

VIETNAM HOUSE MENU



Ⓢ Có thịt heo / *Contains pork* Ⓢ Có hạt / *Contains nuts*

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Khai Vị Appetizer

Shrimp Mousse with Sugar Cane ① Chạo tôm, dùng kèm bánh hỏi, các loại rau thơm và nước mắm chua ngọt <i>Shrimp mousse, served with angel hair noodles, fresh herbs and light fish sauce</i>	398,000
Char-Grilled Abalone with Shrimp Satay Bào ngư nướng sa tế tôm, tiêu xanh, sốt X.O, cải ngồng, dùng kèm rau tiến vua ngâm chua <i>Char-grilled abalone with shrimp satay, green pepper, X.O sauce, choy sum, served with gongcai pickles</i>	368,000
Golden Soft-Shell Crab Cua lột lần trứng muối chiên giòn, dùng kèm sốt me <i>Two deep-fried soft-shell crabs coated with salted egg, served with tamarind sauce</i>	348,000
Salmon Soft Rice Paper Rolls ① Gỏi cuốn cá hồi, mè đen, xoài xanh, thì là, trứng cá hồi Caviar, dùng kèm sốt đậu tương <i>Rice paper rolls with sesame seared salmon, green mango, dill, salmon Caviar, served with soy peanut sauce</i>	218,000
Pork and Prawn Fresh Rolls ②① Gỏi cuốn tôm thịt, bún tươi, các loại rau thơm, dùng kèm sốt đậu tương <i>Fresh rice paper rolls with tiger prawn, pork, fresh noodles, fresh herbs, served with soy peanut sauce</i>	188,000
Scallop and Tiger Prawn Mustard Leaves Rolls Diếp cuốn sò điệp, tôm sú, bánh ướt dùng kèm nước mắm chua ngọt <i>Mustard leaves rolls, scallop, tiger prawn, flat rice noodle served with light fish sauce</i>	238,000
Lã Vọng Grilled Fish ① Cá tầm phi lê ướp riềng, nghệ, mè, thì là áp chảo, bánh hỏi, dùng kèm nước mắm chua ngọt <i>Seared sturgeon fish fillet marinated with turmeric, galangal, fermented rice, dill, angel hair noodles, served with light fish sauce</i>	268,000
Deep Fried Squid Mực chiên giòn tẩm muối Chấm Chéo, dùng kèm sốt Aioli <i>Crispy marinated squid with Chấm Chéo salt, served with Aioli sauce</i>	188,000

① Có thịt heo / Contains pork ② Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Khai Vị Appetizer

- Fried Lobster Netted Spring Rolls** 278,000
Chả giò tôm hùm, tôm sú, nấm mèo chiên giòn,
dùng kèm với các loại rau thơm và nước mắm chua ngọt
*Deep fried spring rolls with lobsters, tiger prawns,
wood-ear mushrooms, served with fresh herbs and light fish sauce*
- Fried Iberico Pork Netted Spring Rolls** 238,000
Chả giò thịt heo Tây Ban Nha, cà rốt, nấm mèo, khoai môn, bún tàu,
dùng kèm với các loại rau thơm và nước mắm chua ngọt
*Deep fried spring rolls with Iberico pork, carrot, wood ear mushroom,
taro, Chinese rice vermicelli, served with fresh herbs and light fish sauce*
- Deep Fried Chili Lemongrass Iberico Pork Shoulder** 348,000
Thịt heo Tây Ban Nha chiên sả ớt, hành bò-rô, dùng kèm các loại
rau thơm và sốt Aioli
*Deep fried Iberian pork, lemongrass, chilli, crispy leek,
served with fresh herbs and Aioli sauce*

