

DINNER ON THE BEACH

4-COURSE MENU | THỨC ĐƠN 4 MÓN
VND **3,600,000**/2 pax/2 khách



PREMIER RESIDENCES

PHU QUOC EMERALD BAY

Managed by ACCOR

COMPLEMENTED | BÁNH MÌ KHAI VỊ

A selection of our freshly baked sourdough bread served with artisanal truffle butter and lotus seed tapenade
Bánh mì ủ chua nhà làm phục vụ cùng bơ nấm truffle thủ công & tapenade hạt sen

APPETIZER | KHAI VỊ

Beetroot-cured Tasmanian salmon roll, served with wasabi-glazed bell peppers and black & orange caviar
Gỏi cuốn cá hồi Tasmanian ngâm củ dền, ớt chuông phết sốt mù tạt Nhật Bản, trứng cá tằm đen & cam

SOUP | SÚP

Velvety Japanese sweet and sour consommé with baked foie gras
Súp mịn chua ngọt phong cách Nhật Bản kèm gan ngỗng đốt lò

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Australian Wagyu Filet Mignon with baked king crab, served with Hollandaise froth, Phu Quoc figs, and Penfolds Shiraz Glaze sauce
Bit tết bò Wagyu Úc ăn kèm cua hoàng đế đốt lò, bột xốp trứng Hà Lan, súp Phú Quốc cùng sốt rượu Shiraz Penfold

OR | HOẶC

Charcoal-grilled lobster tail, served with silky saffron risotto, wild-caught Phu Quoc bay clams, live king prawn, and bisque foam
Lối đuôi tôm hùm nướng than hoa, dùng kèm với cơm Ý nhụy hoa nghệ tây, vẹm Phú Quốc đánh bắt tự nhiên, tôm càng & sốt bọt bisque

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Passionfruit and mango mousse with a twist of Malibu, designed to enhance the gourmet palate
Bánh mousse chanh dây và xoài với hương vị rượu Malibu, giúp nâng tầm trải nghiệm sành điệu

The price includes a 5% service charge, 10% VAT for alcoholic beverages, and 8% VAT for other items.
Giá đã gồm 5% phí dịch vụ, 10% VAT đối với thức uống có cồn và 8% thuế VAT đối với các dịch vụ còn lại