



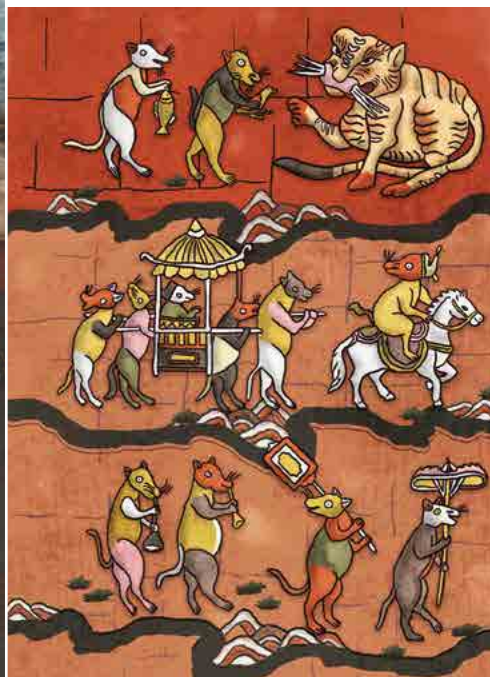
THỌ
QUANG

The cheerful, colorful picture of a passionate and bustling wedding scene in the past is an integral part of Vietnamese culture. The picture reveals the spirit of the village, the attachment, and the solidarity of Vietnamese people as a whole community joints hands to help an individual. The painting also presents the desire of having affluence, comfort, and peaceful life of Vietnamese people in the past.

Bức tranh tươi vui, nhiều màu sắc tái hiện cảnh đám cưới rực rỡ, nhộn nhịp thời xưa, là một phần không thể thiếu trong văn hoá Việt Nam. Bức tranh thể hiện tinh thần làng xã, gắn bó, tương thân tương ái của người dân Việt Nam, khi công việc riêng của cá nhân đều có sự chia sẻ, chung sức của hàng xóm láng giềng. Bức tranh cũng thể hiện mong muốn ấm no, hạnh phúc và hướng tới cuộc sống bình yên của người dân Việt xưa.

ĐÀM CƯỚI CHUỘT

Mouse's Wedding



BỮA SÁNG HẰNG NGÀY ALL DAY BREAKFAST

Bữa sáng kiểu Địa Trung Hải 350 Continental breakfast

Bánh ngọt các loại và trái cây theo mùa, cà phê / trà và nước hoa quả tươi, ngũ cốc, trứng tự chọn, phô mai lát, cháo yến mạch

Pastries and fruit platter, coffee / tea and freshly squeezed juice, cereals, eggs your way, cheese slice, oatmeal.

Bữa sáng kiểu Mỹ 350 American breakfast

Bánh ngọt các loại và trái cây theo mùa, cà phê / trà và nước hoa quả tươi, bánh rán và trứng tự chọn

Pastries and fruit platter, coffee / tea and fresh squeezed juice, pancake and eggs your way

Bữa sáng Yên Tử 310 Yen Tu breakfast

Phở trâu Thượng Yên Công (có thể thay bằng bò hoặc gà), trái cây theo mùa, cà phê / trà, nước hoa quả tươi.

Thuong Yen Cong buffalo Pho (can be replaced with beef or chicken), fruit platter, coffee / tea and fresh squeezed juice.

Bữa sáng chánh niệm 250 Zen breakfast

Lựa chọn cháo trắng hoặc phở rau củ, trái cây theo mùa, sữa chua nếp cẩm, trà gừng và nước ép thanh lọc từ rau củ.

Choose your favorite with plain rice congee or vegetarian noodle Pho, fresh fruit, brown sticky rice yoghurt, ginger tea and vegetable detox.



 Có hạt mè
Sesame

 Có hải sản
Seafood

 Không có gluten
Gluten free

 Có sữa trứng
Dairy & Egg

 Có các loại hạt
Nuts

 Có thịt heo
Pork

 Bếp trưởng gợi ý
Chef Recommends

 Món chay
Vegetarian

Nếu quý khách có bất kì dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have a food allergy, please inform our restaurant service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% VAT.
All prices are quoted in thousand VND and exclusive of 5% service charge & 10% VAT.