Xà Lách / Món Gỏi Salad

- Soft Shell Crab and Green Mango Salad** 298,000
Gỏi xoài, củ hủ dừa, bưởi hồng, cà rốt, các loại rau thơm,
cua lột chiên giòn, đậu phộng, nước mắm tỏi
*Green mango, hearts of palm, red pomelo, carrot, fresh herbs,
soft shell crab, peanuts, garlic fish sauce*
- “Gò Công” Chicken Salad** 298,000
Gỏi gà Gò Công, bông so đũa, cà rốt, dưa leo, húng lủi, đậu phộng,
hành phi, nước mắm tỏi, dùng kèm bánh phồng tôm
*Shredded free range Go Cong chicken, hummingbird flowers, carrot, cucumber,
mint leaves, peanuts, fried shallot, garlic fish sauce, served with shrimp crackers*
- Smoked Duck and Galangal Salad** 268,000
Gỏi vịt truyền thống với khế chua, bắp cải, các loại rau thơm, nước mắm gừng
Traditional duck salad with star fruit, cabbage, fresh herbs, ginger fish sauce
- Lemongrass U.S Beef and Lotus Stem Salad** 298,000
Gỏi thịt bò, rau muống, ngò gai, bông súng, ngó sen, sốt me
*Seared lemongrass U.S beef, morning glory, saw-tooth coriander,
water lily flower, lotus stem, tamarind dressing*

Ⓢ Có thịt heo / Contains pork Ⓢ Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Mì và Soup

Noodles and Soup

Beef Noodle Soup Phở bò Úc truyền thống, dùng kèm các loại rau thơm, giá đỗ, chanh và ớt <i>AUS beef noodles soup, served with fresh herbs, bean sprout, lime and chili</i>	368,000
Fresh Rice Noodle with Salmon Tomato Soup Bún cá hồi Na-uy, cần nước, thì là, cà chua, dùng kèm lá tía tô <i>Fresh rice noodles, marinated Norwegian salmon, water celery, dill, tomato, served with perilla leaves</i>	328,000
Sour Chicken Soup Canh chua lá giang với thịt gà, nấm rơm <i>"Giang" leaves soup with chicken, mushroom</i>	188,000
Vietnam House Abalone Soup Súp bào ngư nấu với nấm, dưa cải chua, đậu hũ non và hành ngò <i>Abalone soup with mushroom, mustard leaves pickles, fresh tofu, green onion, coriander</i>	238,000
Tamarind and Pineapple Seafood Soup Canh chua hải sản tôm sú, sò điệp, mực, đậu bắp, bạc hà, cà chua, rau thơm Việt Nam <i>Tamarind pineapple soup with tiger prawns, scallops, squid, lady fingers, elephant ear stem, tomato, Vietnamese herbs</i>	268,000

🐷 Có thịt heo / Contains pork 🌰 Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Cuốn

Middle Course - R.Y.O.

Tất cả các món tự cuốn đều dùng kèm với xà lách và các loại rau thơm
All dishes come with lettuce and fresh herbs to roll your own wrap

“Hải Phòng” Crab Spring Rolls ㊟ 338,000

Nem rán kiểu Hải Phòng, thịt heo, tôm, thịt cua, nấm hương, cà rốt, giá đỗ, dùng kèm su hào ngâm và nước mắm chua ngọt
“HẢI PHÒNG” fried spring rolls, pork, prawns, crab meat, Shiitake mushrooms, carrot, bean sprouts, served with kohlrabi pickles and light fish sauce

Crab and Iberico Pork Rice Flour Crepe ㊟ 328,000

Bánh xèo truyền thống thịt cua, thịt heo Tây Ban Nha, củ hủ dứa, nấm, dùng kèm rau rừng và nước mắm chua ngọt
Crispy rice flour crepe filled with crab meat, Iberico pork, heart of palm, mushrooms, served with edible wild herbs and light fish sauce

AUS Beef Rolls with Betel Leaves ㊟ 328,000

Bò Úc nướng lá lốt, đậu phộng, dùng kèm các loại rau thơm, bánh hỏi và sốt thơm
Char-grilled AUS beef, betel leaves, peanuts, served with fresh herbs, angle hair noodles and pineapple sauce

