

THE LOVER'S PICK

SỰ LỰA CHỌN CỦA TÌNH YÊU

VND 7,000,000 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, smoked butter
with blended shiitake marinade soya
Bánh mì bột chua, bơ xông khói
với nấm hương và tỏi bẹ trộn



AMUSE BOUCHE
MÓN ĂN NHẸ

Mashed grilled prawn and squid on sugar
cane with lemongrass and kaffir lime, spicy
calamansi and plum sauce
*Chạo tôm mực ướp sả và lá chanh nướng mía,
xốt quất và mận cay*

STARTER
MÓN KHAI VỊ

Open ravioli with local clams, blue crab meat,
seaweed, clear consommé of bonito flake and
ponzu
*Ravioli với các loại nghêu Phú Quốc, thịt ghẹ,
rong biển, lá tía tô tươi, nước dùng trong từ cá
ngừ khô và nước sốt ponzu*

A GRILLED PLATTER
TO SHARE
SET NƯỚNG
CHO 2 NGƯỜI

Australian beef Wagyu skewers in lemongrass,
tiger prawn, calamari, oyster, marinade
smoked pork belly and chicken skewer
*Thịt bò Wagyu Úc xiên que nướng sả, tôm sú
biển, mực, hàu, thịt ba rọi hun khói và gà xiên que*

Grilled marinade mixed vegetable 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*