

龍朝軒

LONG TRIEU

價格以越盾標注、未包含5% 服務稅及適用的增值稅 | 請將手機轉為靜音模式 | 為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

All prices are subject to 10% VAT & 5% service charge | Please kindly switch your mobile to silent mode
Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.

*Giá chưa bao gồm 10% thuế và 5% phí dịch vụ | Phiên quý khách đặt điện thoại ở chế độ yên lặng.
Vui lòng thông báo với nhân viên nhà hàng nếu quý khách dị ứng với bất cứ thành phần nào trong món ăn.*



“

劉蔭泉大廚

劉蔭泉是一名富有傳統粵菜烹飪經驗且廚藝精湛的大廚。2011年開始涉足美食領域，並師從香港某高級粵菜餐廳主廚蕭大廚，在蕭師傅的悉心指導和薰陶下，廚藝日益精進。該餐廳也在開張數月內獲授予米芝蓮星級，且連續三年保持此榮譽。之後，劉師傅在著名高級粵菜餐廳——營致會館掌廚，

此間，營致會館獲得米芝蓮兩星評級。四年後，劉師傅應邀來到西貢萬韻酒店龍朝軒大酒家擔任總廚。劉師傅的烹飪理念是，如果你熱愛烹飪，你就能做得更好。他的烹飪風格簡單而優雅，平凡之處見真章，他擅長烹山珍海味與各類海鮮。

劉師傅決心將龍朝軒打造成西貢頂級的粵菜餐廳。憑著對烹飪的熱忱、豐富的廚藝，以及其獨特的烹飪風格，劉師傅的期望必定如願以償。

Our Chef's Story

Born in Hong Kong, a gastronomy paradise of the world, Chef Lau Yam Chuen imbues personal passion and experience in crafting exquisite traditional Cantonese cuisine.

His culinary journey began in 2011 when he commenced his training under the tutelage of the esteemed Chef Siu at a Michelin-starred restaurant in Hong Kong's bustling Central District.

After that, Chef Lau moved on to join the prestigious Ying Jee Club, another haute Cantonese restaurant in Hong Kong, which was awarded two Michelin stars during his four-year tenure. Following his remarkable success in Hong Kong, Chef Lau was invited to join the esteemed team at Long Trieu.

Chef Lau's culinary philosophy is founded on his love for cooking, a belief that culinary excellence is a lifelong attainment. Through his simple and elegant cooking style, Chef Lau has made a name for himself as a master in the art of preparing dry seafood and seafood dishes.

At Long Trieu, Chef Lau's ambition is to create a preeminent Chinese restaurant, bringing to Saigon authentic haute Cantonese flavours. With his unbridled passion for cooking, vast experience, and one-of-a-kind culinary approach, Chef Lau is poised to attain this lofty aspiration.

Bếp trưởng Lau Yam Chuen

Bếp trưởng Lau Yam Chuen là bậc thầy về ẩm thực Quảng Đông nguyên bản và tinh tế. Sinh ra và lớn lên tại Hồng Kông, nền văn hóa ẩm thực của thành phố quê hương đã thấm nhuần trong con người và phong cách chế biến món ăn của bếp trưởng Lau.

Hành trình ẩm thực của ông bắt đầu vào năm 2011 dưới sự hướng dẫn của của bếp trưởng Siu tại một nhà hàng đạt sao Michelin tại Hồng Kông, trước khi ông tiếp tục cống hiến tại nhà hàng Ying Jee Club danh tiếng với hai sao Michelin. Đến với Việt Nam, bếp trưởng Lau tham gia đội ngũ nhà hàng Long Trieu, mang theo những kinh nghiệm quý báu cùng hiểu biết sâu sắc về ẩm thực Quảng Đông.

Triết lý ẩm thực của bếp trưởng Lau dựa trên tình yêu sâu sắc của ông dành cho ẩm thực, là nền tảng cho kỹ thuật nấu ăn tinh giản nhưng xuất sắc, đặc biệt là trong các món sớ trường chế biến từ hải sản và hải sản sấy khô.

Với niềm đam mê dành cho ẩm thực Quảng Đông, kinh nghiệm phong phú, và phương pháp tiếp cận ẩm thực độc đáo, bếp trưởng Lau mong muốn đưa Long Trieu trở thành nhà hàng Quảng Đông hàng đầu tại Thành phố Hồ Chí Minh.

