

# Hương Vị Miền Bắc

Northern Vietnam Flavors



450.000 vnd net  
/ khách / guest

\* Mỗi set thực đơn áp dụng cho tối thiểu 2 khách  
A minimum of 2 guests per set menu.

# Hương Vị Miền Bắc

## Northern Vietnam Flavors

### Món Khai Vị | Appetizer

**Thịt Nguội Ngày Xuân: Giò Lụa Heo, Giò Thủ, Nem Rán Hà Nội**  
Traditional Spring Cold Cuts: Pork Roll, Pork Head Terrine, and Hanoi-Style Fried Spring Rolls

### Món Gỏi | Salad

**Nộm Su Su Với Tai Heo, Bánh Đa Nướng**  
Chayote Salad with Sliced Pork Ear, Served with Grilled Rice Crackers

### Món Chính | Main Courses

**Gà Ta Hấp Lá Chanh**  
Steamed Chicken with Lime Leaves

**Cá Trắm Kho Riềng**  
Caramelized Grass Carp Braised with Galangal

**Súp Lơ Xào Tôm**  
Stir-Fried Cauliflower with Shrimp

**Canh Mọc Nấu Măng Khô Và Giò Heo**  
Pork Meatball Soup with Dried Bamboo Shoots and Pork Hock

**Bánh Chung Ăn Kèm Dưa Hành Và Dưa Cải Muối**  
Square Sticky Rice Cake (Banh Chung) served with Pickled Onions and Pickled Mustard Greens

**Cơm Trắng**  
Steamed Rice

### Tráng Miệng | Dessert

**Chè Long Nhãn Hạt Sen**  
Longan and Lotus Seed Sweet Soup

**Mứt Tắc, Mứt Gừng, Mứt Dừa, Mứt Hạt Sen**  
Assorted Traditional Candied Fruits: Kumquat, Ginger, Coconut, and Lotus Seeds

# Hương Vị Miền Trung

Central Vietnam Flavors



450.000 vnd net  
/ khách / guest

\* Mỗi set thực đơn áp dụng cho tối thiểu 2 khách  
A minimum of 2 guests per set menu.

# Hương Vị Miền Trung

## Central Vietnam Flavors

### Món Khai Vị | Appetizer

**Đĩa Thịt Nguội Gỗm Chả Bò, Thịt Heo Ngâm Mắm, Tré Và Rau Thơm**  
Cold Cuts Platter with Beef Sausage, Fish-Sauce-Marinated Pork, Tré (Fermented Pork) and Fresh Herbs

### Món Gỏi | Salad

**Gỏi Xà Lách Giòn Xốt Cà Chua Thịt Bò**  
Crispy Lettuce Salad with Beef and Tomato Dressing

### Món Chính | Main Courses

**Gà Đèo Le Thưng Mắm Nhĩ**  
Deo Le Chicken Braised with Premium Fish Sauce

**Cá Thu Chiên Xốt Cà Chua**  
Fried Mackerel with Tomato Sauce

**Cải Thìa Xào Nấm Hương**  
Stir-Fried Bok Choy with Shiitake Mushrooms

**Canh Khổ Qua Nhồi Thịt**  
Bitter Melon Soup Stuffed with Minced Pork

**Bánh Tét Ăn Kèm Dưa Món**  
Sticky Rice Cake (Banh Tet) served with Pickled Vegetables

**Cơm Trắng**  
Steamed Rice

### Tráng Miệng | Dessert

**Bánh Đậu Xanh Hội An**  
Hoi An Mung Bean Cake

**Mứt Tắc, Mứt Gừng, Mứt Dừa, Mứt Hạt Sen**  
Assorted Traditional Candied Fruits: Kumquat, Ginger, Coconut, and Lotus Seeds

# Hương Vị Miền Nam

South Vietnam Flavors



450.000 vnd net  
/ khách / guest

\* Mỗi set thực đơn áp dụng cho tối thiểu 2 khách  
A minimum of 2 guests per set menu.

# Hương Vị Miền Nam

## South Vietnam Flavors

### Món Khai Vị | Appetizer

**Đĩa Thịt Nguội Gồm Chả Hoa Ngũ Sắc, Lạp Xưởng, Nem Chua**  
Cold Cuts Platter with Five-Color Pork Terrine, Chinese Sausage, and Fermented Pork

### Món Gỏi | Salad

Five-Color Salad with Shrimp and Pork

### Món Chính | Main Courses

**Gà Ta Ủ Muối Hoa Tiêu**  
Salt-Baked Chicken with Pepper

**Thịt Kho Trứng**  
Braised Pork Belly with Eggs in Coconut Juice

**Ngũ Quả Luộc Chấm Kho Quẹt**  
Steamed Vegetables served with Caramelized Pork Sauce Dip

**Canh Sườn Non Nấu Củ Sen**  
Pork Rib Soup with Lotus Root

**Bánh Tét Ăn Kèm Củ Kiệu Muối Và Tôm Khô**  
Sticky Rice Cake (Banh Tet) served with Pickled Scallions and Dried Shrimp

**Cơm Trắng**  
Steamed Rice

### Tráng Miệng | Dessert

**Trái Cây Tươi**  
Fresh Seasonal Fruits

**Mứt Tắc, Mứt Gừng, Mứt Dừa, Mứt Hạt Sen**  
Assorted Traditional Candied Fruits: Kumquat, Ginger, Coconut, and Lotus Seeds