MÓN CHO QUÝ CÔ INSPIRED BY HER

XÚP SOUP

Xa lát mực mai Hạ Long 🍴🥗👤 **Ha Long cuttlefish salad**

320

Mực mai Hạ Long thái mỏng được trộn một cách hoàn hảo với hỗn hợp sốt trứng mù tạt nhà làm ăn kèm với đậu nành muối và trứng cá hồi tạo nên bản giao hưởng của biển cả.

Cuttlefish from Northeast Viet Nam thinly sliced and marinated with our homemade wasabi mayonnaise sauce and completed with edamame and salmon caviar.

Xúp kem hải sản 🍴🥣👤 **Ha Long seafood bisque soup**

250

Hải sản Hạ Long hầm với kem béo phủ bột sữa ăn kèm bánh mì nướng tỏi.

Fresh seafood from Ha Long sea in a flavorful broth topped with milk foam and served with garlic bread.

Ức gà nướng 🍴🥗👤 **Free-range chicken breast**

320

Phần ức gà săn chắc từ những chú gà thả đồi Tiên Yên ăn cùng với rau củ nướng hòa quyện cùng sốt kem mù tạt.

Tien Yen hill free-range chicken on a bed of mustard cream sauce accompanied by baked vegetables and roasted mushrooms.

Xúp kem nấm rừng Yên Tử 🍴🥣👤 **Yen Tu Forest mushroom soup**

210

Hương vị kết hợp từ hỗn hợp nấm rừng Yên Tử như nấm đùi gà, nấm đông cô và nấm hương kèm phủ hạnh nhân rang và dầu nấm đất.

A gorgeous blend of king oyster mushrooms, porcini mushrooms, and shiitake enhanced with roasted almond and black truffle oil.

Thung lũng tình yêu 🍴🥗👤 **Valley love**

190

Bánh xốp quả mơ được chế biến một cách khéo léo phủ sốt vani, thêm kem dừa, trái cây theo mùa và bánh quy vụn cân bằng với sô cô la đen vị đắng vừa phải

An artfully prepared apricot mousse topped with vanilla sauce enhanced with coconut ice-cream, seasonal fruits and cookies crumbles balanced with pieces of medium dark chocolate

XA LÁT
SALAD

Xa lát tôm vườn địa đàng
Prawn paradise garden salad

Vị ngọt của tôm he Hạ Long kết hợp với vị chua ngọt thanh mát của dâu rừng, bưởi, cà chua bi trộn với nước sốt dầu giấm.

Crunchy grilled Ha Long prawns served on a bed of local red berries, pomelo and cherry tomatoes topped up with a homemade vinaigrette dressing.

Nộm cua lột
Soft shell crab salad

Nộm đu đủ chua chua ngọt ngọt của sốt me ăn kèm với cua biển Hạ Long với chiếc vỏ mới lột còn mềm mại được chiên giòn.

Crispy soft-shell crab from Ha Long Sea with a Thai-themed mix of green papaya, tomatoes.

Xa lát xứ Nice
Nicoise salad

Cá ngừ tươi áp chảo ăn kèm rau củ trộn và khoai tây, trứng trần và sốt giấm mù tạt.

Seared fresh tuna with a healthy selection of greens and potatoes topped with a poached egg on a mustard dressing.

250 Xa lát Đại Đế
Caesar salad

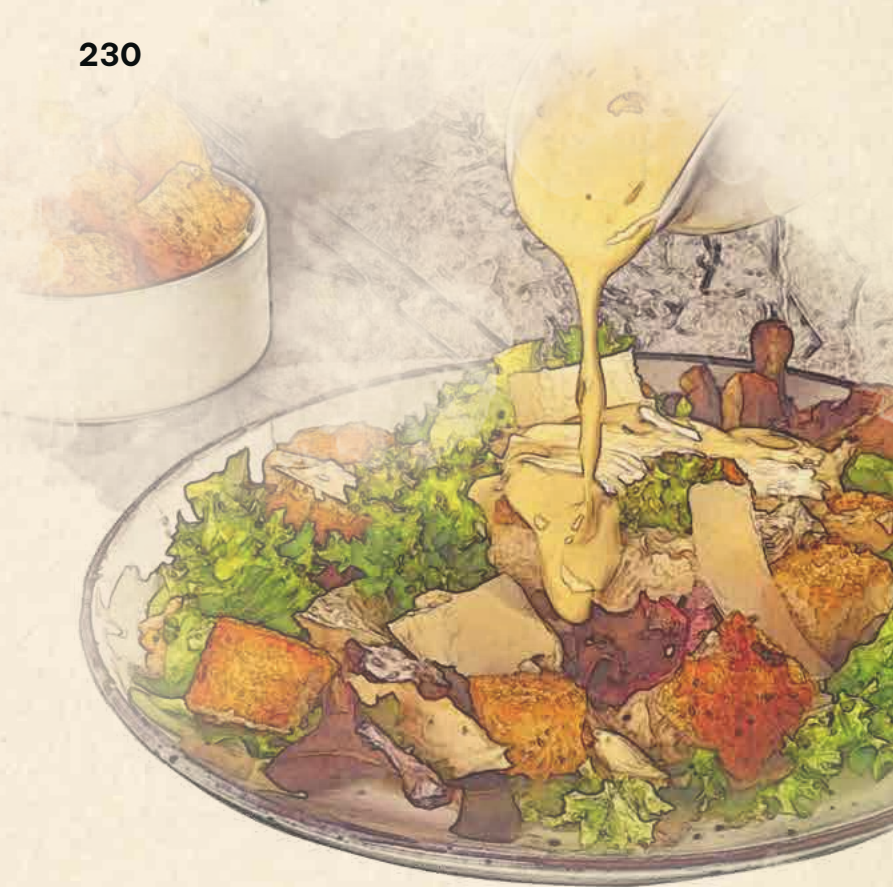
- Cá hồi Na Uy xông khói (60gr) 280
- Tôm sú nướng (3 con) 230
- Ức gà (80gr) 220

Kèm với cá cơm ngâm dầu, phô mai parmesan, tỏi đen, thịt ba chỉ xông khói và trứng cút luộc.

- Smoked Norwegian salmon 280
- Grilled Tiger Prawns 230
- Grilled chicken breast 220

Served with anchovies, parmesan cheese, garlic confit, bacon and boiled quail eggs

230




Có hạt mè
Sesame


Có hải sản
Seafood


Không có gluten
Gluten free


Có sữa trứng
Dairy & Egg


Có các loại hạt
Nuts


Có thịt heo
Pork


Bếp trưởng gợi ý
Chef Recommends


Món chay
Vegetarian

Nếu quý khách có bất kì dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have a food allergy, please inform our restaurant service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% VAT.
All prices are quoted in thousand VND and exclusive of 5% service charge & 10% VAT.

MÓN KHAI VỊ NGUỘI COLD APPETIZER

Cá hồi xông khói 🍷 Smoked salmon

Cá hồi Sapa xông khói với lá trà, nụ bạch hoa chiên giòn, rau mầm và sốt dâu rừng.

Tea leave smoked salmon on a cucumber carpet with fried capers, green cress on a red berry sauce.

Nem cuốn tôm 🍤 Mango and prawn spring roll

Tôm he Hạ long cuốn xoài chín, lá tía tô ăn kèm sốt xoài cay.

Ha Long "He" prawn and mango cubes covered in Perilla leaves served with spicy mango dip.

250

MÓN KHAI VỊ NÓNG HOT APPETIZER

Nem cuốn cá hồi 🍷👨‍🍳 Firecracker salmon

Cá hồi tươi được cuốn cùng lá húng quế chiên giòn ăn kèm sốt trứng cay béo ngậy.

Rice flour rolls filled with fresh salmon and basil served with spicy mayonnaise.

230

190

Sò điệp nướng phô mai 🍷 Coquilles Saint-Jacques

Sò điệp được áp chảo kèm sốt nấm xào hành tây, kem béo, phô mai.

Seared Scallop topped with a mix of sautéed mushroom and Gruyere cheese.

250



CÁC MÓN NƯỚNG GRILLS

Thăn nội bò Úc (220gr) AUS beef tenderloin

1,200

Lựa chọn sốt ăn kèm và một món phụ ưa thích của bạn:

- Sốt: Vang đỏ / Nấm / Tiêu / Rượu mơ Yên Tử.
- Món phụ: Măng tây / Rau củ nướng / Khoai tây nghiền / Nấm xào.

For sauce and side dish, please choose one:

- Sauces: Red wine / Mushroom / Peppercorn / Yen Tu apricot wine.
- Side dish: Asparagus / Grilled vegetable / Mashed potato / Seared mushroom.

MÓN ĂN KÈM SIDE DISH

Măng tây xào tỏi

Sautéed asparagus with garlic

150

Khoai tây nghiền với dầu nấm đất

Truffle mashed potatoes

130

Khoai tây chiên

French fried

130

Nấm xào

Mushroom fricassee

130

Rau củ xào

Stir-fried garden vegetable

130

Cơm trắng

Steamed rice

60

 Có hạt mè
Sesame

 Có hải sản
Seafood

 Không có gluten
Gluten free

 Có sữa trứng
Dairy & Egg

 Có các loại hạt
Nuts

 Có thịt heo
Pork

 Bếp trưởng gợi ý
Chef Recommends

 Món chay
Vegetarian

Nếu quý khách có bất kì dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have a food allergy, please inform our restaurant service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% VAT.
All prices are quoted in thousand VND and exclusive of 5% service charge & 10% VAT.

MÓN THỊT & GIA CẦM MEAT & POULTRY

Má bò hầm

Slow-cooked beef cheek

530

Má bò hầm chậm ăn kèm khoai tây và cà rốt.

Slow-cooked beef cheek on red wine sauce served with baby potatoes and carrots.

Ức vịt xông khói

Smoked duck breast

320

Ức vịt xông khói thảo mộc bản địa ăn kèm bí đỏ nghiền và sốt dâu rừng.

Smoked duck breast with local herbs, pumpkin puree, and hints of berry sauce.



MÓN HẢI SẢN SEAFOOD

Cá hồi áp chảo Pan seared Norwegian salmon

480

Cá hồi Na Uy áp chảo ăn kèm bí đỏ nghiền, củ thì là nướng, măng tây và sốt kem nghệ tây.

Seared with pumpkin puree tortellini and an assortment of grilled fennel, asparagus flavored with saffron cream sauce.

Cá vược áp chảo Seared seabass

450

Cá vược sốt tương đậu nành ăn kèm đậu Hà Lan nghiền và cải bó xôi.

In Seabass glazed with miso sauce, pea mash and spinach.


Có hạt mè
Sesame


Có hải sản
Seafood


Không có gluten
Gluten free


Có sữa trứng
Dairy & Egg


Có các loại hạt
Nuts


Có thịt heo
Pork


Bếp trưởng gợi ý
Chef Recommends


Món chay
Vegetarian

Nếu quý khách có bất kì dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have a food allergy, please inform our restaurant service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% VAT.
All prices are quoted in thousand VND and exclusive of 5% service charge & 10% VAT.

CÁC LOẠI BÁNH KẸP SANDWICH & BURGER

Bánh burger kiểu Legacy 🍔🐾 Legacy burger

Thịt bò Wagyu, ba chỉ xông khói, phô mai, xà lách, cà chua, hành tây thẳng đường, nấm xào, trứng chiên ăn kèm khoai tây chiên.

Wagyu beef patty with bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, caramelized onion, sautéed mushroom, and fried egg in a charcoal bun, served with French fries.

350

Bánh kẹp thịt gà 🍔🐾 Club sandwich

Ức gà xông khói, thịt nguội, ba chỉ xông khói, trứng chiên, xà lách, cà chua và sốt trứng

The classic sandwich chicken breast, ham, bacon, fried egg, lettuce, tomato and mayonnaise on toast bread

270

Bánh mì kiểu Ý Ciabatta fish burger

Phi lê cá chiên, xà lách, cà chua, dưa leo với sốt bơ tỏi ăn kèm khoai tây chiên

Crispy fish fillet with lettuce, tomato and cucumber in a panini served with homemade ranch dressing and french fries

250

MỠ Ý PASTA

Mỳ Ý trứng và phô mai 🍝🐾 Carbonara spaghetti

Mỳ Ý sợi với nấm, trứng gà, thịt lợn xông khói, phô mai và hành tây.

Spaghetti, mushrooms, egg, bacon, parmesan and onion.

290

Mỳ Ý với cá hồi 🍝🐟 Salmon fettuccine pasta

Mỳ Ý dẹt với sốt kem và cà chua, cá hồi, măng tây bào.

Pasta with cream sauce, cherry potato, salmon and shape asparagus.

330

Mỳ Ý sốt bò hầm 🍝 Bolognese

Thịt bò hầm với rau củ ăn kèm với bánh mì nướng tỏi.

Slow braised ground beef ragu served with garlic bread.

240



PIZZA

Cà chua 🍅🌿

Margherita pizza

290

Sốt cà chua, phô mai tươi và rau húng quế.

Tomato sauce, fresh mozzarella cheese and basil.

Dứa và thịt nguội 🍍🐱

Hawaiian pizza

250

Sốt cà chua, phô mai, thịt nguội, dứa và lá kinh giới cay.

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple, oregano.

Hải sản 🐟🦐

Seafood pizza

350

Sốt cà chua, phô mai, cá, tôm, mực và lá kinh giới cay.

Tomato sauce, mozzarella cheese, fish, prawn, calamari, and oregano.

🌿
Có hạt mè
Sesame

🐟
Có hải sản
Seafood

🚫
Không có gluten
Gluten free

🥛
Có sữa trứng
Dairy & Egg

🌰
Có các loại hạt
Nuts

🐷
Có thịt heo
Pork

👨
Bếp trưởng gợi ý
Chef Recommends

🌿
Món chay
Vegetarian

Nếu quý khách có bất kì dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have a food allergy, please inform our restaurant service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% VAT.
All prices are quoted in thousand VND and exclusive of 5% service charge & 10% VAT.

CÁC MÓN VIỆT NAM TRUYỀN THỐNG VIETNAMESE TRADITIONAL DISH

Canh chua hải sản Hot and sour Ha Long seafood broth

Canh hải sản nấu với lá lăm, mẻ và gia vị địa phương.

A hearty seafood broth nuanced with sour-soup creeper and fermented rice.

250

Cơm chiên bào ngư Abalone fried rice

Bào ngư hầm sốt XO ăn kèm cơm chiên và nấm hương Nhật.

Gently stewed abalone on XO sauce served with fried rice and Japanese shitake.

320

Trâu lúc lắc Shaking buffalo “luc lac”

Trâu đồi Thượng Yên Công xào với hành tây, ớt chuông kèm sốt tiêu.

Crispy buffalo dices from Thuong Yen Cong hill in a black pepper sauce flavored with onion, capsicum.

320

Mì xào bò Úc Stir-fried noodle

Mỳ trứng xào với thăn nội bò Úc Black Angus (điểm vân mỡ 2) và rau củ địa phương.

AUS Black Angus tenderloin (MB2) with egg noodles and local vegetables.

320

Gà nướng lá dổi Grilled chicken

Gà Tiên Yên cuốn lá dổi rừng Yên Tử ăn kèm xôi chiên và rau củ muối.

Tasty chicken breast with local “doi” leaves served with sticky rice and pickled vegetables.

320

Bún chả mực Hạ Long Ha Long calamari cake

Nước dùng hải sản, chả mực, bún tươi, rau thơm.

Fresh squid blended with local herbs fried and served with rice noodles.

250

Phở trâu Thượng Yên Công Buffalo “Pho”

Bánh phở, thịt trâu tươi, nước dùng từ gia vị địa phương ăn kèm rau thơm và bánh quẩy.

Rice noodles with tender fresh buffalo served in a beef stock that has simmered for 12 hours.

250



MÓN CHAY VEGETARIAN FOOD

Rau trộn từ vườn Yên Tử Yen Tu garden salad

Xà lách vườn Yên Tử trộn rau thơm, củ sen và sốt dầu giấm.

Hand-picked lettuce from Yen Tu garden with herbs, lotus root, and vinegar dressing.

210 Cà ri rau củ Vegetable garden curry

Khoai môn, khoai tây, cà rốt, nước cốt dừa ăn kèm bánh mì dẹt.

Our Indian - Vietnamese crossover boosting taro, potatoes, carrot, and coconut milk, served with Paratha bread.

220

Rau củ kho dưỡng sinh Braised vegetable

190

Cà rốt, khoai môn, su su, khoai tây, mật hoa dừa ăn kèm cơm trắng.

Carrot, taro, chayote, potato, coconut nectar, served with steamed rice.


Có hạt mè
Sesame


Có hải sản
Seafood


Không có gluten
Gluten free


Có sữa trứng
Dairy & Egg


Có các loại hạt
Nuts


Có thịt heo
Pork


Bếp trưởng gợi ý
Chef Recommends


Món chay
Vegetarian

Nếu quý khách có bất kì dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have a food allergy, please inform our restaurant service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% VAT.
All prices are quoted in thousand VND and exclusive of 5% service charge & 10% VAT.

TRÀNG MIỆNG DESSERTS

Kem và kem đá Ice cream and sobert

Lựa chọn vị yêu thích của bạn:

- Kem lạnh: Sô cô la, Vani, Dừa, Trà xanh, Caramel.
- Kem đá bào: Dâu, Xoài, Chuối.

Please choose your favorite of the day:

- Ice cream : Chocolate, Vanilla, Coconut, Matcha, Caramel.
- Sorbet: Strawberry, Mango, Banana.

Chè Thưng truyền thống “Thung” traditional sweet soup

Nước cốt dừa nấu cùng với đậu phộng, khoai lang, khoai môn, bột báng và nấm tai mèo.

Coconut sauce, peanut, sweet potato, taro, shago, tree ear.

Thạch kỳ tử Goji berry jelly

Thạch nước dừa hạt kỳ tử, bánh ngói phủ mè rang.

Agar jelly made of goji berries coconut sauce, tuile and roasted sesame.

Trái cây theo mùa Tropical fruits bowl

Trái cây tươi.

Seasonal fruits.

Bánh than Quảng Ninh Quang Ninh coal cake

Bánh nướng than tre kết hợp với sốt sim rừng, kem hạnh nhân, kem than tre và bánh nướng giòn.

Charcoal sugar dough, sim sauce, almond cream, black tuile, black cream.

Bánh dâu tây tan chảy Strawberry molten cake

Bánh kem dâu tây cùng sốt dâu tan chảy ăn kèm macaron và quả dâu tây.

Strawberry mousse, strawberry sauce, macaron, fresh strawberry.

90

Bánh trái cây nhiệt đới Tropical fruit pavlova

Bánh đường, sốt dâu, sốt việt quất, sốt xoài, kem bông vani, nước chanh leo, kem trứng.

A tribute to the ballerina Pavlova topped with strawberries, blueberries sauce, mango sauce, vanilla cream, passion juice, pastry cream

190

190

Bánh tổ ong núi Yên Tử Caramel honeycomb Yen Tu

Bánh xốp đường cháy vị sô cô la, bánh ngói giòn kèm mật ong.

Caramel chocolate cake topped with crunchy tuiles enriched with local honeycomb.

220

190

Bánh ý vị cà phê Tiramisu

Phô mát Ý với kem tươi đánh bông, bánh qui xốp, vỏ cam, cà phê, bột ca cao.

Mascarpone & coffee mousse with an orange twist.

230

210

Bánh sô cô la hạt dẻ cười Pistachio chocolate cake

Bánh bông lan vị sô cô la phủ kem hạt dẻ cười

Chocolate cake with layers of pistachio mousse

230

210

Đĩa phô mai Cheese platter

4 loại phô mai ăn kèm trái cây sấy, nho và bánh giòn

4 kinds of cheese served with dried fruits, grapes and crackers

380

210

THỰC ĐƠN TRẺ EM KIDS MENU

Cây tre trăm đốt

Khoai tây chiên.

French fries.

90

Chú Cuội trông trăng

Cơm chiên thịt hoặc hải sản với rau và trứng.

Fried rice with meat or seafood and vegetables, eggs.

sauce, chicken and cream sauce.

90

Ăn khế trả vàng

Gà viên chiên với tương cà.

Fried chicken nuggets with ketchup.

130

Sơn Tinh Thủy Tinh

Cá chiên và khoai tây chiên

Fish and chips

130

Sọ dừa kháu khỉnh

Bánh mì kẹp bò, phô mai

Pan-fried beef burger with cheese, ketchup with sesame bun, served with french fries

140

TRÀNG MIỆNG CHO TRẺ SWEETS FOR KIDS

Thuyền rồng chở ngọc báu

Xa lát hoa quả sữa chua.

Fruits salad with yoghurt.

80

 Có hạt mè
Sesame

 Có hải sản
Seafood

 Không có gluten
Gluten free

 Có sữa trứng
Dairy & Egg

 Có các loại hạt
Nuts

 Có thịt heo
Pork

 Bếp trưởng gợi ý
Chef Recommends

 Món chay
Vegetarian

Nếu quý khách có bất kì dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have a food allergy, please inform our restaurant service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% VAT.
All prices are quoted in thousand VND and exclusive of 5% service charge & 10% VAT.

SET MENU 800 **KIỀU A | ASIA SET MENU**

Nộm thập cẩm với heo xá xiu

Char-Siu pork salad

Chạo hải sản

Seafood cake on lemon grass

Gà hấp muối và thảo mộc

Steamed chicken with herbs

Cá tầm nướng sốt cà chua

Grilled sturgeon fish with tomato sauce

Cà tím om đậu phụ

Braised eggplant with tofu

Măng xào bò

Stir- fried bamboo shoot with beef

Canh chua cá lá lăm Yên Tử

Sweet and sour fish broth

Cơm trắng

Steamed rice

Hoa quả

Fruits platter

SET MENU 600 **KIỀU A | ASIA SET MENU**

Nộm gà xé phay với hoa chuối
Chicken and banana blossom salad

Nem hải sản chiên xù
Crispy seafood spring roll

Sườn bò úc sốt tiêu
Shaking beef rib with pepper corn sauce

Nấm rừng kho mật ong
Braised mushroom with honey

Rau xào tỏi(rau theo mùa)
Stir- fried seasonal vegetable

Canh chua cá tầm
Sweet and sour sturgeon fish broth

Cơm trắng
Steamed rice

Hoa quả
Fruits platter

Nếu quý khách có bất kì dị ứng với thức ăn nào, xin vui lòng thông báo cho chúng tôi.
If you have a food allergy, please inform our restaurant service team.

Giá trên tính theo nghìn đồng và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% VAT.
All prices are quoted in thousand VND and exclusive of 5% service charge & 10% VAT.

SET MENU 600 **THỰC ĐƠN CHAY | VEGEN SET MENU**

Nộm bí xanh lạc đập
Green squash with peanut salad

Súp măng tây tóc tiên
Asparagus soup

Cà tím nướng mỡ hành
Grilled eggplant with spring onion fat

Đậu phụ nhồi đạm chay sốt cà
Stuffed tofu with vegan paste in tomato sauce

Cải chíp xào nấm
Stir-fried bokchoy with mushroom

Củ sen kho dưỡng sinh
Braised lotus root with mustard sauce

Cơm sen
Steamed rice with lotus seed

Trái cây
Fruits platter