”

龍朝軒廚師精選

LONG TRIEU SIGNATURE

MÓN ĂN ĐẶC SẮC LONG TRIỀU

香醋鱈魚粒

Deep-fried Diced Codfish with Balsamic Vinegar
Cá Tuyết Chiên Giòn Phủ Xốt Giấm Balsamic

388,000++

例/ portion/ phần

黑魚子煎釀蟹鉗

Pan-fried Crab Claws with Minced Shrimp and Black Caviar
Càng Cua Bách Hoa Phết Trứng Cá Tầm

788,000++

位/ person/ người

脆皮海參釀虎蝦

Deep-fried Sea Cucumber Stuffed with Minced Tiger Prawn
Hải Sâm Chiên Giòn Nhồi Tôm Sú Bằm

888,000++

位/ person/ người

香蔥爆乳龍

Stir-fried Baby Lobster
with Tricolor Scallions and Hua Diao Wine
Tôm Hùm Baby Xào Với Hành Thơm Và Rượu Thiệu Hưng

888,000++

位/ person/ người

金蒜香蔥A4和牛粒

Wok-fried A4 Wagyu Beef with Garlic Crisps
Bò Wagyu A4 Xào Tỏi Vàng

2,888,000++

例/ portion/ phần

三頭澳洲鮑魚燴飯

Braised 3-head Abalone Rice
Australian Abalone is Slow Cooked for 12 Hours, Rice is Fried with Poultry and Conpoy, then Braised with Abalone Jus.

Cơm Kho Bào Ngự

Cơm Chiên Kho Với Bào Ngự 3 Đầu Úc

1,288,000++

位/ person/ người

脆皮貴妃雞

Concubine Chicken
The Vietnamese Yellow Hair Chicken is Marinated for 4 Hours then Dry-aged for 12 Hours. To Achieve a Crispy Skin, it is Hung-fried by a Constant Pouring of Boiling Oil.

Gà Quý Phi Long Triều

Gà Tầm Hoàng Ướp Đặc Biệt Hong Khô 12 Tiếng Xối Dầu Da Giòn

688,000++

半隻/ half/ nửa con

1,288,000++

隻/ whole/ con

龍朝佛跳牆

Buddha's Temptation
A Traditional Stew Comprised of the Most Premium Delicacies: 8-Head Australian Abalone, Sea Cucumber, Fish Maw, Conpoy, Shark Fin.

Phật Nhảy Tường Long Triều

2,688,000++

位/ person/ người

頭盤小食

APPETISERS

KHAI VI

金絲珠豆 288,000++
Deep-fried Julienne Taro and Peanuts 例/ portion/ phần
Đậu Phộng Khoai Môn Sợi Chiên Giòn

蔥油海蜇絲 288,000++
Tossed Jellyfish with Scallion and Sesame Oil 例/ portion/ phần
Sứa Biển Trộn Hành Thơm

麻香貢菜鮮支竹 288,000++
Tofu Skin and Dried Stem Lettuce in Sesame Dressing 例/ portion/ phần
Đậu Hũ Kì Trộn Rau Tiến Vua Xốt Mè

金沙蝦丸 388,000++
Minced Shrimp Balls Coated in Salted Egg Yolk Sauce 例/ portion/ phần
Tôm Viên Kim Sa

意大利黑醋溫室青瓜 238,000++
Mixed Cucumber with Balsamic Vinegar 例/ portion/ phần
and Sesame Oil Dressing
Dưa Leo Trộn Xốt Giấm Balsamic

黃金脆豆腐 238,000++
Crispy Silken Tofu Coated with Spice-Blend Flour 例/ portion/ phần
Đậu Hũ Hoàng Kim

黑魚子原隻鮮鮑魚伴螺片海黃葉 688,000++
Premium Seafood Assortment 位/ person/ người
Black Caviar/ Fresh 8-Head Abalone/ Sliced Sea Whelk/
Yellow Jellyfish Head/ Abalone Sauce
*Hải Sản Tứ Quý
Gồm Bào Ngư, Nguyên Con, Đầu Sứa Biển, Ốc Biển Và Trứng Cá Tầm*

