



SAIGON MENU



Welcome to Saigon Restaurant – where the soul of Vietnamese cuisine is celebrated, and every dish tells a story of heritage, artistry, and passion.

The exquisite S-shaped land of Vietnam has long captivated hearts with its intricate, layered flavours, meticulous techniques, and a culinary heritage steeped in centuries of culture. At Saigon Restaurant, we honour this rich legacy, seamlessly blending tradition with elevated service to create an extraordinary dining experience in the heart of Hanoi.

At the heart of Saigon Restaurant lies our signature open kitchen – a stage where culinary mastery unfolds before your eyes. Watch as our chefs transform the finest ingredients into artful creations that celebrate the soul of Vietnamese cuisine: meticulous, elegant, and deeply evocative.

Each ingredient is carefully sourced from the most esteemed regions across the country – from the freshest seafood from Nha Trang’s pristine waters to organic greens from Da Lat’s highlands – all to deliver the true spirit of Vietnam’s culinary heritage to your table, in its most refined form.

Join us at Saigon Restaurant and let us take you on a sensory journey through the essence of Vietnam.

Chào mừng bạn đến với Nhà hàng Saigon – nơi tinh hoa ẩm thực Việt hội tụ, nơi niềm tự hào bản sắc được thể hiện qua từng món ăn.

Mảnh đất hình chữ S từ lâu đã được biết tới với nền ẩm thực tinh tế trong các lớp lang hương vị, cầu kỳ trong cách chế biến, và chiều sâu văn hóa thấm đẫm trong từng món ăn. Trong sự giao thoa hài hòa giữa nét duyên dáng của kiến trúc Á Đông và vẻ lãng mạn của Hồ Tây thơ mộng, mỗi thực khách ghé thăm sẽ cảm nhận được hơi thở của không gian sang trọng, trang nhã giữa một Việt Nam thanh bình.

Với khu bếp mở đặc trưng, Nhà hàng Saigon mời bạn cùng khám phá nghệ thuật ẩm thực độc bản khi tận mắt chứng kiến sự kỳ công, tỉ mỉ của các đầu bếp tài hoa, nơi từng khoảnh khắc đều mang đậm tinh thần Việt: chần chu, thanh tao và giàu cảm xúc.

Tại đây, mọi nguyên liệu đều được tuyển chọn kỹ lưỡng từ khắp các vùng miền: từ hải sản tươi ngon từ vùng biển Nha Trang, hay rau xanh hữu cơ từ Đà Lạt – tất cả để tạo nên một hành trình vị giác độc nhất vô nhị giữa lòng Hà Nội.

Hãy đến và cùng chúng tôi nếm trọn quốc hồn quốc túy của ẩm thực Việt Nam!





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 HanoiWestlake 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 8 ký hiệu dưới đây để phân nhóm các loại nguyên liệu chế biến có trong món ăn.

- P

Pork
Thịt lợn
- F

Fishsauce
Nước mắm
- S

Seafood
Hải sản
- V

Vegetarian
Đồ chay
- D

Dairy
Thực phẩm từ sữa
- N

Nuts
Các loại hạt
- G

Gluten
Lúa mì
- E

Egg
Trứng



DISCOVERY SET MENU

875++ per Person

Starter - Khai vị

COMBINATION PLATTER / Đĩa khai vị tổng hợp

Hanoi fresh rice noodle rolls with beef (F)

Phở cuốn Hà Nội

Fried spring rolls with prawns (S, G)

Nem tôm chiên

Grilled beef wrapped in 'La lot' leaves (F)

Bò nướng lá lốt

Soup - Súp

Traditional Hanoi chicken soup with lotus seeds (F)
and mixed mushrooms

Súp gà hạt sen và nấm truyền thống kiểu Hà Nội

Main Course - Món chính

Black Angus beef strip-loin grilled with lemongrass and chili

Bò nướng sả ớt

Dessert - Tráng miệng

Vietnamese coffee crème brûlée (V, D, E)

Kem cháy hương cà phê Việt Nam

P: Pork / F: Fishsauce / S: Seafood / V: Vegetarian / D: Dairy / N: Nut / G: Gluten / E: Egg
Prices are quoted in thousands of VND and subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

FAMILY SET MENU

770++ per Person (Minimum 04 pax)

Starter - Khai vị

Fresh rice paper rolls with pork terrine, fresh herbs and pineapple dipping sauce (F, P)

