



---



**ALL DAY DINING**

---



# BREAKFAST - A LA CARTE

## BỮA SÁNG GỌI MÓN

Served from 6:00 to 10:00 / Phục vụ từ 6:00 tới 10:00

### CEREALS AND DAIRY

#### NGŨ CỐC - MÓN NGON TỪ SỮA

**Yogurt & Fruit**  **168,000**

**Plain yogurt, seasonal fresh fruit, roasted almonds**

*Sữa chua, hoa quả tươi theo mùa, hạnh nhân rang*

**Cereals**  **188,000**

**Served with hot or cold milk (whole milk, low-fat or almond milk)**

**Choice of corn flakes, all bran, coco crunch or rice krispies**

*Ngũ cốc - Phục vụ kèm sữa nguyên kem, tách béo hoặc sữa hạnh nhân dùng nóng hoặc lạnh*

**Bircher Muesli**  **188,000**

**Overnight oats, apple, goji berries, dried fruits, mixed nuts**

*Cháo yến mạch, táo, kỷ tử, trái cây khô và các loại hạt*

**Porridge**  **188,000**

**Quick oats, banana, honey, dried coconut**

*Cháo yến mạch, chuối, mật ong, dừa khô*

### BAKER'S CORNER

#### CÁC LOẠI BÁNH

Served with jam, honey and butter - Phục vụ kèm mứt, mật ong và bơ

**Bread Basket**  **198,000**

**Selection of toast, soft roll, mini baguette**

*Bánh mì gói, bánh mì mềm, bánh mì Pháp*

**Bakery Basket**  **218,000**

**Butter croissant, fruit Danish, muffin, cinnamon roll**

*Giò bánh mì ngọt*

*Bánh sừng bò, bánh ngàn lớp nho khô, bánh muffin, bánh vị quế*

**Pancake**  **218,000**

**Fluffy fresh pancakes, berries, maple syrup**

*Bánh rán bơ, quả mọng, siro lá phong*

**Waffle**  **218,000**

**Chocolate, seasonal fresh fruit, vanilla custard sauce**

*Bánh Quế*

*Sô-cô-la, hoa quả tươi, sốt vani*


 Vegetarian/ Món chay  Vegan/ Món thuần chay  Gluten free/ Món kiêng bột mỳ  Pork/ Món thịt  Signature dish/ Món đặc trưng


All prices are quoted in VND and inclusive of applicable VAT & service charge. Giá niêm yết bằng VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.

## COLD SELECTION CÁC MÓN NGUỘI ĂN SÁNG

**Sliced Seasonal Fresh Fruit Platter**  **198,000**  
*Hoa quả tổng hợp theo mùa*

**Breakfast Cheese Platter**  **368,000**  
**Emmental, Gouda, Brie, Cheddar cheese served with crackers, cream cheese and fruit compote**  
*Đĩa phô mai tổng hợp, phục vụ kèm bánh quy giòn, kem phô mai và mứt quả*

**Breakfast Cold Cut Platter**  **468,000**  
**Selection of premium imported and house-made cold cuts served with pickles and crackers**  
*Đĩa thịt nguội thượng hạng, phục vụ kèm rau củ muối và bánh quy giòn*

## EGGS TRỨNG

**Two Eggs Any Style** **198,000**  
**With choice of 02 accompaniments: Pork or chicken sausage, bacon, country potatoes, grilled tomatoes, baked beans, sautéed mushroom**  
*02 quả trứng được chế biến theo yêu cầu, ăn kèm 02 món tùy chọn: Xúc xích heo hoặc gà, ba chỉ heo xông khói, khoai tây, cà chua nướng, đậu hằm, nấm xào*

**Three Eggs Omelette** **268,000**  
**With choice of 02 accompaniments: Pork or chicken sausage, bacon, country potatoes, grilled tomatoes, baked beans, sautéed mushroom**  
*03 quả trứng cuộn ăn kèm 02 món tùy chọn: Xúc xích heo hoặc gà, ba chỉ heo xông khói, khoai tây, cà chua nướng, đậu hằm, nấm xào*

**Egg White Omelette**  **288,000**  
**Served with steamed Dalat asparagus, sautéed mushroom, grilled tomatoes**  
*Lòng trắng trứng cuộn ăn kèm măng tây, nấm xào, cà chua nướng*

## BREAKFAST SPECIALTIES

### BỮA SÁNG ĐẶC BIỆT

<b>Congee</b> Choice of chicken, fish or pork rice porridge served with steamed bun and traditional condiments <i>Lựa chọn một trong các loại cháo: gà, cá hoặc heo, phục vụ kèm bánh bao hấp và các món ăn kèm truyền thống</i>	<b>225,000</b>
<b>Seafood Fried Rice</b> Fried rice with prawns, squid, scallop, mixed vegetables, assorted condiments <i>Cơm rang hải sản với tôm, mực, sò điệp, rau củ</i>	<b>238,000</b>
<b>Hanoi Pho</b> Vietnamese noodle soup with your choice of beef or chicken, fresh herbs and assorted condiments <i>Phở Hà Nội với bò hoặc gà kèm rau thơm và sốt</i>	<b>245,000</b>
<b>Wonton Noodle Soup</b> Egg noodles, prawn & pork dumpling <i>Mì hoành thánh tôm và thịt heo</i>	<b>268,000</b>
<b>Power Bowl</b> Barley, quinoa, chickpeas, flaxseed, avocado, broccoli, cherry tomato, poached egg <i>Bữa sáng năng lượng</i> <i>Lúa mạch, diêm mạch, đậu gà, hạt lanh, quả bơ, súp lơ xanh, cà chua bi và trứng trần</i>	<b>308,000</b>
<b>Croque-Madame</b> Toast sandwich with ham and cheese, topped with fried egg, served with green salad <i>Bánh mì kẹp thịt kiểu Pháp</i> <i>Thịt heo hun khói, phô mai, trứng rán và salad ăn kèm</i>	<b>328,000</b>

 Vegetarian/ Món chay  Vegan/ Món thuần chay  Gluten free/ Món kiêng bột mỳ  Pork/ Món thịt  Signature dish/ Món đặc trưng

All prices are quoted in VND and inclusive of applicable VAT & service charge. Giá niêm yết bằng VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.

# ALL DAY DINING

Served from 11:00 to 22:00 / Phục vụ từ 11:00 tới 22:00

## STARTER AND SALADS MÓN SA LÁT VÀ KHAI VỊ

<b>Caesar Salad</b> <b>Romaine lettuce, quail egg, crispy bacon, croutons, Parmesan shavings</b> <i>Xà lách Romaine, trứng, phô mai Parmesan, ba chỉ muối sấy giòn, bánh mì sấy với sốt Caesar</i>	<b>218,000</b>
<b>Your choice of toppings:</b> <i>Lựa chọn topping:</i>	
<b>Grilled chicken breast</b> <i>Ức gà nướng</i>	<b>68,000</b>
<b>Smoked salmon</b> <i>Cá hồi hun khói</i>	<b>128,000</b>
<b>Vietnamese Fresh Spring Rolls</b> <b>Fresh rice sheets, noodle, prawns, garlic chives, fresh herbs, sweet and sour fish sauce</b> <i>Nem cuốn tôm với bún, hẹ, rau thơm, phục vụ cùng nước mắm chua ngọt</i>	<b>228,000</b>
<b>Vietnamese Mango Seafood Salad</b> <b>Dalat green mango, Nha Trang fresh seafood, coriander, herbs and dressing</b> <i>Sa lát xoài xanh với hải sản Nha Trang, rau thơm và nước sốt đặc biệt</i>	<b>268,000</b>
<b>Smoked Salmon Salad</b> <b>Organic mixed lettuce, baby roots, crouton, cheese, herbs and sesame sauce</b> <i>Sa lát cá hồi hun khói với rau hữu cơ, phô mai, bánh mì sấy và sốt mè rang</i>	<b>268,000</b>

## SOUPS MÓN SÚP

Served with herbs croutons - Phục vụ kèm bánh mì hạt lựu sấy giòn

<b>Soup of the day</b> <b>Daily special soup (Please check with service staff)</b> <i>Súp đặc biệt theo ngày</i>	<b>138,000</b>
--	----------------

## SANDWICH & BURGER

### BÁNH MÌ KẸP

Served with French fries - *Phục vụ kèm khoai tây chiên*

#### Club Sandwich

328,000

Three layers of white toast, Gouda cheese, smoked chicken breast, crispy bacon, tomatoes, egg

*Bánh mì kẹp thịt gà xông khói, phô mai Gouda, ba chỉ heo xông khói, cà chua, trứng*

#### Ham & Cheese Toastie

328,000

Cooked ham, cheddar cheese, tomato

*Bánh mì nướng kẹp thịt heo xông khói, phô mai cheddar, cà chua*

#### Beef Burger

378,000

Australian beef patty, Cheddar cheese, lettuce, tomatoes, pickles

*Bánh mì kẹp thịt bò Úc, phô mai Cheddar, rau tươi, cà chua, dưa muối*

## PASTA

### MÌ Ý

**Choice of pasta: Spaghetti, Penne, Linguini, Gluten-free Macaroni**

*Chọn 01 trong các loại mì: Mì spaghetti, Mì ống, Mì dẹt, Mì nui*

#### Pomodoro

208,000

Classic tomato sauce, basil

*Mì Ý sốt cà chua*

#### Bolognese

308,000

Classic beef ragu, tomato, herbs

*Mì Ý sốt bò băm*

#### Frutti Di Mare

338,000

Prawn, squid, clams, garlic, parsley, chili, cherry tomato

*Mì Ý sốt hải sản*

 Vegetarian/ Món chay  Vegan/ Món thuần chay  Gluten free/ Món kiêng bột mỳ  Pork/ Món thịt  Signature dish/ Món đặc trưng

All prices are quoted in VND and inclusive of applicable VAT & service charge. Giá niêm yết bằng VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.

## VIETNAM CLASSICS MÓN VIỆT TRUYỀN THỐNG

<b>Vegetable Crispy Spring Rolls (6pcs)</b> Vietnamese crispy vegan spring rolls, fresh herbs, light fish sauce <i>Nem chay chiên (6 cái)</i>	<b>198,000</b>
<b>Cha Gio (6pcs)</b> 🐷 Vietnamese crispy spring rolls, pork, vegetables, sweet and sour fish sauce <i>Nem chiên tôm thịt (6 cái)</i>	<b>238,000</b>
<b>Hanoi Pho</b> 🍴 🍷 Vietnamese noodle soup with your choice of beef or chicken, fresh herbs and assorted condiments <i>Phở Hà Nội với bò hoặc gà kèm rau thơm và sốt</i>	<b>245,000</b>
<b>Pho Xao</b> 🍷 Hanoi-style stir-fried noodles with beef and vegetables <i>Phở xào bò</i>	<b>308,000</b>
<b>Hanoi Bun Cha</b> Grilled pork belly, minced pork balls, fresh vermicelli, herbs, sweet and sour fish sauce <i>Bún chả Hà Nội</i>	<b>298,000</b>
<b>Saigon-style Beef Noodle</b> Fresh vermicelli with sautéed beef, organic mixed herbs, lettuce, beansprout <i>Bún bò Nam Bộ</i>	<b>328,000</b>
<b>Com Tam</b> 🐷 Broken rice, marinated grilled pork cutlet, fried egg, egg loaf <i>Com tấm thịt heo trứng chiên, chả trứng thịt heo</i>	<b>388,000</b>

## INTERNATIONAL CLASSICS

### ẨM THỰC QUỐC TẾ

Served with French fries - *Phục vụ kèm khoai tây chiên*

#### Thai Green Chicken Curry 258,000

**Boneless chicken, chili, Thai basil, lime leaves, steamed rice**

*Gà nấu cà ri xanh kiểu Thái, ăn kèm cơm trắng*

#### Tom Yum Goong 288,000

**Spicy Thai soup, tiger shrimp, mushrooms, coconut milk, lemongrass, lime served with fresh bee hoon**

*Súp hải sản cay kiểu Thái, ăn kèm bún tươi*

#### Malaysian Satay Platter – Halal 288,000

**Chicken and beef skewers, peanut sauce, fresh cucumber, onion**

*Đồ nướng Malaysia*

*Gà và bò xiên nướng ăn kèm sốt đậu phộng, dưa leo, hành tây*

#### Hainanese Chicken Rice 298,000

**Boneless chicken, Hainan-style cooked rice, ginger and chili sauce**

*Cơm gà Hải Nam*

#### Wonton Noodle Soup 298,000

**Egg noodles, prawn & pork dumpling**

*Mì hoành thánh tôm và thịt heo*

#### Nasi Goreng 298,000

**Indonesian fried rice with chili sambal, tiger prawns, chicken satay, fried egg**

*Cơm chiên hải sản Indonesia, tôm nướng sambal, thịt gà xiên, trứng chiên*

#### Fish & Chips 380,000

**Prime boneless fish fillet, French fries, buttered garden peas and tartar sauce**

*Cá tẩm bột chiên ăn kèm khoai tây chiên, đậu xanh và sốt tartar*

#### Bibimbap 398,000

**Steamed rice topped with beef & vegetables in hot stone pot**

*Cơm trộn kiểu Hàn Quốc*

 Vegetarian/ Món chay  Vegan/ Món thuần chay  Gluten free/ Món kiêng bột mỳ  Pork/ Món thịt  Signature dish/ Món đặc trưng

All prices are quoted in VND and inclusive of applicable VAT & service charge. Giá niêm yết bằng VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.

## THE GRILL MÓN NƯỚNG

<b>Chicken Breast</b> <i>Ức gà</i>	320 gr	<b>538,000</b>
<b>Norwegian Salmon</b> <i>Cá hồi Na Uy</i>	200 gr	<b>588,000</b>
<b>Australian Ribeye</b> <i>Thăn lưng bò Úc</i>	250 gr	<b>1,038,000</b>
<b>Beef Tenderloin</b> <i>Thịt thăn bò</i>	250 gr	<b>1,188,000</b>

**All grills are served with seasonal sautéed vegetables, mushrooms,  
01 side dish and 01 sauce**

*Các món nướng được phục vụ kèm rau xào, nấm, 01 món ăn kèm và 01 nước sốt*

**Side dishes: French fries, Mashed potato, Steamed rice, Buttered asparagus**

*Các món ăn kèm: Khoai chiên, Khoai nghiền, Cơm trắng, Măng tây*

**Sauces: Red wine, Green peppercorn, Creamy mushroom, Lemon butter,  
Mint, Hollandaise**

*Các loại sốt: Sốt rượu vang đỏ, Sốt tiêu, Sốt kem nấm, Sốt bơ chanh,  
Sốt bạc hà, Sốt Hollandaise*

<b>Extra sauce / Sốt gọi thêm</b>	<b>68,000</b>
<b>Extra side dish / Món ăn kèm gọi thêm</b>	<b>98,000</b>

## DESSERT MÓN TRÁNG MIỆNG

<b>Tiramisu Cake</b> <b>Italian Mascarpone cheese with egg and espresso coffee</b> <i>Bánh kem truyền thống Ý vị cà phê</i>	<b>118,000</b>
<b>Crème Brûlée</b> <b>Vanilla and egg cream with a caramelized sugar crust</b> <i>Kem trứng đốt vị va-ni</i>	<b>118,000</b>
<b>Cheesecake</b> <b>With strawberry compote</b> <i>Bánh pho mai nướng kiểu Mỹ với dâu tây trộn</i>	<b>198,000</b>
<b>Sliced Fresh Fruit Platter</b> <i>Hoa quả tươi</i>	<b>228,000</b>

 Vegetarian/ Món chay  Vegan/ Món thuần chay  Gluten free/ Món không bột mì  Pork/ Món thịt  Signature dish/ Món đặc trưng

*All prices are quoted in VND and inclusive of applicable VAT & service charge. Giá niêm yết bằng VND, đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT.*

*Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.*





---

# DRINK LIST

---



## **APERITIF**

	<i>Ly/ Glass</i>	<i>Chai/ Bottle</i>
Aperol	278,000	3,988,000
Campari		
Ricard		
Pastis		
Martini Dry/ Rosso/ Bianco		

## **BIA ĐỊA PHƯƠNG / LOCAL BEER**

Hanoi	330ml	128,000
Tiger	330ml	128,000
Heineken	330ml	148,000
Sapporo	330ml	178,000

## **BIA KHÔNG ĐỘ / ALCOHOL FREE BEER**

Heineken 0%	330ml	148,000
-------------	-------	---------

## **NHẬP KHẨU / IMPORTED**

Erdinger By Draft	300ml	158,000
Erdinger By Draft	500ml	198,000
Erdinger Dunkel	500ml	278,000
Erdinger Weibbier	500ml	278,000

## **NƯỚC UỐNG KHÔNG GA / STILL WATER**

La Vie	500ml	68,000
Alba	450ml	98,000
Evian	500ml	168,000
Acqua Panna	500ml	168,000

## **NƯỚC UỐNG CÓ GA / SPARKLING WATER**

Alba	450ml	98,000
Perrier	330ml	168,000
San Pellegrino	500ml	168,000

## **NƯỚC NGỌT / SOFT DRINK**

Coca-Cola	330ml	98,000
Coca-Cola Light	330ml	98,000
Soda Water	330ml	98,000
Tonic Water	330ml	98,000
Ginger Ale/ Sprite/ Fanta	330ml	98,000

**NƯỚC ÉP / FRESH JUICE** **148,000**

Lựa chọn với các loại trái cây: Cam, Dứa, Dưa hấu, Xoài, Táo,  
Chanh dây, Ổi, Cà rốt, Dừa trái  
*Choice of Orange, Pineapple, Watermelon, Mango, Apple,  
Passion fruit, Guava, Carrot, Coconut*

**CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES (BY GLASS)**

**Dea Del Mare, Vino Spumant** **378,000**

Prosecco DOP (Italy)

**Charles Mignon** **1,148,000**

Brut Premium Reserve (France)

**WHITE WINES (BY GLASS)**

**Marius M.chapoutier Pays d'Oc IGP** **258,000**

Languedoc, Roussillon – Vermentino (France)

**The Accomplice** **278,000**

Chardonnay (New South Wales – Australia)

**Blue Dry Schmitt Sohne** **378,000**

Riesling (Germany)

**RED WINES (BY GLASS)**

**Marius M.chapoutier Pays d'Oc IGP** **258,000**

Syrah, Grenache (France)

**The Accomplice** **278,000**

Shiraz (New South Wales – Australia)

**Relax Red Blend Schmitt Sohne** **378,000**

Dornfelder, Regent & Portuieder (Mosel Germany)

**COGNAC VSOP**

	<i>Ly/ Glass</i>	<i>Chai/ Bottle</i>
Martell VSOP	218,000	3,088,000
Hennessy VSOP	318,000	4,488,000
Remy Martin VSOP	368,000	5,188,000
Remy Martin Club	658,000	9,188,000
Martell Cordon Bleu	798,000	11,188,000
Chateau De Laubade XO	918,000	11,388,000
Remy Martin XO	988,000	12,588,000
Hennessy XO	1,088,000	13,888,000
Martell XO	1,188,000	14,088,000

## **WHISKY**

	<i>Ly/ Glass</i>	<i>Chai/ Bottle</i>
Jameson	158,000	2,088,000
Jim Beam	158,000	2,088,000
Jack Daniel's	178,000	2,488,000
Bulleit Bourbon	178,000	2,488,000

## **BLENDED WHISKY & SINGLE MALT**

Grants	198,000	2,688,000
Cutty Sark	198,000	2,688,000
J&B Rare	198,000	2,688,000
Famous Grouse	198,000	2,688,000
Chivas Regal 12 Years Old	208,000	2,788,000
Johnnie Walker Black Label	208,000	2,788,000
Ballantine 12 Years Old	228,000	3,188,000
Glenmorangie Original	268,000	3,688,000
Glenfiddich 12 Years Old	268,000	3,688,000
Glenlivet 12 Years Old	318,000	4,488,000
Johnnie Walker Gold Label	318,000	4,488,000
Cardhu 12 Years Old	348,000	4,788,000
Ballantine 17 Years Old	358,000	4,988,000
Chivas Regal 18 Years Old	358,000	4,988,000
Ballantine 21 Years Old	468,000	6,488,000
Glenfiddich 18 Years Old	518,000	7,188,000
Glenlivet 18 Years Old	588,000	7,688,000
Lagavulin 16 Years Old	688,000	9,588,000
Chivas royal Salute 21 Years Old	728,000	10,088,000
Macallan 12 Years Old	788,000	11,188,000
Johnnie Walker Blue Label	988,000	13,788,000
Chivas Diamond Jubilee		15,988,000
Ballantine 30 Years Old		19,088,000
Macallan 18 Years Old		44,688,000
Macallan 21 Years Old		156,688,000
Macallan 25 Years Old		188,888,000

## **VODKA**

Stolichnaya	158,000	2,188,000
Smirnoff	158,000	2,188,000
Absolut	158,000	2,188,000
Grey Goose	278,000	3,788,000
Beluga		4,588,000

## **SPECIALTY LIQUOR**

<b>White Soju (Korea)</b>	<b>360ml</b>	<b>498,000</b>
<b>Hanoi Vodka</b>	<b>700ml</b>	<b>498,000</b>

## **TRÀ / FINE TEA**

**178,000/ Person**

**Darjeeling**  
**Breakfast**  
**Earl Grey Yin Zhen**  
**Gunpowder**  
**Mandarin Jasmine**

## **VIETNAMESE TEA**

**178,000/ Person**

**Oolong tea**  
**Green tea**

## **HERBAL**

**188,000/ Person**

**(KHÔNG CAFEIN / CAFFEINE FREE)**

**Camomile**  
**Carcadet Fragola**

## **CÀ PHÊ / COFFEE**

**(NÓNG & LẠNH / HOT & ICED)**

<b>Espresso</b>	<b>118,000</b>
<b>Macchiato</b>	<b>128,000</b>
<b>Americano</b>	<b>138,000</b>
<b>Double Espresso</b>	<b>138,000</b>
<b>Double Macchiato</b>	<b>148,000</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>148,000</b>
<b>Café Latte</b>	<b>148,000</b>

## **CÀ PHÊ VIỆT NAM / VIETNAMESE COFFEE**

**(NÓNG & LẠNH / HOT & ICED)**

<b>Cà Phê Đen / Black Coffee</b>	<b>148,000</b>
<b>Cà Phê Sữa / Coffee with Condensed Milk</b>	<b>158,000</b>