

A LA CARTE MENU



BREAKFAST

(07:00AM - 12:00PM | 07:00 SÁNG - 12:00 TRƯA)

- PHO | PHỞ**  250
Vietnamese noodle soup with beef or chicken served with fresh herbs, lime, chili, Vietnamese fermented soy bean sauce and chili sauce
Phở bò hoặc gà, rau mùi, chanh, ớt cắt, đậu tương, tương ớt
- HEARTY SALMON**  180
English muffin, poached egg, smoked salmon, spinach, paprika hollandaise sauce
Bánh xốp, trứng chần, cá hồi xông khói, cải bó xôi, sốt bơ trứng vị ớt cay
- VEGGIES BREAKFAST | ĐIỂM TÂM SÁNG**  180
Toast, chickpea hummus, roasted cauliflower and peppers, grilled asparagus, rocket & tomato pesto (add egg option)
Bánh mì ngũ cốc nướng, sốt đậu gà, bông cải & ớt chuông nướng, măng tây nướng, rau hỏa tiễn & sốt lá húng cà chua (trứng tự chọn)
- BREAKKIE**  180
Sourdough bread, eggs any style, pork sausage, potato rosti, crispy bacon, mushrooms, roasted cherry tomatoes, romesco sauce
Bánh vị chua, trứng các loại, xúc xích heo hoặc gà, khoai tây đúc lò, ba chỉ xông khói, nấm, cà chua nướng, sốt ớt chuông
- BANANA & BERRY PANCAKE | BÁNH KẸP**  180
Pecans, banana brulee, mixed berries, honey
Bánh kẹp, hạt hồ đào, chuối đốt rượu, dâu, mật ong
- FRENCH TOAST | BÁNH MÌ NƯỚNG KIỂU PHÁP**  180
Mixed berries, maple syrup
Các loại dâu, si rô lá phong
- PECAN & QUINOA BOWL**  180
Pecan and quinoa granola, dried cranberries, dried bananas, mango, passion fruit, fresh berries, Greek yogurt
Hạt hồ đào, hạt diêm mạch, nam việt quất khô, chuối sấy, xoài, chanh dây, dâu tươi, sữa chua Hy Lạp
- CHIA SEED & YOGURT BOWL**  180
Goji berry granola, peanut butter, chia seeds, passion fruit, fresh berries, Greek yogurt
Ngũ cốc kỷ tử, bơ đậu phộng, hạt chia, chanh dây, dâu tươi, sữa chua Hy Lạp



Signature experience
Món đặc trưng



Seafood
Có chứa hải sản



Vegetarian
Món chay



Dairy
Có chứa sữa và trứng



Pork
Có chứa thịt heo



Vegan
Món thuần chay



Nut
Có chứa hạt



Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế


Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies


Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm




- Selection of bread, freshly baked croissant, pastries
Các loại bánh mì, bánh sừng trâu tươi
- Natural yoghurt
Sữa chua
- Selection of cereals with milk, soya milk or almond milk
Ngũ cốc dùng với sữa tươi, sữa đậu nành hoặc sữa hạnh nhân
- Seasonal sliced fresh fruit
Trái cây tươi theo mùa
- Fresh fruit juice
Nước ép trái cây
- Tea or coffee
Trà hoặc cà phê




 Signature experience
Món đặc trưng


 Seafood
Có chứa hải sản

 Vegetarian
Món chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Pork
Có chứa thịt heo

 Vegan
Món thuần chay

 Nut
Có chứa hạt

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies


Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm


LUNCH

(11:00AM - 5:00PM | 11:00 SÁNG - 5:00 CHIỀU)


STARTER & SALAD | KHAI VỊ


- CHICKEN CAESAR | SALAD GÀ CAESAR**  **330**
Pesto marinated chicken sous vide, fresh garden leaves, quail egg, crispy bacon, crackers, sun-dried tomatoes, Parmigiano shavings, Caesar dressing
Gà nấu chậm sốt húng cây, rau hữu cơ, trứng cút, ba chỉ xông khói, bánh chiên giòn, cà chua sấy, phô mai Parmigiano, sốt Caesar
- HEALTHY TUNA | SALAD CÁ NGỪ**  **260**
Yellowfin confit tuna, brown rice, sweet potato, French beans, spicy cherry tomatoes, olives
Cá ngừ áp chảo, gạo lứt, khoai lang, đậu Pháp, cà chua bi, trái oliu
- POKE BOWL**  **320**
Salmon sashimi, Japanese rice, avocado, edamame, seaweed, kinshi tamago, sesame seeds, salmon roe
Cá hồi tươi, cơm Nhật, trái bơ, đậu nành Nhật, rong biển, trứng sơi, hạt mè, trứng cá hồi
- VEGAN POKE BOWL**  **250**
Japanese rice, avocado, edamame, asparagus, seaweed, cherry tomatoes
Cơm Nhật, trái bơ, đậu nành Nhật, măng tây, rong biển, cà chua bi
- GOAT CHEESE SALAD | PHÔ MAI ĐÚT LÒ**  **280**
Baked goat cheese, marinated baby beets, candied walnuts, apple, arugula salad and truffle balsamic
Phô mai nướng, củ dền nướng, kẹo hạt óc chó, táo xanh, rau rocket trộn và sốt dầu giấm vị nấm truffle
- GREEN MANGO & BEEF SALAD | GỎI XOÀI VÀ THẮN BÒ ÚC**  **320**
Grilled black Angus beef, green mango, Vietnamese herbs, roasted peanuts, lime, chili and garlic dressing, prawn crackers
Rau mùi Việt Nam, đậu phộng và sốt nước mắm tỏi ớt, dùng kèm bánh phồng tôm
- FRESH VIETNAMESE ROLLS | GỎI CUỐN TÔM THỊT**  **240**
Rice paper rolls with pork, prawns, pickled vegetables, fresh vegetables and herbs, fresh vermicelli, fish sauce and peanut dressing
Rau củ ngâm chua, rau mùi Việt Nam, bún tươi, nước mắm tỏi ớt và sốt đậu phộng
- DIM SUM | HÁ CẢO CÁC LOẠI**  **220**
Pork siew mai, pork & prawn har gow, salted egg custard steamed buns with Chinese black vinegar, soy and chili sauce
Xiu mại thịt heo, há cảo tôm thịt heo, bánh bao kim sa, phục vụ kèm nước tương, ớt cắt và giấm tiêu
- TRUFFLE DUMPLINGS | HÁ CẢO NẤM TRUFFY**  **260**
Truffle paste, wild mushrooms, carrots, soy & fresh chili, Chinese vinegar
Há cảo nhân vị nấm truffle với nấm rừng, cà rốt, phục vụ kèm nước tương, ớt cắt và giấm tiêu

 Signature experience
Món đặc trưng


 Seafood
Có chứa hải sản

 Vegetarian
Món chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Pork
Có chứa thịt heo

 Vegan
Món thuần chay

 Nut
Có chứa hạt

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified


Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm


SEAFOOD SPRING ROLL | CHẢ GIÒ HẢI SẢN  **240**
Pork, prawn wrapped in rice paper served with fresh herbs and sweet chili sauce
Chả giò tôm, thịt heo, phục vụ kèm rau mùi việt nam, rau củ ngâm chua, tương ớt xí muội

PASTA, NOODLE & SOUP | MÌ Ý, BÚN, PHỞ & SÚP


LINGUINE AOP CLAMS | MÌ Ý SỐT NGHÊU  **380**
AOP clams, fresh tomatoes, spicy clam emulsion, garlic, parsley
Nghêu, cà chua tươi, tỏi, ngò tây


FRESH TAGLIOLINI | MÌ Ý TƯƠI  **350**
Cherry tomato sauce, Burrata cheese cream, basil
Sốt cà chua, phô mai tươi, quế tây


TORTIGLIONI BOLOGNESE | MÌ Ý SỐT BÒ BẦM  **360**
Beef ragout, tomato sauce, basil, Parmigiano
Bò hầm, sốt cà chua, quế tây, phô mai Parmigiano


SPAGHETTI TRUFFLE CARBONARA | MÌ Ý SỐT KEM  **340**
Smoked bacon, egg sous vide, truffle cream and Parmesan cheese
Ba chỉ xông khói, trứng nấu chậm, sốt kem hương nấm truffle, phô mai Parmigiano


PAD THAI | PHỞ XÀO KIỂU THÁI  **320**
Thai stir-fried noodles with seafood, bean sprouts, chives
Phở xào kiểu Thái, hải sản, giá, hẹ


BÚN CHẢ HÀ NỘI  **240**
Grilled pork belly, mince pork shoulder, fresh noodles, pickles, Vietnamese herbs, fish sauce
Ba chỉ heo nướng, nem nướng, bún tươi, rau củ ngâm chua, rau mùi Việt Nam, nước mắm ngọt

WAGYU BEEF PHO | PHỞ BÒ WAGYU  **590**
Vietnamese noodle soup with Wagyu tenderloin, bone marrow, with fresh herbs, lime, chili sauce, Vietnamese fermented soybean sauce
Bò Wagyu, xương tủy bò nướng, rau mùi, chanh, ớt cắt, tương ớt, đậu tương


HÔTEL DES ARTS SAIGON SALMON PHO | PHỞ CÁ HỒI NAUY  **360**
Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented sauce and chili sauce
Cá hồi, rau mùi, chanh, ớt cắt, đậu tương, tương ớt


MUSHROOM CAPPUCINO VELOUTÈ | SÚP NẤM KEM KIỂU PHÁP  **240**
White button mushrooms, cream foam, truffle oil, garlic bread
Nấm mỡ trắng, bọt kem sữa, dầu nấm rừng, dùng kèm với bánh mì bơ tỏi


 Signature experience
Món đặc trưng


 Seafood
Có chứa hải sản

 Vegetarian
Món chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Pork
Có chứa thịt heo

 Vegan
Món thuần chay

 Nut
Có chứa hạt

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

CRISPY SALMON | CÁ HỒI NAUY ÁP CHẢO 480

Zucchini pesto, red onion petals, sun-dried tomatoes, roasted baby potatoes
Sốt bí ngò hương húng quế, cánh hoa hành đỏ, cà chua sấy, khoai tây bi đút lò

GREEN PEPPERCORN BEEF | BÒ XÀO TIÊU XANH 360

Wok fried Angus beef tenderloin with fresh green peppercorns, bell peppers, onion garlic served with steamed rice
Ốt chuông, hành tây, tiêu xanh, cơm trắng

COBIA IN CLAY POT | CÁ BỚP KHO TỘ 300

Braised cobia fish, bok choy, carrots and caramelized fish sauce with steamed rice
Cải thìa, cà rốt, sốt nước mắm, cơm trắng

GRILLED CHICKEN SUPREME | ÚC GÀ NƯỚNG 320

Vietnamese herbs, pandan sticky rice, pickles, Sichuan pepper sauce
Ức gà nướng hạt mắc khén, rau mùi Việt Nam, xôi lá dứa và nước chấm hạt mắc khén

CRAB FRIED RICE | CƠM CHIÊN CUA 320

Crab meat, fried egg, mixed vegetables, Cheddar cheese
Cơm chiên thịt cua, chả cua, rau củ, trứng tôm, phô mai Cheddar

VEGETABLE FRIED RICE | CƠM CHIÊN RAU CỦ 220

Mixed sautéed vegetables
Rau củ các loại

SANDWICHES & BURGER | BÁNH MÌ KẸP

THE CHEESE BURGER | BÁNH BURGER BÒ 360

Beef patty, lettuce, tomatoes, chili mayonnaise and gherkins on a sesame seed bun, onion chutney, pickled cucumber, Cheddar cheese, streaky bacon, French fries & garlic mayonnaise
Bánh burger, bò Úc, rau trộn hữu cơ, cà chua, sốt bơ trứng vị cay, dưa leo ngâm chua, hành tây hầm rượu, phô mai, ba chỉ xông khói, khoai tây chiên, sốt bơ trứng vị tỏi

LOBSTER ROLL | BÁNH KẸP TÔM HÙM 480


Canadian lobster, chili mayonnaise, avocado mousse, chives and avocado with French fries
Tôm hùm Canada, sốt bơ trứng vị cay, bơ nghiền, bơ trái và khoai tây chiên


AVOCADO CLUB SANDWICH | BÁNH KẸP 3 TẦNG 320

A triple decker sandwich with slow cooked chicken, avocado, tomatoes, lettuce, bacon, egg, garlic mayonnaise, house slaw and French fries
Ức gà nấu chậm, bơ trái, cà chua, rau trộn hữu cơ, ba chỉ xông khói, trứng gà, sốt bơ trứng vị tỏi, bắp cải trộn, khoai tây chiên


CROQUE MONSIEUR | BÁNH KẸP PHÔ MAI VÀ THỊT NGUỘI 280


Béchamel, ham, Emmental cheese, mixed salad
Thịt nguội, phô mai Emmental, rau trộn hữu cơ


 Signature experience
Món đặc trưng


 Seafood
Có chứa hải sản


 Vegetarian
Món chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Pork
Có chứa thịt heo

 Vegan
Món thuần chay

 Nut
Có chứa hạt

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified


Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững


Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế


Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm


VEGGIES FOCACCIA | BÁNH NƯỚNG RAU CỦ KIỂU Ý  **280**
 Mixed grilled vegetables, red onion jam, smoked Scamorza cheese and mixed salad
Rau củ nướng, mứt hành tây đỏ, phô mai Scamorza xông khói và rau trộn hữu cơ


SAIGON BANH MI | BÁNH MÌ SÀI GÒN  **280**
 Vietnamese crispy baguette, chicken liver pate, char-siu pork, cucumber, coriander, pickled vegetables and mixed salad
Patê gan gà, xá xíu thịt heo, dưa leo, ngò rí, rau củ ngâm chua, rau trộn hữu cơ


DESSERT | TRÁNG MIỆNG

VIETNAMESE COFFEE FLAN | BÁNH FLAN KIỂU VIỆT NAM  **190**
 Local Vietnamese style coffee flan, coffee foam with berries
Bánh Flan vị cà phê dùng với cà phê trứng và dâu tươi, phủ bột cà phê

MAROU CHOCOLATE CAKE | BÁNH NGỌT VỊ SÔ CÔ LA MAROU  **190**
 Warm organic Marou chocolate cake, vanilla ice cream, sesame tuile and raspberry coulis
Bánh sô cô la Marou, kem vani, bánh mè, sốt mâm xôi

DALAT STRAWBERRY FRAISIER | BÁNH DÂU TÂY  **250**
 Vanilla genoise, strawberry mousse confit, orange blossom ganache and green tea sponge
Bánh dâu tây kem sữa vani, mứt dâu tây, sốt sô cô la vị cam, bánh vị trà xanh


COCONUT & LIME BLANCMANGE | THẠCH MỀM VỊ DỪA  **200**
 Chilled coconut blancmange, lime coulis, coconut tuile and fresh mango
Sốt chanh, bánh dừa, xoài chín


FRESH FRUIT PLATTER | TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA  **210**

ICE CREAM & SORBET | KEM TƯƠI & KEM TUYẾT


SIGNATURE S'MORES SUNDAE  **240** /3 scoop
 Vanilla bean ice cream, salted caramel sauce, crushed oreos, marshmallows and toasted peanuts
Kem vani, sốt caramel mặn, bánh quy sô cô la nghiền vụn, kẹo dẻo, bánh ốc quế, đậu phộng


DAILY SELECTION OF ICE CREAM & SORBETS | **60** /scoop
CÁC LOẠI KEM VÀ KEM TUYẾT THEO NGÀY

ICE CREAM | KEM 
 Vanilla/ chocolate/ coconut/ green tea
Vị vani/ sô cô la/ dừa/ trà xanh

SORBET | KEM TUYẾT 
 Mango/ raspberry/ passion fruit/ lemon
Vị xoài/ mâm xôi/ chanh dây/ chanh




 Signature experience
 Món đặc trưng


 Seafood
 Có chứa hải sản

 Vegetarian
 Món chay

 Dairy
 Có chứa sữa và trứng

 Pork
 Có chứa thịt heo

 Vegan
 Món thuần chay

 Nut
 Có chứa hạt

 Gluten
 Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

DINNER

(5:00PM - 10:00PM | 5:00 CHIỀU - 10:00 TỐI)

STARTER & SALAD | KHAI VỊ

CHICKEN CAESAR SALAD | SALAD GÀ CAESAR 330

Pesto marinated chicken sous vide, fresh garden leaves, quail egg, crispy bacon, cracker, sun-dried tomato, Parmigiano shavings, Caesar dressing

Gà nấu chậm, sốt húng cây, rau hữu cơ, trứng cút, ba chỉ xông khói, bánh chiên giòn, cà chua sấy, phô mai Parmigiano, sốt Caesar

GOAT CHEESE SALAD | PHÔ MAI DÊ ĐÚT LÒ 280

Baked goat cheese, marinated baby beets, candied walnuts, apple, arugula salad & truffle balsamic

Phô mai dê nướng, củ dền nướng, kẹo hạt óc chó, táo xanh, rau rocket trộn và sốt dầu giấm vị nấm truffle

GREEN MANGO & BEEF SALAD | GỎI XOÀI VÀ THĂN BÒ ÚC 320

Grilled black Angus beef, green mango, vietnamese herbs, prawn cracker, roasted peanuts, & lime chili & garlic dressing

Rau mùi Việt Nam, bánh phồng tôm, đậu phộng và nước mắm tỏi ớt

VIETNAMESE POMELO & PRAWN SALAD | GỎI BƯỞI TÔM 280

Fresh pomelo & prawn salad with herbs, roasted peanuts and sesame seed cracker

Bưởi ruột hồng, tôm, nước mắm chua ngọt, tỏi, ớt, rau mùi các loại, bánh đa mè, đậu phộng rang

SMOKED SALMON | CÁ HỒI XÔNG KHÓI 350

House made smoked salmon, quail eggs, caper berries, small leaves, pickled cucumber, sour cream and dark rye bread

Cá hồi xông khói dùng kèm nụ bạch hoa và bánh mì đen, trứng cút, dưa leo ngâm chua, kem chua

HEALTHY TUNA | SALAD CÁ NGỪ 260

Yellowfin confit tuna, brown rice, sweet potato, french beans, spicy cherry tomato, olives

Cá ngừ áp chảo, gạo lứt, khoai lang, đậu Pháp, cà chua bi, trái oliu

FRESH VIETNAMESE ROLLS | GỎI CUỐN TÔM THỊT 240

Rice paper rolls with pork, prawn, vegetable pickled, fresh vegetables & herbs, fresh vermicelli, fish sauce & peanut dressing

Rau củ ngâm chua, rau mùi Việt Nam, bún tươi, nước mắm tỏi ớt và sốt đậu phộng

CHEESE PLATTER | PHÔ MAI CÁC LOẠI 350


Chef's daily selection of International cheese served with nuts, olives, dried fruits


Các loại phô mai theo ngày dùng kèm hạt sấy khô, ô liu và trái cây khô

ASSORTED COLD CUTS PLATTER | THỊT NGUỘI CÁC LOẠI 290

Chef's daily selection of International cold cuts served with nuts, olives, gherkins dried fruits and toasts

Các loại thịt nguội theo ngày dùng kèm với hạt sấy khô, ô liu, dưa leo ngâm chua, trái cây khô và bánh mì nướng

 Signature experience
Món đặc trưng


 Seafood
Có chứa hải sản


 Vegetarian
Món chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Pork
Có chứa thịt heo

 Vegan
Món thuần chay

 Nut
Có chứa hạt

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies


Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm


SANDWICHES & BURGER | BÁNH MÌ KẸP


THE CHEESE BURGER BÁNH BURGER BÒ		360
<p>Beef patty, lettuce, tomato, chili mayonnaise & gherkin on a sesame seed bun, onion chutney, cucumber pickled, cheddar cheese, streaky bacon, French Fries & garlic mayonnaise <i>Bánh mì hạt mè, bò Úc, rau trộn hữu cơ, cà chua, sốt bơ trứng vị cay, dưa leo ngâm chua, hành tây hầm rượu, phô mai, ba chỉ xông khói, khoai tây chiên, sốt bơ trứng vị tỏi</i></p>		
LOBSTER ROLL BÁNH KẸP TÔM HÙM		480
<p>Canada lobster, chili mayonnaise, avocado mousse, chives, avocado with French fries <i>Tôm hùm Canada, sốt bơ trứng vị cay, bơ nghiền, hẹ, bơ trái và khoai tây chiên</i></p>		
AVOCADO CLUB SANDWICH BÁNH KẸP 3 TẦNG		320
<p>A triple decker sandwich with slow cooked chicken, avocado, tomato, lettuce, bacon, egg, garlic mayonnaise, house slaw & French fries <i>Ức gà nấu chậm, bơ trái, cà chua, rau trộn hữu cơ, ba chỉ xông khói, trứng gà, sốt bơ trứng vị tỏi, bắp cải trộn, khoai tây chiên</i></p>		
VEGGIE'S FOCACCIA BÁNH NƯỚNG RAU CỦ KIỂU Ý		280
<p>Mix grilled vegetables, red onion jam, smoked Scamorza cheese & mix salad <i>Rau củ nướng, mứt hành tây đỏ, phô mai Scamorza xông khói và rau trộn hữu cơ</i></p>		
CROQUE MONSIEUR BÁNH KẸP PHÔ MAI VÀ THỊT NGUỘI		280
<p>Béchamel, ham, Emmental cheese, mix salad <i>Thịt nguội, phô mai Emmental, rau trộn hữu cơ</i></p>		
SAIGON BANH MI BÁNH MÌ SÀI GÒN		280
<p>Vietnamese crispy baguette, chicken liver pate, char-siu pork, cucumber, coriander, pickled vegetables and mix salad <i>Patê gan gà, xá xíu thịt heo, dưa leo, ngò rí, rau củ ngâm chua, rau trộn hữu cơ</i></p>		


