp Cua Hạ Long

Creamy bisque, herbed croutons, brandy cream

Súp kem, bánh mì nướng thảo mộc, kem rượu mạnh

Tom Yum Goong 🍷

360

Súp Tom Yum Thái Lan

Hot and sour seafood lemongrass soup

Hải sản, sả, nước dùng đặc trưng kiểu Thái

Double-Boiled Bird Nest in Chinese Herb Broth

790

Súp Tổ Yến Sào Nha Trang

Nha Trang bird nest, morel mushroom, coriander

Tổ Yến Nha Trang, nấm, rau mùi

Sapa Chestnut & Porcini Mushroom Soup 🍷 🥄

280

Súp Nấm Hạt Dẻ Sapa

Truffle cream and Pecorino cheese croutons

Kem nấm truffle và phô mai Pecorino



Tom Yum Goong

Súp Tom Yum Thái Lan

DIMSUM

Há Cảo

Shanghai Style Steamed Pork 360
Xiao Long Bao 🐷

Bánh Bao Tiểu Long Bao Thượng Hải

Steamed Prawn Siu Mai 🦐 320

Xíu Mại Tôm

Steamed Crab Roe Shrimps 🦀 🦐 320
and Minced Pork Har Gow

Há Cảo Tôm, Cua và Thịt Heo

Shanghai Style Steamed Pork Xiao Long Bao
 Bánh Bao Tiểu Long Bao Thượng Hải

Hainan Chicken Rice

Cơm Gà Hải Nam



RICE & NOODLE

Cơm và Mì

“XO” Fried Rice 🍳🍳

Cơm Chiên Hải Sản Kiểu Trung Quốc

Scallop, chili sauce, scallion, fried egg

Sò điệp, sốt ớt, hành lá, trứng

330

Saigon Broken Rice 🍲🍲🍲

Cơm Tấm Sài Gòn

Broken rice, grilled pork cutlet, steamed egg, crispy shallot, cucumber, tomato, sweet and sour fish sauce

Cơm tấm, cốt lết thịt heo nướng, chả trứng, hành khô, dưa leo, cà chua, nước mắm chua ngọt

380

Hainan Chicken Rice

Cơm Gà Hải Nam

Poached chicken served with steamed rice, chili & soya sauce

Gà hấp phục vụ cùng cơm, ớt cay và nước tương

420

“Ha Giang Black Pork” Bun Cha 🍲🍲

470

Bún Chả Thịt Lợn Đen Hà Giang

Grilled pork, special fish sauce, herb, rice noodles

Thịt ba chỉ nướng, chả băm, nước chấm đặc biệt, rau thơm Việt Nam và bún

Traditional Beef or Chicken Pho with “Sa Sung” Broth 🍲🍲

430

Phở Bò hoặc Gà Truyền Thống

Sa Sung, rice noodles & herb with beef or chicken broth

Sá sùng, bánh phở, rau thơm, nước dùng bò hoặc gà

Vegan Pho 🍲

280

Phở Chay

Beef Chow Fun Noodles 🍲

420

Bò Xào Mì Gạo Kiểu Trung Quốc

Stir fried braise beef with flat rice noodles and vegetables

Bò xào với mì gạo và các loại rau

PASTA

Mì Ý

Your Choice Of Pasta:

Spaghetti; Rigatoni; Penne or Fettucine

Lựa chọn các loại sợi mì Ý:

Spaghetti; Rigatoni; Penne hoặc Fettucine

Sauce

Lựa chọn loại sốt yêu thích

Marinara Sauce 🌿 250

Sốt Cà Chua

Tomato sauce, red chili, garlic, basil & extra virgin olive oil

Sốt cà chua, ớt đỏ, tỏi, húng quế & dầu ô liu

Marinara Sauce with Seafood 🌿 359

Sốt Cà Chua với Hải Sản

Prawn, scallop, baby squid, clam

Tôm, sò điệp, mực và ngao

Bolognese 🍖 359

Sốt Bò Băm

Wagyu beef, tomato sauce, garlic, parsley, and extra virgin olive

Bò băm, sốt cà chua, mùi tây, phô mai Parmesan & dầu ô liu



Marinara Sauce with Seafood
Sốt Cà Chua với Hải Sản

Halong Crab Cappellacci 480

with Langoustine Bisque 🌿 🍷

Cappellacci Cua Hạ Long với

Súp Tôm Langoustine

House-made crab cappellacci, langoustine bisque, tarragon oil

Mì Ý cappellacci nhân thịt cua, tôm, dầu ngò tây

Tagliolini Creamy Sea Urchin 🌿 480

Mì Tagliolini Sốt Kem Nhím Biển

House-made tagliolini, sea urchin, crispy garlic, parsley

Mì Ý tagliolini, nhum biển, tỏi giòn, mùi tây

Wagyu Beef Lasagna 🍖 🍷 380

Mì Lasagna Bò Wagyu

Wagyu beef, tomato sauce & Mozzarella cheese

Bò băm, sốt cà chua và phô mai Mozzarella

Vegetarian Lasagna 🌿 🍷 280

Mì Lasagna Chay

Tomato sauce, zucchini, mushroom, onion & Mozzarella cheese

Sốt cà chua, bí ngòi, nấm, hành tây & phô mai Mozzarella



Halong Crab Cappellacci
with Langoustine Bisque

Cappellacci Cua Hạ Long với
Súp Tôm Langoustine

PIZZA

Pizza Ý

Margarita

180

Tomato sauce, Mozzarella cheese and fresh basil
Sốt cà chua, phô mai Mozzarella và húng quế tươi

Pepperoni

320

Tomato sauce, Mozzarella cheese and pepperoni
Sốt cà chua, phô mai Mozzarella & xúc xích Pepperoni

Frutti Di Mare

380

Tomato sauce, Mozzarella cheese, prawn, octopus, salmon, mussels and scallops

Sốt cà chua, phô mai Mozzarella, tôm, bạch tuộc, cá hồi, vẹm và sò điệp

Pissaladière Pizza

280

Anchovy, leek, Kalamata olives, caramelize onions
Cá cơm, hẹ, ô liu Kalamata, hành tây caramel

Fresh Burrata Pesto Pizza

320

Tomato, basil, heirloom cherry tomato
Cà chua, húng quế, cà chua bi

Salami Napoli Calzone

380

Italian salami, mascarpone, rocket lettuce, olives oil
Salami Ý, kem mascarpone, rau rocket, dầu ô liu



Salami Napoli Calzone

MAIN COURSE

Món chính

Grilled Beef Wrapped
in Betel Leaf

Bò Cuộn Lá Lốt

Coconut-Braised Beef Short Ribs 🍲

680

Sườn Bò Om Nước Dừa

Steamed rice, crispy shallot, coriander

Cơm trắng, hành tím phi giòn, rau mùi

Grilled Lamb Rack with Ly Son Black Garlic

890

Sườn Cừu Nướng với Sốt Tỏi Đen Lý Sơn

Chestnut mashed potato, broccolini, black garlic lamb jus

Khoai tây nghiền hạt dẻ, súp lơ xanh, sốt thịt cừu tỏi đen

Grilled Beef Wrapped in Betel Leaves 🍲

470

Bò Cuộn Lá Lốt

Grilled black angus beef with betel leaves, rice noodles, mixed herb, sweet and sour dipping sauce

Bò băm, lá lốt, bún, rau thơm ăn kèm nước mắm chua ngọt

Pan-Seared Cod Fish with Mashed Sweet Potato 🍷 🌱 520

Cá Tuyết Áp Chảo với Khoai Lang Nghiền
Cod fish, mashed sweet potato, green peas, wasabi, ginger
Cá tuyết, khoai tây nghiền, đậu xanh, wasabi, gừng

USA Black Angus Beef Tenderloin 🍷 860

Thăn Nội Bò Mỹ Black Angus Áp Chảo
180gr USA beef tenderloin served with sauté broccolini and garlic rosemary beef jus
180gr thăn nội bò Mỹ, phục vụ kèm súp lơ xanh xào và sốt tỏi hương thảo

Chicken Kung Pao 🍷 360

Gà Xào Kung Pao
With spicy soya sauce served with steamed rice
Gà xào cay với sốt tương, phục vụ kèm cơm trắng

Wagyu Cheese Burger 🍷 🌱 🍷 480

Bánh Kẹp Phô Mai Bò Wagyu
Wagyu beef, melted Cheddar, crispy bacon, fried onion, barbeque sauce
Bò Wagyu, phô mai Cheddar, thịt heo xông khói chiên giòn, hành tây chiên và sốt BBQ

* Vegan patty available
Lựa chọn bánh kẹp chay theo yêu cầu

Stir Fried Prawn Tamarind Sauce 🍷 480

Tôm Sốt Me
Tiger prawn, tamarind sauce, coriander and crispy garlic served with steamed rice
Tôm sú, sốt me, rau mùi, tỏi phục vụ cùng cơm trắng

Ginseng Tteokgabri 🍷 470

Bò Wagyu Nhân Sâm Hàn Quốc
Wagyu patty with ginseng, jujube demi sauce, steamed rice, seaweed soup, namul & banchan
Bò Wagyu băm, nhân sâm, sốt táo đỏ, phục vụ cùng cơm trắng, canh rong biển và đồ ăn kèm

Butter Chicken 🍷 360

Gà Sốt Bơ
Chicken Tikka in rich tomato gravy with cream and butter served with steamed basmati rice
Gà Tikka hầm trong sốt cà chua kem và bơ, phục vụ cùng cơm kiểu Ấn Độ

Palak Paneer 🍷 🌱 420

Phô Mai Paneer Xào Rau Chân Vịt
Mild indian cheese in masala creamy spinach served with steamed basmati rice
Phô mai Ấn Độ, rau chân vịt sốt kem masala, phục vụ cùng cơm kiểu Ấn Độ



SIDE DISH | MÓN ĂN KÈM

Mashed Potato 🍷 🌱 80

Khoai Tây Nghiền

French Fries 🍷 80

Khoai Tây Chiên

Grilled Asparagus 🍷 80

Măng Tây Nướng

Mixed Salad 🍷 80

Sa Lát Tổng Hợp

DESSERT

Tráng miệng

Fruit Platter 220

Đĩa Hoa Quả Theo Mùa

Dien Bien Rice Pudding with Vanilla Ice Cream 260

Bánh Pudding Gạo Điện Biên Kem Vani

Dak Lak Caramel Mousse 260

Bánh Mousse Caramel Cà Phê Dak Lak

Sapa Goji Jelly Sesame Tuile 260

Thạch Kỷ Tử Sapa với Bánh Mè

Ben Tre Steamed Banana Cake 260

Bánh Chuối Hấp Bến Tre

With coconut sauce
Ăn cùng nước cốt dừa

Gelato Sharing 360

Choose your flavors & 5 condiments
(maximum 2 gelato flavors)

Gelato: Vanilla, Chocolate, Lemon Sorbet, Yogurt Mango, Strawberry

Condiments: chocolate sauce, caramel sauce, blueberry preserves, maple syrup, honey, granola, crushed oreos, toasted coconut, rainbow sprinkles

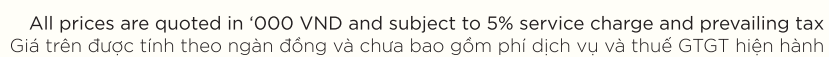
Lựa chọn vị kem yêu thích & 5 loại topping ăn kèm
(Tối đa 2 vị)

