

LOBSTER AND CRAB

TÔM HÙM VÀ GHẺ

VND 8,000,000 net./2 persons (2 khách)

Lure your all senses to the unveiling of culinary indulgence with our exquisite menu, catalyzed by a bottle of sparkling wine. Our private chef will attend to your every desire until the night's end, creating an unforgettable experience for you and your loved one. Come, let us raise a toast to your love!

Một bước tiến mới của ẩm thực hảo hạng trong sự tỉ mỉ tột bậc, được kết hợp cùng một chai rượu sủi bọt hoàn hảo. Bữa tiệc thịnh soạn của mọi giác quan dưới bàn tay điêu nghệ của đầu bếp riêng sẽ đem lại một hành trình tuyệt hảo của tình yêu, từ bờ môi đến trái tim giữa biển cả non ngàn



corallo



Homemade warm sourdough bread
with lobster bisque butter
Bánh mì bột chua,
với bơ hương vị tôm hùm



AMUSE BOUCHE
MÓN ĂN NHẹ

Blue crab and slipper lobster in fresh spring
rolls with mixed local herbs, fresh mango and
sweet-sour Phu Quoc fish sauce
*Gỏi cuốn ghe xanh và tôm mũ ni với các loại rau
mùi, xoài tươi, với nước mắm chua ngọt Phú Quốc*

STARTER
MÓN KHAI VỊ

Slipper lobster and crab meat, "pho flavor"
soba noodle and ear mushroom
*Mì soba vị phở ăn cùng tôm mũ ni, thịt ghe và nấm
mèo*

LOBSTER IN 2 WAYS
TÔM HÙM 2 MÓN

Grilled BBQ lobster and creamed lobster
bisque
Tôm hùm nướng BBQ và súp tôm hùm

Grilled marinade mixed vegetables and
assorted dipping sauce
Rau củ nướng và nước chấm hỗn hợp

DESSERT
MÓN TRÁNG MIỆNG

Dalat strawberry mousse, local sim jam and
warm grilled marshmallow skewer
*Kem mềm vị dâu Đà Lạt, mứt sim Phú Quốc và
marshmallow xiên que nướng*