SIDES | MÓN ĂN KÈM


FRENCH FRIES KHOAI TÂY CHIÊN		80
MIXED LEAVES SALAD RAU TRỘN HỮU CƠ		65
TRUFFLE MASH KHOAI TÂY NGHIÊN NẤM TRUÝP		120
WOK TOSSED MIXED VEGGIES RAU CỦ XÀO		65
MUSHROOM FRICASSEE NẤM XÀO KIỂU PHÁP		100


 Signature experience
Món đặc trưng


 Seafood
Có chứa hải sản

 Vegetarian
Món chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Pork
Có chứa thịt heo

 Vegan
Món thuần chay

 Nut
Có chứa hạt

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

SOUP | SÚP

MUSHROOM CAPPUCINO VELOUTÉ | SÚP NẤM KEM KIỂU PHÁP 240

White button mushroom, cream foam, truffle oil, garlic bread

Nấm mỡ trắng, bọt kem sữa, dầu nấm rừng dùng kèm với bánh mì bơ tỏi

WAGYU BEEF PHO | PHỞ BÒ WAGYU 590

Vietnamese noodle soup with Wagyu tenderloin, bone marrow, with fresh herbs, lime, chili sauce, Vietnamese fermented soybean sauce

Bò Wagyu, xương tủy bò nướng, rau mùi, chanh, ớt cắt, tương ớt, đậu tương

HOTEL DES ARTS SALMON PHO | PHỞ CÁ HỒI NAUY 360

Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soybean paste & chili sauce

Cá hồi, rau mùi, chanh, ớt cắt, đậu tương, tương ớt

CLAMS & DILL | SÚP NGHÊU VÀ THÌ LÀ 260

Fresh clams, cherry tomato, fish consommé

Nghêu, cà chua bi, nước dùng cá

TOM YUM GOONG | SÚP CHUA CAY KIỂU THÁI 260

Thai style hot & sour soup with prawn, clam, galangal, lemongrass & chili


Tôm, nghêu sữa, lá chanh Thái, củ riềng, sả, ớt


SWEET CORN CHICKEN SOUP | SÚP GÀ XÉ 220

Asparagus, corn, spring onion


Măng tây, bắp non, hành lá




 Signature experience
Món đặc trưng


 Seafood
Có chứa hải sản

 Vegetarian
Món chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Pork
Có chứa thịt heo

 Vegan
Món thuần chay

 Nut
Có chứa hạt

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững




Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế


Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies




Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm



PASTA | MÌ Ý

LINGUINE AOP CLAMS | MÌ Ý SỐT NGHÊU    **380**
AOP fresh tomato, spicy clam emulsion, garlic, parsley
Nghêu, cà chua tươi, tỏi, ngò tây


FRESH TAGLIOLINI | MÌ Ý TƯƠI    **350**
Fresh tomato sauce, Burrata cheese cream, basil
Sốt cà chua, phô mai tươi, quế tây


TORTIGLIONI BOLOGNESE | MÌ Ý SỐT BÒ BẨM   **360**
Beef ragout, tomato sauce, basil, Parmigiano
Bò hầm, sốt cà chua, quế tây, phô mai Parmigiano


SPAGHETTI TRUFFLE CARBONARA | MÌ Ý SỐT KEM    **340**
Smoked bacon, egg sous vide, truffle cream and Parmesan cheese
Ba chỉ xông khói, trứng nấu chậm, sốt kem hương nấm truffle, phô mai Parmigiano



PENNE VIETNAMESE CURRY SAUCE | MÌ Ý DẠNG ỐNG   **340**
Vietnamese curry sauce, marinated chicken, spicy mayonnaise, local herb and spices
Sốt cà ri Việt Nam, ức gà, sốt bơ trứng vị cay, rau mùi và ớt



MAIN COURSE | MÓN CHÍNH


BEEF "TAGLIATA" | THĂN LƯNG BÒ  **840**
Grilled & sliced beef ribeye, tomato marinara, arugula, Parmigiano shavings, Balsamic reduction
Sốt cà chua, rau rocket, phô mai Parmigiano bào, dấm nho Balsamic


BEEF TENDERLOIN | THĂN NỘI BÒ  **840**
Grilled black Angus tenderloin, potato pave, roasted garlic, cherry tomato on vine, beef jus
Khoai tây nướng ngàn lớp, tỏi nướng, cà chua cành, nước dùng xương bò

ROASTED CHICKEN SUPREME | ỨC GÀ PHÁP ĐÚT LÒ  **590**
Sous-vide chicken breast, mashed potato, grilled asparagus, cherry tomato on vine and creamy mushroom sauce
Khoai tây nghiền, măng tây nướng, cà chua cành và sốt kem nấm


CRISPY SALMON | CÁ HỒI NAUY ÁP CHẢO   **480**
Zucchini pesto, red onion petals, sun-dried tomato, roasted baby potatoes
Sốt bí ngòi hương húng quế, cánh hoa hành đỏ, cà chua sấy, khoai tây bi đút lò


LAMB TWO WAYS | CỪU NƯỚNG 2 PHƯƠNG PHÁP   **880**
Grilled lamb chops and slow cooked lamb shoulder baked in filo pastry, cauliflower puree, sautéed baby veggies, lamb jus
Sườn cừu nướng, vai cừu hầm cuộn bánh ngàn lớp, bông cải trắng nghiền, rau củ xào và nước dùng xương cừu


 Signature experience
Món đặc trưng


 Seafood
Có chứa hải sản


 Vegetarian
Món chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Pork
Có chứa thịt heo

 Vegan
Món thuần chay

 Nut
Có chứa hạt

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững








Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT


Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế


Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

ASIAN | MÓN Á


- TRUFFLE DUMPLING | HÁ CẢO NẤM TRUÝP**  **260**
Truffle paste, wild mushroom, carrot served with soya, fresh chili and Chinese vinegar
Há cảo nhân vị nấm truffle với nấm rơm, cà rốt, dùng kèm nước tương, ớt cắt và giấm tiêu
- STEAMED DIM SUM | HÁ CẢO CÁC LOẠI**  **220**
Pork siew mai, pork and prawn ha cao, salted egg custard steamed buns served with chinese vinegar, soya and fresh chili
Xiu mai thịt heo, há cảo tôm thịt heo, bánh bao kim sa, phục vụ kèm nước tương, giấm tiêu, ớt cắt
- GREEN PEPPERCORN BEEF | BÒ ÚC XÀO SỐT TIÊU XANH**  **360**
Wok fried Angus beef tenderloin with fresh green peppercorns, bell pepper and garlic served with steamed rice
Bò xào tiêu xanh với ớt chuông, tỏi và dùng kèm với cơm trắng
- PAD THAI**  **320**
Thai noodle, seafood, bean's sprout, chive and peanut
Phở xào kiểu Thái, hải sản, giá, hẹ, đậu phộng
- BÚN CHẢ HÀ NỘI**  **240**
Fresh noodle, grilled pork belly, mince pork shoulder, pickles, Vietnamese herb, fish sauce
Ba chỉ heo nướng, nem nướng, bún tươi, rau củ ngâm chua, rau mùi Việt Nam, nước mắm ngọt
- COBIA IN CLAY POT | CÁ BỚP KHO TỘ**  **300**
Braised cobia fish, bok choy, carrot & caramelized fish sauce with steamed rice
Cải thìa, cà rốt, sốt nước mắm, cơm trắng
- BBQ PORK RIB | SƯỜN NON NƯỚNG BBQ**  **350**
Vietnamese coleslaw, kimchi, herbs, lotus steamed rice
Bắp cải trộn sốt dầu giấm, kim chi, rau thơm, dùng kèm với cơm trắng
- CRAB FRIED RICE | CƠM CHIÊN CUA**  **320**
Crab meat, fried egg, mixed vegetables, Cheddar cheese
Cơm chiên thịt cua, chả cua, rau củ, trứng tôm, phô mai Cheddar
- VIETNAMESE CHICKEN CURRY | CÀ RI GÀ**  **320**
Yellow chicken curry with sweet potato, onion & coconut milk served with mini baguette
Cà ri gà, khoai lang, hành tây và nước cốt dừa ăn kèm bánh mì
- SEAFOOD SPRING ROLL | CHẢ GIÒ HẢI SẢN**  **240**
Vietnamese herb, pickled, plum chili sauce
Chả giò tôm, thịt heo, phục vụ kèm rau mùi Việt Nam, rau củ ngâm chua, tương ớt xí muội


 Signature experience
Món đặc trưng


 Seafood
Có chứa hải sản


 Vegetarian
Món chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Pork
Có chứa thịt heo

 Vegan
Món thuần chay

 Nut
Có chứa hạt

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT


Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế


Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm


KID MENU


FRIED SPRING ROLLS (3PCS) CHẢ GIÒ TÔM THỊT (3 CÁI) 	110
Pork, prawns and vermicelli wrapped in rice paper served with fresh herbs and sweet chili sauce <i>Chả giò tôm và thịt heo</i>	
SAIGON BANH MI BÁNH MÌ SÀI GÒN 	110
Vietnamese crispy baguette, chicken liver pate, char-siu pork, cucumber, pickled vegetables & mixed salad <i>Bánh mì với patê gan gà, xá xíu thịt heo, dưa leo, rau củ ngâm chua, rau trộn hữu cơ</i>	
PENNE PASTA MÌ Ý DẠNG ỐNG 	120
Choice of bolognese sauce, carbonara sauce or tomato sauce <i>Chọn sốt thịt bò, sốt kem hoặc sốt cà chua</i>	
GUANGZHOU FRIED RICE CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU 	120
Fried rice with Chinese sausages, egg, prawns and vegetables <i>Cơm chiên Dương Châu với Lạp Xưởng, trứng, tôm và rau củ</i>	
CHICKEN FINGERS ÚC GÀ TẮM BỘT 	160
Fried chicken served with French fries <i>Gà chiên dùng kèm với khoai tây chiên</i>	
MINI MALLERY BURGER BÁNH KẸP THỊT BÒ MINI 	180
Beef patty served with French fries <i>Burger bò dùng kèm với khoai tây chiên</i>	
PUMPKIN SOUP SÚP BÍ ĐỎ 	180
Garlic bread crouton, fresh cream <i>Dùng kèm bánh mì bơ tỏi và kem béo</i>	
SALMON CURRY CÀ RI CÁ HỒI 	380
Basmati rice, Mange Tout, Spinach <i>Dùng kèm gạo Ấn Độ, đậu Hà Lan và rau chân vịt</i>	
GRILLED CHICKEN BREAST ÚC GÀ NƯỚNG 	280
Broccoli, mash potato <i>Dùng kèm bông cải xanh và khoai tây nghiền</i>	
GRILLED SALMON CÁ HỒI NƯỚNG 	380
Steamed rice, mix steamed vegetables <i>Dùng kèm cơm trắng và rau củ</i>	
ICE CREAM KEM 	60 /scoop
Vanilla, chocolate, coconut, green tea, strawberry <i>Vị vani, sô cô la, dừa, trà xanh, dâu</i>	
FRESH FRUIT PLATTER TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA 	150


 Signature experience
Món đặc trưng


 Seafood
Có chứa hải sản

 Vegetarian
Món chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Pork
Có chứa thịt heo

 Vegan
Món thuần chay

 Nut
Có chứa hạt

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

VIETNAMESE COFFEE FLAN | BÁNH FLAN KIỂU VIỆT NAM  **190**

Local Vietnamese style coffee flan, coffee foam with berries

Bánh Flan vị cà phê dùng với cà phê trứng và dâu tươi, phủ bột cà phê

MAROU CHOCOLATE CAKE | BÁNH NGỌT VỊ SÔ CÔ LA MAROU  **190**

Warm organic Marou chocolate cake, vanilla ice cream, sesame tuile and raspberry coulis

Bánh sô cô la Marou, kem vani, bánh mè, sốt mâm xôi

DALAT STRAWBERRY FRAISIER | BÁNH DÂU TÂY  **250**

Vanilla genoise, strawberry mousse confit, orange blossom ganache and green tea sponge

Bánh dâu tây kem sữa vani, mứt dâu tây, sốt sô cô la vị cam, bánh vị trà xanh

COCONUT & LIME BLANCMANGE | THẠCH MỀM VỊ DỪA  **200**

Chilled coconut blancmange, lime coulis, coconut tuile and fresh mango

Sốt chanh, bánh dừa, xoài chín

FRESH FRUIT PLATTER | TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA  **210**

ICE CREAM & SORBET | KEM TƯƠI & KEM TUYẾT

SIGNATURE S'MORES SUNDAE    **240** /3 scoop

Vanilla bean ice cream, salted caramel sauce, crushed oreos, marshmallows and toasted peanuts

Kem vani, sốt caramel mặn, bánh quy sô cô la nghiền vụn, kẹo dẻo, bánh ốc quế, đậu phộng

DAILY SELECTION OF ICE CREAM & SORBETS | **60** /scoop
CÁC LOẠI KEM VÀ KEM TUYẾT THEO NGÀY

ICE CREAM | KEM   

Vanilla/ chocolate/ coconut/ green tea


Vị vani/ sô cô la/ dừa/ trà xanh


SORBET | KEM TUYẾT  

Mango/ raspberry/ passion fruit/ lemon

Vị xoài/ mâm xôi/ chanh dây/ chanh




 Signature experience
Món đặc trưng


 Seafood
Có chứa hải sản


 Vegetarian
Món chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Pork
Có chứa thịt heo

 Vegan
Món thuần chay

 Nut
Có chứa hạt

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