Kem gelato: Vani, Sô cô la, Chanh, Xoài Sữa Chua và Dâu Tây

Topping: sốt sô cô la, sốt caramel, mứt việt quất, siro phong, mật ong, hạt ngũ cốc granola, vụn bánh oreo, dừa giòn, cốm cầu vồng



Ben Tre Steamed Banana Cake
Bánh Chuối Hấp Bến Tre



CLASSIC SET

880 per guest | mỗi khách

Vietnamese Duo Spring Rolls 🍴

2 Loại Nem Truyền Thống Việt Nam
Seafood fresh spring roll & chicken fried spring roll.
(vegan fresh spring roll)
Nem tươi cuốn hải sản và nem gà chiên giòn
(nem tươi cuốn chay)



Tom Yum Goong 🍴

Súp Tom Yum Thái Lan
Hot and sour seafood lemongrass soup
Hải sản, xả, nước dùng đặc trưng kiểu Thái



Halong Crab Cappellacci with Langoustine Bisque 🍴🍴

Cappellacci Cua Hạ Long với
Súp Tôm Langoustine
House-made crab cappellacci,
langoustine bisque, tarragon oil
Mì Ý cappellacci nhân thịt cua, tôm, dầu ngò tây



Grilled Beef Wrapped in Betel Leaves 🍴

Bò Cuộn Lá Lốt
Grilled black angus beef with betel leaves, rice
noodles, mixed herb, sweet and sour dipping sauce
Bò băm, lá lốt, bún,
rau thơm ăn kèm nước mắm chua ngọt



Dien Bien Rice Pudding with Vanilla Ice Cream 🍴

Bánh Pudding Gạo Điện Biên Và Kem Vani

FAMILY-STYLE SET

1 600 per guest | mỗi khách

Cured Toothfish with Heirloom Cherry Tomato Salad 🍴

Cá Tuyết Ướp Muối với Sa Lát Cà Chua Hữu Cơ
Olive oil, mustard mayonnaise
Dầu ô liu, sốt mayonnaise mù tạt



Caesar Salad 🍴🍴

Sa Lát Caesar Truyền Thống
Romaine heart lettuce, garlic croutons, crispy bacon,
shaved Parmesan cheese & caesar dressing
Xà lách trái tim, bánh mì tỏi, thịt xông khói chiên giòn,
phô mai Parmesan bào và sốt caesar truyền thống



Sapa Chestnut & Porcini Mushroom Soup 🍴

Súp Nấm Hạt Dẻ Sapa
Truffle cream and Pecorino cheese croutons
Kem nấm truffle và phô mai Pecorino



Pan-Seared Cod Fish with Mashed Sweet Potato 🍴

Cá Tuyết Áp Chảo với Khoai Lang Nghiền
Glazed cob fish, mashed sweet potato,
green peas, wasabi, ginger
Cá tuyết, khoai tây nghiền, đậu xanh, wasabi, gừng



Coconut-Braised Beef Short Ribs 🍴

Sườn Bò Om Nước Dừa
Steamed rice, crispy shallot, coriander
Cơm trắng, hành tím phi giòn, rau mùi



Dak Lak Caramel Mousse 🍴

Bánh Mousse Caramel Cà Phê Dak Lak



SCAN
QR CODE
TO UNLOCK
BEVERAGE
MENU!

+84 243 698 8888

3 Spoons

3spoonshanoi



All prices are quoted in '000 VND and subject to 5% service charge and prevailing tax
Giá trên được tính theo ngàn đồng và chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành





InterContinental Hanoi Landmark72

Hanoi Landmark Tower, Plot E6, Cau Giay New Urban Area, Me Tri Ward, Nam Tu Liem District, Hanoi, Vietnam

T: +84 (24) 369 88888 | E: dining@iclandmark.com

landmark72.intercontinental.com