

BUSINESS SET LUNCH

Available from Monday – Friday, 11:30 am – 02:30 pm

Inclusive of Tea or Coffee

VND 188,000⁺⁺ / per person

for Three Courses (*Entrée or Soup, Main Course and Dessert*)

VND 168,000⁺⁺ / per person

for Two Courses (*Main Course and Dessert*)



*** VEGETARIAN OPTION IS UPON REQUEST**

ENTRÉE

Fresh spring rolls
Gỏi cuốn tôm thịt

OR

SOUP

Crème of pumpkin soup
Súp bí đỏ

MAIN COURSE

① HAINANESE CHICKEN RICE

Poached tender chicken served with fragrant chicken rice,
dark sweet soy sauce, chili sauce and ginger puree

Cơm gà Hải Nam phục vụ với nước sốt tương đen, sốt gừng và ớt

② BEEF OR SEAFOOD HORFUN

Fried flat rice noodles with seafood or beef, vegetables, egg sauce

Hủ tiếu xào với thịt bò hoặc hải sản, rau và sốt trứng

③ CHAR KWAY TEOW

Wok-fried flat noodle with bean sprouts,
cockles, egg, tiger prawns, fish cake, chives and Chinese sausage
Hủ tiếu áp chảo với sò huyết, trứng, tôm sú, chả cá, lạp xường

④ CHICKEN LAKSA

Spicy soup flavored with coconut milk
and dried shrimp, chicken, hard boiled egg and tofu
Bún Laksa nước cốt dừa với thịt gà, trứng luộc và đậu hũ

⑤ CHILI PRAWN PASTA

Grilled prawn, chili crab sauce, herbs, Parmesan cheese
Mỳ Ý tôm với sốt cua ớt và phô mai Parmesan

⑥ KUNG PAO CHICKEN

Diced chicken cooked Szechuan style with spices and chili pepper, steamed rice
Gà xào kiểu Tứ Xuyên phục vụ với cơm trắng

DESSERT

Seasonal local fresh fruit
Trái cây tươi theo mùa



All prices are subject to Service Charge and VAT / Giá chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT