

# DINNER SET MENU

VND 788,000 <sup>++</sup> / per person  
Inclusive of one glass of Red or White Wine



## ASIAN STYLE

### AMUSE BOUCHE

Soft shell crab with steamed spinach  
*Cua lột chiên giòn với rau bó xôi hấp*



### ENTRÉE

Sweet and sour beef salad  
*Gỏi bò bóp thấu*



### SOUP

Seafood asparagus soup  
*Súp hải sản măng tây*



### MAIN COURSE

#### GRILLED TIGER PRAWNS

Served with scallops, egg noodles and abalone sauce  
*Tôm sú nướng kèm mì xào sò điệp sốt bào ngư*

Bok choy and shiitake mushroom with oyster sauce  
*Cải thìa xào nấm đông cô với sốt dầu hào*

#### OR/ HOẶC

#### GRILLED PORK RIBS

Served with coconut juice steamed rice  
*Sườn heo nướng mật ong kèm với cơm hấp nước dừa*

Bok choy and shiitake mushroom with oyster sauce  
*Cải thìa xào nấm đông cô với sốt dầu hào*



### DESSERT

Snow fungus with Chinese apple and lychee sweet soup  
*Chè nấm tuyết táo đỏ với trái vải*

Price is subject to Service Charge and VAT  
*Giá chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT*



# DINNER SET MENU

VND 888,000 <sup>++</sup> / per person

Inclusive of one glass of Red or White Wine



## WESTERN STYLE

### AMUSE BOUCHE

Herb cheese potato ball with bacon

*Khoai tây, húng quế với thịt ba chỉ heo và phô mai*



### ENTRÉE

Salmon poke bowl

*Xà lách cá hồi*



### SOUP

Cream of mushroom

*Súp kem nấm gà*



### MAIN COURSE

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN - 160GR

Served with mixed vegetables,

King oyster mushroom, mashed potato and your choice of sauce (\*)

*Thăn bò Úc nướng, kèm rau củ, khoai tây nghiền với sốt đặc trưng đi kèm (\*)*

\* Black pepper sauce, mushroom sauce or red wine sauce

*\* Sốt tiêu, sốt nấm hoặc sốt rượu vang đỏ*

### OR/ HOẶC

GRILLED NORWEGIAN SALMON - 160GR

with fettuccine asparagus in white wine and dill sauce

*Cá hồi nướng kèm mì Ý sợi đẹp sốt tôm hùm*



### DESSERT

Sedona cream bruleé

*Bánh trứng nướng phủ caramel*

Price is subject to Service Charge and VAT

*Giá chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT*

