



A CENTURY OLD ICON

Inspired by the iconic 100-year-old chimney at Pullman Hanoi La Cheminée is where history meets the hearth. We invite you to gather in a space that celebrates a storied past through a modern fusion of global flavors and local soul. Welcome to our table.

BIỂU TƯỢNG TRĂM NĂM

Khởi nguồn cảm hứng từ biểu tượng ống khói hơn 100 năm tuổi tại Pullman Hanoi, La Cheminée là nơi di sản giao thoa cùng phong vị đương đại. Chúng tôi mời bạn dừng chân bên “mái hiên” ấm áp này để cảm nhận sự kết hợp tinh tế giữa tinh hoa quốc tế và tâm hồn Việt. Chào mừng bạn đến với sự sum vầy.



DISHES CONTAIN
Ăn kiêng



Pork
Thịt lợn



Milk
Sản phẩm
từ sữa



Vegetarian
Món chay



Shellfish
Hải sản có vỏ



Alcohol
Đồ có cồn



Fish
Cá



Nuts
Các loại hạt



Gluten-free
Không chứa
tinh bột

Non-alcohol: 8% VAT | Alcohol: 10% VAT

(*) Price(s) is in VND, x 1,000, and exclusive of VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.

STARTERS AND APPETIZERS KHAI MI

FRESH RICE ROLLS 180

Fresh Pho rolls with sautéed beef, fresh garden herbs served with dipping fish sauce

Phở cuốn Ngũ Xã với thịt bò, rau thơm và nước chấm



FRESH VEGETARIAN SPRING ROLLS 160

Spring rolls with tofu, avocado, ripe mango and fresh herbs

Nem tươi cuốn đậu phụ, bơ, xoài chín và rau thơm



CHICKEN SALAD 180

Vietnamese free-range chicken salad with Vietnamese mint leaves

Nộm gà xé phay



LOTUS SALAD WITH PRAWNS 275

Grilled prawns with lotus stem

Nộm giò sen với tôm nướng



PRAWN AND VEGETABLE TEMPURA 320

Crispy battered prawns and assorted seasonal vegetables tempura

Tôm và rau củ tẩm bột chiên giòn



SEA CRAB SPRING ROLLS 275

Deep-fried sea crab spring rolls

Nem cua bể chiên giòn



FRIED VEGETABLE ROLLS 160

Deep-fried mushroom and vegetable spring rolls

Nem nấm và rau củ chiên giòn



PULLMAN SALMON TATAKI 450

Seared salmon slices with sesame and seaweed, served with apple sauce

Thăn cá hồi áp chảo với gừng, phục vụ kèm rau củ thái lát mỏng, rong biển và sốt táo



If you have any food allergies or a special dietary requirement, please inform our staff

Nếu quý khách có chế độ ăn đặc biệt hoặc bị dị ứng với một loại thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi

PAN-SEARED JAPANESE SCALLOPS 320

Pan-seared scallops served with marinated seaweed and crispy leeks

Cồi sò điệp Hokkaido áp chảo, phục vụ kèm rong biển và tỏi tây chiên giòn



CLASSIC CAPRESE SALAD 370

Fresh Mozzarella cheese with tomato basil, extra olive oil and balsamic

Phô mai Mozzarella, cà chua, húng quế, dầu ô liu hảo hạng và giấm Balsamic



CAESAR SALAD

Romaine lettuce, shaved Parmesan, croutons, Caesar dressing, bacon

Xà lách Romaine, phô mai Parmesan bào, bánh mì nướng, sốt Caesar, thịt xông khói

Romaine lettuce and condiments/	
Xà lách Hoàng đế cùng đồ ăn kèm	270
Grilled prawns/Tôm nướng	300
Grilled chicken/Gà nướng	275
Smoked salmon/Cá hồi xông khói	370



TOM YUM SOUP 285

Spicy soup with shrimp, lemongrass, galangal, straw mushrooms, tomato, chili, lime juice, fish sauce, coriander

Súp tôm chua cay kiểu Thái



SEA CRAB AND ASPARAGUS SOUP 200

Sea crab meat, tender asparagus, egg white, chicken broth

Súp thịt cua măng tây



MISO SOUP 160

Japanese miso paste, tofu, wakame seaweed, spring onion, dashi broth

Súp Miso chay với rau củ



FRENCH ONION SOUP 250

Caramelized onions, chicken broth, butter, herbs, topped with toasted baguette and melted Gruyère cheese

Súp hành kiểu Pháp với bánh mì và phô mai Gruyère



WILD MUSHROOM SOUP 300

Assorted wild mushrooms with truffle oil and brown butter garlic bread

Súp nấm rừng với dầu nấm truffle và bánh mì bơ tỏi



Non-alcohol: 8% VAT | Alcohol: 10% VAT

(*) Price(s) is in VND, x 1,000, and exclusive of VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.

SANDWICHES AND BURGERS

BÁNH MÌ KẸP VÀ BƠ GỖ

CLASSIC CLUB SANDWICH 300

Sandwich with roasted chicken, egg, crispy bacon, fresh lettuce, tomato, and mayonnaise, served with French fries

Bánh kẹp sandwich với trứng, thịt ba chỉ xông khói, phô mai và lườn gà



CHICKEN BURGER 270

Chicken thigh mince topped with capsicum relish, caramelized onion, and Cheddar cheese, served with French fries

Bánh mì kẹp thịt gà, rau củ và phô mai Cheddar



BANH MI 180

Banh Mi with pork páté, pork char siu, pickles, lettuce and herbs

Bánh mì Việt Nam với paté, thịt xá xíu và rau củ



PULLMAN WAGYU BEEF BURGER 400

Wagyu beef patty topped with Cheddar cheese, crispy bacon, fried egg, caramelized onion, and gherkin, served with French fries

Bánh mì kẹp thịt bò Wagyu với phô mai Cheddar, ba chỉ xông khói, trứng chiên, hành tây và dưa chuột muối



PANINI HAM AND CHEESE 350

Grilled panini filled with smoked ham, melted cheese

Bánh mì kẹp nguyên cám với phô mai, thịt nguội, phục vụ khoai tây chiên



VEGETARIAN BURGER 400

Grilled plant-based patty with fresh lettuce, tomato, caramelized onion, Cheddar cheese, served with French fries

Bánh mì kẹp bơ gơ chay



Non-alcohol: 8% VAT | Alcohol: 10% VAT

(*) Price(s) is in VND, x 1,000, and exclusive of VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.

If you have any food allergies or a special dietary requirement, please inform our staff

Nếu quý khách có chế độ ăn đặc biệt hoặc bị dị ứng với một loại thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi

PIZZA

(*) For the best quality, pizza is available only at:

Để đảm bảo chất lượng pizza tốt nhất, pizza sẽ được phục vụ trong khung giờ sau:

Lunch: 12:00PM - 2:00PM | Dinner: 6:00PM - 8:30PM

CAPRESE 400

Topped with Burrata cheese, fresh cherry tomatoes, basil leaves and balsamic reduction

Bánh pizza phô mai Burrata tươi, cà chua bi, lá húng và giấm đen Ý cô đặc



FOUR CHEESE 375

Topped with blue cheese, Mozzarella, Emmental, Cheddar & chili oil

Bánh pizza bốn loại phô mai: phô mai xanh, phô mai Mozzarella, phô mai Emmental, phô mai Cheddar cùng dầu ớt



SALMONE AFFUMICATO 400

Topped with smoked salmon, arugula and cherry tomatoes

Bánh pizza với cá hồi xông khói, rau rocket và cà chua bi tươi



MILANO SALAMI & CHORIZO 325

Topped with Milano salami, spicy chorizo and tomato sauce

Bánh pizza với xúc xích Milano, xúc xích chorizo cay và sốt cà chua



Selection of Pasta

LỰA CHỌN MÌ Ý

SPAGHETTI, PENNE, FETTUCCINE, FUSILLI

Mì sợi dài, mì ống, mì dẹt, mì xoắn

BOLOGNAISE SAUCE

300

Pasta served with rich Bolognaise sauce made from minced beef, tomato, onion, garlic

Xốt bò băm



TOMATO AND CRAB MEAT

320

Pasta tossed in a rich tomato sauce with succulent crab meat, garlic, olive oil, and fresh herbs

Xốt cà chua với thịt cua



PESTO

275

Pasta tossed in a fragrant basil pesto sauce with Parmesan cheese

Xốt húng quế



TOMATO OR ARRABBIATA

275

Choice of classic tomato sauce or spicy Arrabbiata sauce, served with pasta and finished with Parmesan cheese

Xốt cà chua hoặc xốt cà chua cay



CARBONARA

280

Classic Italian pasta tossed with bacon, egg yolk, Parmesan cheese, and a touch of cream for a rich

Xốt kem với thịt xông khói



Chef's Recommendation | Gợi ý từ Bếp trưởng:

IRISH BLACK MUSSELS

325

Irish black mussels sautéed with white wine, garlic, and fresh cherry tomatoes

Vẹm đen Ireland tươi ngon cùng với rượu vang trắng, tỏi và cà chua bi



IRISH BLACK MUSSELS
AGLIO E OLIO

325

Irish black mussels sautéed with white wine, garlic, and cherry tomatoes

Vẹm đen Ireland tươi ngon cùng với dầu ô liu, tỏi, ớt và hương vị đặc trưng



GNOCCHI

350

Gnocchi tossed with sundried tomatoes, tender artichoke hearts, and Parmesan cheese

Mì Ý Gnocchi với cà chua khô, hoa atisô, và phô mai bào với xốt cà chua



Non-alcohol: 8% VAT | Alcohol: 10% VAT

(*) Price(s) is in VND, x 1,000, and exclusive of VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.

If you have any food allergies or a special dietary requirement, please inform our staff

Nếu quý khách có chế độ ăn đặc biệt hoặc bị dị ứng với một loại thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi



MAIN COURSE
Vietnamese taste | Ẩm thực Việt Nam

BEEF PHO NOODLES	275
Traditional Vietnamese rice noodles served in beef broth, beef and fresh herbs Phở bò truyền thống	
CHICKEN PHO NOODLES	275
Traditional Vietnamese rice noodles served in chicken broth, shredded chicken and fresh herbs Phở gà truyền thống	
BUN CHA HANOI	275
Grilled marinated pork patties and pork belly served with fresh rice vermicelli, herbs, and dipping sauce Bún chả Hà Nội	
  	
FRIED RICE WITH BEEF	275
Fried rice with beef, tangy pickled cabbage, and fried shallot Cơm rang dưa bò	
FRIED RICE WITH PRAWNS	275
Fried rice with prawns, crisp seasonal vegetables Cơm rang tôm và rau củ	
	
FRIED RICE WITH EGG	225
Fried rice with farm-fresh vegetables and egg Cơm rang trứng và rau	
EGG FRIED NOODLES WITH A CHOICE OF:	
Mì xào trứng với:	
Vegetables and fried tofu/Rau và đậu phụ chiên	225
Beef/ Thịt bò	275
Mixed seafood/Hải sản	275
	
Chef's Recommendation Gợi ý từ Bếp trưởng:	
Crispy or non-crispy rice noodles with	
Phở xào giòn hoặc mềm với:	
Seasonal mixed vegetable/Rau tổng hợp theo mùa	275
Mixed seafood and vegetable/Hải sản và rau củ	335
Wok-fried vermicelli with crab meat and vegetable/Miến xào cua và rau củ	335
	

Non-alcohol: 8% VAT | Alcohol: 10% VAT

(*) Price(s) is in VND, x 1,000, and exclusive of VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.

If you have any food allergies or a special dietary requirement, please inform our staff
Nếu quý khách có chế độ ăn đặc biệt hoặc bị dị ứng với một loại thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi

HOI AN CHICKEN RICE

295

Rice served with shredded chicken, fresh herbs dipping sauce, a signature dish from the ancient town of Hoi An

Cơm gà Hội An



LOCAL CATFISH

335

Grilled local catfish marinated in traditional Vietnamese spices

Chả cá lăng Lã Vọng



FRIED TIGER PRAWNS

400

Crispy fried tiger prawns coated in a rich salted egg yolk, served with steamed rice and seasonal vegetables

Tôm chiên trứng muối phục vụ kèm cơm tằm và rau củ luộc theo mùa



SLOW-COOKED BEEF

335

Beef braised in red wine sauce infused with aromatic spices, served with a warm mini baguette

Bò sốt vang phục vụ cùng bánh mì chuột



PAN-SEARED DUCK BREAST

350

Pan-seared duck breast served with tamarind sauce and turmeric rice

Lườn vịt áp chảo phục vụ cùng sốt me và cơm nghệ



VEGETABLE CURRY

185

A hearty and aromatic vegetable curry featuring tender potatoes, fresh broccoli, chickpeas, and onion, served with fragrant Jasmine rice

Món cà ri rau củ đậm đà với khoai tây mềm, bông cải xanh, đậu gà và hành tây, phục vụ cùng cơm tằm thơm ngon



STEAMED SALMON

650

Steamed salmon paired with vanilla citrus sauce, served alongside a crisp fennel-arugula salad and creamy pumpkin mash

Thăn cá hồi hấp phục vụ kèm sốt vani chanh và sa lát củ thì là, rau xà lách Arugula phục vụ kèm bí ngô nghiền



WAGYU BEEF TENDERLOIN

1450

Grilled Wagyu beef tenderloin served with crispy potato wedges, baby vegetables.

Choose from a selection of signature sauces: pink pepper sauce, porcini mushroom sauce, butter garlic sauce, or classic red wine sauces

Thăn nội bò Wagyu nướng, phục vụ kèm khoai tây bổ cau, rau củ nhỏ
Lựa chọn sốt: tiêu hồng, sốt nấm mỡ, sốt bơ tỏi, hoặc sốt rượu vang đỏ



CHAR-GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB-EYE MS2+

1200

Char grilled Australian rib-eye MS2+ char served with baby potatoes, asparagus and seasonal vegetables.

Choose from our signature sauces: pink pepper sauce, porcini mushroom sauce, butter garlic sauce, or classic red wine sauce

Nạc lưng bò Úc nướng, phục vụ kèm măng tây, rau củ nhỏ

Lựa chọn sốt: tiêu hồng, sốt nấm mỡ, sốt bơ tỏi, hoặc sốt rượu vang đỏ



OVEN-BAKED FRENCH LAMB CHOPS

1450

Baked French lamb chops served with sautéed radish, artichoke hearts, and rosemary sauce

Sườn cừu kiểu Pháp bỏ lò, phục vụ cùng củ cải xào, nụ hoa atisô và sốt hương thảo



PAN-SEARED CHICKEN BREAST

400

Seared chicken breast served with creamy risotto and morel mushroom sauce

Lườn gà áp chảo, phục vụ cùng cơm Ý và sốt nấm Morel



RISOTTO WITH ASPARAGUS AND MOREL MUSHROOMS

325

Creamy Italian risotto with asparagus, morel mushrooms, and Parmesan cheese

Cơm gạo Ý nấu với nấm Morel, măng tây và phô mai giòn



Non-alcohol: 8% VAT | Alcohol: 10% VAT

(*) Price(s) is in VND, x 1,000, and exclusive of VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.

If you have any food allergies or a special dietary requirement, please inform our staff

Nếu quý khách có chế độ ăn đặc biệt hoặc bị dị ứng với một loại thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi

Pan-seared Cod fish with mild spice, wild honey sauce, served alongside baby potatoes, sweet cherry tomatoes and asparagus

Thăn cá tuyết áp chảo vị cay nhẹ, phục vụ cùng sốt mật ong tự nhiên, khoai tây nhỏ, cà chua bi, và măng tây



Side dish | Món phụ

STEAMED RICE80

Cơm trắng

STEAMED BROCCOLI80

Bông cải xanh luộc

MASHED POTATOES80

Khoai tây nghiền

FRENCH FRIES80

Khoai tây chiên

SAUTÉED MIXED VEGETABLES WITH BUTTER AND GARLIC80

Rau củ quả xào bơ tỏi

SAUTÉED SEASONAL MIXED VEGETABLES WITH GARLIC80

Rau theo mùa xào tỏi





Non-alcohol: 8% VAT | Alcohol: 10% VAT

(*) Price(s) is in VND, x 1,000, and exclusive of VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.

If you have any food allergies or a special dietary requirement, please inform our staff

Nếu quý khách có chế độ ăn đặc biệt hoặc bị dị ứng với một loại thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi

DESSERT TRÁNG MIỆNG

LYCHEE & ALOE VERA CAKE 250

Layered cake with delicate lychee flavor and aloe vera jelly

Bánh quả vải hương vị nha đam



MATCHA TIRAMISU 250

Classic Italian dessert featuring matcha

Bánh phô mai kiểu Ý vị trà xanh



SINGAPORE SOY PUDDING 170

Creamy soy pudding paired with chewy black sago

Tàu hũ Singapore với hạt trân châu



RED VELVET CHEESECAKE 250

Red sponge with creamy cheesecake

Bánh phô mai nhung đỏ



CARAMELIZE ENTREMET 250

French dessert mousse and delicate sponge with a glossy caramel glaze

Bánh caramen



MANGO CHEESECAKE 250

Cheesecake with tropical mango

Bánh phô mai xoài



FRUIT PLATTER 250

Selection of freshly sliced tropical fruits

Đĩa hoa quả nhiệt đới theo mùa



ICE CREAM 85/Scoop

Your choice of flavors:

Lựa chọn hương vị yêu thích:

Matcha / Trà xanh

Chocolate Coffee / Sô-cô-la cà phê

Rum Raisin / Rum nho

Salt / Muối biển

Avocado / Bơ

Sorbet Ollibella / Kem vị ô-liu và lá húng quế





A culinary journey at La Cheminée may come to an end, yet new moments and connections are just beginning. We warmly welcome you back to savor familiar flavors or discover fresh inspiration in our cozy space, where every dish tells its own story.

Mỗi hành trình ẩm thực tại La Cheminée có thể khép lại, nhưng những khoảnh khắc và kết nối mới chỉ vừa mở ra. Chúng tôi luôn chào đón bạn trở lại, để thưởng thức những hương vị quen thuộc hay khám phá cảm hứng mới giữa không gian ấm cúng, nơi mỗi món ăn là một câu chuyện riêng.

LA CHEMINEE
RESTAURANT

Pullman Hanoi, 40 Cat Linh Street O Cho Dua Ward, Hanoi

Entrance gate: 61 Giang Vo Street

T: (+024) 3733 0688 - Hotline: (+84) 90 627 5596 - W: pullman-hanoi.com