明爐燒味

BARBECUED

MÓN QUAY

○	蜜味慢煮豚肉叉燒 Honey-glazed Barbecued Pork <i>Xá Xiu Xốt Mật</i>		688,000++ 例/ portion/ <i>phần</i>
	脆皮冰燒三層肉 Crispy Pork Belly <i>Ba Rọi Quay Da Giòn</i>		688,000++ 例/ portion/ <i>phần</i>
	化皮乳豬 Roasted Suckling Pig <i>Heo Sữa Quay</i>	1,888,000++ 半隻/ half/ <i>nửa con</i>	3,288,000++ 隻/ whole/ <i>con</i>
	豉油雞 Soya Poached Chicken <i>Gà Hấp Xì Dầu</i>	688,000++ 半隻/ half/ <i>nửa con</i>	1,288,000++ 隻/ whole/ <i>con</i>
	北京片皮鴨配三色薄餅 Roasted Peking Duck Served with Tricolour Pancakes <i>Vịt Quay Bắc Kinh Cuốn Bánh Tráng Tam Sắc</i>	2,388,000++ 一食/ 1 course/ 1 món	2,688,000++ 二食/ 2 course/ 2 món
○	陳皮灌湯燒鴨 Chenpi Roasted Duck Vietnamese Duck is Brushed with Maltose, Duck Breast is Sealed with Herbs and Tangerine Peel Water. After being Dry-aged for 12 Hours, it is Roasted to Completion. <i>Vịt Quay Trần Bì</i> <i>Vịt Ướp Trần Bì Và Hương Liệu Đặc Biệt hong khô 12 Tiếng Quay Giòn</i>	1,288,000++ 半隻/ half/ <i>nửa con</i>	2,288,000++ 隻/ whole/ <i>con</i>

燉品 - 湯羹

DOUBLE BOILED - SOUPS

CANH TIÊM - SÚP

官燕鷓鴣粥(80g)

Partridge "Congee"

Instead of Rice, This Nutritious "Congee" Consists of Bird's Nest, Minced Partridge and Cassava Batter.

Súp Yến Gà Gô

1,688,000++

位/ person/ người

三果燉花膠湯

Double-boiled Fish Maw with three kinds of Fruit

Canh Bónng Cá Tiêm Tam Quả

688,000++

位/ person/ người

蟲草花淮杞燉鮮鮑

Double-boiled Abalone Soup

8-Head Australian Abalone/ Cordyceps Flowers/ Chinese Yam/ Goji

Canh Bào Ngư Tiêm Hoa Trùng Thảo

588,000++

位/ person/ người

松茸竹筴菜膽湯

Bamboo Fungus Soup with Matsutake and Cabbage Heart

Canh Trúc Sanh Tiêm Nấm Tùng Nhung

488,000++

位/ person/ người

海味雞絲羹

Dried Seafood Soup with Shredded Chicken

Súp Gà Xé Hải Vị

588,000++

位/ person/ người

瑤柱蟹肉冬茸羹

Hashed Winter Melon Soup with Crab Meat and Conpoy

Súp Bí Đao Thịt Cua Sò Điệp Khô

398,000++

位/ person/ người

花膠絲酸辣雲吞羹

Hot and Sour Wonton Soup with Shredded Fish Maw

Súp Hoàn Thánh Bónng Cá Chua Cay

398,000++

位/ person/ người

鮮蟹肉粟米羹

Hashed Sweet Corn Soup with Dressed Crab Meat

Súp Cua Bắp Ngọt

398,000++

位/ person/ người

魚翅

SHARK'S FIN

VI CÁ

鮮蟹肉瑤柱桂花炒魚翅

Osmanthus Shark's Fin

Wok-fried Shark's Fin with Egg, Conpoy and Fresh Crab Meat

Vi Cá Xào Quế Hoa Thịt Cua Sò Diệp Khô

- 海虎翅 - Tiger Shark's Fin - *Vi Cá Hải Hồ* (40gr)

2,688,000++

- 魚翅 - Shark's Fin - *Vi Cá* (50gr)

1,688,000++

位/ person/ người

高湯燉魚翅

Double-boiled Shark's Fin with Superior Broth

Vi Cá Tiềm Thượng Canh

- 海虎翅 - Tiger Shark's Fin - *Vi Cá Hải Hồ* (80gr)

4,988,000++

- 魚翅 - Shark's Fin - *Vi Cá* (80gr)

2,288,000++

位/ person/ người

干撈鮮蟹肉魚翅

Stir-fried Shark's Fin

with Crab Meat, Served with Long Trieu Broth

Vi Cá Trộn Thịt Cua kèm Thượng Canh

- 海虎翅 - Tiger Shark's Fin - *Vi Cá Hải Hồ* (80gr)

5,088,000++

- 魚翅 - Shark's Fin - *Vi Cá* (80gr)

2,388,000++

位/ person/ người

朝湯魚翅

Braised Shark's Fin with Home-made Soup

Vi Cá Chần Canh Đặc Chế

- 海虎翅 - Tiger Shark's Fin - *Vi Cá Hải Hồ* (80gr)

4,988,000++

- 金鈎排翅 - Golden Hook Shark's Fin - *Vi Cá Miếng* (80gr)

4,288,000++

- 魚翅 - Shark's Fin - *Vi Cá* (80gr)

2,288,000++

位/ person/ người

紅燒蟹肉魚翅

Shark's Fin Soup with Crab Meat

Súp Vi Cá Thịt Cua Hồng Xíu

- 海虎翅 - Tiger Shark's Fin - *Vi Cá Hải Hồ* (80gr)

5,088,000++

- 魚翅 - Shark's Fin - *Vi Cá* (80gr)

2,388,000++

位/ person/ người

菜膽肘子燉魚翅

Double-boiled Shark's Fin

with Yunnan Ham & Cabbage Heart

Vi Cá Tiềm Jambon Bẹ Cải Non

- 海虎翅 - Tiger Shark's Fin - *Vi Cá Hải Hồ* (80gr)

4,988,000++

- 魚翅 - Shark's Fin - *Vi Cá* (80gr)

2,288,000++

位/ person/ người

鮑魚、海味

ABALONE AND DRIED SEAFOOD

BÀO NGƯ, HẢI VỊ

濃扣20頭日本皇冠吉品(預定)

Dried Japanese Abalone (20 Heads) (order in advance)

Bào Ngư Khô Nhật (Loại 20 Đầu) (Đặt Trước)

原隻/時價/
market price
Theo Thời Giá

濃扣25頭日本皇冠吉品

Supreme Japanese Dried Abalone (25 Heads)

Bào Ngư Khô Nhật (Loại 25 Đầu)

原隻/時價/
Market price
Theo Thời Giá

濃扣16頭南非吉品(預定)

Dried South African Abalone (16 Heads) (order in advance)

Bào Ngư Khô Nam Phi (Loại 16 Đầu) (Đặt Trước)

原隻/時價/
Market price
Theo Thời Giá

濃扣3頭澳洲湯鮑

Australian Abalone (3 Heads)

Bào Ngư Úc (Loại 3 Đầu)

1,288,000++
原隻/ whole/ nguyên con

濃扣花膠扒(80gr)

Braised Imperial Fish Maw with Abalone Sauce

Imperial Fish Maw

Bóng Cá Thượng Hạng Xốt Bào Ngư

1,488,000++
位/ person/ người

濃扣關東遼參(預定)

Japanese Kanto Sea Cucumber with Abalone Sauce

Or Scallion Sauce (order in advance)

Japanese Kanto Sea Cucumber

Hải Sâm Nhật Xốt Bào Ngư (Đặt Trước)