Eel Fish Betel Leaves Rolls ㊟㊟ 368,000

Cá chình, thịt heo ướp cơm mẻ, riềng, nghệ cuộn lá lốt nướng, đậu phộng, dùng kèm bánh hỏi và nước mắm chua ngọt
Char-grilled eel fish, pork belly with betel leaves rolls, marinated with fermented rice, galangal, turmeric, peanuts, served with angle hair noodles and light fish sauce

㊟ Có thịt heo / Contains pork ㊟ Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Chính

Main Course

Mixed Grilled Seafood Platter Vietnam House Style 2,388,000

Tôm hùm nướng thảo mộc, bào ngư sốt sa tế tôm, hào nướng mỡ hành, tôm sú nướng muối ớt, cá hồi nướng, dùng kèm muối tiêu và muối ớt xanh
Grilled herbals lobster, shrimp satay abalone, green onion oil oysters, salt chili tiger prawns, salmon, served with lemon salt pepper and green chili sauce

Vietnam House Butter Seafood 868,000

Hải sản xào bơ cay, tôm càng, tôm sú, ốc bulot, mực và cá tầm, cua lột, dùng kèm bánh mì
Sauteed spicy butter seafood, river prawns, tiger prawns, bulot snail, squid, sturgeon, soft shell crab, served with bread

Caramelized Garoupa Fish 548,000

Cá bống mú kho, dùng kèm rau củ luộc và cơm trắng
Caramelized garoupa with fish sauce, served with steamed vegetables and steamed rice

X.O. Garoupa Fillet Char-Grilled in Banana Leaf 548,000

Cá bống mú nướng lá chuối, dùng kèm sốt X.O kiểu Việt Nam House và đậu rồng xào
Garoupa fillet char-grilled in banana leaf, served with Vietnam House X.O. sauce and sauteed dragon beans

Black Cod Fish Hanoi Style, Crispy Mushrooms and Thien Ly Flowers 968,000

Cá tuyết áp chảo sốt cà chua kiểu Hà Nội, thì là, dùng kèm nấm chiên giòn và gỏi thiên lý
Pan-seared Black Cod fish with tomato sauce Ha Noi style, dill, served with crispy mushroom and thien ly flowers salad

Char-grilled Sea Tiger Prawns with Chili Salt 548,000

Tôm sú biển thiên nhiên nướng muối ớt kiểu Việt Nam, dùng kèm muối ớt xanh và gỏi xoài
Char-grilled sea tiger prawns with Vietnamese chili salt, served with green chili sauce and mango salad

River Prawns Wok Tossed with X.O Chili Jam 998,000

Tôm càng áp chảo với sốt X.O, quế thơm, hành và ớt
Wok tossed jumbo river prawns, sweet basil, spring onion and chili

River Prawns with Passion Fruit Sauce 798,000

Tôm càng nướng, sốt chanh dây cà phê, dùng kèm măng tây áp chảo
Char-grilled river prawns, coffee passion fruit sauce, served with pan-seared asparagus

🐷 Có thịt heo / Contains pork 🌰 Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Chính

Main Course

Lobster with Vietnam House Pepper Sauce 448,000/100gr
Tôm hùm áp chảo sốt tiêu đen kiểu Vietnam House, bầu, nấm
Pan-seared lobster with Vietnam House black pepper sauce, green gourd, mushrooms

Twice Cooked Duck Breast with Tomato Pepper Sauce 328,000
Ức vịt áp chảo, sốt cà chua tiêu Phú Quốc, cải thìa, dùng kèm khoai tây nghiền
Twice cooked duck breast, tomato Phu Quoc green pepper sauce, bok choy, served with mashed potato

Wild Pepper Chicken ② 288,000
Gà nướng hạt mắc khén, dùng kèm bắp cải trộn và muối tiêu chanh
Char-grilled free range chicken fillet with wild pepper, served with cabbage salad and pepper lime sauce

Char-Grilled Iberico Pork Secreto ② 368,000
Thịt diêm thân heo Tây Ban Nha nướng ngũ vị, sả, dùng kèm cải ngọt và nước tương ngọt cô đặc
Char-grilled Iberico pork Secreto with five-spices, lemongrass, served with choy sum and sweet soy reduction

Lemongrass Crispy Pork Belly ② 288,000
Thịt heo ướp sả chiên giòn, dùng kèm cải ngồng luộc và nước mắm chua ngọt
Deep-fried pork belly, lemongrass, served with steamed choy sum and light fish sauce

Slow-braised Pork Ribs with Carrot Puree ② 338,000
Sườn heo nấu nước dừa non, dùng kèm cà rốt nghiền và cải ngọt
Slow braised pork ribs in young coconut juice, served with carrot puree and choy sum

Stewed Beef Shank with Liver Pâté 328,000
Bắp bò hầm pa tê, cà chua, cà rốt, khoai tây, tiêu xanh, dùng kèm bánh mì
Stewed beef shank with liver pâté, tomato, carrot, potato, green pepper, served with bread

Wok Tossed Cubed Pepper Beef Tenderloin with Smoked Mashed Potato 598,000
Bò lúc lắc xào ớt chuông, hành tây, tiêu Phú Quốc, tỏi, dầu hào, dùng kèm khoai tây nghiền
Wok tossed beef tenderloin with capsicum, onion, Phu Quoc black pepper, garlic, oyster sauce, served with mashed potato

Char-Grilled Lamb Chop with Fermented Tofu 968,000
Sườn cừu nướng chao, tương hột, sả, dùng kèm đậu bắp nướng và cà tím nướng
Char-grilled lamb chop with fermented tofu, salted soy bean, lemongrass, served with grilled lady fingers and baby eggplants

② Có thịt heo / Contains pork ② Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Cơm Rice

Steamed Pandan Rice Cơm trắng lá dứa <i>Steamed pandan rice</i>	38,000
Garlic Mushroom Fried Rice Cơm chiên trứng tỏi, hành, đậu, măng tây, dùng kèm nước tương <i>Fried rice with egg, garlic, green onion, peas, asparagus, served with soy sauce</i>	168,000
Seafood Fried Rice Cơm chiên lá cẩm tôm, mực, trứng, đậu, măng tây, dùng kèm nước tương <i>Purple butterfly pea flower fried rice with prawns, squid, egg, peas, asparagus, served with soy sauce</i>	238,000
Crab Fried Rice Cơm chiên với thịt cua, hạt sen tươi, cà rốt, hành lá, trứng, dùng kèm nước tương <i>Fried rice with crab, lotus seed, carrot, green onion, egg, served with soy sauce</i>	338,000

Mì Xào Noodles

Wok Tossed Vermicelli with Abalone Miến xào bào ngư Hàn Quốc, cà rốt, tíu tô, cải ngồng <i>Wok tossed rice vermicelli with Korean Abalone, carrot, perilla, choy sum</i>	298,000
Wok Tossed Egg Noodles with Seafood Mì trứng xào tôm, mực, sò điệp, hành, cải ngọt, sốt dầu hào <i>Wok tossed egg noodles with prawns, squid, scallops, onion, choy sum, oyster sauce</i>	328,000
Wok Tossed Brown Noodles with Beef Mì Quảng xào thăn bò Úc, nấm, hành tây, cải ngọt, sốt dầu hào <i>Wok tossed brown noodles with AUS beef tenderloin, enoki mushrooms, onion, choy sum, oyster sauce</i>	328,000

🐷 Có thịt heo / *Contains pork* 🌰 Có hạt / *Contains nuts*

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Dùng Kèm Side Dish

Wok Tossed Morning Glory Rau muống xào tỏi sốt dầu hào và ớt <i>Wok tossed morning glory with garlic with oyster sauce</i>	138,000
Wok Tossed X.O. Dragon Beans Đậu rồng xào tỏi với sốt X.O. kiểu Việt Nam House <i>Wok tossed dragon beans with garlic, Vietnam House X.O. sauce</i>	138,000
Sauteed Longevity Spinach X.O Sauce Rau bina xào nấm mỡ, sốt X.O, tỏi, dầu hào <i>Sautéed longevity spinach, rooting shank mushroom, X.O sauce, garlic, oyster sauce</i>	198,000
Wok Tossed Thien Ly Flowers Bông thiên lý xào tỏi với sốt dầu hào <i>Wok tossed Thien ly flowers with garlic, oyster sauce</i>	188,000
Char-grilled Eggplant Cà tím nướng mỡ hành, hạnh nhân, dùng kèm nước mắm chua ngọt <i>Char-grilled eggplant with almond, scallion oil, served with light fish sauce</i>	148,000

