

U – SEAFOOD – ME

EM – HẢI SẢN – TÔI

VND 6,000,000 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 tận tâm, được kết hợp cùng một chai rượu sủi bọt hoàn hảo. Bữa tiệc thịnh soạn của mọi giác quan dưới bàn tay điêu luyện 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 táo 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

Mixed BBQ local clams with dill, paprika,
orange, wine sauce
*Các loại sò Phú Quốc nướng với sốt rượu vang,
thì là, bột ớt paprika, cam*

PHU QUOC
SEAFOOD PLATTER
KHAY ĐỒ NƯỚNG

Grilled marinade pomfret fish in banana leaf,
tiger prawn, calamari, scallops and oyster
*Cá chim biển nướng lá chuối, tôm sú, mực, sò
điệp và hào*

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

DESSERT
MÓN TRẮNG 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*