

Residence
Eleven

Our
Commitment
to
Sustainability
Cam Kết
Của Chúng Tôi
Về
Tính Bền Vững

AT HILTON, we are embracing a more sustainable approach to our food and beverage operations. We are advancing towards stronger integration of organic and sustainably grown products wherever possible. Our vendors are constantly evaluated and controlled to enable us to focus on the health and well being of our guests, as well as the environment.

HILTON tiếp cận phương thức kinh doanh thực phẩm và thức uống bằng cách an toàn hơn bằng việc sử dụng các sản phẩm hữu cơ song song với việc đánh giá và kiểm soát các nhà phân phối nguyên liệu để đảm bảo sức khỏe lành mạnh cho thực khách cũng như môi trường.

主廚招牌菜

Chef Gary's
Residence Eleven
Signature

Món Đặc Biệt

Từ Bếp Trưởng Gary

哈密瓜瑤柱燉鮑魚湯 (M,O)

Double-Boiled Abalone, Dried Scallop, Japanese Hami Melon Soup
Canh Tiềm Bào Ngư, Sò Điệp Khô, Dưa Lưới Nhật Bản

788

每位 / person / khách

生拆蟹黃肉燴官燕 (C)

Braised Bird's Nest Soup with Crab Meat
Súp Yến Sào Thịt Cua

998

每位 / person / khách

港式蒸白鱈魚 (F)

Steamed Toothfish Fillet, Hong Kong Style
Cá Tuyết Trắng Phi Lê Hấp Kiểu Hồng Kông

1,180

每位 / person / khách - 100g

XO 醬炒澳洲鮑魚 (C)

Wok-Fried Australian Abalone with X.O Sauce
Bào Ngư Úc Xào với Xốt X.O

688

每位 / person / khách

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.

Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

黑松露芝士焗釀蟹蓋 (c)
Baked Crab Vertebral with Shrimp Mousse,
Crab Meat, Cheese and Truffle Sauce
Mai Cua Đút Lò với Thịt Cua, Tôm, Phô Mai và Xốt Nấm Tổ Ong

428
每位 / person / khách

香茅紅燒乳鴿 (G,F)
Roasted Pigeon with Lemongrass
Bồ Câu Quay Hương Sả

388
原隻 / whole / nguyên con

日本A5和牛麻婆豆腐 (s)
Braised Mapo Tofu Japanese A5 Wagyu Beef
Đậu Hũ Tứ Xuyên Hầm Thịt Bò A5 Nhật Bản

688
每位 / person / khách

虎蝦肉煎釀蟹鉗 (c)
Pan-Fried Prawn Mousse Wrapped
with Fresh Crab Claw
Càng Cua Bách Hoa

488
每位 / person / khách

龍蝦湯海皇泡飯 (c)
Braised Lobster Broth Rice, Seafood
Cơm Hầm Hải Sản
và Nước Dùng Tôm Hùm

688
每份 / portion / phần
適合3-4人 / for 3-4 persons / 3-4 khách

芽莊小龍蝦三寶
鮮果沙律 - 香炒黑松露 - 生滾龍蝦粥 (c)
Nha Trang Baby Lobster Three Kinds Cooking
Fresh Fruit Salad – Stir-Fried with Black Truffle Sauce – Cooking with Congee
Tôm Hùm Nhỏ Nha Trang 3 Món
Xà Lách Trái Cây Tươi – Xào với Xốt Nấm Tổ Ong – Nấu Cháo

2,488
400gr-500gr/ 原隻 / whole / nguyên con

燒肉汁, 香芒, 秋葵炒日本A5和牛丁方
Stir-Fried Japanese A5 Wagyu Beef with Mango, Okra and Brown Sauce
Thăn Bò A5 Nhật Bản Xào với Xoài, Đậu Bắp và Xốt Nâu

1,688
每份 / portion / phần

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

炭燒
Charcoal
Grilled Nướng
Than

炭燒日本A5和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
Thịt Bò Wagyu Nhật Bản A5
Nướng Than

1,688
每位 / person / khách - 180g

炭燒白鱈魚 (F)
Fresh Toothfish with Garlic Sauce
Cá Tuyết Trắng Phi Lê
Nướng Xốt Tỏi

1,180
每位 / person / khách - 100g

炭燒野生老虎蝦 (C)
Wild Sea Tiger Prawn
Tôm Sú Biển Thiên Nhiên Nướng Than

688
每位 / person / khách

炭燒澳洲鮮鮑魚 (MO)
Fresh Australian Abalone
Bào Ngư Úc Tươi Nướng Than

688
每位 / person / khách

澳洲鮮鮑魚 - 野生老虎蝦 - 炭燒白鱈魚
Australian Fresh Abalone - Wild Sea Tiger Prawn - Fresh Toothfish
Bào Ngư Úc - Tôm Sú Biển Thiên Nhiên - Cá Tuyết Trắng

烤法任選其一 / Choice of Grill Style / Lựa Chọn Kiểu Nướng

越式燒
Grilled in Vietnamese Style
Nướng Than Kiểu Việt Nam

蒜蓉燒
Grilled with Garlic Sauce
Nướng Xốt Tỏi

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

明爐燒烤

Wood Lò Nướng

(From the Oven)

北京片皮鴨 (G)
Roasted Peking Duck
Vịt Quay Bắc Kinh

全隻/whole/nguyên con

1,488 1,688
一食/one course/1 cách chế biến 二食/two courses/2 cách chế biến

半隻/half/nửa con

788 988
一食/one course/1 cách chế biến 二食/two courses/2 cách chế biến

請選擇二食
Options for Second Course from Peking Duck
Cách Chế Biến Món Thứ Hai Vịt Bắc Kinh

椒鹽鴨件
Stir-Fried with Salt & Pepper
Vịt Rang Muối Tiêu

鴨肉炒飯
Duck Meat Fried Rice
Cơm Chiên Thịt Vịt

鴨絲炒麵
Wok-Fried with Hong Kong Egg Noodle
Vịt Xào Mì Trứng Hồng Kông

生滾豆腐鴨件湯
Boiled Duck Meat Soup
Thịt Vịt Nấu Canh

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

瑤柱貴妃雞
Emperor Braised Herbal Chicken with Ginseng and Dried Scallop
Gà Quý Phi Hầm Nhân Sâm, Sò Điệp Khô

1,088 588
全隻/whole/nguyên con 半隻/half/nửa con

大紅烤乳豬 (P)
Roasted Suckling Pig
Heo Sữa Quay

3,288
全隻/whole/nguyên con

(提前48小時預訂 / Pre-Order 48 Hours Prior Reservation/ Đặt Trước 48 Giờ)

脆皮燒腩肉 (P)
Crispy Pork Belly
Ba Rọi Quay Giòn

488
每份 / portion / phần

蜜餞黑毛豬叉燒
Barbecued Iberico Pork Char Siu with Homemade Honey Sauce
Xá Xiu Heo Iberico Xốt Mật Ong

488
每份 / portion / phần

海蜇手撕雞 (MO, SE)
Jelly Fish and Shredded Chicken Salad
Gỏi Sứa, Thịt Gà

388
每份 / portion / phần

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

前菜

Starters

Khai Vị

金香酥炸豆腐 (S)
Crispy Salt & Pepper Tofu (Vegetarian)
Đậu Hũ Chiên Giòn Muối Ớt

228
每份/portion/phần

泰式酸辣虎蝦 (C)
Tiger Prawn Marinated
in Thai Sauce
Tôm Sú Xốt Thái

488
每份/portion/phần

手帕陳醋雲耳, 青瓜, 皮蛋 (VG)
Banging Cucumber, Black Fungus,
Century Eggs with Chinese Black Vinegar
Dưa Leo Trộn Mộc Nhĩ,
Trứng Bách Thảo, và Xốt Giấm Đen

268
每份/portion/phần

椒鹽脆皮軟殼蟹 (C)
Crispy Soft Shell Crab
with Garlic, Salt & Chilli
Cua Lột Rang Tỏi Ớt

388
每份/portion/phần

蜜餞燈影牛肉 (SE)
Air-Dried Spicy Sliced Ding Ying Beef
Thịt Bò Sấy Cay Kiểu Trùng Khánh

388
每份/portion/phần

涼拌鮮鮑魚 (MO)
Sliced Fresh Abalone, Sesame Sauce
Bào Ngư Tươi Cắt Lát
dùng với Xốt Mè

588
每份/portion/phần

香煎西班牙黑豚肉黑椒餃子 (G)
Pan-Fried Iberico Pork,
Black Pepper Sauce Dumpling
Cảo Thịt Heo Tây Ban Nha
Xốt Tiêu Đen Ấp Chảo

268
每份/portion/phần

和牛一口曲奇酥 (G)
Wagyu Beef Puff
Bánh Nướng Thịt Bò Wagyu

388
三件/3 pieces/3 miếng

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

燉湯 - 羹

Double-Boiled & Braised Soup

Canh Tiềm & Súp

皮蛋芫荽蟹肉. 帶子. 虎蝦湯 (c)
Seafood, Crab Meat, Coriander, Century Egg Soup
Canh Hải Sản với Thịt Cua, Ngò Rí và Trứng Bách Thảo

428
每位 / person / khách

花旗參紅棗杞子燉烏雞
Double-Boiled American Ginseng, Jujube, Goji Berries with Black Chicken Soup
Canh Gà Ác Tiềm Nhân Sâm Hoa Kỳ, Kỉ Tử, Táo Đỏ

488
每位 / person / khách

虎蝦. 帶子酸辣羹 (c)
Hot & Sour Tiger Prawn, Scallop, Tofu Soup
Súp Tôm, Sò Điệp và Đậu Hũ Chua Cay

388
每位 / person / khách

生拆蟹肉玉米羹 (c)
Crab Meat & Dried Scallop in Sweet
Corn Soup
Súp Bắp Cua & Sò Điệp Khô

398
每位 / person / khách

鮮椰青燉花膠 (F)
Double-Boiled Mekong Delta Coconut
with Fish Maw Soup
Canh Tiềm Bong Bóng Cá và Trái Dừa

888
每位 / person / khách

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

海味 - 燕窩
Dried Seafood
& Bird Nest
Hải vị
Tổ Yến

紅燒官燕 (G)	雞湯官燕 (G)
Braised Khanh Hoa Bird's Nest Hong Shao	Bird's Nest in Premium Chicken Broth
Tổ Yến Khánh Hòa Hồng Xíu	Tổ Yến Nấu Canh Gà Thượng Hạng
1,488	1,488
每位 / person / khách	每位 / person / khách

濃扣澳洲三頭鮑魚 (G, MO)
Stewed Australian 3 Heads Abalone in Premium Abalone Broth
Bào Ngư Úc 3 Đầu Hầm Xốt Bào Ngư Thượng Hạng
1,288
原隻 / whole / nguyên con

濃扣花膠乾瑤柱 (G, MO)
Braised Medium Fish Maw, Dried Scallop, Premium Abalone Broth
Bóng Cá Trung Hầm Sò Diệp Khô với Nước Xốt Bào Ngư Thượng Hạng
888
原隻 / whole / nguyên con

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

廣東小炒

Cantonese Stir-Fried

Món Xào Quảng Đông

乾煸和牛松四季豆

Stir-Fried Minced Wagyu Beef, String Bean, Dried Chili, Chinese Olive
Đậu Tứ Quý Xào Thịt Bò Wagyu và Cải Cà Na

488

每份/portion/phần

酸甜脆皮咕咾肉 (G)

Sweet & Sour Iberico Pork
Thịt Heo Đen Tây Ban Nha Xốt Chua Ngọt

428

每份/portion/phần

荷蘭豆, 鮮雜苗炒牛肉 (G)

Wok-Fried Sliced Beef, Green Bean, Mushroom
Thịt Bò Xào Đậu Hà Lan và Nấm

488

每份/portion/phần

砂鍋鮮鮑魚走地雞啫啫煲 (G, MO)

Stir-Fried Fresh Abalone, Free-Range Chicken Served in Clay Pot
Bào Ngư Tươi Om Với Gà Thả Vườn Tay Chăm

1,288

半只雞- 3只鮑魚/portion

Nửa Con Gà - 3 Con Bào Ngư / Half Chicken - 3 pcs Abalone

2,288

一只雞- 6只鮑魚/portion

Một Con Gà - 6 Con Bào Ngư / Whole Chicken - 6 pcs Abalone

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

XO醬西芹炒虎蝦 (c)
Stir-Fried Tiger Prawns, Celery & X.O Sauce
Tôm Sú Xào Cần Tây & Xốt X.O

788
每份/portion/ phần

黑松露鮮露筍炒帶子 (G, MO)
Wok-Fried Scallop, Asparagus, Black Truffle Sauce
Sò Diệp Xào Măng Tây Xanh và Xốt Tổ Ong

688
每份/portion/ phần

蟹肉扒西蘭花 (G, MO)
Braised Broccoli in Crab Meat Sauce
Bông Cải Xanh Xốt Thịt Cua

688
每份/portion/ phần

金銀蛋菠菜 (E)
Stewed Spinach, Garlic, Three Kinds of Eggs
Bó Xôi Hầm Ba Loại Trứng

328
每份/portion/ phần

蠔油菜心 (G)
Hong Kong Choy-Sum in Oyster Sauce
Cải Ngọt Hồng Kông Xốt Dầu Hào

288
每份/portion/ phần

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

素齋

Vegetarian
Dishes

Các Món
Chay

乾松茸羊肚菌燉花菇湯 (VG)
Double-Boiled Morel, Shiitake, Snow Mushroom Soup
Canh Tiềm Nấm Bụng Dê và Nấm Hương

488

酸甜脆皮沙葛 (VG, G)
Sweet and Sour Cassava
Củ Sắn Xốt Chua Ngọt

328

紅燒什苗豆腐 (VG, G)
Braised Hong Shao Tofu with Mushroom
Đậu Hũ Hồng Xứ

388

碧綠素蝦仁炒飯 (VG, G)
Stir-Fried Rice, Spinach, Vegan Shrimp
Cơm Chiên Tôm Chay Bích Lục

388

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

粉麵飯
Rice &
Noodle
Cơm &
Mì

蟹肉瑤柱炒飯 (C)
Stir-Fried Crab Meat,
Conpoy Fried Rice
Cơm Chiên Thịt Cua, Sò Đẹp Khô

488
每份/portion/phần

豉油王叉燒炒麵 (G)
Wok-Fried Soya Sauce,
BBQ Pork Egg Noodles
Mì Trứng Xào Xá Xiu Xi Dầu

428
每份/portion/phần

乾炒牛肉河粉 (G)
Wok-Fried Beef Hor Fun
Hủ Tiếu Xào Thịt Bò

488
每份/portion/phần

瑤柱海皇粥 (C)
Seafood, Dried Scallop Porridge
Cháo Hải Sản Sò Đẹp Khô

388
每份/portion/phần

荷葉蒸瑤柱臘味糯米飯 (G)
Steamed Sticky Rice, Dried Scallop,
Chinese Sausage wrapped in Lotus Leaf
Cơm Nếp Hấp Lạp Vị và Sò Đẹp Khô Bọc Lá Sen

488
每份/portion/phần

絲苗白飯
Steamed Fragrant
Jasmine Rice (Vegetarian)
Cơm Trắng

58
每份/portion/phần

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

海鮮
Live
Seafood
Hải Sản
Tươi Sống

(時價 / Market Price / Thời Giá)

本地活花龍蝦
LIVE LOCAL NHA TRANG LOBSTER
TÔM HÙM NHA TRANG SỐNG

名式煮法
Choice of Cooking Method
Các Cách Chế Biến

沙嗲粉絲焗 (G)
Baked with Vermicelli, Satay Sauce
Đút Lò với Miến và Xốt Sa Tế

薑蔥炒
Stir-Fried with Leek, Ginger
Xào với Hành Gừng

金蒜粉絲蒸 (G)
Steamed with Garlic, Vermicelli,
Hong Kong Style
Hấp Tỏi Miến Kiểu Hồng Kông

避風塘炒 (G)
Stir-Fried Hong Kong Style
Garlic and Chili
Xào Tỏi Ớt Kiểu Hồng Kông

肉蟹 (C)
LIVE CA MAU CRAB
CUA THỊT CÀ MAU SỐNG

名式煮法
Choice of Cooking Method
Các Cách Chế Biến

避風塘炒 (G)
Stir-Fried Hong Kong Style
Golden Garlic and Chili
Xào Tỏi Ớt Kiểu Hồng Kông

沙嗲粉絲焗 (G)
Baked with Vermicelli and
Spicy Satay Sauce
Đút Lò với Miến và Xốt Sa Tế Cay

薑蔥焗
Baked with Leek, Ginger
Đút Lò với Hành, Gừng

泰式咖喱焗
Baked with Thai Curry Sauce
Đút Lò với Xốt Cà Ri Thái

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

海鮮
Special Live
Seafood

Hải Sản
Tươi Sống Đặc Biệt

(提前48小時預訂 / Pre-Order 48 Hours Prior Reservation/ Đặt Trước 48 Giờ)
(時價 / Market Price / Thời Giá)

澳洲龍蝦 / 阿拉斯加蟹
A.U.S LOBSTER / ALASKA KING CRAB
TÔM HÙM ÚC / CUA HOÀNG ĐẾ

名式煮法
Choice of Cooking Method
Các Cách Chế Biến

沙嗲粉絲焗 (G)
Baked with Vermicelli, Satay Sauce
Đút Lò với Miến và Xốt Sa Tế

薑蔥炒
Stir-Fried with Leek, Ginger
Xào với Hành Gừng

金蒜粉絲蒸 (G)
Steamed with Garlic, Vermicelli,
Hong Kong Style
Hấp Tỏi Miến Kiểu Hồng Kông

避風塘炒 (G)
Stir-Fried Hong Kong Style
Garlic and Chili
Xào Tỏi Ớt Kiểu Hồng Kông

東星斑 / LIVE RED GROUPER / CÁ MÚ SAO ĐỎ SỐNG
珍珠龍躉 / LIVE TIGER GROUPER / CÁ MÚ CỌP SỐNG
筍殼魚 / LIVE SOON HOCK / CÁ BỐNG TƯỢNG SỐNG

名式煮法
Choice of Cooking Method
Các Cách Chế Biến

港式清蒸
Steamed in Hong Kong Style
Hấp Kiểu Hồng Kông

紅燒炆 (G)
Stir-Fried "Hong-Shao" Style
Hầm Kiểu Hồng Xiu

原條油浸
Sweet & Sour Crispy Squirrel Mandarin
Chiên Giòn Xốt Chua Ngọt

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

甜品
Desserts
Tráng Miệng

木瓜紅棗雪梨燉雪蛤
Double-Boiled Hasma, Pear, Papaya, Jujube Sweet Soup
Chè Tuyết Giáp Tiềm Trái Lê, Đu Đủ và Táo Đỏ

388
每位 / person / khách

雪耳桂花糕 (M, D)
Osmanthus Flower Jelly, Butterfly Pea Flower and Snow Mushroom
Rau Câu Quế Hoa, Nấm Tuyết, Hoa Đậu Biếc

388
四件 / 4 pieces / 4 miếng

官燕燉蛋白鮮奶 (M, D)
Chinese Style Steamed Double Milk Skin Pudding with Bird's Nest
Pudding Sữa và Yến Sào

888
每位 / person / khách

芝士芝麻球 (SE, D)
Crispy Sesame Ball with Cheese Filling
Bánh Mè Phô Mai Chiên Giòn

288
四件 / 4 pieces / 4 cái

楊枝甘露 (M, D)
Mango Sago, Pomelo Sweet Soup
Chè Dương Chi Cam Lộ

168
每位 / person / khách

時令水果
Seasonal Fresh Fruit Platter
Trái Cây Tươi Theo Mùa

168
每位 / person / khách

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

套餐
Set
Menus

套餐 Set Menu

2,488
每位 / person / khách
(Minimum 2 Persons)

三小拼 | STARTER | KHAI VỊ

蜜餞黑毛豬叉燒-海蜇手撕雞-和牛一口曲奇酥
Iberico Char-Siu - Jelly Fish and Shredded Chicken Salad - Baked Wagyu Beef Puff
Xá Xiu Heo Iberico - Gỏi Sứa Gà Xé - Bánh Nướng Thịt Bò Wagyu

湯 | SOUP | CANH

哈密瓜瑤柱燉鮑魚湯
Double-Boiled Abalone, Hami Melon Soup
Canh Tiềm Bào Ngư và Dưa Lưới

主菜 | MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

炭燒野生老虎蝦(c)
Grilled Wild Sea Tiger Prawn
Tôm Sú Biển Thiên Nhiên Nướng Than

黑松露鮮露筍炒帶子
Wok-Fried Scallop, Asparagus, Black Truffle Sauce
Sò Điệp Xào Măng Tây Xanh và Xốt Nấm Tổ Ong

蟹肉瑤柱炒飯
Stir-Fried Crab Meat, Conpoy Fried Rice
Cơm Chiên Thịt Cua, Sò Điệp Khô

甜点 | SWEET | MÓN NGỌT

楊枝甘露拼懷舊果乾沙琪瑪
Mango Pomelo Sweet Soup & Chinese Sachima
Chè Dương Chi Kim Lộ & Bánh Cốm Hạt Khô

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

套餐 Set Menu

3,488
每位/person/khách
(Minimum 2 Persons)

三小拼 | STARTER | KHAI VỊ

蜜餞黑毛豬叉燒 | 海蜇手撕雞 | 椒鹽脆皮軟殼蟹 (c)
Iberico Char-Siu - Jelly Fish and Shredded Chicken Salad
Crispy Soft-Shell Crab with Garlic, Salt & Chilli
Xá Xiu Heo Iberico - Gỏi Sứa Gà Xé - Cua Lột Rang Tỏi Ớt

湯 | SOUP | CANH

生拆蟹黃肉燴官燕
Braised Bird's Nest Soup with Crab Meat
Súp Yến Sào Thịt Cua

主菜 | MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

炭燒白鱈魚 (F)
Fresh Toothfish with Garlic Sauce
Cá Tuyết Trắng Phi Lê Nướng Xốt Tỏi

濃扣花膠乾瑤柱
Braised Fish Maw, Dried Scallop, Premium Abalone Broth
Bóng Cá Hầm Sò Diệp Khô với Nước Xốt Bào Ngư Thượng Hạng

蒜香和牛松炒飯
Wok-Fried Rice with Minced A5 Wagyu Beef, Garlic
Cơm Chiên Thịt Bò Wagyu A5 và Tỏi

甜点 | SWEET | MÓN NGỌT

楊枝甘露拼懷舊果乾沙琪瑪
Mango Pomelo Sweet Soup & Chinese Sachima
Chè Dương Chi Kim Lộ & Bánh Cốm Hạt Khô

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

套餐 Set Menu

4,188
每位/person/khách

三小拼 | STARTER | KHAI VỊ

蜜饯黑毛豬叉燒 | 海蜇手撕雞 | 涼拌鮮鮑魚
Iberico Char-siu – Jelly Fish and Shredded Chicken Salad
– Sliced Fresh Abalone, Sesame Sauce
Xá Xiu Heo Iberico – Gỏi Sứa Gà Xé – Bào Ngư Tươi Lát Xốt Mè

湯 | SOUP | CANH

鮮椰青燉花膠
Double-Boiled Mekong Delta Coconut with Fish Maw Soup
Canh Tiềm Bong Bóng Cá và Trái Dừa

主菜 | MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

炭燒日本A5和牛
Grilled Japanese A5 Wagyu Beef
Thịt Bò Wagyu Nhật Bản A5 Nướng Than

X.O醬炒虎蝦
Stir-Fried Tiger Prawns & X.O Sauce
Tôm Sú Xào Xốt X.O

龍蝦湯海皇泡飯
Braised Lobster Broth Rice, Seafood
Cơm Hầm Hải Sản và Nước Dùng Tôm Hùm

甜品 | DESSERT | TRÁNG MIỆNG

官燕燉蛋白鮮奶
Chinese-Style Steamed Double Milk Skin Pudding with Bird's Nest
Pudding Sữa và Yến Sào

G-Gluten / C-Crustaceans (Tôm cua) / E-Eggs (Trứng) / F-Fish (Cá) / P-Peanuts (Đậu phộng) / S-Soybeans (Đậu nành) / M-Milk (Sữa) & Dairy / N-Tree nuts (Các loại hạt) / CE-Celery (Cần tây) / MU-Mustard (Mù tạt) / SE-Sesame (Vừng) / L-Lupin (Đậu lupin) / SU-Sulfites (Chất bảo quản) / MO-Molluscs (Động vật thân mềm) / VE-Vegetarian (Ăn chay) / VG-Vegan (Thuần chay) / GF-Gluten-free (Không gluten) / DF-Dairy-free (Không sữa) / LF-Lactose-free (Không lactose)

Please inform your server of any dietary requirements or allergies you may have.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ về bất kỳ yêu cầu ăn kiêng hoặc dị ứng mà quý khách có thể có.

