



INTERCONTINENTAL®
HANOI WESTLAKE

COCKTAIL MENU

HANOI BREEZE

220

Dark & White rum
Lemongrass
Fresh mint
Soda



SIGNATURE COCKTAILS

220



PASSION MARTINI

Vodka

Triple sec

Passion fruit juice



FRENCH 75

Sparkling wine

Gin

Lime juice



APEROL SPIRITZ

Aperol

Soda

Sparkling Wine

HENNESSY BRAMBLE

250

Hennessy VSOP
Crème de cassis
Raspberry
Lime juice



PREMIUM COCKTAILS

250



ESPRESSO COCKTAIL

Belvedere Vodka
Espresso
Syrup



EMPEROR'S ICED TEA

Hennessy VSOP
Triple sec
Green tea
Lime juice
Syrup



CLASSIC BELVEDERE SOUR

Belvedere Vodka
Lime juice
White egg
Syrup



COOL OFF

Glenmorangie Original
Sprite
Earl grey tea
Lime juice
Syrup



TROPICAL SMASH

Belvedere Vodka
Lime juice
Pinaapple
Mint leaves
Syrup



GREEN BEE

Glenmorangie Original
Lime juice
Sugar
Basil leaves



BELVEDERE GINGER SPRITZ

Belvedere Vodka
Sweet vermouth
Fresh ginger
Orange
Soda
Tonic



FROZEN SIDECAR SHAKE

Hennessy VSOP
Triple sec
Lime sorbet
Vanilla ice cream
Nutmeg



GLENMORANGIE COOLER

Glenmorangie Original
Soda water
Mint leaves
Lime
Sugar



GOLDEN BUFFALO

Hennessy VSOP
Glenmorangie
Lime juice
Syrup
Bitter

SUNSET MARTINI

200

Gin
Cointreau
Grenadine
Lime



SPARKLING COCKTAILS

360



BELLINI

Sparkling wine

Peach purree

Peach schnapps



MIMOSA

Sparkling wine

Orange juice



KIR ROYAL

Sparkling wine

Crème de cassis

HANOI SUNSET

170

Pineapple
Peach
Lime juice
Grenadine



CLASSIC COCKTAILS

200

Martini

Gin or vodka, dry vermouth, olives or twist

Sunset Martini

Gin, cointreau, grenadine, lime

Negroni

Campari, gin, sweet red vermouth

Old Fashioned

American bourbon, bitters, sugar

Margarita

Tequila, triple sec, lime, salt rim

Caipirinha

Brazilian cachaça, sugar, lime

Mojito

Rum, lime juice, mint leaves, syrup, soda

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice

Long Island Iced Tea

Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lime juice, coke

Mai Tai

White rum, dark rum, orange curacao, pineapple juice, lime juice, syrup

Piña Colada

Rum, malibu, pineapple juice, coconut cream

B52

Kahlua, Baileys, cointreau

160

MIXED DRINKS

160

Campari & Orange

Rum & Coke

Gin & Tonic

Whisky & Coke

Vodka & Soda

MOCKTAILS

170

Hanoi Sunset

Pineapple, peach, lime juice, grenadine

Sun Riser

Orange juice, lime juice, grenadine, soda

Mango Matcha

Mango, Matcha, Syrup

Virgin Mojito

Lime juice, fresh mint leaves, soda

Virgin Colada

Pineapple juice, coconut cream

Milk Shake

Choice of chocolate, vanilla, strawberry

Frozen Yogurt

Choice of coffee, chocolate, strawberry

DRINKS

Freshly crafted by our skillful bar team.

CLASSIC		CLASSIC SPIRITS	GLASS	BOTTLE
Anis	165	GIN		
Pernod, Ricard		Beefeater	110	1500
Amers	165	Gordon	110	1500
Campari		Tanqueray	160	2100
Vermouth	110	Bombay	160	2100
Martini Dry, Martini Rosso, Martini Bianco		RUM		
Sherry	230	Bacardi White	130	1700
Tio Pepe		Captain Morgan Dark	150	2000
Pimm's N.1	210			
		TEQUILA		
BEERS		Olmecca	110	1500
Tuborg Draught	110	Patron Silver Tequila	320	7500
Sapporo Draught	110	Don Julio	365	8000
Tuborg	110	VODKA		
Hanoi	110	Absolut	170	2100
Heineken	120	Stolichnaya	130	1700
Sapporo	120	Smirnoff	170	2100
Corona	145	Belvedere	230	3500
		Grey Goose	230	3200
WATER		SCOTCH WHISKY		
(S) Perrier water	145	Ballantine	110	1500
(L) Perrier water	220	J&B Rare	120	2100
(S) Alba still water	105	Famous Grouse	160	2100
(S) Alba sparkling water	105	Johnnie Walker Red Label	110	1500
(S) Evian water	155	Johnnie Walker Black Label	160	2100
(L) Evian water	240	Johnnie Walker Gold Label	270	3800
(S) Sanpellegrino	155	Johnnie Walker Blue Label	730	8500
(L) Sanpellegrino	240	Chivas Regal 12 years	210	3000
		Chivas Regal 18 years	520	7300
SOFT DRINKS	95	PURE MALT WHISKY		
Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta, Tonic, Soda , Ginger Ale		SINGLE MALT		
		Glenmorangie 10 years	240	3200
		Glenfiddich 12 years	240	3200
		Glenfiddich 18 years	440	6500
FRESH FRUIT JUICES	130	Macallan 12 years	280	3300
Orange, pineapple, watermelon, mango, lime		Macallan 18 years	800	10500
		Macallan 21 years		23000
		WHISKY FROM THE WORLD		
CHILLED JUICES	95	Jim Beam	110	1500
Tomato, apple, grapefruit, guava		Jack Daniel's	170	2900
		Jameson	130	2300
		Canadian Club	130	2300

WINES

CHAMPAGNE/ SPARKLING WINE	GLASS	BOTTLE
Moët & Chandon, Reims, Champagne, France	600	2900
Chandon Brut, Yara Valley, Australia	390	1900
Prosecco, Vino dei Poeti, Veneto, Italy	350	1700
Veuve Clicquot, Champagne, France		3500
WHITE WINES		
Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand		3200
Allan Scott, Sauvignon Blanc, New Zealand	320	1450
Pascal Jolivet, Sauvignon Blanc, France		1700
Casillero del Diablo, Sauvignon Blanc, Chile	290	1400
Joseph Drouhin Laforêt, Chardonnay, France		1800
Vasse Felix, Chardonnay, Australia		1750
Terrazas, Chardonnay, Argentina	340	1600
Banfi Placido, Pinot Grigio, Italy	280	1300
Cape Mentelle, Semillon Blend, Australia		2000
Concha Y Toro, Marques de Casa Concha Chardonnay, Lymari Vailley	450	2100
ROSE WINE		
Les Vignerons de Saint Tropez “La Petite Bleue” Rose	260	1200
RED WINES		
Allan Scott, Pinot Noir, New Zealand	340	1600
Joseph Drouhin Laforêt, Pinot Noir, France		1900
Vasse Felix, Cabernet Sauvignon Blend, Australia	360	1750
Casillero del Diablo Reserva, Cabernet Sauvignon, Chile	290	1400
Marques de Casa Concha, Cabernet Sauvignon, Chile		2200
Cape Mentelle, Cabernet Sauvignon, Australia		2700
Terrazas, Malbec, Argentina	340	1600
Alamos, Mendoza, Argentina		1900
Banfi Col Di Sasso, Sangiovese Blend, Italy	280	1400
Château Haut-Saint Brice, Saint-Emilion, Merlot Blend, France		2200
Château Bouteilley Premieres, Merlot Blend, France		1700
Concha Y Toro, Marques de Casa Concha Shiraz, Maipo Vailley	450	2100
Jim Barry “Barry Bros”, Shiraz Blend, Australia		2100
Clos Du Val, Zinfandel, California, USA		2700
De Bortoli, Woodfired Shiraz, Healthcote		3000
D’Alenberg, The Laughing Magpie, Shiraz Viognier, McLaren Vale		3800

DRINKS

Freshly crafted by our skillful bar team.

AFTER	GLASS	BOTTLE
LIQUEURS		
Bailey's	110	
Kahlua	110	
Amaretto	110	
Southern Comfort	110	
Malibu	110	
Cointreau	140	
Galliano	140	
Drambuie	160	
Jägermeister	180	
Grand Marnier	200	
Tia Maria	160	
DIGESTIVES		
Remy Martin VSOP	280	4200
Remy Martin XO	830	12500
Courvoisier VSOP	280	4200
Courvoisier XO	830	12500
Hennessy VSOP	280	4200
Hennessy XO	800	12500
Martell VSOP	280	4200
Grappa Tommassi	330	5150
PORT: Quinta de Noval	320	1900
BOUTIQUE SELECTION		
SINGLE MALT		
Glenkinchie 10 years	420	4200
Glenlivet 12 years	230	3200
Singleton 12 years	320	3800
Talisker 10 years	420	4200
Caolla 12 years	420	4200
HOUSE OF COGNAC		
Moyet Fins Bois		4000
Moyet Fine Champagne		7000
Moyet Grande Champagne XO 45 years		15000
ARMAGNAC		
Sempe Extra Grande Reserve	520	21000
CALVADOS		
Lecompte Calvados	270	3600

DRINKS

HOT DRINKS

COFFEE

Vietnamese Black Coffee	110
Vietnamese Black Coffee with condensed milk	110
Americano	110
Espresso	110
Double Espresso	120
Cappuccino	130
Café Latte	130
Hot chocolate	110

TEA	110
-----	-----

English Breakfast
Earl Grey
Darjeeling
Jasmine
Camomile
Lemonsky
Japan Classic
Green Angel
Peppermint

ICED DRINKS	110
-------------	-----

Iced coffee
Iced chocolate
Iced tea
Iced latte
Iced cappuccino

LIQUOR COFFEE	170
---------------	-----

Cafe Royal
Brandy, espresso, whipped cream
Irish Coffee
John Jameson, espresso, sugar, whipped cream
French Coffee
Grand Marnier, espresso, sugar, whipped cream

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

That's why we are proud to offer this information to help you make an informed food selection.