© Có thịt heo / Contains pork Ⓝ Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Chay Vegetarian

Vegetarian Soft Rice Paper Rolls ㉟ Gỏi cuốn, củ hủ dừa, xoài xanh, nõng sen <i>Soft rice paper rolls filled with heart of palm, green mango, lotus stem</i>	138,000
Crispy Tofu Đậu hũ chiên giòn sốt cà chua, sốt tiêu Phú Quốc <i>Crisp tofu with tomato, Phu Quoc pepper sauce</i>	138,000
Vegetarian Netted Spring Rolls Chả giò chay chiên, đậu hũ, miến, khoai môn và nấm mèo <i>Fried spring rolls filled with tofu, glass noodles, taro, wood-ear mushroom</i>	138,000
Green Mango and Heart of Palm Salad ㉟ Gỏi xoài, củ hủ dừa, bưởi hồng, đậu hũ chiên, dưa leo, các loại rau thơm <i>Green mango, heart of palm, pomelo, crispy tofu, cucumber, fresh herbs</i>	168,000
Vegetarian Tamarind and Pineapple Soup Canh chua củ hủ dừa, me, đậu bắp, rau thơm Việt Nam và bạc hà <i>Tamarind, pineapple soup with heart of palm, lady finger, elephant ear stem, fresh tofu and Vietnamese herbs</i>	138,000
Vietnamhouse Vegetarian Home-made Pork ㉟ Heo quay chay ướp ngũ vị hương áp chảo, dùng kèm gỏi hoa chuối, đậu phộng và nước tương cô đặc <i>Pan-seared Vietnam House vegetarian Home-made Pork with five spices, served with banana blossom salad, peanuts and soy reduction</i>	198,000
Vegetable Fried Rice Cơm chiên rau củ chay <i>Vegetables fried rice</i>	138,000
Vegetable Turmeric Curry Cà ri rau củ, đậu bắp, cà tím, khoai tây, đậu hũ, nấm hương, bắp non <i>Vegetables curry, lady fingers, eggplant, potato, tofu, Shiitake mushrooms, baby corn</i>	168,000

㉟ Có thịt heo / Contains pork ㉟ Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Tráng Miệng

Desserts

Vietnam House Bean Curd Đậu hũ truyền thống, nước đường hương gừng, bột báng và nước cốt dừa <i>House made silken bean curd in warm ginger syrup, sago pearls and coconut milk</i>	108,000
Cheese and Coffee Flan Bánh Flan với phô mai, cafe Việt Nam và trái cây tươi <i>Cheese and Vietnamese coffee flan with fresh fruit</i>	168,000
Pandan Crème Brûlée Bánh sữa trứng hương lá dứa nướng, dùng kèm trái cây tươi và kem Ý <i>Pandan crème brûlée, served with assorted tropical fresh fruits and gelato</i>	238,000
Vanilla and Cheese Panna Cotta Bánh Panna Cotta hương va-ni và phô mai, hạt hồ trăn, dùng kèm hỗn hợp hương hoa hồng và dâu nghiền <i>Vanilla and cheese Panna Cotta, crushed pitaschio, served with rose and berry coulis</i>	198,000
Fresh Seasonal Fruit Trái cây tươi theo mùa	168,000
Sticky Rice Yogurt Sữa chua nếp cẩm, dùng kèm nhãn tươi <i>Purple sticky rice yogurt, served with fresh longan</i>	128,000

🐷 Có thịt heo / *Contains pork* 🌰 Có hạt / *Contains nuts*

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT