



LUNCH

12:00PM – 3:00PM

SAVOUR + SAVE + EARN

IHG® Rewards members save up to 20% off their bill and earn 100 IHG® Rewards points for every 10 U.S. dollars spent. Discount excludes alcoholic beverages, and is applicable for a maximum of 8 people. Additional terms apply.

Not a member yet? Speak to our team to enroll.

Các thành viên của IHG® Rewards sẽ tiết kiệm lên đến 20% trên hóa đơn của họ và tích được 100 điểm IHG® Rewards cho mỗi 10 đô la Mỹ chi tiêu. Giảm giá không bao gồm đồ uống có cồn và áp dụng cho tối đa 8 người.

Các điều khoản bổ sung sẽ được áp dụng.

Nếu bạn chưa là thành viên? Hãy liên hệ với nhân viên của chúng tôi để đăng ký.
khách hàng có gói bữa ăn đặt trước với nhà hàng



PACKAGE MENU

NORTHERN VIETNAM / MIỀN BẮC

"INTERCONTINENTAL PHU QUOC" CRAB SPRING ROLL 🍣 🍤	280
Crab Meat, Prawn, Pork, Carrot and Fresh Noodles Nem Cua Phong Cách InterContinental Phu Quoc	
BEEF SALAD 🍴 🍴	280
Onion, Cucumber, Carrot, Fresh Herb, Tamarind Dressing Gỏi Bò Rau Thơm Đồng Quê	
VIETNAMESE FRIED EGG 🍳	195
Fried Egg with Minced Pork, Spring Onion, Fish Sauce Trứng Đúc Thịt Hành Hoa	
BOILED OR WOK-FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC 🍴	185
Rau Múống Xào Tỏi Hoạch Luộc	
PAN FRIED PORK BELLY 🍳	230
Fried Pork Belly in Caramelized Fish Sauce, Spring Onion, Phu Quoc Pepper, Steamed Rice Thịt Rang Cháy Cạnh, Cơm Trắng	
GRILLED MOUNTAIN CHICKEN	315
Fried Sticky Rice Cake, Assorted Herbs, Homemade Pickles Gà Đồi Nướng Dừng Kèm Xôi Chiên, Rau Thơm, Rau Củ Ngâm Chua	
HANOI TRADITIONAL BUN CHA 🍲	290
Pork Patties, Pork Belly, Herbs, Sweet & Sour Fish Sauce Bún Chả Hà Nội Truyền Thống: Thịt Heo Nướng, Rau Thơm, Nước Mắm Chua Ngọt	

VEGAN / MÓN CHAY

STEAMED RICE	60
Cơm Trắng	
MANGO SALAD WITH MUSHROOMS 🍴 🍴	160
Mango, Pomelo, Crispy Tofu, Cucumber Fresh Herb Gỏi Xoài Đậu Phụ và Nấm	
TURMERIC CURRY WITH MIXED VEGETABLES 🍴	199
Tofu, Shiitake Mushrooms, Baby Corn in Clay Pot Cà Ri Rau Củ	
STEAMED MIXED VEGETABLES 🍴	185
Carrot, Broccoli, Cabbage, Cauliflower, Okra, Bok Choy Rau Củ Thập Cẩm Luộc	
FRIED RICE WITH MIXED VEGETABLES AND MUSHROOMS 🍴	185
Cơm chiên với Rau Củ và Nấm	

CENTRAL VIETNAM / MIỀN TRUNG

CENTRAL CHICKEN SALAD 🍴	270
Onion, Laska, Fresh Herb, Sweet & Sour Sauce Gỏi Gà Bóp Rau Răm Hành Tây	
MALABAR SPINACH SOUP WITH PRAWN 🍴	230
Clear Broth with Shrimp, Luffa Vegetable Canh Tôm Nấu Với Mồng Tơi, Mướp	
HUE LEMONGRASS PORK SKEWERS 🍴	290
Lemongrass, Rice Noodles, Mixed Herbs, Dipping Sauce Nem Lụi Huế Nướng Dừng Kèm Bún, Rau Thơm & Nước Chấm	
NHA TRANG SUNDRIED GRILLED SQUID 🍴	425
Cucumber, Homemade Chili Sauce Mực Một Năng Nha Trang Nướng, Dừng Kèm Dưa Leo, Xốt Ớt Nhà Làm	

SOUTHERN VIETNAM / MIỀN NAM

VIETNAMESE SOFT-SHELL CRAB FRESH SPRING ROLL 🍣 🍤	290
Soft-shell Crab, Fresh Noodles, Fresh Herb and Peanut Sauce Gỏi Cuốn Cua Lột, Bún Tươi, Rau Thơm, Nước Xốt Đậu Phộng	
PHU QUOC FRESH HERRING 🍴	290
Lime, Coconut, Onion, Tropical Fruit, Herbs, Rice Paper Gỏi Cá Trích Phú Quốc, Dừa Bào Cuốn Bánh Tráng Với Rau Thơm	
PINK POMELO SALAD WITH CRAB 🍴 🍴	330
Soft-shell Crab, Fresh Herb, Crispy Shrimp Cake Gỏi Bưởi Cua Lột, Bánh Phồng Tôm và Rau Thơm	
SOUTHERN STYLE SWEET & SOUR SEABASS BROTH	380
Seabass, Okra, Tomato, Pineapple Canh Chua Cá Chém Nam Bộ, Đậu Bắp, Cà Chua và Thơm	
STEAMED GARDEN VEGETABLES 🍴	265
"Kho Quet", Caramelized Pork Ragout Rau Củ Luộc Chấm Kho Quẹt	
SAIGON BROKEN RICE 🍴 🍴	280
Char-grilled Pork Chop, Fried Egg, Pickle, Onion Oil, Sweet & Sour Fish Sauce Cơm Tấm Sài Gòn, Sườn Nướng Dừng Kèm Trứng Chiên, Dưa Chua, Dầu Hành, Nước Mắm Chua Ngọt	
PHU QUOC BLUE CRAB FRIED RICE 🍴	320
Phu Quoc Blue Crab Meat, Jasmine Rice, Onion Cơm Chiên Ghẹ Xanh Phú Quốc, Gạo Hương Lài, Hành Tây	
PHU QUOC EGG SQUID 🍴	410
Wok Fried Phu Quoc Baby Egg Squid, Fish Sauce, Steamed Rice, Water Cress, Herbs Salad Mực Trứng Chiên Nước Mắm Dừng Kèm Với Cơm Trắng, Xà Lách Cải Xoong & Rau Thơm	

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

"KHUC BACH" SWEET SOUP 🍴	120
Whipping Cream, Milk, Coffee Powder, Matcha, Almond, Longan Fruit Chè Khúc Bạch	
"BA BA" SWEET SOUP 🍴 🍴	90
Sweet Potato, Cassava, Taro, Round Sago, Dried Jelly Ear Black Chè Bà Ba	
VIETNAMESE SWEET SOUP 🍴	125
Lotus Seed, Dried Mushroom Fungus, Longan Fruit, Dried Jujube Chè Long Nhân Hạt Sen	
SEASONAL FRUITS	250
Selection of Tropical Sliced Fruits Trái Cây Theo Mùa	



Contains Pork
Có Thịt Heo



Vegetarian
Ăn Chay



Contains Seafood
Có Hải Sản



Contains Beef
Có Thịt Bò



Dairy
Có Sản Phẩm Từ Sầu



Contains Sesame Seeds
Có Hạt Mè

The prices are quoted in '000 VND & are subject to 5% service charge and prevailing tax
Giá được tính theo '000 VND và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành

SIGNATURE COCKTAILS
THỨC UỐNG CÓ CỒN ĐẶC TRƯNG
-280-

PEPPEREE

Rum Infused Phu Quoc Pepper, Lychee Syrup, Lime Juice
Rượu Rum Ngâm Tiêu Phú Quốc, Siro Vài, Nước Cốt Chanh

CALA-COCO

Whiskey, Coconut Juice, Calamansi Compote, Calamansi Juice, Syrup
Whiskey, Nước Dừa, Mứt Tắc, Nước Đường

CALL ME MIDORI!

Vodka, Midori, Passion Fruit Juice, Lime Juice, Syrup, Egg White
Vodka, Midori, Nước Chanh Dây, Nước Cốt Chanh, Nước Đường, Lòng Trắng Trứng

CLASSIC COCKTAILS
THỨC UỐNG CÓ CỒN CỔ ĐIỂN
-260-

NEGRONI

Beefeater Gin, Campari, Martini Rosso, Orange Peel
Rượu Gin Beefeater, Rượu Mùi Campari, Rượu Martini Rosso, Vỏ Cam Vàng

WHISKEY SOUR

Jim Beam Whiskey, Lime Juice, Sugar Syrup, Egg White
Rượu Whiskey Jim Beam, Nước Cốt Chanh, Nước Đường, Lòng Trắng Trứng

MARGARITA

Jose Cuervo Tequila, Cointreau, Lime Juice
Rượu Tequila Jose Cuervo, Rượu Mùi Cointreau, Nước Cốt Chanh

ESPRESSO TINI

Absolute Vodka, Chilled Espresso, Kahlúa
Rượu Vodka Absolute, Cà Phê Ý, Rượu Kahlúa

MOJITO

Barcardi Rum, Local Mint Leaves, Lime Wedge, Brown Sugar, Lime Juice, Soda
Rượu Rum Barcardi, Húng Lủi, Lá Chanh Tươi, Đường Nâu, Nước Cốt Chanh, Soda

JAPANESE COCKTAIL
-250-

KYURI MARTINI

Beefeater Gin, Gekkeikan Sake, Lime Juice, Sugar Syrup
Rượu Gin Beefeater, Rượu Nhật, Nước Cốt Chanh, Nước Đường

MATCHA CHUHAI

Vodka, Midori, Gekkeikan Sake, Matcha Powder, Lime Juice, Sugar Syrup, Egg White
Rượu Vodka, Rượu Nhật, Bột Trà Xanh, Nước Cốt Chanh, Nước Đường, Lòng Trắng Trứng

SPIRITS
RƯỢU MẠNH

WHISKY / WHISKEY

SCOTCH – SINGLE MALT

LAPHROAIG 10 YEARS SINGLE MALT	440	3,400
THE MACALLAN 12 TRIPLE CASK	470	4,700

SCOTCH – BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	260	2,600
CHIVAS REGAL 18	350	3,500

AMERICAN

JIM BEAM	160	1,600
JACK DANIEL'S	260	2,100

IRISH

JAMESON	210	1,800
---------	-----	-------

VODKA

ABSOLUT	160	1,600
KETEL ONE	260	2,900
BELVEDERE	370	3,700

TEQUILA

JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD	160	1,600
JOSE CUERVO TRADITIONAL SILVER	190	1,900

RUM

BACARDI SUPERIOR	190	1,600
BACARDI GOLD	190	1,600
HAVANA 7	260	3,200

GIN

BEEFEATER	160	1,600
TANQUERAY	270	2,800
SONG CAI	300	3,700
G'VINE	315	3,700
FOUR PILLARS BLOODY SHIRAZ	380	4,700
MONKEY 47	630	5,500

BEERS
BIA

BIVINA	95	SAPPORO	110
SAIGON SPECIAL	95	HEINEKEN	110
TIGER	110	CORONA EXTRA	140

KOREAN WINE

SOCHU JINRO CHAMISUL	380
----------------------	-----

The prices are quoted in '000 VND & are subject to 5% service charge and prevailing tax
Giá được tính theo '000 VND và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành

WINES
RƯỢU VANG

CHAMPAGNE – RƯỢU SẮM PANH

BILLECART - SALMON, BRUT, "RESERVE"	3,900
-------------------------------------	-------

SPARKLING WINE – RƯỢU VANG SÙI

BOTTEGA BRUT - Italia	350	1,700
-----------------------	-----	-------

ROSÉ WINE – RƯỢU VANG HỒNG

PROTEA DRY ROSÉ – South Africa	280	1,400
--------------------------------	-----	-------

RED WINE – RƯỢU VANG ĐỎ

TERRE FORTI SANGIOVESE - Italy	280	1,400
MOULIN DE GASSAC, PINOT NOIR, PAYS D'OC – France	340	1,700
SANTA JULIA, MALBEC, MENDOZA - Argentina	365	1,800

WHITE WINE – RƯỢU VANG TRẮNG

FRONTERA, CHARDONNAY - Chile	280	1,400
KONO, SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH - New Zealand	320	1,600
TERRE FORTI, CHARDONNAY, DELLE VENEZIE - Italy	280	1,400

NON-ALCOHOLIC TRENDY DRINKS
THỨC UỐNG KHÔNG CỒN
-160-

LOCAL MIXED

Mango, Lychee, Passion Fruit Juice, Raspberry, Yoghurt
Xoài, Vài, Nước Chanh Dây, Phúc Bồn Tử, Sữa Chua

BERRY ICED TEA

Strawberry, Raspberry, Earl Grey Tea, Sugar Syrup, Lime Juice
Dâu Tây, Phúc Bồn Tử, Trà Earl Grey, Nước Đường, Nước Cốt Chanh

RADIANT SUNSET

Pineapple Juice, Orange Juice, Cranberry Juice, Vanilla Syrup
Nước Thơm, Nước Cam, Nước Nam Việt Quất, Siro Vani

GINGER PEACH BUBBLE

Peach, Ginger Syrup, Ginger Ale, Lime Juice
Đào, Siro gừng, Nước Ngọt Hương gừng, Nước Cốt Chanh

MINERAL WATER
NƯỚC KHOÁNG

SAN PELLEGRINO SPARKLING – 750ml	210	SODA
ACQUA PANNA STILL – 750ml	210	FANTA
ALBA SPARKLING – 750ml	160	TONIC
ALBA STILL – 750ml	160	SPRITE
ALBA SPARKLING – 450ml	110	
ALBA STILL – 450ml	110	

SOFT DRINKS
NƯỚC NGỌT
-75-

RED BULL
GINGER ALE
COCA COLA
COCA COLA ZERO

HEALTHY SMOOTHIES
SINH TỐ
-160-

AVOCABANA

Avocado, Banana, Coconut Milk, Granola, Honey
Trái Bơ, Chuối, Nước Cốt Dừa, Ngũ Cốc Granola, Mật Ong

BANA COLADA

Pineapple, Mango, Banana, Coconut Milk, Chia Seed
Thơm, Xoài, Chuối, Nước Cốt Dừa, Hạt Chia

BERRY DELIGHT

Strawberry, Raspberry, Yoghurt, Sliced Almond, Honey
Dâu Tây, Phúc Bồn Tử, Sữa Chua, Hạnh Nhân, Mật Ong

BEETROOT SMOOTHIE

Beetroot, Apple, Banana, Ginger, Celery, Almond, Chia Seed, Honey
Củ Dền, Táo, Chuối, gừng, Cần Tây, Hạnh Nhân, Hạt Chia, Mật Ong

FRESH JUICES
NƯỚC TRÁI CÂY TƯƠI

LIME – Chanh	125	PINEAPPLE – Thơm	125
ORANGE – Cam	125	WATERMELON – Dưa Hấu	125
COCONUT – Dừa	130		

COFFEE SELECTIONS / CÀ PHÊ

ESPRESSO	85
AMERICANO	85
VIETNAMESE HOT / ICED COFFEE	85
LATTE	105
MOCHA	105
CAPPUCCINO	105
DOUBLE ESPRESSO	105
ESPRESSO MACCHIATO	105

TEA SELECTIONS / TRÀ
-125-

JASMINE	PEPPERMINT
EARL GREY	CHAMOMILE
GREEN TEA	ENGLISH BREAKFAST

The prices are quoted in '000 VND & are subject to 5% service charge and prevailing tax
Giá được tính theo '000 VND và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành



DINNER

06:30PM – 10:00PM

Menu Taste Of Japan is only available from Monday to Wednesday

SAVOUR + SAVE + EARN

IHG® Rewards members save up to 20% off their bill and earn 100 IHG® Rewards points for every 10 U.S. dollars spent. Discount excludes alcoholic beverages, and is applicable for a maximum of 8 people. Additional terms apply.

Not a member yet? Speak to our team to enroll.

Các thành viên của IHG® Rewards sẽ tiết kiệm lên đến 20% trên hóa đơn của họ và tích được 100 điểm IHG® Rewards cho mỗi 10 đô la Mỹ chi tiêu. Giảm giá không bao gồm đồ uống có cồn và áp dụng cho tối đa 8 người.

Các điều khoản bổ sung sẽ được áp dụng.

Nếu bạn chưa là thành viên? Hãy liên hệ với nhân viên của chúng tôi để đăng ký. khách hàng có gói bữa ăn đặt trước với nhà hàng

ナムチナモ 口チムアム

Salad & Appetizer

SHAKE SALAD   **290**

Fresh salmon cubes, mixed greens, salmon roe, wafu dressing
Gỏi cá hồi tươi, rau xà lách non, các loại trứng cá hồi và sốt tương Nhật

GYOZA   **295**

Crispy pan-fried Japanese pork, shrimp and vegetable dumplings
Hoành thánh nhân thịt heo, tôm chiên kiểu Nhật Bản và rau củ

Soup

MISO SOUP   **180**

Soybean paste soup with tofu and seaweed
Súp tương đậu với nước dùng cá, đậu hũ và rong biển

MISO RAMEN     **360**

Ramen in a miso broth with char-siu pork and egg
Mì ramen thịt xá xíu, trứng gà, nước dùng và tương miso

Noodles & Rice

YAKI UDON    **390**

Stir-fried udon with a choice of shrimp, beef, chicken or a combination of all three
Mì udon xào: chọn tôm, bò, gà hoặc thập cẩm

KATSUDON    **280**

Steamed rice, pan-fried pork, eggs, miso soup, pickles
Cơm thố thịt heo chiên hương vị Nhật Bản

Sushi Selection

VEGAN MAKI  **160**

Avocado with sushi rice, shredded seaweed
Cơm cuộn với bơ trái và rong biển

MAKI ROLL   **180**

California maki – California sushi rolls
Sushi cơm cuộn cá hồi, bơ sáp và thanh cua

ABURI SHAKE ROLL   **230**

Salmon sushi roll, salmon roe
Cơm cuộn cá hồi tươi và trứng cá hồi

NIGIRI PLATTER   **500**

Nigiri Moriawase Omakase – Chef's recommended special assorted nigiri sushi (salmon, unagi, octopus, crabstick and tuna)
Sushi thập cẩm phần đặc biệt: cá hồi, lươn nướng, bạch tuộc, thanh cua, cá ngừ

Tempura & Teriyaki

EBI TEMPURA    **330**

Battered fried prawn, vegetables
Tôm tẩm bột và rau củ chiên giòn, nước chấm dùng kèm

CHICKEN TERIYAKI  **280**

Pan-fried chicken, light teriyaki sauce, bok choy, steamed rice
Gà áp chảo sốt tương ngọt, cải thìa cơm trắng

YAKITORI TERIYAKI    **350**

Pan-fried pork skewers, beef skewers, chicken skewers with light teriyaki sauce, bok choy, steamed rice
Thịt heo, bò, gà xiên que áp chảo sốt tương ngọt, cải thìa, cơm trắng

Dessert

SHIRATAMA ZENZAI  **160**

JAPANESE COFFEE JELLY  **160**



Contains Pork
Có Thịt Heo



Vegetarian
Ăn Chay



Contains Seafood
Có Hải Sản



Contains Eggs
Có Trứng



Contains Beef
Có Thịt Bò



Dairy
Có Sản Phẩm Từ Sữa



Contains
Sesame Seeds
Có Hạt Mè

チナモ 市モ

VND

649,000++

EDAMAME

Steamed Soybeans
Đậu nành Nhật hấp

GYOZA  

Crispy pan-fried Japanese pork, shrimp and vegetable dumplings
Hoành thánh nhân thịt heo, tôm chiên kiểu Nhật Bản và rau củ

MISO SOUP  

Soybean paste soup with tofu and seaweed
Súp tương đậu với nước dùng cá, đậu hũ và rong biển

CHICKEN TERIYAKI 

Pan-fried chicken, light teriyaki sauce, bok choy, steamed rice
Gà áp chảo sốt tương ngọt, cải thìa cơm trắng

EBI TEMPURA   

Battered fried prawn, vegetables
Tôm tẩm bột và rau củ chiên giòn, nước chấm dùng kèm

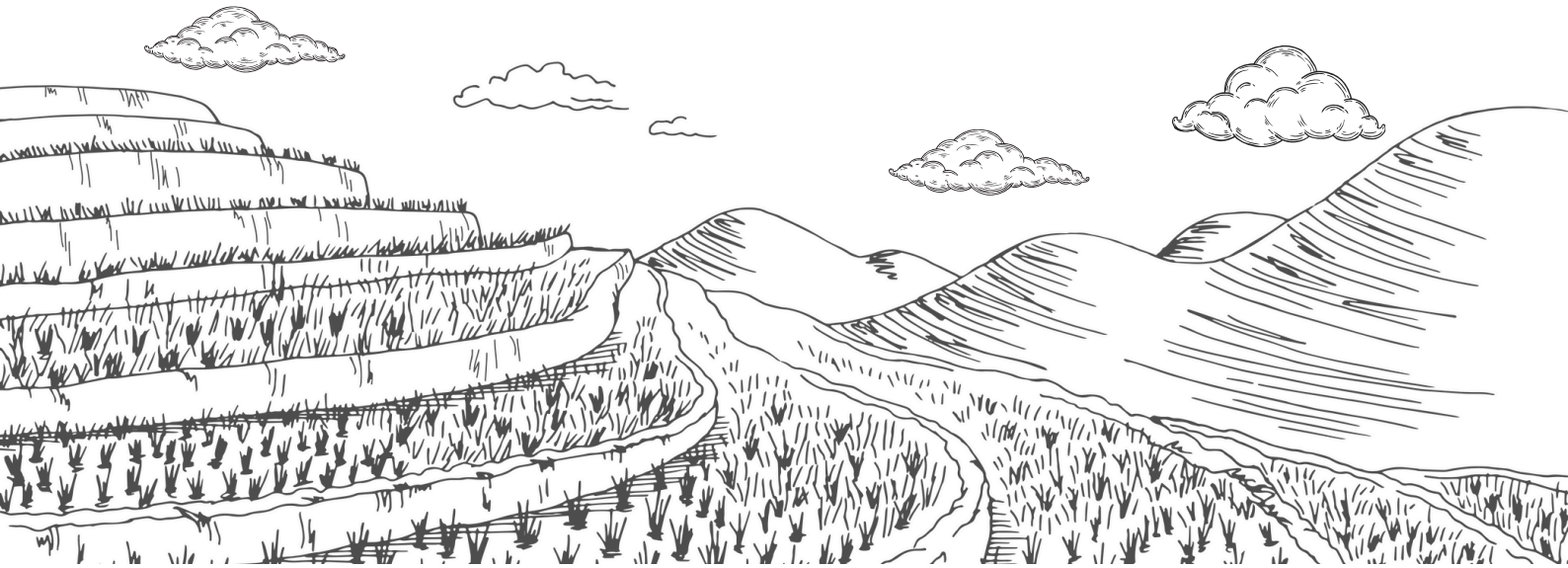
YAKI UDON   

Stir-fried udon with a choice of shrimp, beef, chicken or a combination of all three
Mì udon xào: chọn tôm, bò, gà hoặc thập cẩm

SUSHI ROLLS  

Assorted sushi rolls: California roll, Spicy tuna roll and Avocado roll
Sushi cuộn tổng hợp: Cuộn California, Cuộn cá ngừ cay và Cuộn bơ

MOCHI ICE-CREAM 



NORTHERN VIETNAM / MIỀN BẮC

INTERCONTINENTAL PLATTER   **300**
Mix Starter of Summer Rolls, Spring Rolls, Fried Crabs Spring Rolls
and Chef's Salad
Đĩa Khai Vị Đặc Biệt InterContinental

**"INTERCONTINENTAL PHU QUOC" CRAB
SPRING ROLL**   **280**
Crab Meat, Prawn, Pork, Carrot and Fresh Noodles
Nem Cua Phong Cách InterContinental Phú Quốc

BEEF SALAD   **280**
Onion, Cucumber, Carrot, Fresh Herb, Tamarind Dressing
Gỏi Bò Rau Thơm Đồng Quê

HO TAY SHRIMP CAKE  **255**
Shrimp, Sweet Potato, Fresh Herb, Sweet and Sour Fish Sauce
Bánh Tôm Hồ Tây Đặc Trưng Hà Nội

TRADITIONAL CHICKEN PHO **240**
Lime, Spring Onions, Coriander, Hanoi Chili Sauce
Phở Gà Truyền Thống Dùng Kèm Chanh, Hành Lá, Ngò Rí,
Tương Ớt Hà Nội

TRADITIONAL BEEF PHO  **290**
Lime, Spring Onions, Coriander, Hanoi Chili Sauce
Phở Bò Truyền Thống Dùng Kèm Chanh, Hành Lá, Ngò Rí,
Tương Ớt Hà Nội

VIETNAMESE FRIED EGG  **195**
Fried Egg with Minced Pork, Spring Onion, Fish Sauce
Trứng Đúc Thịt Hành Hoa

BOILED/ WOK-FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC  **185**
Rau Múống Xào Tỏi Hoặc Luộc

PAN-ROASTED STURGEON FISH **405**
Galangal, Dill, Onion, Fresh Rice Noodles, Dipping Sauce
Chả Cá Lã Vọng Dùng Kèm Bún, Nước Chấm, Hành, Thì Là

PAN FRIED PORK BELLY  **230**
Pork Belly, Caramelized Fish Sauce, Spring Onion, Phu Quoc Pepper,
Steamed Rice
Thịt Rang Cháy Cạnh, Cơm Trắng

GRILLED MOUNTAIN CHICKEN **315**
Fried Sticky Rice Cake, Assorted Herbs, Homemade Pickles
Gà Đồi Nướng Dùng Kèm Xôi Chiên, Rau Thơm,
Rau Củ Ngâm Chua

HANOI TRADITIONAL BUN CHA  **290**
Pork Patties, Pork Belly, Herbs, Sweet & Sour Fish Sauce
Bún Chả Hà Nội Truyền Thống: Thịt Heo Nướng, Rau Thơm, Nước
Mắm Chua Ngọt

CENTRAL VIETNAM / MIỀN TRUNG

CENTRAL CHICKEN SALAD **270**
Onion, Laska, Fresh Herb, Sweet & Sour Sauce
Gỏi Gà Bóp Rau Răm Hành Tây

HUE DEEP-FRIED STICKY RICE SEAFOOD DUMPLINGS  **275**
Shrimp, Squid
Bánh Ram Huế

MALABAR SPINACH SOUP WITH PRAWN  **230**
Clear Broth with Shrimp, Luffa Vegetable
Canh Tôm Nấu Với Mồng Tơi, Mướp

HUE LEMONGRASS PORK SKEWERS  **290**
Lemongrass, Rice Noodles, Mixed Herbs, Dipping Sauce
Nem Lụi Huế Nướng Dùng Kèm Bún, Rau Thơm & Nước Chấm

STEWED MACKEREL WITH PINEAPPLE **340**
Fish Sauce Caramel, Steamed Rice
Cá Thu Kho Thơm, Cơm Trắng

NHA TRANG SUNDRIED GRILLED SQUID  **425**
Cucumber, Homemade Chili Sauce
Mực Một Nắng Nha Trang Nướng, Dưa Leo, Xốt Ớt Nhà Làm

**SAUTEED RICE VERMICELLI WITH
SHRIMP/SOFT-SHELL CRAB**   **310/370**
Vegetable, Sweet & Sour Sauce
Miến Xào Rau Củ Với Tôm hoặc Cua Lột Sốt Chua Ngọt



Contains Pork
Có Thịt Heo



Vegetarian
Ăn Chay



Contains Seafood
Có Hải Sản



Contains Eggs
Có Trứng

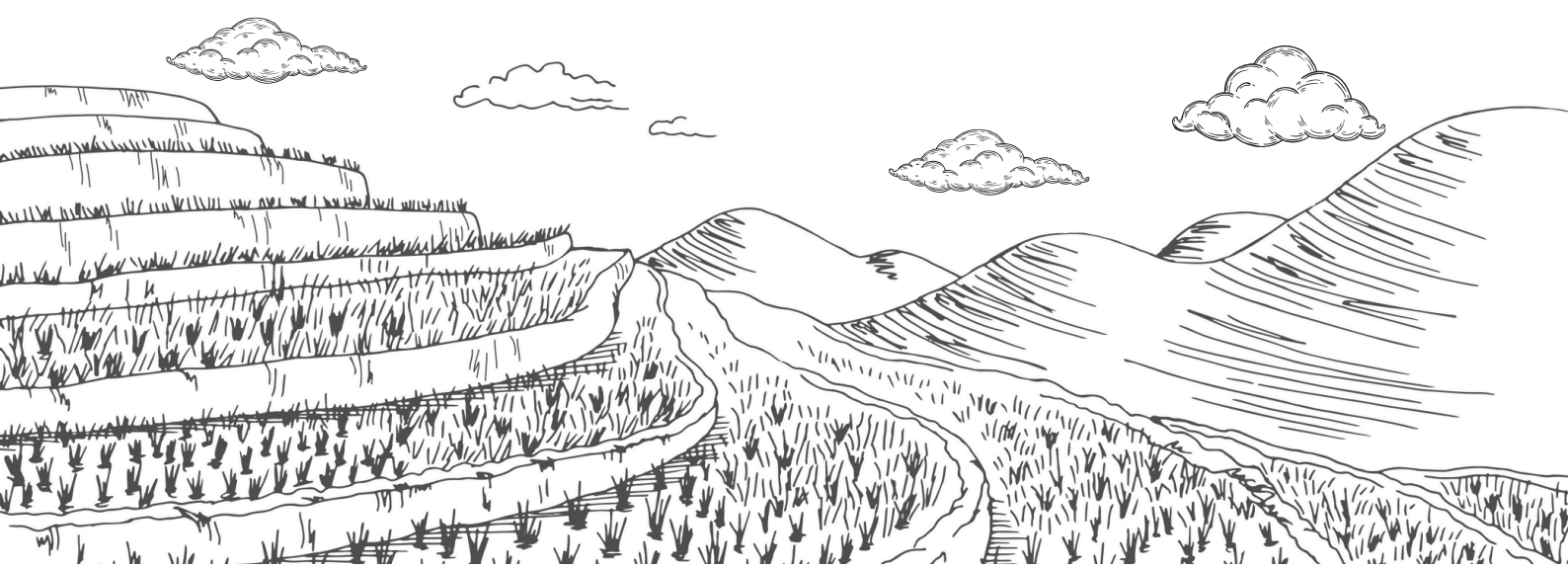


Contains Beef
Có Thịt Bò



Dairy
Có Sản Phẩm Từ Sữa

The prices are quoted in '000 VND & are subject to 5% service charge and prevailing tax
Giá được tính theo '000 VND và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành



SOUTHERN VIETNAM / MIỀN NAM

VIETNAMESE SOFT-SHELL CRAB  	290
FRESH SPRING ROLL Soft-shell Crab, Fresh Noodles, Fresh Herb and Peanut Sauce Gỏi Cuốn Cua Lột, Bún Tươi, Rau Thơm, Nước Sốt Đậu Phộng	
TORNADO FRIED PRAWN WITH CREAMY CHEESE  	270
AND YOGURT SAUCE Prawn, Fresh Fruit Salad, Cheese, Yogurt Tôm Chiên Giòn Sốt Kem Phô Mai Sữa Chua	
PHU QUOC FRESH HERRING 	290
Lime, Coconut, Onion, Tropical Fruit, Herbs, Rice Paper Gỏi Cá Trích Phú Quốc, Dừa Bào, Bánh Tráng Với Rau Thơm, Trái Cây	
PINK POMELO SALAD WITH CRAB  	330
Soft-shell Crab, Fresh Herb, Crispy Shrimp Cake Gỏi Bưởi Cua Lột, Bánh Phồng Tôm và Rau Thơm	
CRISPY RICE FLOUR CAKE 	290
Prawn, Squid, Crab Meat, Fresh Herb, Sweet & Sour Fish Sauce Bánh Xèo Hải Sản Dùng Kèm Rau Thơm và Nước Mắm Chua Ngọt	
SOUTHERN STYLE SWEET & SOUR SEABASS BROTH	380
Seabass, Okra, Tomato, Pineapple Canh Chua Cá Chém Nam Bộ, Đậu Bắp, Cà Chua và Thơm	
STEAMED GARDEN VEGETABLES 	265
“Kho Quet”, Caramelized Pork Ragout Rau Củ Luộc Chấm Kho Quẹt	
SAIGON BROKEN RICE  	280
Char Grilled Pork Chop, Fried Egg, Pickle, Sweet & Sour Fish Sauce, Onion Oil Cơm Tấm Sài Gòn, Sườn Nướng Dùng Kèm Trứng Chiên, Dưa Chua, Nước Mắm Chua Ngọt, Dầu Hành	
SOUTHERN RICE VERMICELLI WITH SAUTEED BEEF  	310
Rice Vermicelli, Lemongrass, Assorted Herbs, Garlic Bún Bò Xào Nam Bộ	
GRILLED GROUPER FILLET IN BANANA LEAF	445
Lemongrass, Grouper, Grounded Chili Sauce Cá Mú Nướng Lá Chuối	
PHU QUOC BLUE CRAB FRIED RICE 	320
Phu Quoc Blue Crab Meat, Jasmine Rice, Onion Cơm Chiên Ghẹ Xanh Phú Quốc, Gạo Hương Lài, Hành Tây	
PHU QUOC EGG SQUID 	410
Wok Fried Phu Quoc Baby Egg Squid, Fish Sauce, Steamed Rice, Water Cress, Herbs Salad Mực Trứng Chiên Nước Mắm Dùng Kèm Với Cơm Trắng, Xà Lách Cải Xoong & Rau Thơm	

VEGAN / MÓN CHAY

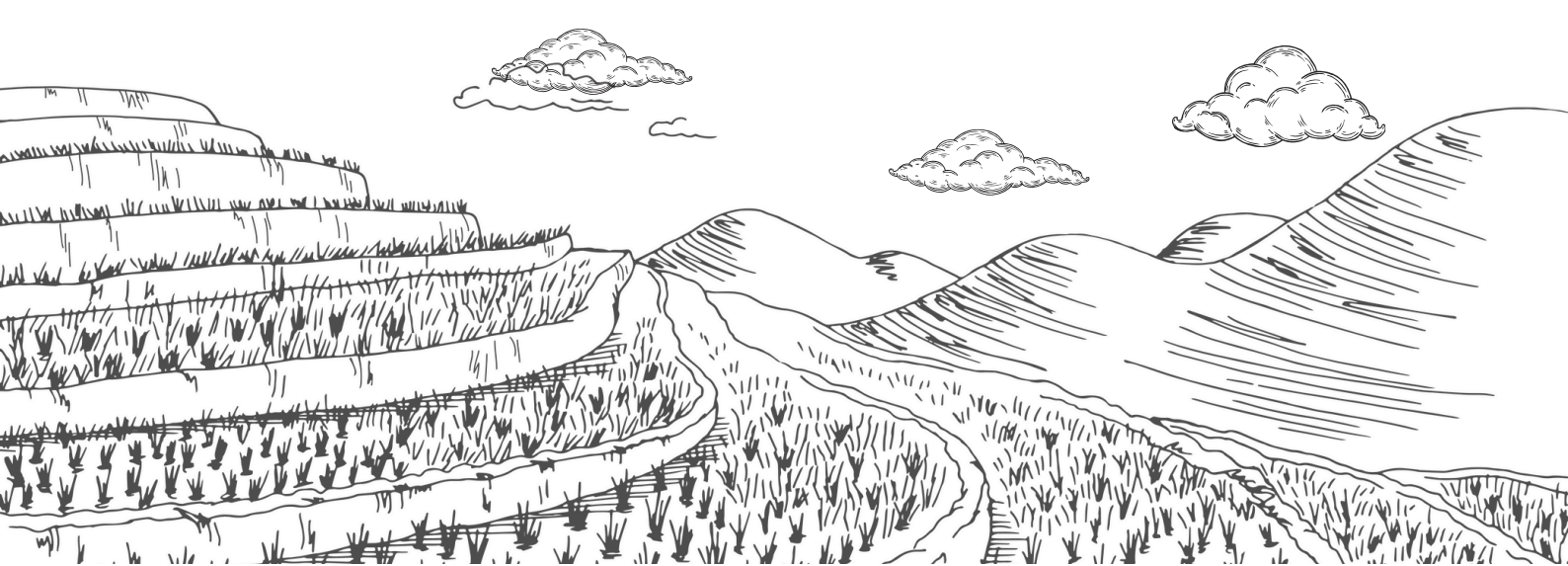
STEAMED RICE	60
Cơm Trắng	
VEGAN FRESH SPRING ROLLS  	190
Tofu, Peanut Sauce, Fresh Herbs, Mushrooms Gỏi Cuốn Rau Củ và Nấm	
MANGO SALAD WITH MUSHROOMS 	160
Mango, Pomelo, Crispy Tofu, Cucumber, Fresh Herb Gỏi Xoài Đậu Phụ và Nấm	
TURMERIC CURRY WITH MIXED VEGETABLES 	199
Tofu, Shitake Mushrooms, Baby Corn in Clay Pot Cà Ri Rau Củ	
STEAMED MIXED VEGETABLES 	185
Carrot, Broccoli, Cabbage, Cauliflower, Okra, Bok Choy Rau Củ Thập Cẩm Luộc	
WOK-FRIED RICE NOODLES WITH VEGETABLE 	185
Asparagus, Fresh Oriental Mushrooms Phở Xào Chay Cùng Rau Củ và Các Loại Nấm	
FRIED RICE WITH MIXED VEGETABLES & MUSHROOMS 	185
Cơm chiên Với Rau Củ và Nấm	

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

“KHUC BACH” SWEET SOUP 	120
Whipping Cream, Milk, Coffe Powder, Matcha, Almond, Longan Fruit Chè Khúc Bạch	
“BA BA” SWEET SOUP  	90
Sweet Potato, Cassava, Taro, Round Sago, Dried Jelly Ear Black Chè Bà Ba	
VIETNAMESE SWEET SOUP 	125
Lotus Seed, Dried Mushroom Fungus, Longan, Dried Chinese Apple Chè Long Nhãn Hạt Sen	
SEASONAL FRUITS	250
Selection of Tropical Sliced Fruits Trái Cây Theo Mùa	



The prices are quoted in '000 VND & are subject to 5% service charge and prevailing tax
Giá được tính theo '000 VND và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành



SIGNATURE COCKTAILS
THỨC UỐNG CÓ CỒN ĐẶC TRƯNG
-280-

PEPPEREE

Rum Infused Phu Quoc Pepper, Lychee Syrup, Lime Juice
Rượu Rum Ngâm Tiêu Phú Quốc, Sirô Vải, Nước Cốt Chanh

CALA-COCO

Whiskey, Coconut Juice, Calamansi Compote, Calamansi Juice, Syrup
Whiskey, Nước Dừa, Mứt Tắc, Nước Tắc, Nước Đường

CALL ME MIDORI!

Vodka, Midori, Passion Fruit Juice, Lime Juice, Syrup, Egg White
Vodka, Midori, Chanh Dây, Nước Cốt Chanh, Đường, Lòng Trắng Trứng

JAPANESE COCKTAIL
-250-

KYURI MARTINI

Beefeater Gin, Gekkeikan Sake, Lime Juice, Sugar Syrup
Rượu Gin Beefeater, Rượu Nhật, Nước Cốt Chanh, Nước Đường

MATCHA CHUHAI

Vodka, Midori, Gekkeikan Sake, Matcha Powder, Lime Juice, Sugar Syrup, Egg White
Rượu Vodka, Rượu Nhật, Bột Trà Xanh, Nước Cốt Chanh, Nước Đường, Lòng Trắng Trứng

CLASSIC COCKTAILS
THỨC UỐNG CÓ CỒN CỔ ĐIỂN
-260-

NEGRONI

Beefeater Gin, Campari, Martini Rosso, Orange Peel
Rượu Gin Beefeater, Rượu Mùi Campari, Rượu Martini Rosso, Vỏ Cam Vàng

WHISKEY SOUR

Jim Beam Whiskey, Lime Juice, Sugar Syrup, Egg White
Rượu Whiskey Jim Beam, Nước Cốt Chanh, Nước Đường, Lòng Trắng Trứng

MARGARITA

Jose Cuervo Tequila, Cointreau, Lime Juice
Rượu Tequila Jose Cuervo, Rượu Mùi Cointreau, Nước Cốt Chanh

ESPRESSO TINI

Absolute Vodka, Chilled Espresso, Kahlúa
Rượu Vodka Absolute, Cà Phê Ý, Rượu Kahlúa

MOJITO

Barcadi Rum, Local Mint Leaves, Lime Wedge, Brown Sugar, Lime Juice, Soda
Rượu Rum Barcadi, Húng Lủi, Lát Chanh Tươi, Đường Nâu, Nước Cốt Chanh, Soda

SPIRITS
RƯỢU MẠNH

WHISKY / WHISKEY

SCOTCH – SINGLE MALT

LAPHROAIG 10 YEARS SINGLE MALT
THE MACALLAN 12 TRIPLE CASK

SHOT **BOTTLE**
47ml **500ml**

SCOTCH – BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
CHIVAS REGAL 18

260 2,600
350 3,500

AMERICAN

JIM BEAM
JACK DANIEL'S

160 1,600
260 2,100

IRISH

JAMESON

210 1,800

VODKA

ABSOLUT
KETEL ONE
BELVEDERE

160 1,600
260 2,900
370 3,700

TEQUILA

JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD
JOSE CUERVO TRADITIONAL SILVER

160 1,600
190 1,900

RUM

BACARDI SUPERIOR
BACARDI GOLD
HAVANA 7

190 1,600
190 1,600
260 3,200

GIN

BEEFEATER
TANQUERAY
SONG CAI
G'VINE

160 1,600
270 2,800
300 3,700
315 3,700

FOUR Pillars BLOODY SHIRAZ
MONKEY 47

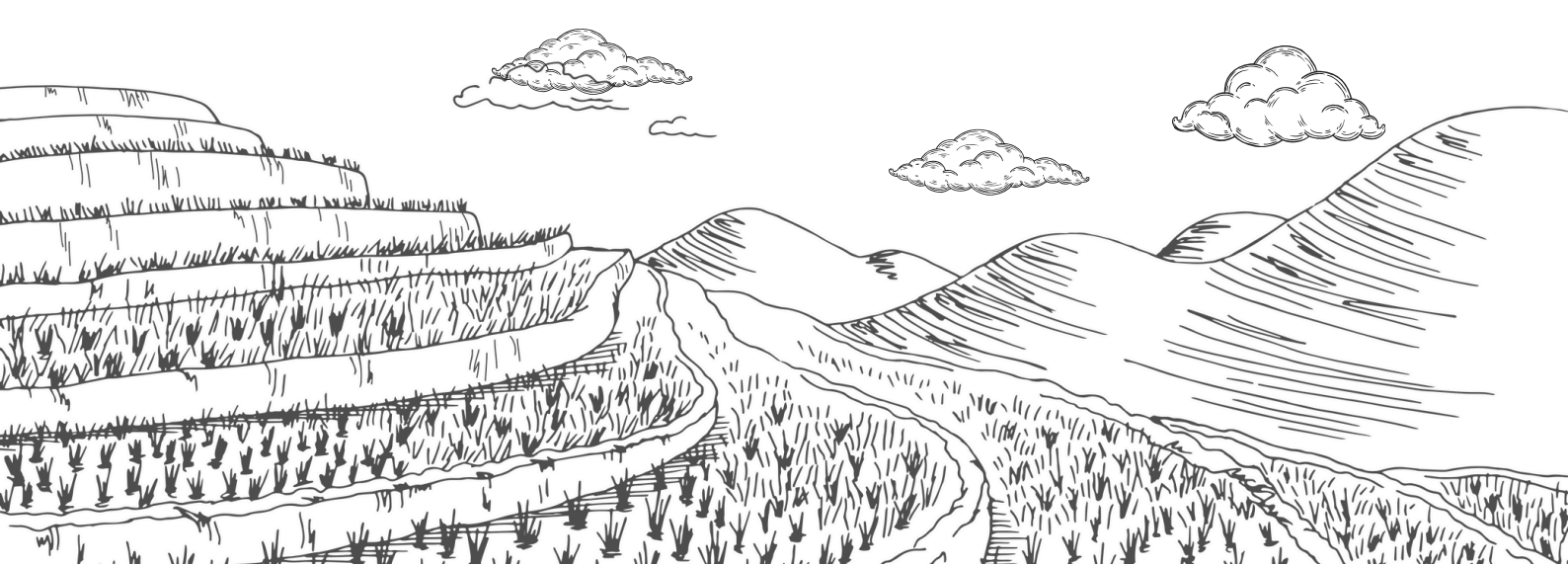
380 4,700
630 5,500

BEERS
BIA

BIVINA	95	SAPPORO	110
SAIGON SPECIAL	95	HEINEKEN	110
TIGER	110	CORONA EXTRA	140

KOREAN WINE

SOCHU JINRO CHAMISUL	380
----------------------	-----



WINES RƯỢU VANG

	SHOT LY	BOTTLE CHAI
CHAMPAGNE – RƯỢU SÂM PANH		
BILLECART - SALMON, BRUT, "RESERVE"		3,900
SPARKLING WINE – RƯỢU VANG SỦI		
BOTTEGA BRUT – Italy	350	1,700
ROSÉ WINE – RƯỢU VANG HỒNG		
PROTEA DRY ROSÉ – South Africa	280	1,400
RED WINE – RƯỢU VANG ĐỎ		
TERRE FOR TI SANGIOVESE – Italy	280	1,400
MOULIN DE GASSAC, PINOT NOIR, PAYS D'OC – France	340	1,700
SANTA JULIA, MALBEC, MENDOZA - Argentina	365	1,800
WHITE WINE – RƯỢU VANG TRẮNG		
FRONTERA, CHARDONNAY - Chile	280	1,400
KONO, SAUVIGNON BLANC		
MARLBOROUGH - New Zealand	320	1,600
TERRE FOR TI, CHARDONNAY - Italy	280	1,400

NON-ALCOHOLIC TRENDY DRINKS THỨC UỐNG KHÔNG CỒN -160-

LOCAL MIXED

Mango, Lychee, Passion Fruit Juice, Raspberry, Yoghurt
Xoài, Vải, Nước Chanh Dây, Phúc Bồn Tử, Sữa Chua

BERRY ICED TEA

Strawberry, Raspberry, Earl Grey Tea, Sugar Syrup, Lime Juice
Dâu Tây, Phúc Bồn Tử, Trà Earl Grey, Nước Đường, Nước Cốt Chanh

RADIANT SUNSET

Pineapple Juice, Orange Juice, Cranberry Juice, Vanilla Syrup
Nước Thơm, Nước Cam, Nước Nam Việt Quất, Sirô Vani

GINGER PEACH BUBBLE

Peach, Ginger Syrup, Ginger Ale, Lime Juice
Đào, Sirô gừng, Nước Ngọt Hương gừng, Nước Cốt Chanh

FRESH JUICES NƯỚC TRÁI CÂY TƯƠI

LIME – Chanh	125	PINEAPPLE – Thơm	125
ORANGE – Cam	125	WATERMELON – Dưa Hấu	125
COCONUT – Dừa	130		

MINERAL WATER NƯỚC KHOÁNG

SAN PELLEGRINO – 750ml	210
ACQUA PANNA STILL – 750ml	210
ALBA SPARKLING – 750ml	160
ALBA STILL – 750ml	160
ALBA SPARKLING – 450ml	110
ALBA STILL – 450ml	110

SOFT DRINKS NƯỚC NGỌT

-75-

SODA
FANTA
TONIC
SPRITE
RED BULL
GINGER ALE
COCA COLA
COCA COLA ZERO

HEALTHY SMOOTHIES SINH TỐ -160-

AVOCABANA

Avocado, Banana, Coconut Milk, Granola, Honey
Trái Bơ, Chuối, Nước Cốt Dừa, Ngũ Cốc Granola, Mật Ong

BANA COLADA

Pineapple, Mango, Banana, Coconut Milk, Chia Seed
Thơm, Xoài, Chuối, Nước Cốt Dừa, Hạt Chia

BERRY DELIGHT

Strawberry, Raspberry, Yoghurt, Sliced Almond, Honey
Dâu Tây, Phúc Bồn Tử, Sữa Chua, Hạnh Nhân, Mật Ong

BEETROOT SMOOTHIE

Beetroot, Apple, Banana, Ginger, Celery, Almond, Chia Seed, Honey
Củ Dền, Táo, Chuối, gừng, Cần Tây, Hạnh Nhân, Hạt Chia, Mật Ong

COFFEE SELECTIONS / CÀ PHÊ

ESPRESSO	85
AMERICANO	85
VIETNAMESE HOT / ICED COFFEE	85
LATTE	105
MOCHA	105
CAPPUCCINO	105
DOUBLE ESPRESSO	105
ESPRESSO MACCHIATO	105

TEA SELECTIONS / TRÀ -125-

JASMINE	PEPPERMINT
EARL GREY	CHAMOMILE
GREEN TEA	ENGLISH BREAKFAST

The prices are quoted in '000 VND & are subject to 5% service charge and prevailing tax
Giá được tính theo '000 VND và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành



NORTHERN VIETNAM / MIỀN BẮC

"INTERCONTINENTAL PHU QUOC" CRAB SPRING ROLL  	280
Crab Meat, Prawn, Pork, Carrot and Fresh Noodles Nem Cua Phong Cách InterContinental Phu Quoc	
BEEF SALAD  	280
Onion, Cucumber, Carrot, Fresh Herb, Tamarind Dressing Gỏi Bò Rau Thơm Đồng Quê	
VIETNAMESE FRIED EGG 	195
Fried Egg with Minced Pork, Spring Onion, Fish Sauce Trứng Dúc Thịt Hành Hoa	
BOILED OR WOK-FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC 	185
Rau Muống Xào Tỏi Hoặc Luộc	
PAN FRIED PORK BELLY 	230
Fried Pork Belly in Caramelized Fish Sauce, Spring Onion, Phu Quoc Pepper, Steamed Rice Thịt Rang Cháy Cạnh, Cơm Trắng	
GRILLED MOUNTAIN CHICKEN	315
Fried Sticky Rice Cake, Assorted Herbs, Homemade Pickles Gà Đồi Nướng Dừng Kèm Xôi Chiên, Rau Thơm, Rau Củ Ngâm Chua	
HANOI TRADITIONAL BUN CHA  	290
Pork Patties, Pork Belly, Herbs, Sweet & Sour Fish Sauce Bún Chả Hà Nội Truyền Thống: Thịt Heo Nướng, Rau Thơm, Nước Mắm Chua Ngọt	
TRADITIONAL CHICKEN PHO	240
Lime, Spring Onions, Coriander, Hanoi Chili Sauce Phở Gà Truyền Thống Dừng Kèm Chanh, Hành Lá, Ngò Rí, Tương Ớt Hà Nội	
TRADITIONAL BEEF PHO 	290
Lime, Spring Onions, Coriander, Hanoi Chili Sauce Phở Bò Truyền Thống Dừng Kèm Chanh, Hành Lá, Ngò Rí, Tương Ớt Hà Nội	

CENTRAL VIETNAM / MIỀN TRUNG

CENTRAL CHICKEN SALAD 	270
Onion, Laska, Fresh Herb, Sweet & Sour Sauce Gỏi Gà Bóp Rau Răm Hành Tây	
MALABAR SPINACH SOUP WITH PRAWN 	230
Clear Broth with Shrimp, Luffa Vegetable Canh Tôm Nấu Với Mồng Tơi, Mướp	
HUE LEMONGRASS PORK SKEWERS 	290
Lemongrass, Rice Noodles, Mixed Herbs, Dipping Sauce Nem Lụi Huế Nướng Dừng Kèm Bún, Rau Thơm & Nước Chấm	
NHA TRANG SUNDRIED GRILLED SQUID 	425
Cucumber, Homemade Chili Sauce Mực Một Nắng Nha Trang Nướng, Dừng Kèm Dứa Leo, Xốt Ớt Nhà Làm	

SOUTHERN VIETNAM / MIỀN NAM

VIETNAMESE SOFT-SHELL CRAB FRESH SPRING ROLL  	290
Soft-shell Crab, Fresh Noodles, Fresh Herb and Peanut Sauce Gỏi Cuốn Cua Lột, Bún Tươi, Rau Thơm, Nước Xốt Đậu Phộng	
PHU QUOC FRESH HERRING  	290
Lime, Coconut, Onion, Tropical Fruit, Herbs, Rice Paper Gỏi Cá Trích Phú Quốc, Dừa Bào Cuốn Bánh Tráng Với Rau Thơm	
PINK POMELO SALAD WITH CRAB  	330
Soft-shell Crab, Fresh Herb, Crispy Shrimp Cake Gỏi Bưởi Cua Lột, Bánh Phồng Tôm và Rau Thơm	
SOUTHERN STYLE SWEET & SOUR SEABASS BROTH 	380
Seabass, Okra, Tomato, Pineapple Canh Chua Cá Chém Nam Bộ, Đậu Bắp, Cà Chua và Thơm	
STEAMED GARDEN VEGETABLES 	265
"Kho Quet", Caramelized Pork Ragout Rau Củ Luộc Chấm Kho Quẹt	
SAIGON BROKEN RICE  	280
Char-grilled Pork Chop, Fried Egg, Pickle, Onion Oil, Sweet & Sour Fish Sauce Cơm Tấm Sài Gòn, Sườn Nướng Dừng Kèm Trứng Chiên, Dứa Chua, Dầu Hành, Nước Mắm Chua Ngọt	
PHU QUOC BLUE CRAB FRIED RICE 	320
Phu Quoc Blue Crab Meat, Jasmine Rice, Onion Cơm Chiên Ghẹ Xanh Phú Quốc, Gạo Hương Lài, Hành Tây	
PHU QUOC EGG SQUID 	410
Wok Fried Phu Quoc Baby Egg Squid, Fish Sauce, Steamed Rice, Water Cress, Herbs Salad Mực Trứng Chiên Nước Mắm Dừng Kèm Với Cơm Trắng, Xà Lách Cải Xoong & Rau Thơm	

VEGAN / MÓN CHAY

STEAMED RICE	60
Cơm Trắng	
MANGO SALAD WITH MUSHROOMS  	160
Mango, Pomelo, Crispy Tofu, Cucumber Fresh Herb Gỏi Xoài Đậu Phụ và Nấm	
TURMERIC CURRY WITH MIXED VEGETABLES  	199
Tofu, Shiitake Mushrooms, Baby Corn in Clay Pot Cà Ri Rau Củ	
STEAMED MIXED VEGETABLES 	185
Carrot, Broccoli, Cabbage, Cauliflower, Okra, Bok Choy Rau Củ Thập Cẩm Luộc	
FRIED RICE WITH MIXED VEGETABLES AND MUSHROOMS 	185
Cơm chiên với Rau Củ và Nấm	

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

"KHUC BACH" SWEET SOUP 	120
Whipping Cream, Milk, Coffee Powder, Matcha, Almond, Longan Fruit Chè Khúc Bạch	
"BA BA" SWEET SOUP  	90
Sweet Potato, Cassava, Taro, Round Sago, Dried Jelly Ear Black Chè Bà Ba	
VIETNAMESE SWEET SOUP 	125
Lotus Seed, Dried Mushroom Fungus, Longan Fruit, Dried Jujube Chè Long Nhãn Hạt Sen	
SEASONAL FRUITS	250
Selection of Tropical Sliced Fruits Trái Cây Theo Mùa	
CREAMY GELATO	110
Kem Ý Tự Chọn	



Contains Pork
Có Thịt Heo



Vegetarian
Ăn Chay



Contains Seafood
Có Hải Sản



Contains Eggs
Có Trứng



Contains Beef
Có Thịt Bò



Dairy
Có Sản Phẩm Từ Sữa



Contains
Sesame Seeds
Có Hạt Mè

The prices are quoted in '000 VND & are subject to 5% service charge and prevailing tax
Giá được tính theo '000 VND và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành