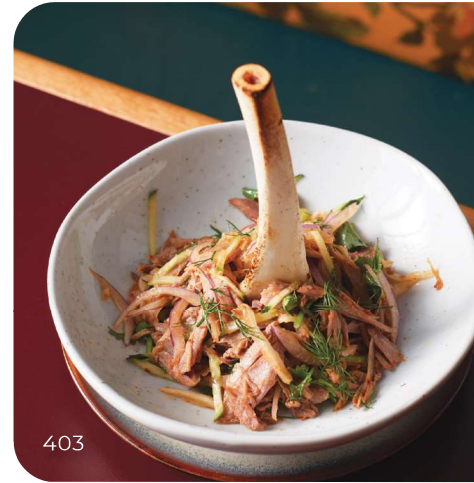


## 前菜及小食

### Starters / Món Khai Vị

PRICE  
(VND++)

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 401 | 涼拌長腳蟹<br>Alaskan Crab Meat, Pomelo Salad<br>Salad Bưởi và Thịt Cua Alaska   | 360 |
| 402 | 慢煮口水和牛面頰<br>Slow-Cooked Wagyu Beef Cheek,<br>Watermelon, Chili Sauce<br>Bò Wagyu Nấu Chậm Cùng Dưa Hấu và Sốt Ớt  | 320 |
| 403 | 蒙古手撈羊<br>Shredded Lamb Shank Salad, Purple Onion, Dill<br>Salad Bắp Cừu<br>(Bắp Cừu, Hành Tím, Thì Là)  | 280 |
| 404 | 黑蒜白肉<br>Szechuan Pork Rolls, Black Garlic<br>Thịt Heo Thái Lát, Dưa Chuột, Tỏi Đen, Sốt Dầu Ớt  | 240 |
| 405 | 花雕魚籽滷水燻蛋<br>Smoked Duck Eggs, Manchurian Roe, Hwa Tiao Jelly<br>Trứng Hồng Hun Khói với Hoa Quế và Rượu Hoa Tiêu<br>(Trứng Vịt Hun Khói, Rượu Hoa Tiêu, Thạch Kỳ Tử, Hoa Quế) | 240 |





501  
42天飼養鹽香片皮鴨  
Roasted Peking Duck  
Vịt Quay Bắc Kinh

Photo for reference only  
Hình Ảnh Món Ăn Chỉ Có Tính Chất Tham Khảo

All prices are in (,000) VND and are subjected to 10% VAT and 5% service charge  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

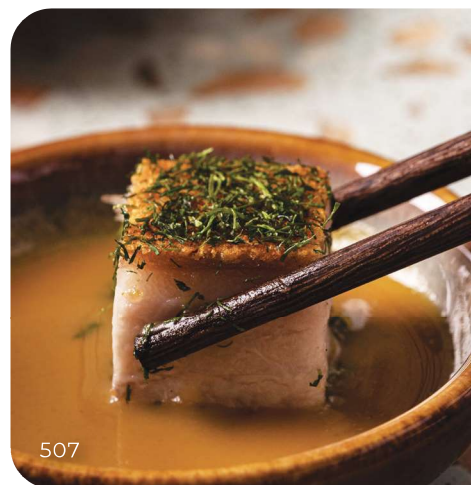
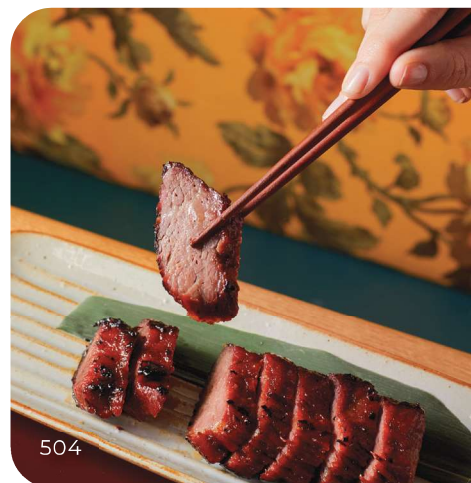


## 燒味

### BBQ / Món Quay

PRICE  
(VND++)

- 501 42天飼養鹽香片皮鴨 (24小時前預訂)  
Roasted Peking Duck (Preorder 24 Hours In Advance)  
Vịt Quay Bắc Kinh (Đặt Trước 24h) 1,500 whole
- 鴨二食 / Second Course / Món 2
- 502 炒鴨件 (老干媽或薑蔥)  
Stir-Fried Duck Rack,  
Secret Chili Sauce or Ginger & Scallion 280 per portion  
● Cốt Vịt Xào: Sốt Ớt hoặc Hành Gừng Trong Nồi Đất
- 504 黑豚肉叉燒  
Iberico Pluma Pork Char Siu 580 per portion  
Xá Xíu Heo Iberico
- 505 草飼安格斯牛肋骨叉燒  
Black Angus Beef Short Rib Char Siu 780 per portion  
(Served On The Bone)  
Xá Xíu Bò (Phục Vụ Trên Xương)
- 506 脆皮燒乳鴿  
Crispy Deep-Fried Pigeon 380 whole  
Bồ Câu Chiên Giòn
- 507 海苔燒腩肉  
Crispy Pork Belly, Seaweed 400 per portion  
Ba Chỉ Heo Quay Giòn với Rong Biển
- 508 化皮乳豬  
Crispy Suckling Pig seasonal price  
Heo Sữa Quay





601

陳皮花膠桂魚羹

Braised Fish Maw, Chinese Perch,  
Tangerine Peel

Súp Tản Bống Cá

(Bống Cá, Cá Rô, Vỏ Quất)

Photo for reference only

Hình Ảnh Món Ăn Chỉ Có Tính Chất Tham Khảo.

All prices are in (,000) VND and are subjected to 10% VAT and 5% service charge  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

湯

Soup / Súp

PRICE  
(VND++)

每位 Per Person

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 601 | 陳皮花膠魚肉羹<br>Braised Fish Maw, Fish Broth, Tangerine Peel<br>Súp Tàn Bóng Cá<br>(Bóng Cá, Cá Rô, Vỏ Quất)           | 320 |
| 602 | 千絲松茸羹<br>Matsutake Mushroom, Winter Melon<br>Súp Bí với Nấm Tùng Nhung  | 180 |
| 603 | 阿拉斯加蟹肉酸辣湯<br>Alaskan Crab Meat, Hot & Sour<br>Súp Thịt Cua Alaska Chua Cay  | 280 |
| 604 | 竹笙花菇炖菜胆湯<br>Double-Boiled Bamboo Pith, Mushroom<br>& Dried Vegetable Soup<br>Súp Măng, Nấm và Các Loại Rau Củ Khô | 180 |
| 605 | 淮杞炖海中寶<br>Double-Boiled Dried Seafood Soup<br>Súp Tàn Hải Vị  | 350 |
| 607 | 蟹肉粟米羹<br>Braised Crab Meat & Corn Thick Soup<br>Súp Thịt Cua Hầm Bắp  | 220 |







701

鐵板大鮑魚

Abalone Teppanyaki, Abalone Whisky Gravy

Bào Ngư Nướng Teppanyaki với Sốt Rượu Whisky

(Bào Ngư Nam Phi, Sốt Bào Ngư với Rượu Whisky)

Photo for reference only

Hình Ảnh Món Ăn Chỉ Có Tính Chất Tham Khảo.

All prices are in (,000) VND and are subjected to 10% VAT and 5% service charge  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ

----- 鮑魚及海味 -----  
*Abalone & Dried Seafood*  
Bào Ngư & Hải Sản Khô PRICE  
(VND++)  
-----

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 701 | 鐵板大鮑魚<br>Abalone Teppanyaki, Abalone Red Wine Gravy<br>Bào Ngư Nướng Teppanyaki với Sốt Rượu Vang<br>(Bào Ngư Nam Phi, Sốt Bào Ngư với Rượu Vang) | 1,600          |
| 704 | 蠔皇原只澳洲青邊鮑魚 (10克)<br>Braised Whole South Australian Abalone (10g)<br>Bào Ngư Úc Hầm Nguyên Con (10gr)  | 380<br>per 10g |

----- 燕窩 -----  
*Bird's Nest / Tổ yến*  
-----

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 801 | 鮮蟹皇蟹子燴官燕<br>Braised Bird's Nest with Crab Roe<br>Tổ Yến Hầm Gạch Cua                       | 1,300 |
| 802 | 鮮蟹肉燴官燕<br>Braised Bird's Nest with Crab Meat<br>Tổ Yến Hầm Thịt Cua                        | 1,300 |
| 803 | 清湯炖官燕<br>Double-Boiled Bird's Nest with Superior Broth<br>Tổ Yến Nấu Nước Dùng Thượng Hạng | 1,300 |





905  
宮保蝦球  
Stir-Fried Tiger Prawns, Kung Pao Style  
Tôm Sốt Cung Bảo

Photo for reference only  
Hình Ảnh Món Ăn Chỉ Có Tính Chất Tham Khảo.

All prices are in (,000) VND and are subjected to 10% VAT and 5% service charge  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ



## 海鮮

### Seafood / Hải Sản

PRICE  
(VND++)

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 901 | 避風塘龍躉球<br>Fried Farmed Giant Garoupa, Golden Garlic, Dried Chillies<br>(Cantonese Style)<br>Cá Mú Chiên Quảng Đông<br>(Cá Mú, Tỏi Chiên, Ớt Khô)    | 480 |
| 903 | 鹹香炒龍躉球<br>Stir-Fried Giant Garoupa, Salted Fish,<br>Peppercorn Oil, Chili<br>Cá Xào Dầu Ớt Cay<br>(Cá Mú, Cá mận, Dầu Tiêu, Tỏi, Hành, Ớt Từ Xuyên) | 480 |
| 904 | 黑蒜筍殼<br>Steamed Marble Goby, Black Garlic<br>Cá Bống Tượng Phi-lê Tỏi Đen   | 680 |
| 905 | 宮保蝦球<br>Stir-Fried Tiger Prawns, Kung Pao Style<br>Tôm Sốt Cung Bảo   | 380 |
| 906 | 日式焗鱸魚<br>Baked Cod Fish with Teriyaki Sauce<br>Cá Tuyết Bỏ Lò với Sốt Teriyaki  | 480 |
| 907 | XO 醬碧綠炒帶子<br>Sautéed Scallop with Vegetable, XO Sauce<br>Sò Điệp Tươi Xào Rau Củ với Sốt XO   | 680 |
| 908 | 黃金焗蝦球<br>Baked Prawn with Salted Egg<br>Tôm Rang Trứng Muối   | 380 |





Photo for reference only  
Hình Ảnh Món Ăn Chỉ Có Tính Chất Tham Khảo.

All prices are in (,000) VND and are subjected to 10% VAT and 5% service charge  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ



----- **活海鮮** -----  
**Live Seafood / Hải Sản Tươi Sống**  
-----

1001 **大青龙虾 / Giant Lobster / Tôm Hùm**

市價  
Seasonal  
Price

烹调法 / Serving Methods / Cách thức chế biến

- A) 龙虾两吃: 刺身 & 头爪拆肉煲粥  
Served 2 ways: Sashimi & Poached Head  
& Claw Meat with Congee  
Tôm Hùm Sashimi, Đầu Càng Nấu Cháo
- B) 法式烟肉芝士焗  
Baked with Cheese & Bacon in French Style  
Bỏ Lò với Phô Mai và Thịt Xông Khói Kiểu Pháp
- C) 金银蒜爆  
Sautéed with Crispy Garlic & Chilli  
Xào Tỏi Chiên và Ớt
- D) 樱花蝦汁炆  
Sautéed with Sakura Shrimp Sauce  
Xào với Sốt Tôm Sakura

1002 **生虾 / Live Prawn / Tôm Sống**

市價  
Seasonal  
Price

烹调法 / Serving Methods / Cách thức chế biến

- A) 白灼  
Poached  
Chần
- B) 黄金焗  
Baked with Salted Egg Yolk  
Rang Trứng Muối
- C) 金蒜爆  
Sautéed with Crispy Garlic & Chilli  
Xào Tỏi Chiên và Ớt
- D) 蒜茸粉丝开边蒸  
Steamed with Vermicelli & Minced Garlic  
Hấp Miến với Tỏi



1006

笋壳

Live Marble Goby

Cá Bống Tượng

Photo for reference only

Hình Ảnh Món Ăn Chỉ Có Tính Chất Tham Khảo.

All prices are in (,000) VND and are subjected to 10% VAT and 5% service charge  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ



----- 活海鮮 -----  
*Live Seafood / Hải Sản Tươi Sống*  
-----

1003 生猛螃蟹 / Live Crab / *Ghẹ-Cua Sống*

市價  
Seasonal  
Price

烹调法 / Serving Methods / Cách thức chế biến

- A) 泰式粉丝焗蟹  
Baked Live Crab with Vermicelli in Thai Style  
Cua với Miến Bò Lò Kiểu Thái
- B) 星洲辣椒炒蟹  
Sauteed Live Crab with Chilli Sauce in Singapore Style  
Cua Xào Kiểu Singapore
- C) 香港桥底辣椒炒蟹  
Sautéed Live Crab with Cut Chilli & Crispy Garlic  
Cua Thịt Xào Tỏi Ót Kiểu Hồng Kông
- D) 樱花蝦湯焗蟹  
Baked Live Crab with Sakura Shrimp Sauce  
Cua Xào Sốt Tôm Sakura

1004 东星斑 / Live Coral Trout / *Cá Mú Sao*

1005 青斑 / Live Black Grouper / *Cá Mú*

1006 笋壳 / Live Marble Goby / *Cá Bống Tượng*

烹调法 / Serving Methods / Cách thức chế biến

- A) 糖醋  
Deep-Fried with Sweet & Sour Sauce  
Chiên Giòn với Sốt Chua Ngọt
- B) 清蒸  
Steamed with Light Soya Sauce  
Hấp Xi Dầu
- C) 油浸  
Deep-Fried  
Chiên Giòn
- D) 剁椒蒸  
Steamed with Chopped Chilli  
Hấp với Ót



1105  
茶燻脆皮雞(半隻)/(全隻)  
Tea Smoked Crispy Yellow Chicken  
Gà Xông Trà

Photo for reference only  
Hình Ảnh Món Ăn Chỉ Có Tính Chất Tham Khảo.

All prices are in (,000) VND and are subjected to 10% VAT and 5% service charge  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ



## 肉類

### Meat / Thịt

PRICE  
(VND++)

- |      |  |                             |
|------|--|-----------------------------|
| 1101 | <b>滿江紅</b><br>Northern Red-Stained Spicy Lamb Rack,<br>John Anthony Chili Powder<br>Sườn Cừ Tẩm Bột Ớt Chiên Tứ Xuyên<br>(Sườn Cừ, Ớt Bột John Anthony gồm Ớt Tứ Xuyên, Ớt Dại và Ớt Tiêu) | 680                         |
| 1102 | <b>和牛肉麻婆豆腐</b><br>Black Angus Beef Tenderloin Ma Po Tofu<br>Đậu Phụ Om Bò Băm Sốt Cay<br>(Thăn Nội Bò Úc, Đậu Phụ Tứ Xuyên)  | 380                         |
| 1103 | <b>香芒甜酸雞</b><br>Sweet & Sour Chicken, Mango<br>Thịt Gà Xào Xoài Chua Ngọt  | 280                         |
| 1104 | <b>盞鬼陳皮咕嚕肉</b><br>Sweet & Sour Pork, Pickled Ginger, Dried Tangerine Peel<br>Thịt Heo Xào Chua Ngọt<br>(Thịt Heo, Gừng Ngâm, Vỏ Quất Khô)  | 330                         |
| 1105 | <b>茶燻脆皮雞(半隻)/(全隻)</b><br>Tea Smoked Crispy Yellow Chicken<br>Gà Xông Trà   | 480<br>half<br>880<br>whole |
| 1106 | <b>鮮鮑魚啫啫雞</b><br>Braised Mini Abalone with Chicken<br>Gà Xào Bào Ngư   | 530<br>half<br>990<br>whole |
| 1107 | <b>黑椒牛柳粒</b><br>Sautéed Bass Straits Grass Fed Beef with Black<br>Pepper Sauce<br>Bò Hữu Cơ Bass Strait Sốt Tiêu Đen   | 650                         |
| 1108 | <b>漁香茄子牛仔骨煲</b><br>Braised Beef Rib & Eggplant, Claypot<br>Sườn Bò Hầm Cà Tím  | 580                         |



1101



1102



1104