Should you have any dietary restrictions, please let us know so we will 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 identify 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
(Rau)



Contains Nuts
(Hạt)



Contains Pork
(Thịt lợn)



Dairy
(Các sản phẩm
từ sữa)



Gluten
(Bột)



Contains Seafood
(Hải sản)

FOOD MENU

17h30 - 22h30

TIDBITS

ĐỒ ĂN NHẸ

- (P) Assorted cold cuts 370
Parma ham, mortadella and salami, cressini, baguette, mixed olives
Đĩa thịt nguội tổng hợp ăn cùng bánh mì và quả ô liu trộn
- (D) Assorted cheeses 350
Brie, Emmental, St Maure, cressini, baguette, mixed olives
Đĩa phô mai tổng hợp ăn cùng với bánh mì và quả ô liu trộn
- (P,D) Selection cold cuts & cheeses 350
Cold cut and cheese plater, cressini, baguette, mixed olives
Đĩa thịt nguội và phô mai ăn cùng bánh mì và quả ô liu
- (V) Steamed Edamame 110
With chili flakes, roasted garlic and pink salt
Đậu Nhật luộc ăn cùng ớt sấy khô, tỏi nướng và muối biển
- (V) French fries basket 110
Sambal aioli
Khoai tây chiên ăn cùng sốt cay
- (D) Honey ginger fried chicken wings 210
Cream dipping sauce
Cánh gà chiên vị gừng, mật ong ăn cùng sốt kem
- (S,D) Salt & Pepper calamari 235
Piri piri aioli
Mực chiên ăn cùng sốt ớt
- (V) Deep fried vegetable spring rolls 140
Sweet chili sauce
Nem rau chiên giòn ăn cùng sốt ớt ngọt
- (P,S) Seafood lollipop on sugar cane stick 265
Spicy sweet and sour sauce
Tôm bao mía ăn cùng sốt chua cay
- (P) Pulled pork slider BBQ sauce 190
Asian slaw
Bánh mì kẹp thịt lợn sốt BBQ và sa lát bắp cải

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / D: Dairy / N: nut / G: gluten

P: thịt lợn / V: rau / S: hải sản / D: các sản phẩm từ sữa / N: hạt / G: bột

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

FOOD MENU

17h30 - 22h30

SALADS

SA LÁT

(P,D,S) Caesar salad	235
Traditional Caesar salad with boquerone and quail eggs	
Sa lát Hoàng Đế truyền thống phục vụ cùng cá cơm ướp và trứng chim cút	
With chicken / Với gà	290
With prawn / Với tôm	340
(V) Mixed green salad	125
Mesclum leaves, tomato, avocado, red onions Calamci vinaigrette	
Sa lát tổng hợp trộn cùng cà chua bi, quả bơ, hành tím và sốt quất dầu dấm	

P: pork / V: vegetarian / S: seafood / D: Dairy / N: nut / G: gluten

P: thịt lợn / V: rau / S: hải sản / D: các sản phẩm từ sữa / N: hạt / G: bột

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

BBQ MENU

17h30 - 22h30

GRILLED SELECTION ĐỒ NƯỚNG

(P) Wagyu burger	350
Onion compote, gochujang aioli in a brioche bun Bánh mì kẹp thịt bò băm ăn cùng hành nấu kỹ, sốt ớt Hàn Quốc or/ hoặc	
(V) Lentil mushroom burger	285
Bánh mì kẹp đậu và nấm	
Wagyu beef hanging tender Security Black - Grain Fed MB3	
180 gr	650
Thịt bò cơ hoành hữu cơ bỏ lò	
Wagyu beef Striploin Security Black - Grain Fed MB3	
250 gr	850
Thịt thân lưng hữu cơ bỏ lò	
Wagyu beef Ribeye Security Black - Grain Fed MB3+	
300 gr	1100
Thịt thân vai bò hữu cơ bỏ lò	
Australian Lamb cutlet 220 gr	
Sườn cừu Úc	
(S) Norwegian Salmon steak 180 gr	490
Cá hồi Na Uy	
(S) Tonkin golf Prawn 220 gr	560
Tôm sú bỏ lò	

All grilled items are served with choice of sauce and side dish:

Sauce: Garlic butter, chimichurri or tangy BBQ sauce

Side dish: French fries, corn on the cob, tender lettuce leaves

Tất cả món nướng ở phục vụ cùng với một trong số lựa chọn sau:

Sốt: Sốt bơ tỏi, sốt lá thơm hoặc sốt BBQ

Đồ ăn kèm: khoai tây chiên, ngô nướng hoặc sa lát

P: pork / V: vegetarian / S: seafood

P: thịt lợn / V: rau / S: hải sản

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