

# BUSINESS SET LUNCH

Available from Monday – Friday, 11:30 – 14:30

Inclusive of Tea or Coffee

**VND 210,000<sup>++</sup> / per person**

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

**VND 190,000<sup>++</sup> / per person**

for Two Courses (*Main Course and Dessert*)



## ENTRÉE

### GREEN MANGO SALAD

Marinated prawn, laksa leaves,  
prawn cracker and chili fish sauce  
Gỏi xoài, tôm sú  
dùng kèm bánh phồng tôm

OR

## SOUP

### CAULIFLOWER VELOUTÉ

Scallop, herbs oil  
Súp bông cải trắng, sò điệp,  
dầu rau mùi

## MAIN COURSES

### ① CRAB MEAT AND SEAFOOD FRIED RICE

Tobiko, cucumber, asparagus, spring onion  
Cơm chiên cua, hải sản, trứng cá chuồn, dưa leo, măng tây, hành lá

### ② CHAR KWAY TEOW

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

### ③ CHICKEN LAKSA

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

### ④ STEAMED SEABASS WITH ABALONE

Seabass, sliced abalone, mushroom, broccoli, served with steamed rice  
Cá chẽm hấp với bào ngư, nấm đông cô, bông cải xanh, sốt dầu hào, dùng với cơm trắng

### ⑤ CHILI PRAWN SPAGHETTI

Tiger prawn, chili crab sauce, parsley  
Mì Ý xào tôm, sốt cua cay kiểu Singapore

### ⑥ STEAMED CHICKEN, ABALONE SAUCE

Bok choy, black mushroom, slice abalone served with steamed rice  
Gà hấp thượng hạng, cải thìa, nấm đông cô, bào ngư sợi, dùng với cơm trắng

### ⑦ CLAYPOT BRAISED BARRAMUNDI

Pork belly, bok choy, caramelized fish sauce served with steamed rice  
Cá chẽm kho tộ, ba rọi, cải thìa dùng với cơm trắng

## DESSERT

Seasonal local fresh fruits  
Trái cây tươi theo mùa

OR

Sedona banana cake, coconut milk  
Bánh chuối nướng, nước cốt dừa



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