



INTERCONTINENTAL.
HANOI WESTLAKE



ROOM SERVICE MENU
THỰC ĐƠN TRÊN PHÒNG

WELCOME
INTERCONTINENTAL HANOI WESTLAKE



At InterContinental Hanoi Westlake, we believe that great dining experiences should involve all the senses. Whether it's dining at any of our venues or in the privacy of your room, discover a seamless blend of great dishes, memorable experiences and understated service. With our chef's signature recipes and the use of the best seasonal ingredients, our dishes are nothing short of an indulgence for your palate.

Enjoy an intimate meal right in the comfort of your own room from our extensive selection of local and international dishes. Offered 24 hours a day, our in-room dining menu is available for breakfast, lunch, dinner and snacks with exclusive options, including vegetarian and healthy.

Tại InterContinental Hà Nội Westlake, chúng tôi tin rằng những trải nghiệm với các bữa ăn tuyệt vời sẽ đánh thức mọi giác quan của khách hàng. Dù là ở nhà hàng hay phòng riêng, bạn cũng sẽ được tận hưởng dịch vụ hoàn hảo cùng những món ăn độc đáo và tuyệt vời. Với sự sáng tạo đến từ đội ngũ đầu bếp tài ba cùng với những nguyên liệu tươi ngon nhất, chắc chắn bạn sẽ có một trải nghiệm thật sự ấn tượng với thế giới ẩm thực của chúng tôi.

Hãy thưởng thức những món ăn ẩm cúng ngay trong căn phòng bạn ở với vô vàn sự lựa chọn từ ẩm thực địa phương đến các món ăn quốc tế. Phục vụ 24 giờ mỗi ngày, chúng tôi sẵn sàng đem đến cho bạn bữa sáng, bữa trưa, bữa tối và đồ ăn nhẹ đi kèm là những lựa chọn khác biệt, bao gồm các món ăn chay đảm bảo sức khỏe.



Gluten



Contains Pork



Vegan



Contains Seafood



Contains Nuts



Dairy

G: gluten (lúa mì)/ P: pork (thịt lợn)/ V: vegetarian (món chay)
S: seafood (hải sản)/ N: nuts (hạt)/ D: dairy (thực phẩm bơ sữa)

CONTENTS

BREAKFAST SET MENU

Continental Breakfast
American Breakfast
Vietnamese Breakfast
Japanese Breakfast
Healthy Breakfast

BREAKFAST A LA CARTE

REGIONAL & LOCAL BREAKFAST DISHES

ALL DAY DINING MENU

Appetizers
Salads
Soups
Light Meals | Burger and Sandwiches
Light Bites

MAIN COURSES

Pasta
Around The World Favorites
Grilled Selection
Dessert

FOR OUR YOUNGEST GUESTS

LATE NIGHT MENU A LA CARTE

Egg Dishes
Salads
Light Meals | Burger and Sandwiches
Light Bites
Soups
Appetizers
Main Courses
Grilled Selection
Pasta
Dessert

BEVERAGE MENU

Water
Soft Drinks
Fresh Fruit Juices
Chilled Juices
Ice Blended Drinks
Milkshakes
Fruit Smoothie
Coffee & Hot Drinks
Loose Leaf Tea
Alcoholic Beverages
Liqueurs
Spirits
Wines

BREAKFAST MENU
THỰC ĐƠN BỮA SÁNG
6:00 - 10:30



BREAKFAST SET MENU

CONTINENTAL BREAKFAST

VND 465

Daily sliced selection of the 5 finest sun-ripe tropical fruits (V)

5 Loại trái cây tươi theo mùa

Bakers' basket with sliced white, brown or multi grain toast breads, hard roll, soft roll, French baguette, freshly baked selection of croissants, Danish chocolate or fruit pastries and muffins (G,D,V)

Your 3 choices in the following: strawberry jam, marmalade, guava jam, jackfruit jam, honey, margarine, salted or unsalted butter (D,V)

Các loại bánh mì trắng, nâu hoặc ngũ cốc, bánh ổ cứng, bánh ổ mềm, bánh mì que kiểu Pháp, bánh sừng bò, bánh sô cô la và bánh trái cây Đan Mạch và bánh nướng xốp

Chọn 3 trong các loại sau: mứt dâu, mứt cam, mứt ổi, mứt mít, mật ong, bơ thực vật, bơ mặn hoặc bơ nhạt

Your choice of freshly squeezed juice: orange, pineapple, watermelon, apple, mango, tomato or carrot (V)

Các loại nước ép cam, dứa, dưa hấu, táo, xoài, cà chua hoặc cà rốt

Your choice of cereals: 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/ hot or cold (G,D,V)

Các loại ngũ cốc Corn flakes, frosties, muesli granola, all bran, alpen - sugar free, fruit loops, cocoa krispies phục vụ cùng các loại sữa tươi nguyên chất, ít béo, tách béo nóng hoặc lạnh

Freshly brewed regular or decaffeinated coffee

Cà phê thường hoặc cà phê không chứa caffein

Or/ Hoặc

Your choice from our premium selection of imported Earl Grey, English breakfast, green tea, Chamomile, Jasmine, Mint tea

Trà bá tước, trà Anh, trà xanh, trà hoa cúc, trà hoa nhài hoặc trà bạc hà

AMERICAN BREAKFAST

VND 550

Daily sliced selection of the 5 finest sun-ripe tropical fruits (V)

5 Loại trái cây tươi theo mùa

Baker's basket with sliced white, brown or multi grain toast breads, hard roll, soft roll, French baguette, freshly baked selection of croissants, Danish chocolate or fruit pastries and muffins (G,D,V)

Your 3 choices in the following: strawberry jam, marmalade, guava jam, jackfruit jam, honey, margarine, salted or unsalted butter (D,V)

Các loại bánh mì trắng, nâu hoặc ngũ cốc, bánh ổ cứng, bánh ổ mềm, bánh mì que kiểu Pháp, bánh sừng bò, bánh sô cô la và bánh trái cây Đan Mạch và bánh nướng xốp

Chọn 3 trong các loại sau: mứt dâu, mứt cam, mứt ổi, mứt mít, mật ong, bơ thực vật, bơ mặn hoặc bơ nhạt

Your choice of freshly squeezed juice: orange, pineapple, watermelon, apple, mango, tomato or carrot (V)

Các loại nước ép cam, dứa, dưa hấu, táo, xoài, cà chua hoặc cà rốt

Your choice of cereals: 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/ hot or cold (G,D,V)

Các loại ngũ cốc Corn flakes, frosties, muesli granola, all bran, alpen - sugar free, fruit loops, cocoa krispies phục vụ cùng các loại sữa tươi nguyên chất, ít béo, tách béo nóng hoặc lạnh

Two eggs cooked in preferred style

2 trứng gà chế biến theo yêu cầu

Poached, fried, boiled, scrambled or classic

Chần, ốp, luộc, chung hoặc cuộn

Or/ Hoặc

Egg white omelet/ Lòng trắng trứng cuộn

Your 4 choices in the following side dishes: hash brown potatoes, baked tomato, crispy pork bacon, chicken sausage, sautéed mushrooms or baked beans (P)

Chọn 4 món ăn kèm sau: bánh khoai tây, cà chua bỏ lò, ba chỉ rán giòn, xúc xích gà, nấm xào hoặc đậu hầm

Freshly brewed regular or decaffeinated coffee

Cà phê thường hoặc cà phê không chứa caffein

Or/ Hoặc

Your choice from our premium selection of imported Earl Grey, English breakfast, green tea, Chamomile, Jasmine, Mint tea

Trà bá tước, trà Anh, trà xanh, trà hoa cúc, trà hoa nhài hoặc trà bạc hà

G: gluten (lúa mì)/ P: pork (thịt lợn)/ V: vegetarian (món chay)/ S: seafood (hải sản)/ N: nuts (hạt)/ D: dairy (thực phẩm bơ sữa)

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax | Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



BREAKFAST SET MENU

VIETNAM BREAKFAST

VND 455

Daily sliced selection of the 5 finest sun-ripe tropical fruits (V)

5 Loại trái cây tươi theo mùa

Your choice of freshly squeezed juice: orange, pineapple, watermelon, apple, mango, tomato or carrot (V)

Các loại nước ép cam, dứa, dưa hấu, táo, xoài, cà chua hoặc cà rốt

Or/ Hoặc

Fresh coconut juice (V)

Nước dừa nguyên trái

Pho – Vietnamese Noodle Soup (S)

Your choice of beef or chicken served with fresh rice noodles, herbs, lime and chili

Phở bò hoặc gà

Or/ Hoặc

Banh my – Vietnamese Rolled Rice Pancake (P,G,D)

Vietnamese sandwich with pork pate, mayonnaise, roasted pork, pork terrine, fresh herbs and house-made pickle

Bánh mì Pa tê kẹp thịt nướng, chả quế, rau thơm, rau muối

Or/ Hoặc

Banh cuon – Bánh cuốn (P,S)

Steamed rice flour rolls with minced pork and mushrooms, served with house-made pork terrine, fresh herbs and dipping sauce

Bánh cuốn thịt lợn, nấm phục vụ cùng chả quế, rau thơm và nước chấm

Black Vietnamese coffee with or without condensed milk

Cà phê đen, cà phê sữa nóng hoặc đá

Or/ Hoặc

Green tea served hot or with ice

Trà xanh nóng hoặc đá

JAPANESE BREAKFAST

VND 455

Daily sliced selection of the 5 finest sun-ripe tropical fruits (V)

5 Loại trái cây tươi theo mùa

Your choice of freshly squeezed juice: orange, pineapple, watermelon, apple, mango, tomato or carrot (V)

Các loại nước ép cam, dứa, dưa hấu, táo, xoài, cà chua hoặc cà rốt

Miso soup with tofu and seaweed (S)

Súp đậu tương cùng đậu phụ non và rong biển

Nimono – simmered vegetables (S)/ Rau củ hầm

Tamagoyaki - Japanese omelet/ Trứng cuộn kiểu Nhật

Grilled fish served with steamed rice, bonito flakes and sesame soy sauce (S)

Cá nướng dọn cùng cơm trắng, cá bào và nước tương đậu mè

Natto beans and Japanese pickles (V)/ Đậu lên men và củ cải Nhật muối

Freshly brewed regular or decaffeinated coffee

Cà phê thường hoặc cà phê không chứa caffein

Or/ Hoặc

Your choice from our premium selection of imported Earl Grey, English breakfast, green tea, Chamomile, Jasmine, Mint tea

Trà bá tước, trà Anh, trà xanh, trà hoa cúc, trà hoa nhài, trà bạc hà

HEALTHY BREAKFAST

VND 455

Daily sliced selection of the 5 finest sun-ripe tropical fruits (V)

5 Loại trái cây tươi theo mùa

Or/ Hoặc

Fruit salad (V)

Sa lát hoa quả tươi

Your choice of freshly squeezed juice: orange, pineapple, watermelon, apple, mango, tomato or carrot (V)

Các loại nước ép cam, dứa, dưa hấu, táo, xoài, cà chua hoặc cà rốt

Or/ Hoặc

Fresh spinach, apple and celery juice (V)

Nước ép rau chân vịt táo và cần tây

Bircher muesli (G,N,D)

Ngũ cốc trộn kem sữa

Or/ Hoặc

Low fat yogurt, home-made granola, dried fruits

Ngũ cốc nướng phục vụ cùng sữa chua ít béo, quả khô

Egg white omelet

Lòng trắng trứng cuộn

Or/ Hoặc

Poached eggs on sautéed spinach and whole wheat toast (G)

Trứng chần phục vụ cùng rau chân vịt xào và bánh mì nguyên cám

Freshly brewed regular or decaffeinated coffee

Cà phê thường hoặc cà phê không chứa caffein

Or/ Hoặc

Traditional lotus tea

Trà sen



Fresh Fruit Platter	VND 185	From our Bakery (D,G)	VND 180
Daily sliced selection of the 5 finest sun-ripe tropical fruits (V)		Waffles or pancakes or French toast or fried sticky rice mung bean cake	
5 Loại trái cây tươi theo mùa		Served with berry compote, warm maple syrup, whipped cream and chocolate sauce (D)	
Yoghurt (D)/ Sữa chua	VND 130	Bánh quế, bánh kẹp, bánh mì nướng kiểu Pháp hoặc bánh rán đậu xanh tằm vùng	
Natural unsweetened, low fat, sugar free or fruit - flavored yoghurt		Phục vụ cùng sốt dâu rừng, si rô lá phong, kem bông và sốt sô cô la	
Sữa chua không đường, sữa chua ít béo, sữa chua hoa quả không đường hoặc sữa chua hoa quả có đường		Daily Bread Selection	VND 170
Fresh Fruit Yoghurt (G,D)/ Sữa chua trái cây	VND 150	Choose from our daily selection of freshly baked white, brown or multigrain toast breads, traditional baguette, country loaf, multigrain, Rye or Ciabatta (G,D)	
Strawberry, banana, mango and grape served with low fat natural yoghurt and roasted granola		Choose 3 of the following: strawberry jams, marmalade, guava jam, jackfruit jam, honey, margarine, salted or unsalted butter (V,D)	
Sữa chua không đường trộn cùng dâu tây, chuối, xoài và nho và ngũ cốc tằm mật ong nướng		Các loại bánh mì trắng, nâu hoặc ngũ cốc hoặc bánh mì que truyền thống, bánh mì ổ, bánh mì đen hoặc bánh mì kiểu Ý	
Fruit Compote (V)/ Hoa quả hầm	VND 150	Chọn 3 trong các loại sau: mứt dâu, mứt cam, mứt ổi, mứt mít, mật ong, bơ thực vật, bơ mặn hoặc bơ lạt	
Peach, pineapple, apricot or longan		Baker's Basket (G,D)	VND 220
Đào, dứa, mơ hoặc nhãn		Sliced white, brown or multi grain toast breads, hard roll, soft roll, French baguette	
Cereals (G,D)/ Ngũ cốc	VND 150	Freshly baked selection of croissants, Danish chocolate or fruit pastries and muffins (G,D)	
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		Your 3 choices in the following: strawberry jams, marmalade, guava jam, jackfruit jam, honey, margarine, salted or unsalted butter (V,D)	
Ngũ cốc phục vụ cùng sữa nguyên kem, sữa ít béo, sữa gầy hoặc sữa đậu nành nóng hoặc lạnh		Các loại bánh mì trắng, nâu hoặc ngũ cốc, bánh ổ cứng, bánh ổ mềm, bánh mì que kiểu Pháp, bánh sừng bò, bánh sô cô la, bánh trái cây Đan Mạch và bánh nướng xốp	
Bircher Muesli (G,N,D)	VND 150	Chọn 3 trong các loại sau: mứt dâu, mứt cam, mứt ổi, mứt mít, mật ong, bơ thực vật, bơ mặn hoặc bơ lạt	
Toasted muesli, grated apple, cream and oats, topped with fresh honey and roasted nuts		Café du Lac Cheese Platter (D)	VND 350
Ngũ cốc trộn táo, kem tươi, hạt mạch mật ong và hạt khô nướng		Phô mai Café du Lac	
Oatmeal Porridge (G,N,D)/ Cháo yến mạch	VND 150	Bleu d'Auvergne, Brie, Emmental and Cheddar cheese	
Made with your choice of hot full cream, low fat, skimmed or soya milk and topped with honey, fresh strawberries and toasted almonds		Crackers, toasted nuts and dried fruits (G,N)	
Hạt mạch nấu cùng sữa tươi nguyên kem, ít béo, gầy hoặc sữa đậu nành mật ong, ăn kèm dâu tây và hạnh nhân		Phô mai xanh, phô mai Brie, phô mai Emmental và phô mai Cheddar	
		Phục vụ cùng bánh quy, hạt và quả khô	



BREAKFAST A LA CARTE

<p>Cold Cuts Platter (P) VND 350 Thịt nguội Torchon ham, smoked chicken breast, mortadella and pastrami Dijon mustard, cornichons and pickled onion Dăm bông, ức gà xông khói, thịt nguội, và bò tẩm tiêu phục vụ cùng mù tạt vàng, dưa chuột bao tử và hành muối</p>	<p>Three Eggs Omelet Or Egg white Omelet VND 230 3 trứng cuộn hoặc lòng trắng trứng cuộn Stuffed with your choice of fillings: ham, cheese, tomato, onion, bell pepper and mushroom (P,D) Ăn kèm với dăm bông, phô mai, cà chua, hành tây, ớt chuông, và nấm</p>
<p>Smoked Salmon Platter (S) VND 350 Cá hồi xông khói Smoked Norwegian salmon Lemon wedges, crème fraiche, capers and toasted bread (G,D) Cá hồi Na Uy xông khói phục vụ cùng chanh, kem chua, nụ bạch hoa và bánh mì</p>	<p>Smoked Salmon Eggs Benedict (G,D,S) VND 300 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</p>
<p>Two Eggs Cooked In Preferred Style VND 220 2 trứng chế biến theo yêu cầu Fried, scrambled, poached or boiled Chiên, chung, chần hoặc luộc</p>	<p>Poached Eggs VND 230 Trứng chần On whole wheat seed toast, mashed avocado, spinach and cherry tomato salad (G) Phục vụ cùng bánh mì nguyên cám, bơ nghiền, sa lát và cà chua bi</p>

All of the above egg dishes are 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 trên phục vụ cùng 4 đồ ăn kèm sau:

Bánh khoai tây, cà chua nướng, ba chỉ rán giòn, xúc xích gà, nấm xào, đậu hằm, bánh bao chay hấp hoặc xôi chiên



REGIONAL & LOCAL
BREAKFAST DISHES

Pho - Vietnamese Noodle Soup (S) Phở Your choice of beef or chicken served with fresh rice noodles, herbs, lime and chili Phở bò hoặc phở gà cùng rau thơm, chanh và ớt	VND 230
Banh Cuon - Vietnamese Rolled Rice Pancake (P,S) Bánh cuốn Steamed rice flour rolls with minced pork and mushroom Served with pork terrine, fresh herbs and dipping sauce Bánh cuốn thịt lợn xay xào mộc nhĩ, phục vụ cùng chả quế, rau thơm và nước chấm	VND 190
Banh My - Vietnamese Sandwich (P,G,D) Bánh mì Patê Vietnamese sandwich with pork pate, mayonnaise, roasted pork, pork terrine, fresh herbs and house-made pickle Bánh mì Pa tê kẹp thịt nướng, chả quế, rau thơm và rau củ muối chua	VND 200
Chinese Congee (P,S) Cháo Plain rice congee accompanied with pork char siew, fish salted in bean, salted egg, vegetable pickle and scallions Cháo trắng phục vụ cùng thịt lợn nướng xá xíu, cá mặn, trứng muối, cải mặn và hành lá	VND 190
Japchae - Korean Vermicelli Noodle Miến xào Hàn Quốc Wok-fried Korean vermicelli noodle with beef, oak mushrooms and vegetables Miến xào kiểu Hàn Quốc với thịt bò, nấm và rau	VND 295



ALL DAY DINING MENU
THỰC ĐƠN PHỤC VỤ CẢ NGÀY
11:00 - 23:00

ALL DAY DINNING MENU

APPETIZERS

Goat Cheese Tian (D,V) VND 275

Bell pepper, tomatoes, grilled vegetable, basil, baby leaves and red wine vinegar dressing

Sa lát phô mai dê phục vụ cùng ớt chuông, cà chua, rau nướng, lá húng, rau mầm và sốt dấm đỏ

Rougié Foie Gras (G,D) VND 360

Pan-seared with port wine reduction on toasted brioche, balsamic glazed fig and arugula

Gan ngỗng áp chảo với rượu vang ngọt phục vụ cùng bánh mì nướng, sốt sung hầm dấm Ý và rau đắng

Smoked Salmon Dome (D,S) VND 380

Smoked salmon, avocado and crab meat salad/ Salmon roe and passion fruit dressing

Khai vị cá hồi xông khói cùng sa lát thịt cua, trái bơ, sốt chanh leo và trứng cá hồi

Vietnamese Combination Platter (S,N) VND 300

Đĩa khai vị tổng hợp

Fresh rice noodle rolls with beef and mushroom

Phở tươi cuốn thịt bò xào nấm

Seafood salad with green mango

Sa lát hải sản xoài xanh

Deep-fried prawns spring rolls

Nem tôm chiên

Chao Tom (S,P) VND 255

Tôm bao mía

Minced shrimp and pork on sugar cane served with fresh herbs and dipping sauce

Tôm, thịt lợn xay bao mía nướng phục vụ cùng rau thơm và nước chấm

SALADS

Caesar Salad (P,D,G,S) VND 235

Sa lát Hoàng Đế

Romaine lettuce, crispy bacon, poached egg, herb crouton and tossed with our signature dressing topped with anchovies and shaved parmesan

Rau diếp 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

Additional: Cajun grilled chicken breast VND 280

Thêm ức gà nướng gia vị cay

Additional: Pan-fried prawns with Garlic butter (S,D) VND 340

Thêm tôm áp chảo bơ tỏi

Additional: Cured salmon (S) VND 320

Thêm cá hồi muối

Baby Heirloom Tomatoes (V,D) VND 300

Bocconcini, tapenade and fresh basil

Sa lát cà chua phô mai Ý, sốt ô liu xay nhuyễn và lá húng tươi

Lyonnaise Salad (P,G,D) VND 265

Sa lát vùng Lyon

Frisée, poached egg, bacon, croutons, mustard, red wine vinegar

Rau diếp xoăn, trứng chần, ba chỉ muối, bánh mì nướng, sốt dấm mù tạt

Garden Salad (V) VND 220

Sa lát rau tươi

Arugula, grilled artichokes, cherry tomatoes, cucumber, carrots, red radish, black olives and balsamic dressing

Rau đắng, A ti sô nướng, cà chua bi, dưa chuột, cà rốt, củ cải đỏ, ô liu phục vụ cùng sốt dấm Ý

Nha Trang Seafood Salad (S,N) VND 295

Sa lát hải sản Nha Trang

Prawns, squid and scallop with green mango in sweet and spicy dressing and topped with fresh herbs and crushed peanuts

Tôm, mực và sò điệp xoài xanh trộn sốt chua ngọt cùng rau thơm và đậu phộng

SOUPS

Normande Onion Soup (V) VND 200

Súp hành vùng Normande

Roasted and pureed onion soup, scented with cider, croutons and Emmental cheese (G,D)

Súp hành truyền thống phục vụ cùng bánh mì nướng với phô mai

Pisto Vegetable Provençale Soup with Chicken VND 170

Provençale clear vegetable soup scented with basil

Súp rau vùng Provençale với lá húng và thịt gà

Prawns Bisque (D,S) VND 260

Súp tôm

Prawns, scallop basil oil and crème fraiche

Súp kem tôm, sò điệp với dầu lá húng

Vietnamese Seafood Soup (S) VND 295

Canh hải sản Việt Nam

Fresh seafood cooked in spicy and sour broth with pineapple, okra and fresh herbs

Canh hải sản chua cay nấu cùng dưa, đậu bắp và rau thơm

LIGHT MEALS

BURGER AND SANDWICHES

Club Sandwich (P,G,D) VND 295

Giant triple decker sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce and mayonnaise

Bánh kẹp 3 lớp với ức gà áp chảo, thịt ba chỉ, trứng chiên, cà chua, rau diếp và sốt mayonnaise

Black Angus Beef Burger (P,G,D) 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 Hăm bơ gơ 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

Truffle Croque Monsieur (P,G,D) VND 350

Paris ham, Swiss cheese and truffle paste

Bánh kẹp dăm bông, phô mai Thụy Sĩ và sốt nấm truffle

Pain Bagnat (G,S) VND 340

Lettuce, tomato, artichoke, roasted peppers, hard boiled egg and tuna in a whole wheat bread and anchovy spray

Bánh mì kẹp cá ngừ, trứng luộc, ớt chuông bỏ lò, hoa A ti sô, cà chua, rau xà lách và cá cơm

Focaccia (V,G,N,D) VND 235

Fire-roasted vegetable, Feta cheese, arugula, walnut and pommery honey mustard

Bánh kẹp rau nướng, phô mai Feta, rau đắng, hạt óc chó và sốt mù tạt hạt mật ong

* The above dishes are served with a side salad and your choice of steakhouse fries or French fries

Các món bánh kẹp bên trên phục vụ cùng sa lát và khoai tây chiên

LIGHT BITES

Chicken Quesadilla (D) VND 275

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

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

Almond Breaded Cod Fish Finger (D,S,N,G) VND 445

Served with French fries, shirasa and pickled cucumber aioli

Cá tuyết bao bột hạnh nhân chiên phục vụ cùng khoai tây chiên, sốt cay và dưa chuột muối

Vietnamese Duo Spring Rolls (P,S) VND 275

Fresh spring roll with prawns and mango

Nem tươi cuốn tôm xoài

Deep-fried net spring roll with pork and mushrooms

Nem chiên thịt lợn nấm hương

Served with fresh herbs and dipping sauce

Phục vụ cùng rau thơm và nước chấm

Cold Cut and Cheese Platter (P,D) VND 350

Salami/ Parma Ham/ Brie/ Emmental/ Fourme d'ambert/ fresh goat cheese with chive and olive oil/ assorted baker's bread and pickles (G)

Thịt nguội và phô mai tổng hợp phục vụ cùng giỏ bánh mì và rau củ muối

Crab Cake (D,S) VND 190

Sambal flavored crab cake with lime, cilantro aioli

Bánh cua áp chảo sốt dầu ô liu trứng với chanh và rau mùi



MAIN COURSES

PASTA

VND 295

Your choice of spaghetti, penne, linguine or tagliatelle pasta with the following sauces (G)

Lựa chọn một trong các loại mì: sợi dài, mì ống hoặc mì dẹt với các loại sốt sau

Napolitana (V)

Vine tomatoes and fresh basil oil

Sốt cà chua, dầu lá húng tây

Classic Bolognese (D)

Lean ground beef cooked with tomatoes and vegetables

Sốt thịt bò băm với cà chua và rau

Carbonara (P,D)

Bacon and garlic combined with eggs

Sốt kem tươi, ba chỉ muối, tỏi, phô mai và trứng

AROUND THE WORLD FAVORITES

Mediterranean Sea Bass (S)

VND 390

Cá vược kiểu Địa Trung Hải

Oven baked sea bass in white wine sauce, cherry tomatoes, potatoes, sautéed spinach

Cá vược bỏ lò sốt rượu vang trắng cà chua, ăn kèm khoai tây, rau chân vịt xào

Chicken Cordon Bleu (P,D)

VND 380

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

Ức gà nhồi dăm bông và phô mai, tấm bột mì phục vụ cùng khoai tây bỏ lò, rau theo mùa và sốt nâu

BBQ Baby Back Pork Rib (P,D)

VND 480

Oven roasted potato wedges, coleslaw and our smoky BBQ sauce

Sườn lợn nướng sốt BBQ phục vụ cùng khoai tây bỏ lò, sa lát cải bắp và sốt BBQ

AROUND THE WORLD FAVORITES

Beef “Luc Lac”

VND 510

Bò Lúc Lắc

Wok-fried Australian beef tenderloin with onion, bell peppers, in black pepper sauce

Served with steamed rice

Thăn bò xào hành, ớt chuông, cải xào với sốt tiêu đen phục vụ cùng cơm trắng

Chana Masala (V)

VND 230

Chickpeas cooked in spicy curry and tomato gravy served with steamed rice

Cà ri đậu răng ngựa phục vụ cùng cơm trắng

“Pho” - Vietnamese Noodle Soup (S)

VND 230

Phở

Chicken or beef and rice noodles served with fresh herbs, lime and chili

Phở bò hoặc gà phục vụ cùng rau thơm, chanh, ớt

“Bun Cha” - Vietnamese Kebab Rice Noodles (P,S) VND 230

Bún chả

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

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

Norwegian Salmon (S)

VND 470

Cá hồi Na Uy nướng

Grilled fish, broccoli mousseline and cherry tomato confit

Cá hồi Na Uy nướng phục vụ cùng bông cải nghiền, cà chua bi nấu mềm

Japchae - Korean Stir Fry Glass Noodles VND 295

Miến Hàn Quốc

Stir-fried potato starch noodles with beef and vegetables

Miến Hàn Quốc xào thịt bò và rau

Beef Bulgogi - Korean Grilled Marinated Beef VND 790

Marinated and grilled beef ribs

Bò nướng kiểu Hàn Quốc

G: gluten (lúa mì)/ P: pork (thịt lợn)/ V: vegetarian (món chay)/ S: seafood (hải sản)/ N: nuts (hạt)/ D: dairy (thực phẩm bơ sữa)

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax | Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT



MMUY
DELICIA
YMMUY

MAIN COURSES

GRILLED SELECTION

Black Angus Tenderloin 200 gram VND 790
Thăn bò 200 gram

Black Angus Rib Eye 300 gram VND 950
Thăn vai bò 300 gram

Australian Lamb Cutlets VND 790
Dẻ sườn cừu

Jumbo Prawns (S) VND 510
Tôm sú

Grilled dishes are served with your choice of 2 side dishes and 1 sauce
Các món nướng phục vụ cùng 2 món ăn kèm và 1 loại sốt bên dưới

SIDE DISHES

Garden salad (V)/ Sa lát rau xanh

Grilled vegetables (V)/ Rau nướng

Seasonal vegetables (V)/ Rau xào theo mùa

Potato wedges (V,D)/ Khoai múi cau

Potato puree (V,D)/ Khoai tây nghiền

French fries (V)/ Khoai tây chiên

Steakhouse fries (V)/ Khoai cắt chiên

Steamed rice (V)/ Cơm trắng

SAUCES

Béarnaise sauce (D)/ Sốt bơ trứng

Peppercorn sauce (D)/ Sốt tiêu

Mushroom sauce (D)/ Sốt nấm

TOMATO KETCHUP, HP SAUCE, MAYONNAISE SAUCE, TABASCO SAUCE AND PURE MAPLE SYRUP, MUSTARD ARE AVAILABLE ON REQUEST

Sốt tương cà, sốt HP, sốt mayo, sốt ớt và si rô lá phong, mù tạt phục vụ theo yêu cầu

DESSERT

Apple Tart Tatin (G,D) VND 275
Bánh táo nướng phục vụ cùng kem va ni

Chilled Mango and Sago in Coconut Milk (D) VND 150
Chè xoài lạnh và trân châu sữa dừa

Italian Tiramisu (G,D) VND 250
Bánh kem cà phê kiểu Ý

Hot Chocolate Brownie with Vanilla Sauce (G,N,D) VND 175
Bánh sô cô la nóng ăn kèm với sốt va ni nóng

Ice Cream Selection VND 90
Chocolate/ Vanilla/ Strawberry
Kem sô cô la/ Va-ni/ Dâu tây

Fresh Fruit Platter VND 185
Daily sliced selection of the 5 finest sun-ripe tropical fruits (V)
5 Loại hoa quả tươi theo mùa

Café du Lac Cheese Platter (D) VND 350
Phô mai Café du Lac

Bleu d'Auvergne and Brie cheese, Emmental cheese and Cheddar cheese

Crackers, toasted nuts and dried fruits (G,N)

Phô mai xanh, phô mai Brie, phô mai Emmental, phô mai Cheddar phục vụ cùng bánh quy giòn, các loại hạt và quả khô



FOR OUR YOUNGEST GUESTS
THỰC ĐƠN CHO TRẺ EM

FOR OUR YOUNGEST GUESTS

Each year, a half million children stay with their parents at an InterContinental hotel or resort. As parents and culinary experts, we know food plays an important role in a child's education. We have worked together to create a menu filled with diverse flavours and tastes that they are going to enjoy very much, whilst offering the nutritional balance parents are looking for.

Mỗi năm, có nửa triệu trẻ em đến ở với bố mẹ tại khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng của InterContinental. Là những bậc cha mẹ và cũng là chuyên gia ẩm thực, chúng tôi biết bữa ăn đóng góp vai trò quan trọng với sự phát triển của trẻ nhỏ. Chúng tôi đã tạo nên thực đơn đa dạng về hương vị để hấp dẫn với các bạn trẻ, đảm bảo yêu cầu dinh dưỡng mà các bậc phụ huynh yêu cầu.

SMALL PLATES

Broccoli Sweet Corn Fritters (V) VND 95

Bánh súp lơ xanh ngô ngọt chiên

Crunchy Veggies and Hummus Dip (V) VND 95

Rau củ tươi ăn kèm sốt truyền thống Trung Đông

Smiley Tomato Soup (V) VND 85

Súp cà chua

SIDES

Scrummy Potato and Pumpkin Mash (V)

VND 65

Khoai tây và bí đỏ nghiền

Homemade French Fries (V)

VND 85

Khoai tây chiên

A-maize-ing Corn-on-the-cob (V)

VND 52

Ngô nướng

BIG PLATES

Spaghetti Bolognese with Hide and Seek Veggies (G)

VND 130

Mỳ Ý sốt cà chua bò băm và rau

Krispie Fish Fingers (S)

VND 130

Cá tẩm bột chiên xù

Chinese Fried Rice with Chicken

VND 110

Cơm chiên gà

Cheeky Chicken Burger (G)

VND 130

Bánh kẹp gà

Yummy Mini Beef Burger (G)

VND 150

Bánh kẹp bò

Steak and Frites

VND 250

Bò bít tết và khoai tây chiên

DESSERT

Chocolate Brownie with Ice Cream Sundae (G,D,V)

VND 170

Bánh sô cô la ăn kèm với kem

Very Berry Yoghurt Ice Cream (D,V)

VND 95

Kem sữa chua dâu rừng

Lychee "Frogurt" (D,V)

VND 95

Kem sữa chua vải

G: gluten (lúa mì)/ P: pork (thịt lợn)/ V: vegetarian (món chay)/ S: seafood (hải sản)/ N: nuts (hạt)/ D: dairy (thực phẩm bơ sữa)

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to service charge and government tax | Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT

LATE NIGHT MENU
THỰC ĐƠN TỐI MUỘN
22:30 - 07:00



EGG DISHES

Three Eggs Omelet Or Egg white Omelet VND 230

3 trứng cuộn hoặc lòng trắng trứng cuộn

Stuffed with your choice of fillings: ham, cheese, tomato, onion, bell pepper and mushroom (P,D)

Ăn kèm với dăm bông, phô mai, cà chua, hành tây, ớt chuông, và nấm

Smoked Salmon Eggs Benedict (G,S,D) VND 300

Toasted English muffin, honey ham and Hollandaise sauce

Trứng chần phục vụ cùng cá hồi xông khói, bánh nướng xốp kiểu Hà Lan và sốt bơ trứng

LIGHT MEALS

BURGER AND SANDWICHES

Club Sandwich (P,G,D) VND 300

Giant triple decker sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce and mayonnaise

Bánh kẹp 3 lớp với ức gà áp chảo, thịt ba chỉ, trứng chiên, cà chua, rau diếp và sốt mayonnaise

Black Angus Beef Burger (P,G,D) 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 onion pickle

Bánh Hăm bơ gơ kẹp thịt bò, cùng rau diếp, cà chua, ba chỉ, hành nấu mềm và phô mai chảy cùng dưa chuột và hành muối

The above dishes are served with salad side and your choice of steakhouse fries or French fries

Các món bánh kẹp trên phục vụ cùng sa lát và khoai tây chiên

SALADS

Caesar Salad (P,D,S,G) VND 230

Sa lát Hoàng Đế

Romaine lettuce, crispy bacon, poached egg, herb crouton and tossed with our signature dressing, anchovies and shaved parmesan

Rau diếp giòn, thịt 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

Additional: Cajun grilled chicken breast VND 280

Thêm ức gà nướng gia vị cay

Additional: Pan-fried prawns (S,D) with garlic butter VND 350

Thêm tôm áp chảo bơ tỏi

Lyonnaise Salad (P,G) VND 265

Sa lát vùng Lyon

Frisée, poached egg, bacon, croutons, mustard, red wine vinegar

Rau diếp xoăn, trứng chần, ba chỉ rán giòn, bánh mì nướng, sốt dấm và mù tạt

LIGHT BITES

Chicken Quesadilla (D) VND 275

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

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

Vietnamese Duo Spring Rolls (P,S,N) VND 275

Fresh spring roll with prawns and mango

Nem tươi cuộn tôm xoài

Deep-fried net spring roll with pork and mushrooms

Nem chiên thịt lợn, nấm hương

Served with fresh herbs and dipping sauce

Phục vụ cùng rau thơm và nước chấm



LATE NIGHT MENU A LA CARTE

SOUPS

Normande Onion Soup (V) VND 200
Súp hành vùng Normande
Roasted and pureed onion soup, scented with cider, croutons and Emmental cheese (G,D)
Hành bỏ lò nghiền, vị dấm táo, dụn cùng bánh mỳ nướng phô mai

APPETIZERS

Smoked Salmon Dome (S) VND 380
Smoked salmon, avocado and crab meat salad/ Salmon roe and passion fruit dressing
Cá hồi xông khói cùng sa lát thịt cua, trái bơ, sốt chanh leo và trứng cá hồi

Vietnamese Combination Platter (S,D) VND 300
Đĩa khai vị tổng hợp
Fresh rice noodle rolls with beef and mushrooms
Phở tươi cuốn thịt bò xào nấm
Seafood salad with green mango
Sa lát hải sản xoài xanh
Deep-fried prawns spring rolls
Nem tôm chiên

MAIN COURSES

BBQ Baby Back Pork Rib (P,D) VND 480
Oven roasted potato wedges, coleslaw and our smoky BBQ sauce
Sườn lợn nướng sốt BBQ phục vụ cùng khoai tây nghiền, sa lát cải bắp và sốt BBQ

Pho - Vietnamese Noodle Soup (S) VND 230
Phở
Chicken or beef and noodles served with fresh herbs, lime, chili
Phở bò hoặc gà phục vụ cùng rau thơm, chanh, ớt

Norwegian Salmon (D,S) VND 470
Grilled fish fingers, broccoli mousseline and cherry tomato confit
Cá hồi Na Uy nướng vân phục vụ cùng bông cải nghiền, cà chua bi nấu mềm

LATE NIGHT MENU A LA CARTE

GRILLED SELECTION

Black Angus Tenderloin 200 gram VND 790

Thăn bò 200 gram

Black Angus Rib Eye 300 gram VND 950

Thăn vai bò 300 gram

Australian Lamb Cutlets VND 790

Dê sườn cừu

Jumbo Prawns (S) VND 510

Tôm sú

Grilled dishes are served with your choice of 2 side dishes and 1 sauce

Các món nướng phục vụ cùng 2 món ăn kèm và 1 loại sốt bên dưới

SIDE DISHES

Garden salad (V)/ Sa lát rau xanh

Grilled vegetables (V)/ Rau nướng

Seasonal vegetables (V)/ Rau xào theo mùa

Potato wedges (V,D)/ Khoai múi cau

Potato puree (V,D)/ Khoai tây nghiền

French fries (V)/ Khoai tây chiên

Steakhouse fries (V)/ Khoai cắt chiên

Steamed rice (V)/ Cơm trắng

SAUCES

Béarnaise sauce (D)/ Sốt bơ trứng

Peppercorn sauce (D)/ Sốt tiêu

Mushroom sauce (D)/ Sốt nấm

TOMATO KETCHUP, HP SAUCE, MAYONNAISE SAUCE, TABASCO SAUCE AND PURE MAPLE SYRUP, MUSTARD ARE AVAILABLE ON REQUEST

Sốt tương cà, sốt HP, sốt mayo, sốt ớt và si rô lá phong, mù tạt phục vụ theo yêu cầu

PASTA

VND 295

Your choice of spaghetti, penne, linguine or tagliatelle pasta with the following sauces (G)

Lựa chọn một trong các loại mì: sợi dài, mì ống hoặc mì dẹt với các loại sốt sau đây

Napolitana (V)

Vine tomatoes and fresh basil oil

Sốt cà chua và dầu lá húng tây

Classic Bolognese (D)

Lean ground beef cooked with tomatoes and vegetables

Sốt thịt bò băm với cà chua và rau

Carbonara (P,D)

Bacon and garlic combined with eggs

Sốt kem tươi, thịt ba chỉ muối, tỏi, phô mai với trứng

DESSERT

Italian Tiramisu (G,D)

VND 230

Bánh kem cà phê kiểu Ý

Fresh Fruit Platter

VND 185

Daily sliced selection of the 5 finest sun-ripe tropical fruits (V)

Đĩa hoa quả tươi theo mùa

BEVERAGE MENU
THỰC ĐƠN ĐỒ UỐNG



BEVERAGE MENU

WATER/ NƯỚC KHOÁNG

(S) Perrier water	VND 145
(L) Perrier water	VND 220
(S) Alba still water	VND 105
(S) Alba sparkling water	VND 105
(S) Evian water	VND 155
(L) Evian water	VND 240
(S) Sanpellegrino	VND 155
(L) Sanpellegrino	VND 240

SOFT DRINKS/ NƯỚC GIẢI KHÁT VND 95

Coca Cola , Coca Cola Zero, Coca Cola Light
Sprite, Fanta, Soda, Tonic

FRESH FRUIT JUICES/ NƯỚC HOA QUẢ TƯƠI

Orange	VND 130
Pineapple	VND 130
Apple	VND 130
Watermelon	VND 130
Mango	VND 130
Carrot	VND 130

CHILLED JUICES/ NƯỚC HOA QUẢ ĐÓNG HỘP

Apple	VND 95
Tomato	VND 95
Cranberry	VND 95
Guava	VND 95

ICE BLENDED DRINKS/ ĐỒ UỐNG LẠNH

Vietnamese coffee	VND 110
Chocolate milk	VND 110
Coffee	VND 110
Lemon tea	VND 110
Latte	VND 130
Cappuccino	VND 130

MILKSHAKE/ SỮA LẮC

Chocolate	VND 170
Strawberry	VND 170
Classic Vanilla	VND 170

MILK/ SỮA VND 90

Full cream, soy, skimmed or low fat

FRUIT SMOOTHIE

Mixed Berry	VND 130
Pineapple	VND 130
Strawberry	VND 130

COFFEE & HOT DRINK/ CÀ PHÊ & ĐỒ UỐNG NÓNG

Vietnamese black coffee	VND 110
Vietnamese black coffee with condensed milk	VND 110
Americano	VND 110
Cappuccino	VND 130
Café Latte	VND 130
Espresso	VND 110
Double Espresso	VND 120
Hot chocolate	VND 110

LOOSE LEAF TEA/ TRÀ LÁ VND 130

Tea (English breakfast, peppermint, chamomile,
lemongrass, red fruit, green leaf)

ALCOHOLIC BEVERAGE/ ĐỒ UỐNG CÓ CỒN

BEER/ BIA

Hanoi	VND 110
Tuborg	VND 110
Sapporo	VND 120
Corona	VND 145

LIQUEURS/ RƯỢU MÙI BY GLASS BY BOTTLE

Amaretto di Saronno	VND 110
Bailey's Irish Cream	VND 110
Cointreau	VND 140
Grand Marnier	VND 200

SPIRITS/ RƯỢU MẠNH

Chivas 12 years	VND 230	VND 3000
Jack Daniel's	VND 170	VND 2900
Hennessy VSOP	VND 280	VND 4200
Absolute	VND 170	VND 2100
Belvedere	VND 230	VND 3500
Bacardi	VND 130	VND 1700
Bombay Sapphire	VND 160	VND 2100



BEVERAGE MENU

WINES/ RƯỢU VANG

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE RƯỢU SÂM PANH & RƯỢU VANG NỒ	REGION VÙNG	BY GLASS GIÁ THEO LY	BY BOTTLE GIÁ THEO CHAI
Möet & Chandon	Reims, France	VND 600	VND 2900
Chandon Brut	Victoria, Australia	VND 390	VND 1900

WHITE WINE/ RƯỢU VANG TRẮNG

Vasse Felix, Chardonnay	Margaret River, Australia	VND 360	VND 1750
Terrazas, Chardonnay	Mendoza, Argentina	VND 340	VND 1600
Allan Scott, Sauvignon Blanc	Marlborough, NZ	VND 320	VND 1450
Castello Banfi Le Rime, Pinot Grigio	Toscana, Italy	VND 280	VND 1300
Concha Y Toro, Marques de Casa Concha Chardonnay	Lymari Valley	VND 450	VND 2100

ROSE WINE/ RƯỢU VANG HỒNG

Les Vignerons de Saint Tropez "La Petite Bleue" Rose		VND 260	VND 1200
--	--	---------	----------

RED WINE/ RƯỢU VANG ĐỎ

Terrazas, Malbec	Mendoza, Argentina	VND 340	VND 1600
Allan Scott, Pinot Noir	Marlborough, NZ	VND 340	VND 1600
Vasse Felix, Cabernet Sauvignon	Margaret River, Australia	VND 360	VND 1750
Casillero Del Diablo Reserva	Central Valley, Chile	VND 290	VND 1400
Concha Y Toro, Marques de Casa Concha Shiraz	Maipo Valley, Chile	VND 450	VND 2100

DESSERT WINE/ RƯỢU VANG TRẮNG MIỆNG

Deakin Estate, Moscato	Victoria, Australia	VND 250	VND 1200
------------------------	---------------------	---------	----------



InterContinental Hanoi Westlake
5 Tu Hoa, Tay Ho, Hanoi, Vietnam
T: +84 24 6270 8888
hanoi.intercontinental.com