Nem lụi cuốn bánh trắng với rau thơm và sốt dừa

Green mango and seafood salad (S, N)

Nộm xoài xanh hải sản

Soup - Súp

Crab meat soup with asparagus (S)

Súp cua măng tây

Main Course - Món chính

Australian tenderloin beef “Luc Lac”

Wok-fried with tomatoes and onion with our signature pepper sauce

Bò xào lúc lắc

Fried soft shell crabs with tamarind sauce (S, G, E)

Cua bầy chiên sốt me

Crispy roasted pork belly with “doi” seed (F)

Ba chỉ quay hạt dổi

Sautéed bok choy with fresh mushrooms (F)

Cải chíp xào nấm tươi

Sour and spicy seafood soup (S)

Canh hải sản chua cay

Seafood fried rice (S, E)

Assorted seafood, vegetables and eggs

Cơm rang hải sản

Dessert - Tráng miệng

Chilled lotus soup with white fungus in longan syrup (V)

Chè hạt sen tuyết nhĩ long nhãn

P: Pork / **F:** Fishsauce / **S:** Seafood / **V:** Vegetarian / **D:** Dairy / **N:** Nut / **G:** Gluten / **E:** Egg
Prices are quoted in thousands of VND and subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

TASTING SET MENU

1,600++ per Person (Minimum 02 pax)

Starter - Khai vị

COMBINATION PLATTER / Đĩa khai vị tổng hợp (S, G, F, N)

Fried spring rolls with prawns

Nem tôm chiên

Saigon beef salad with vegetables, basil leaves, peanut and lime dressing

Nộm bò kiểu Sài Gòn với rau củ, lá húng, đậu phộng và sốt chanh

Main Course - Món chính

Grilled prawns with garlic butter, kumquat, fish sauce and coriander (S, G)

Tôm bỏ lò phục vụ cùng sốt mắm bơ tỏi và rau thơm

Grilled beef wrapped in “La lot” leaves (F)

Bò nướng lá lốt

Grilled free-range mountain chicken marinated with Northwest pepper (F)

Served with young lotus stem pickle

Gà nướng tiêu rừng Tây Bắc phục vụ cùng ngó sen muối

Sautéed bok choy with fresh mushrooms (S, F)

Cải chíp xào nấm tươi

Steamed rice

Cơm trắng

Dessert - Tráng miệng

Mango sago (V, D)

Chè xoài nước cốt dừa với hạt trân châu

P: Pork / **F:** Fishsauce / **S:** Seafood / **V:** Vegetarian / **D:** Dairy / **N:** Nut / **G:** Gluten / **E:** Egg
Prices are quoted in thousands of VND and subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



SPRING ROLLS SPECIALTIES

CÁC MÓN NEM

<i>(F)</i>	Hanoi fresh rice noodle rolls with beef <i>Phở cuốn Hà Nội</i>	185	<i>(P, S, E)</i>	Fried spring rolls with crab meat and pork <i>Nem cua biển thịt heo</i>	260
<i>(S)</i>	Fresh spring rolls with prawns and mango <i>Nem tươi cuốn tôm xoài</i>	210	<i>(V)</i>	Fried vegetarian spring rolls Taro, mung bean, mushrooms and vegetables <i>Nem chay chiên</i>	200
<i>(F, P, N)</i>	Fresh BBQ pork spring rolls with Saigon - style coleslaw salad Served with cashew butter dipping sauce <i>Nem tươi cuốn thịt heo nướng với sa lát bắp cải kiểu Sài Gòn, phục vụ cùng sốt hạt điều</i>	200	<i>(S, P, N, G)</i>	Saigon spring rolls platter Fresh BBQ pork spring rolls with Saigon-style coleslaw salad Served with cashew butter dipping sauce Fried spring rolls with prawns <i>Đĩa nem Sài Gòn tổng hợp</i> <i>Nem tươi cuốn thịt heo nướng với sa lát bắp cải kiểu Sài Gòn, phục vụ cùng sốt hạt điều</i> <i>Nem tôm chiên</i>	230
<i>(V)</i>	Fresh spring rolls with avocado and mixed vegetables <i>Nem tươi cuốn bơ và rau tổng hợp</i>	170			
<i>(S, G)</i>	Fried spring rolls with prawns <i>Nem tôm chiên</i>	250			

P: Pork / **F:** Fishsauce / **S:** Seafood / **V:** Vegetarian / **D:** Dairy / **N:** Nut / **G:** Gluten / **E:** Egg
Prices are quoted in thousands of VND and subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



STARTERS

MÓN KHAI VỊ

- (P, S, N)

Vietnamese combination platter

350

BBQ pork terrine
Fresh spring rolls with prawns and mango
Saigon beef salad with vegetables, basil leaves, peanut and lime dressing
Đĩa khai vị tổng hợp
Nem lụi bọc sả bỏ lò
Nem tươi cuốn tôm xoài
Sa lát bò tứ quý
- (F, G)

Grilled beef wrapped in “La lot” leaves

350

Served with sticky rice balls and sweet chili dipping sauce
Bò nướng lá lốt phục vụ cùng xôi viên và nước chấm ớt ngọt

SALAD

NỘM

- (S, N)

Green mango salad

340

Green mango, tiger prawns, mixed seafood and signature dressing
Nộm xoài xanh hải sản
- (F, N)

Australian beef salad

340

Served with vegetables, basil leaves, peanut and lime dressing
Nộm bò Úc
- (S, N)

Pomelo salad

310

Prawns, pomelo segments, grated coconut, lime dressing and mint leaves
Nộm bưởi tôm
- (F, N)

Shredded chicken salad

290

Served with selected vegetables, roasted peanuts, and laksa leaves
Nộm gà xé phay



SOUP

SÚP

- (S, E)

Crab meat soup with asparagus

Súp cua măng tây

240
- (F, E)

Hanoi chicken soup with mushrooms and lotus seed

Súp gà Hà Nội

185
- (S, E)

Sour and spicy salmon soup

Salmon medallions, pineapple, okra and fresh herbs

Canh cá hồi chua cay

290
- (F, E)

Vegetarian hot and sour soup with assorted mushrooms and fresh tofu

Súp chua cay nấm và đậu phụ

170
- (S)

Treasure of the sea

Abalone, scallops, and mixed seafood soup, topped with salmon roe

Súp bảo ngư

745

STREET DELICACIES

ẨM THỰC ĐƯỜNG PHỐ

- (F)

“Pho Hanoi”

Fresh rice noodle soup with beef or chicken served with fresh herbs, lime and chili

Phở bò hoặc gà

260
- (F, P)

“Bun Cha”

Hanoi’s famous char-grilled minced pork patty and pork belly

Served with fresh rice noodles, aromatic herbs and house dressing

Bún chả

260
- (S, N)

“Cha Ca”

Stir-fried “Lang” fish marinated with galangal and shallot

Served with fresh rice noodles, aromatic herbs and house dressing

Chả cá

370
- (F, P)

Grilled pork skewers on lemongrass sticks

Served with rice paper, fresh vegetables and pineapple dipping sauce

Nem lụi bọc sả bỏ lò phục vụ cùng bánh tráng, rau tổng hợp và sốt dưa

240
- (S, P, E, G)

“Banh xeo”

Vietnamese pancake with shrimp, minced pork, mushrooms and bean sprouts and dipping sauce

Bánh xèo

240
- (V, G, E)

Stir-fried tofu with salted egg with chili and spring onion

Đậu phụ chiên sốt trứng muối, ớt và hành hoa

210



POULTRY
GIA CẦM

- (F, N)

Crispy chicken with honey soy sauce served with sesame coleslaw

Gà chiên mật ong xì dầu phục vụ cùng sa lát bắp cải trộn dầu mè

360
- (F)

Grilled free-range mountain chicken with Northwest pepper

Served with young lotus stem pickle

Gà nướng tiêu rừng Tây Bắc phục vụ cùng ngó sen muối

560
- (F)

Wok-fried pigeon with laksa leaves

Served with shrimp crackers and crispy shallots

Chim bồ câu xúc phồng tôm

370
- Lang Son style roasted duck

Vịt quay Lạng Sơn

490

MEAT
THỊT BÒ VÀ THỊT LỢN

- Australian tenderloin beef “Luc Lac”

Wok-fried with tomatoes and onion with signature pepper sauce

Bò xào lúc lắc

640
- Black Angus beef strip-loin

Grilled with lemongrass and chili

Bò nướng sả ớt

845
- (P)

Grilled pork cheek marinated with “chao” sauce

Má lợn ướp chao nướng thiết bản

505
- (P)

Crispy roasted pork belly with “doi” seed

Ba chỉ quay hạt dổi

505



SEAFOOD

HẢI SẢN

(S, G, E)	Fried Nha Trang lobster with salted egg butter sauce <i>Tôm hùm Nha Trang chiên sốt trứng muối</i>	1340	(S, G, E)	Fried soft-shell crab with tamarind sauce <i>Cua bầy chiên phục vụ cùng sốt me</i>	445
(S)	Pan-seared Hokkaido scallops with caramelized spring onion <i>Sò điệp áp chảo với hành lá phục vụ cùng sốt ớt chuông lá thơm</i>	600	(S, G)	Grilled Norwegian salmon wrapped in pandan leaves <i>Cá hồi Na Uy bọc lá nếp bỏ lò phục vụ cùng tỏi chiên và rau củ muối</i>	550
(S)	Braised abalone with sea cucumber <i>Bào ngư hầm hải sâm</i>	1135	(S)	Grilled Selection of Seafood Platter <i>Nha Trang prawns, squid, scallops and salmon Served with grilled sweet corn, vegetables pickle and Vietnamese herb sauce Hải sản nướng tổng hợp: tôm Nha Trang, mực, sò điệp và cá hồi Phục vụ cùng ngô nướng, rau củ muối và sốt lá thơm</i>	930
(S, D)	Grilled prawns with garlic butter, kumquat, fish sauce and coriander <i>Tôm bỏ lò phục vụ cùng sốt mỡ bơ tỏi và rau thơm</i>	540			
(S)	Grilled squid with homemade green chili sauce <i>Mực nướng sốt ớt xanh</i>	445			

P: Pork / F: Fishsauce / S: Seafood / V: Vegetarian / D: Dairy / N: Nut / G: Gluten / E: Egg
Prices are quoted in thousands of VND and subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



VEGETABLES

CÁC MÓN RAU

(S, P)	Boiled vegetables	240
	With caramelized dried shrimp and pork dip	
	<i>Rau củ chấm kho quẹt</i>	
(F)	Sautéed bok choy with fresh mushrooms	195
	<i>Cải chíp xào nấm tươi</i>	
(F)	Sautéed bamboo shoots with straw mushrooms	205
	<i>Măng trúc xào nấm rơm</i>	
(F)	Sautéed lotus root and assorted vegetables	200
	<i>Củ sen xào rau non</i>	
(F, N)	Stir-fried eggplant, tofu, mushrooms and basil leaves	195
	<i>Cà tím xào đậu phụ, nấm và húng thơm</i>	
(F, N)	Steamed soft tofu with ginger soy sauce, chili and spring onions	170
	<i>Đậu phụ hấp sốt xì dầu gừng, ớt và hành hoa</i>	



FRIED RICE AND NOODLES

CƠM RANG VÀ PHỞ

(S, P, E)	Saigon's special fried rice with salted egg, pork terrine and prawns	310
	<i>Cơm rang Sài Gòn với trứng muối, chả quế và tôm</i>	
(S, E)	Seafood fried rice	260
	Assorted seafood, vegetables and fried egg	
	<i>Cơm rang hải sản</i>	
(F, E)	Vegetarian fried rice	185
	Assorted vegetables and egg	
	<i>Cơm rang rau củ</i>	
(F)	Wok-fried fresh rice noodles with beef or chicken and vegetables	270
	<i>Phở xào bò hoặc gà</i>	
(F, N)	Southern beef noodles with roasted peanuts and crispy shallots	267
	<i>Bún bò Nam Bộ với lạc rang và hành phi</i>	



DESSERTS

MÓN TRÁNG MIỆNG

(V)	Chilled lotus soup with white fungus in longan syrup	150
	<i>Chè hạt sen tuyết nhĩ long nhãn</i>	
(V, D, E)	Caramel custard with fresh fruits	170
	<i>Bánh caramen với hoa quả tươi</i>	
(V, D)	Mango sago	150
	<i>Chè xoài nước cốt dừa với hạt trân châu</i>	
(V, D, E)	Vietnamese coffee crème brûlée	190
	<i>Kem cháy hương cà phê Việt Nam</i>	
(V)	Seasonal fresh fruit platter	220
	<i>Đĩa hoa quả theo mùa</i>	
(V, D)	Ice cream selection	68
	Mango, strawberry, coconut and green tea	
	<i>Kem viên các loại: Xoài, dâu tây, dừa and trà xanh</i>	

P: Pork / F: Fishsauce / S: Seafood / V: Vegetarian / D: Dairy / N: Nut / G: Gluten / E: Egg
Prices are quoted in thousands of VND and subjected to service charge and government tax
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam Đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

