



Rice market

Menu *Thực Đơn*

IHG® One Rewards members save 20% off their bill and earn 250 IHG® One Rewards points for every 25 U.S. dollars spent. Discount excludes alcoholic beverages, and is applicable for a maximum of eight people. Additional terms apply. Not a member yet? Speak to our team to enroll.

Các thành viên của IHG® One Rewards sẽ tiết kiệm được hai mươi phần trăm trên hóa đơn của họ và tích được 250 điểm IHG® One Rewards cho mỗi 25 đô la mỹ chi tiêu. Giảm giá không bao gồm đồ uống có cồn và áp dụng cho tối đa tám 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.

APPETIZER
MÓN KHAI VỊ

Saigon Spring Roll	420
<i>Gỏi Cuốn Tôm Thịt Sài Gòn</i>	
Phu Quoc Tiger Prawns, Ibérico Pork Belly, Fresh Rice Noodles, Vietnamese Herbs, Black Bean Sauce	
<i>Bánh Tráng Phơi Sương Cuốn Tôm Sú Phú Quốc, Ba Chỉ Heo Iberico, Bún Tươi Cùng Rau Thơm Các Loại Dùng Kèm Với Sốt Tương Đen</i>	
Duck La Lot	490
<i>Vịt Cuốn Lá Lốt</i>	
Grilled Minced Duck and French Foie Gras Wrapped in Betel Leaves, Kaffir Lime Leaves, Lemongrass, Fruit Salsa, Sweet and Sour Chili Sauce	
<i>Lá Lốt Cuốn Thịt Vịt Và Gan Ngỗng Pháp Nướng, Lá Chút, Sả Băm, Sa-lát Trái Cây, Nước Mắm Chua Ngọt Phú Quốc</i>	
Ca Mau Crab Cakes	480
<i>Chả Cua Cà Mau</i>	
Pan-Seared Mud Crab Meat, Ibérico Minced Pork, Tiger Prawns, Homemade Pickles, Sweet And Sour Fish Sauce	
<i>Chả Cua Cà Mau, Thịt heo Iberico Băm, Tôm Sú, Dùng Kèm Với Nước Mắm Chua Ngọt, Đồ Ngâm Chua</i>	
Avocado Rice Paper Roll	390
<i>Gỏi Cuốn Quả Bơ</i>	
Crispy Tofu, Fresh Noodles, Aromatic Herbs, Black Bean Sauce	
<i>Bánh Tráng Củ Dền Cuốn Quả Bơ, Đậu Hũ Chiên Giòn, Bún Tươi, Rau Thơm Các Loại, Dùng Kèm Sốt Tương Đen</i>	

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten percent value-added tax. Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười phần trăm thuế giá trị gia tăng. Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, chúng tôi sẵn sàng phục vụ. Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.

SALADS
MÓN GỎI

- Australian Wagyu Beef 490
Gỏi Bò Wagyu Thượng Hạng
Grilled Chuck Eye Roll, Heirloom Tomatoes,
Fresh Mint Leaves, Pineapple, Coriander,
Soya Sauce Dressing
*Thịt Thăn Bò Wagyu Úc Thượng Hạng Nướng, Cà Chua Đa Sắc,
Lá Húng Lủi, Trái Thơm, Ngò rí, Dừng Với Sốt Xi Dầu*
- Green Mango Melo Melo 470
Gỏi Xoài Ốc Giác
Phu Quoc Melo Melo Snails, Tiger Prawns,
Vietnamese Herbs, Sesame Seeds, Peanut, Phu Quoc Fish Sauce
*Ốc Giác Phú Quốc, Xoài Xanh, Tôm Sú, Cà Rốt,
Rau Thơm Các Loại, Hạt Vừng, Đậu Phộng
Và Nước Mắm Chua Ngọt Phú Quốc*
- Da Lat Healthy Bowl 450
Xà Lách Rau Củ Đà Lạt
Organic Dalat Mixed Leaves, Quinoa, Edamame, Avocado,
Baby Cucumber, Heirloom Tomatoes, Passion Fruit Dressing
*Rau Đà Lạt Các Loại, Hạt Diêm Mạch, Đậu Nành Nhật, Quả Bơ,
Dưa Leo, Cà Chua Đa Sắc, Và Sốt Chanh Dây*

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten percent value-added tax. Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười phần trăm thuế giá trị gia tăng. Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, chúng tôi sẵn sàng phục vụ. Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.

SOUPS AND BROTHS
MÓN SÚP/CANH

Chairman's Wagyu Beef Pho 590

Phở Bò Wagyu Thượng Hạng

Sixteen Hours' Simmered Beef Broth, Slow Braised Beef Brisket Slices, Shredded Vietnamese Beef Shank, Fresh Rice Noodles, Bean Sprouts, Aromatic Herbs

Nước Dùng Xương Ống Bò Hàm 16 Tiếng, Thịt Bò Nạm Wagyu Úc Thượng Hạng Nấu Chậm, Nạc Vai Bò Wagyu Thái Lát, Bắp Bò, Bánh Phở Tươi, Giá Đổ Dùng Kèm Rau Thơm Các Loại

Barbecued Duck Pho 550

Phở Vịt Quay

Seared French Foie Gras, Cantonese Barbecued Duck Thigh, Duck Neck Sausage, Duck Broth, Fresh Rice Noodles, Bean Sprouts, Spring Onion, Aromatic Herbs

Đùi Vịt Quay Kiểu Quảng Đông, Gan Ngỗng Pháp Áp Chảo, Xúc Xích Cổ Vịt, Nước Dùng Xương Vịt Hảo Hạng, Bánh Phở Tươi, Giá Đổ, Hành Lá Và Rau Thơm Các Loại

Phu Quoc Seafood Broth 520

Canh Chua Hải Sản Phú Quốc

Southern-Style, Squid, Tiger Prawns, Grouper, Pineapple, Tomato, Okra, Taro Stem, Bean Sprouts, Aromatic Herbs

Nước Dùng Hải Sản Với Mực, Tôm, Cá Mú, Trái Thơm, Cà Chua, Đậu Bắp, Dọc Mùng, Giá Đổ Và Rau Thơm Các Loại

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten percent value-added tax. Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười phần trăm thuế giá trị gia tăng. Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, chúng tôi sẵn sàng phục vụ. Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.

PHU QUOC FISHERMEN'S NET
HẢI SẢN PHÚ QUỐC

Chili Seafood Casserole	1,350
<i>Hải Sản Phú Quốc Đút Lò</i>	
Braised Ragout with Tiger Prawns, Slipper Lobster, Baby Squid, Blue Mussels, Bulot Snails, Sweet Corn, Deep-Fried Mantou Bun	
<i>Tôm Sú, Tôm Mũ Ni, Mực Cơm, Vẹm Xanh, Ốc Bulot</i>	
<i>Và Bắp Ngọt Dùng Kèm Với Bánh Mìn Thầu</i>	
Crystal-Eyed Catfish	630
<i>Cá Lăng Kho</i>	
Braised Fillet, Caramelized Pork Belly, Phu Quoc Fish Sauce, Green Pepper, Chili	
<i>Cá Lăng Phi Lê Kho, Thịt Ba Chỗ Heo, Nước Mắm Phú Quốc, Tiêu Xanh, Ớt</i>	
Rock Lobster	2,200
<i>Tôm Hùm Xào Sốt Bào Ngư</i>	
Wok-Fried Whole Rock Lobster, Ginger, Onion, Scallion, Chili, Rose Petal Liqueur, Abalone Sauce	
<i>Tôm Hùm Nguyên Con, Gừng, Hành Tây, Hành Lá, Ớt, Rượu Mai Quế Lộ, Sốt Bào Ngư</i>	
Chili Fish	650
<i>Cá Bớp Sốt Cay</i>	
Spicy Wok-Fried Cobia, Green Asparagus, Capsicum, Cashew Nuts, Green Pepper, X.O Sauce	
<i>Cá Bớp Xào Cay Với Măng Tây, Ớt Chuông, Hạt Điều, Sốt X.O</i>	

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten percent value-added tax. Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười phần trăm thuế giá trị gia tăng. Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, chúng tôi sẵn sàng phục vụ. Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.

MEAT & POULTRY
THỊT CÁC LOẠI

Whole Roasted Duck 2,200

Vịt Quay Nguyên Con

First Serving: Crispy Duck Skin, Pancakes, Hoisin Sauce, Condiments
Second Serving: Wok-Fried Egg Noodles With Duck Meat, Ginger,
Bean Sprout, Chives, Phu Quoc Black Pepper Sauce

*Món Thứ Nhất: Vịt Quay Nguyên Con Cát Da Dùng Kèm Với Bánh Pía,
Sốt Tương Đen, Gia Vị Các Loại*

*Món Thứ Hai: Mì Trứng Xào Với Thịt Vịt, gừng, Giá Đổ, Hẹ,
Sốt Tiêu Đen Phú Quốc*

Available For Dinner Service

'Luc Lac' Wagyu Beef 890

Bò Wagyu Lúc Lắc

Wagyu Beef Top Blade, Bell Pepper, Onion,
Phu Quoc Green Pepper Sauce

Lõi Vai Bò Wagyu, Ớt Chuông, Hành Tây, Sốt Tiêu Xanh Phú Quốc

Northwest-Spiced Chargrilled Chicken 620

Thịt Gà Nướng Tây Bắc

Phu Quoc Chicken Thigh, Northwestern Spices,
Cham Cheo Sauce

*Thịt Đùi Gà Rẫy Phú Quốc, Tầm Ướp Với Gia Vị Tây Bắc,
Nướng Than Hồng Dùng Kèm Sốt Chấm Chéo*

Chargrilled Wagyu Beef On Lemongrass Stick 880

Bò Nướng Sả Cây

Australian Top Blade, Satay Sauce, Honey, Tamarind Chili Sauce

Nạc Vai Bò Wagyu Tầm Ướp Với Sốt Sa Tế Và Mật Ong

Xiên Sả Nướng Dùng Kèm Sốt Me Cay

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten percent value-added tax. Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười phần trăm thuế giá trị gia tăng. Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, chúng tôi sẵn sàng phục vụ. Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.

RICE & NOODLES CƠM & MÌ

Chicken Honey Fried Rice	450
<i>Cơm Chiên Gà Quay Sốt Mật Ong</i>	
Egg Fried Rice, Roasted Phu Quoc Chicken Thigh, Homemade Pickled Vegetables, Cucumber, Soya Sauce	
<i>Cơm Chiên Trứng, Đùi Gà Quay Phú Quốc</i>	
<i>Dùng Kèm Với Rau Củ Ngâm Chua, Dưa Leo, Xi Dầu</i>	
Blue Crab Meat Fried Rice	480
<i>Cơm Chiên Ghẹ</i>	
Fish Sauce, Black Pepper, Tobiko, Egg, Spring Onion	
<i>Nước Mắm, Tiêu Đen, Trứng Cá Chuồn, Trứng Gà, Hành Lá</i>	
Our Bun Cha	580
<i>Bún Chả Hà Nội</i>	
Charcoal-Grilled Ibérico Pork Patties, Ibérico Pork Belly, Fresh Rice Noodles, Pickles, Lime, Aromatic Herbs	
<i>Bún Chả Hà Nội Với Thịt Viên Và Ba Chả Heo Ibérico Nướng Than Hồng,</i>	
<i>Bún Tươi, Rau Củ Ngâm Chua, Chanh Xanh, Rau Thơm Các Loại</i>	
Blue Crab Glass Noodle	450
<i>Miến Xào Ghẹ Phú Quốc</i>	
Tiger Prawns, Wood Ear Mushrooms, Laksa Leaves, Carrot, Spring Onion, Bean Sprouts, Fish Sauce, Black Pepper	
<i>Tôm Sú Biển, Nấm Mộc Nhĩ, Rau Răm, Cà Rốt,</i>	
<i>Hành Lá, Giá Đổ, Nước Mắm Và Tiêu Đen</i>	
Wok-Fried Egg Noodle	420
<i>Mì Trứng Xào Rau Củ</i>	
Mushrooms, Onion, Cabbage, Carrot, Tofu, Vegan Oyster Sauce	
<i>Nấm, Hành Tây, Bắp Cải, Cà Rốt, Đậu Hũ, Sốt Dầu Hào Chay</i>	

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten percent value-added tax. Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười phần trăm thuế giá trị gia tăng. Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, chúng tôi sẵn sàng phục vụ. Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.

VEGETABLES MÓN RAU

Steamed Da Lat Highland Vegetables <i>Rau Củ Đà Lạt Hấp</i> Fresh Seasonal Vegetables, Caramelized Fish Sauce, Peanut Sesame Salt <i>Rau Củ Đà Lạt Các Loại Hấp Dùng Kèm Với Kho Quẹt, Muối Vừng Đậu Phộng</i>	320
Wok-Fried Tofu with Green Pepper Sauce <i>Đậu Hũ Xào Sốt Tiêu Xanh</i> Mushrooms, Green Beans, Chili, Spring Onion <i>Nấm, Đậu Cô Ve, Ớt, Hành Lá</i>	360
Wok-Fried Okra With Ly Son Garlic <i>Đậu Bắp Xào Tỏi Lý Sơn</i> Dried Chili, Black Pepper Sauce <i>Đậu Bắp Xào Với Tỏi Lý Sơn, Ớt Khô, Sốt Tiêu Đen</i>	310
Wok-Fried Choy Sum <i>Cải Ngồng Xào Sốt Bào Ngư</i> Mushroom, Garlic, Abalone Sauce <i>Cải Ngọt Xào, Nấm, Tỏi, Sốt Bào Ngư</i>	300
Wok-Fried Morning Glory <i>Rau Muống Xào Sốt Bào Ngư</i> Garlic, Abalone Sauce <i>Rau Muống Xào, Tỏi, Sốt Bào Ngư</i>	280

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten percent value-added tax. Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười phần trăm thuế giá trị gia tăng. Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, chúng tôi sẵn sàng phục vụ. Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.

DESSERTS
MÓN TRÁNG MIỆNG

Mango Pudding <i>Bánh Pudding Vị Xoài</i> Coconut Sago, Mango Chips <i>Bột Báng Nước Cốt Dừa, Xoài Sấy</i>	320
Choco Banana <i>Bánh Chuối Và Sô-Cô-La</i> Chocolate, Peanut, Caramelized Banana, Sea Salt Caramel Ice Cream, Toffee Sauce <i>Sô-Cô-La, Đậu Phộng, Chuối Phủ Đường</i> <i>Kem Caramel Vị Muối, Sốt Toffee</i>	310
Crème Caramel <i>Bánh Crème Caramel</i> Lemongrass Cream Flan with Da Lat Strawberries <i>Bánh Flan Vị Sả Với Dâu Tây Đà Lạt</i>	310
Mekong Fruits <i>Trái Cây Nhiệt Đới</i> Sliced Seasonal Fruit Platter <i>Trái Cây Theo Mùa</i>	290
Ice Cream And Sorbet <i>Kem và Kem Đá Các Vị</i>	130/ 2 scoops

All prices expressed in thousands of Vietnamese Dong, subject to five percent taxable service charge and ten percent value-added tax. Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Giá được tính bằng nghìn Đồng Việt Nam, chưa bao gồm năm phần trăm phí phục vụ, mười phần trăm thuế giá trị gia tăng. Tất cả món ăn được sơ chế và nấu với các thành phần có thể gây dị ứng. Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về những thành phần dị ứng và chế độ ăn kiêng, chúng tôi sẵn sàng phục vụ. Vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ để có được trải nghiệm tốt nhất.