1,188,000++
原隻/ whole/ nguyên con

濃扣刺參

Braised Sea Cucumber with Abalone Sauce

Pirckle Sea Cucumber

Hải Sâm Gai Xốt Bào Ngư

888,000++
條/ whole/con

龍朝鮑魚一品窩

Long Trieu Assorted Dried Seafood Clay Pot

Bào Ngư Nhất Phẩm Kiểu Long Triều

4,988,000++
4位用/ 4 person/ 4 người

松露鱈魚燴花膠

Braised Fish Maw with Codfish and Black Truffle

Bóng Cá Hàm Cá Tuyết Xốt Tùng Lô

1,488,000++
位/ person/ người

海鮮

SEAFOOD

BÀO NGU, HẢI VỊ

- 松露炒斑片 998,000++
Stir-Fried Garoupa Fillet with Black Truffle Sauce 例/ portion/ phần
Cá Mú Phi Lê Xào Nấm Tùng Lô
- 雞油花雕蒸斑卷 988,000++
Steamed Garoupa Rolls with Julienne Vegetables and 例/ portion/ phần
Hua Diao Wine
Cá Mú Cuộn Hấp Rượu Hoa Điều
- 香辣粉絲蟹肉煲 988,000++
Claypot Braised Crab 例/ portion/ phần
Crab Meat Vermicelli Braised in Chicken Consumme
Miến Xào Cua Táy Cầm
- X.O醬蘆筍炒北海道帶子 988,000++
Stir-fried Hokkaido Scallops 例/ portion/ phần
with Asparagus and Housemade X.O Sauce
Sò Điệp Hokkaido Xào Măng Tây Xốt X.O
- 珊瑚芙蓉蒸蟹鉗 788,000++
Steamed Crab Claws on a Bed of Egg White Custard 位/ person/ người
and Crab Roe Sauce
Càng Cua Hấp Lòng Trắng Trứng Phủ Xốt Sơn Hồ
- 香芒蝦球 688,000++
Deep-fried Prawns with Creamy Mango Sauce 例/ portion/ phần
Tôm Tươi Phủ Xốt Xoài
- 頭抽皇香煎鱈魚扒 538,000++
Pan-fried Codfish with Premium Soya Sauce 位/ person/ người
Cá Tuyết Chiên Xì Dầu Thượng Hạng

活海鮮

LIVE SEAFOOD SELECTION

HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

象拔蚌
Geoduck
Ốc Vòi Voi

堂灼、碧綠油泡
Poached, Stir-fried with Vegetables
Luộc tại chỗ, Xào Cải Xanh

原隻/時價/
Market price
Theo Thời Giá

大頭蝦
King Prawn
Tôm Càng

港式避風塘、蒜茸粉絲蒸、頭抽焗
Spicy Garlic and Black Bean, Steamed with
Minced Garlic and Vermicelli, Maggie Sauce
Rang Tỏi Ớt Tàu Xì, Hấp Tỏi Bún Tàu, Chiên Maggie

原隻/時價/
Market price
Theo Thời Giá

龍蝦
Lobster
Tôm Hùm

上湯焗或芝士蒜茸開邊焗、港式避風塘
Baked with Supreme Broth or Cheese and Garlic
or Bouillon, Spicy Garlic Hong Kong Style
*Chần Thượng Canh hoặc Tỏi Phô Mai Đút Lò,
Rang Tỏi Ớt kiểu Hồng Kông*

原隻/時價/
Market price
Theo Thời Giá

大肉蟹
Crab
Cua

雞油花雕蒸、港式避風塘
Steamed with Hua Diao Wine, Spicy Garlic Hong
Kong Style
Hấp Rượu Hoa Điều, Rang Tỏi Ớt kiểu Hồng Kông

原隻/時價/
Market price
Theo Thời Giá

珍珠斑
Pearl Garaoupa
Cá Mú Trân Châu

清蒸
Steamed with Hong Kong Style
Hấp kiểu Hồng Kông

原隻/時價/
Market price
Theo Thời Giá

星斑
Leopard Coral Garoupa
Cá Mú Sao

清蒸
Steamed with Hong Kong Style
Hấp kiểu Hồng Kông

原隻/時價/
Market price
Theo Thời Giá

筍殼
Marble Goby
Cá Bóng Tượng

清蒸, 油浸
Steamed with Hong Kong Style, Deep-fried
Hấp kiểu Hồng Kông, Chiên Giòn

原隻/時價/
Market price
Theo Thời Giá

石頭魚
Rock Fish
Cá Mặt Quỷ

清蒸
Steamed with Hong Kong Style
Hấp kiểu Hồng Kông

原隻/時價/
Market price
Theo Thời Giá

家禽

POULTRY

GIA CÀM

花膠鮑魚滑雞煲

Braised Chicken Claypot

Yellow Hair Chicken/ 8-Head Abalone/ Fish Maw

Bào Ngư Bông Cá Gà Tây CàM

1,988,000++

例/ portion/ phần

栗子生根炆燒鴨煲

Braised Duck Claypot

Roasted Duck/ Homemade Seitan/ Chestnut

Vịt Quay Hàm Mì Căn Hạt Dẻ Tây CàM

688,000++

例/ portion/ phần

荷香生扣麒麟雞

Steamed Qilin Chicken

Sliced Yellow Hair Chicken/ Parma Ham/

Shiitake Mushroom/ Fresh Lotus Leaf

Gà Hấp Kiểu Kỳ Lân Gói Lá Sen

888,000++

例/ portion/ phần

豬、牛

PORK - BEEF

MÓN HEO, BÒ

高湯灼A4和牛片

Poached A4 Wagyu Beef Splices in Premium Broth
Bò Wagyu A4 Chần Cao Canh

2,288,000++
例/ portion/ phần

鳳梨脆皮豚肉

Gulu Pork with Pineapple in Sweet and Sour Glaze
Thịt Heo Xốt Chua Ngọt

588,000++
例/ portion/ phần

海參麻婆豆腐

Sea Cucumber Ma Po Tofu
Đậu Hũ Tứ Xuyên Hàm Hải Sâm

688,000++
例/ portion/ phần

風沙脆腩片

Crispy Pork Belly Coated
with Golden Minced Garlic
Ba Rọi Chiên Rắc Tỏi Vàng

688,000++
例/ portion/ phần

素菜

VEGETARIAN

MÓN CHAY

摩利菌竹笙燉雙耳

Double-boiled Fungi Soup

Bamboo Fungus/ Morels/ Elm fungus/Yellow Fungus/
Napa Cabbage Heart

Canh Nấm Long Triều

Gòem Trúc Sanh, Nấm Bụng Dê, Du Nhĩ, Hoàng Nhĩ

488,000++

位/ person/ người

松露菜苗白玉羹

White Jade Soup

Black Truffle/ Julienne Tofu/Julian Mixed Vegetables

Canh Bạch Ngọc

Súp Đậu Hũ, Sợi Rau Củ Và Tùng Lô

328,000++

位/ person/ người

羅漢石榴球

Pomegranate-Shaped Dumpling

Mixed Fungi And Vegetables/ Tofu Skin/
Leek Flower

Bánh Xếp Đậu Hũ Kì Nhoi Năm Thập Cẩm

488,000++

例/ portion/ phần

竹笙紅燒豆腐

Braised Tofu with Bamboo Fungus

Đậu Hũ Trúc Sanh Hồng Xiu

588,000++

例/ portion/ phần

咕嚕雙脆

Gulu Vegetables

Shiitake Mushrooms/ Eggplant/ Bell Pepper/
Sweet and Sour Glaze

Rau Củ Thập Cẩm Xốt Chua Ngọt

488,000++

例/ portion/ phần

菜蔬
VEGETABLE
RAU CỦ

金銀蛋浸菠菜

Silver and Golden Spinach

Poached Spinach/ Century Egg/ Salted Egg

Bó Xôi Kim Ngân

Chần Với Trứng Muối Và Trứng Bắc Thảo

388,000++

例/ portion/ phần

貴妃湯鮮支竹福果浸津白

Premium Poached Cabbage

Chinese Cabbage/ Tofu Skin/ Ginkgo Nuts/ Aged Chicken Broth

Cải Thảo Đậu Hũ Kì Chần Nước Cốt Gà Đặc Biệt

488,000++

例/ portion/ phần

瑤柱蟹肉扒蘆筍

Braised Asparagus with Conpoy and Crab Meat

Măng Tây Xốt Thịt Cua

688,000++

例/ portion/ phần

粉麵

NOODLES – RICE NOODLES

MÌ - HỦ TÍU

高湯蝦球煎脆麵

Cantonese Crispy Noodles

Deep-Fried Egg Noodle with Prawns in Braised Superior Broth

Mì Chiên Giòn Với Tôm Hàm Cao Canh

888,000++

例/ portion/ phần

頭抽乾炒A4和牛河粉

Stir-fried Soya Rice Noodles with A4 Wagyu Beef

Hủ Tiếu Xào Bò Wagyu A4

1,488,000++

例/ portion/ phần

花膠絲薑蔥炆生麵

Braised Fish Maw Noodles with Shredded Vegetables

Mì Sợi Kho Bóng Cá và Rau Củ

988,000++

例/ portion/ phần

鮮菌燴伊麵

Braised E-Fu Noodles with Assorted Mushrooms

Mì E-Fu Kho Nấm Thập Cẩm

588,000++

例/ portion/ phần

飯
RICE
CƠM

瑤柱五穀炒飯

Multigrain Fried Rice with Conpoy and Goji
Cơm Chiên Ngũ Cốc Long Triều

588,000++

例/ portion/ phần

龍朝砂窩炒飯

The Royal Pavilion Earthen Pot Fried Rice
Cơm Chiên Tày Cầm Đặc Biệt

1,688,000++

例/ portion/ phần

松露蟹肉蛋白炒飯

Egg White Fried Rice
with Black Truffle and Crab Meat
Cơm Chiên Thịt Cua Và Nấm Tùng Lô

688,000++

例/ portion/ phần

瑤柱臘味糯米飯

Fried Glutinous Rice
with Conpoy and Chinese Cured Meats
Cơm Nếp Chiên Lạp Vị

688,000++

例/ portion/ phần

魚湯斑片泡飯

Crispy Rice with Garoupa Fillet and Fish Soup
Cá Mú Phi Lê Chần Canh Cá kèm Cơm Gạo Rang

288,000++

位/ person/ người

黑松露雞粒燴飯

Braised Truffle Rice
with Diced Black Truffle and Chicken
Cơm Kho Nấm Tùng Lô Và Thịt Gà

1,288,000++

例/ portion/ phần

甜品
DESSERT
MÓN TRÁNG MIỆNG

冰花燉官燕 (椰汁/杏汁) Double-Boiled Bird's Nest Crystal Sugar Served with Coconut Milk or Almond Sauce <i>Yến Sào Tiềm Cốt Dừa Hoặ Hạnh Nhân</i>	1,488,000++ 位/ person/ người
官燕葡撻 Baked Portuguese Bird's Nest Egg Tarts <i>Bánh Tart Yến Bồ Đào Nha</i>	228,000++ 例/ portion/ phần
紅棗蓮子燉福果 Double-Boiled Red Date with Lotus Seed and Ginkgo <i>Chè Táo Đỏ Hạt Sen Tiềm Bạch Quả</i>	158,000++ 位/ person/ người
生磨蛋白杏仁茶 Sweetened Almond Cream with Egg White <i>Chè Hạnh Nhân Lòng Trắng Trứng</i>	158,000++ 位/ person/ người
蓮蓉西米焗布甸 Baked Pudding with Lotus Seed and Sago <i>Bánh Pudding Hạt Sen Bột Báng</i>	158,000++ 位/ person/ người
楊枝甘露 Chilled Mango Cream with Sago and Pomelo <i>Dương Chi Cam Lộ</i>	158,000++ 位/ person/ người

金箔山楂糕
Baked Hawthorn Cake
Bánh Sơn Tra Dát Vàng 158,000++
例/ portion/ phần

香芒奶黃糯米卷
Glutinous Rice Rolls with Fresh Mango Custard
Bánh Nếp Cuộn Xoài Tươi Kem Trứng 158,000++
例/ portion/ phần

濃情話梅酥
Baked Plum Paste Puffs
Bánh Xí Muội Nướng 158,000++
例/ portion/ phần

紫米雙皮奶
Double-boiled Milk with Glutinous Rice
and Egg White
Sữa Tươi Tiềm Nếp Cẩm Lòng Trắng Trứng 158,000++
位/ person/ người

豬仔奶皇包
Steamed Custard Buns
Bánh Bao Nhân Bơ Sữa 158,000++
例/ portion/ phần

龜苓膏
Chinese Herbal Jelly
Cao Quy Linh 158,000++
位/ person/ người

龍朝甜品碟
蓮蓉西米焗布甸、濃情話梅酥、香芒奶黃糯米卷
The Royal Pavilion Dessert
Baked Pudding with Lotus Seed and Sago - Baked
Plum Paste Puff - Glutinous Rice Rolls with Fresh
Mango Custard
Tráng Miệng Long Triều
Bánh Pudding Hạt Sen Bột Báng - Bánh Xí Muội
Nướng - Bánh Nếp Cuộn Xoài Tươi Kem Trứng 228,000++
位/ person/ người