YOU ARE THE EXPERT AT YOUR ALLERGY

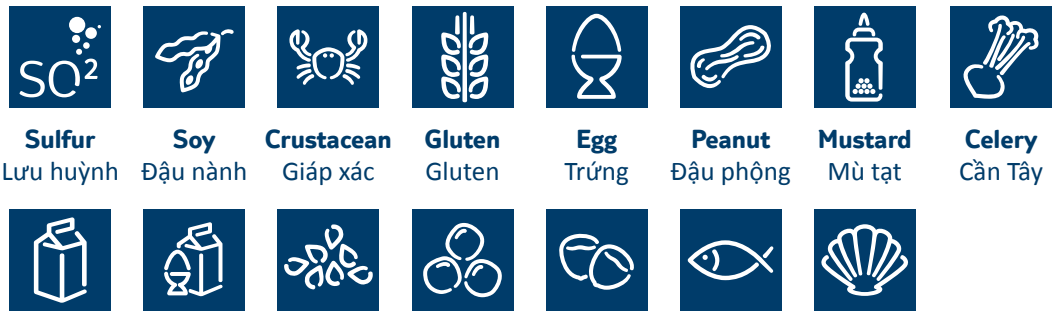
Bạn là chuyên gia về dị ứng của mình

To provide you with an exceptional dining experience, we are happy to assist with any inquiries regarding the ingredients in our food.

Nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực hoàn hảo nhất, chúng tôi luôn sẵn sàng giải đáp mọi thắc mắc của quý khách về các thành phần có trong món ăn.

ALLERGEN FOOD LABELS

Nhãn thực phẩm chứa chất gây dị ứng



Sulfur Lưu huỳnh | **Soy** Đậu nành | **Crustacean** Giáp xác | **Gluten** Gluten | **Egg** Trứng | **Peanut** Đậu phộng | **Mustard** Mù tạt | **Celery** Cần Tây

Milk Sữa | **Egg & Milk** Trứng và sữa | **Sesame** Mè | **Lupins** Đậu Lupine | **Nuts** Các loại hạt | **Fish** Cá | **Mollusks** Động vật thân mềm

ADDITIONAL FOOD LABELS

Nhãn thực phẩm bổ sung



Low Carb Ít tinh bột | **Garlic** Tỏi | **Gluten free** Không chứa gluten | **Veggie** Rau củ | **Vegan** Thuần chay | **Regional** Regional | **Onions** Hành

Spicy Cay | **Very spicy** Rất cay | **No added sugar** Không thêm đường | **Alcohol** Có cồn | **Pork** Thịt heo | **Lactose free** Không chứa lactose

At TUI BLUE Han River, dining is elevated by elegant interiors and sweeping views over the serene Han River, creating a refined setting from sunrise breakfasts to sophisticated evening dinners. The culinary experience blends international cuisine with authentic Vietnamese flavors, thoughtfully crafted to celebrate freshness and artistry. Complementing this journey, the signature BLUE® Taste concept invites guests to indulge in the destination's finest gastronomy, connecting them with carefully curated local dining experiences that reveal the true essence of regional culinary culture.

Tại **TUI BLUE Han River**, trải nghiệm ẩm thực được nâng tầm bởi không gian sang trọng cùng tầm nhìn hướng ra sông Hàn thơ mộng, mang đến cảm xúc tinh tế từ những bữa sáng đón bình minh đến những buổi tối đầy phong cách.
Thực đơn là sự giao thoa giữa tinh hoa ẩm thực quốc tế và hương vị Việt đặc trưng, được chăm chút tỉ mỉ nhằm tôn vinh độ tươi ngon và nghệ thuật chế biến. Song hành cùng hành trình này, dấu ấn **BLUE® Taste** mở ra cơ hội khám phá tinh túy ẩm thực địa phương thông qua những nguyên liệu được tuyển chọn kỹ lưỡng, giúp thực khách cảm nhận trọn vẹn bản sắc văn hóa của điểm đến.

VIETNAM'S CULINARY HERITAGE

Di Sản Ẩm Thực Việt

VIETNAMESE HERITAGE SPRING ROLLS (Vegetarian Option) **180**
Traditional Fresh Rice Paper Rolls With Poached Prawns,
Pork Belly, Rice Vermicelli & Aromatic Herbs
Served With Sweet And Sour Fish Sauce

Gỏi Cuốn Truyền Thống (Có Tùy Chọn Món Chay)
Tôm Hấp, Thịt Ba Chỉ, Bún Tươi,
Rau Thơm Ăn Cùng Nước Mắm Chua Ngọt

DANANG SPECIALTY BÁNH XÈO (Vegetarian Option) **250**
Crispy Rice Shell, Tiger Prawns, Scallops & Pork
Served With Paté Sauce, Organic Herbs,
Ming Aralia Leaf & Rice Paper
10-15 min

Bánh Xèo Đà Nẵng (Có Tùy Chọn Món Chay)
Tôm Sú, Sò Điệp, Thịt Heo và Rau Thơm
Tương Gan, Bánh Tráng Cuốn

SAIGON BROKEN RICE **200**
Traditional Broken Rice Topped With Charcoal-Grilled Lemongrass Pork
Cutlet, Savory Shredded Pork Skin, & A Steamed Pork & Egg Meat
Loaf. Served With Scallion Oil, Pickles, Sweet & Spicy Fish Sauce
10-15 min

Cơm Tấm Sài Gòn
Sườn Nướng, Bì Thính, Chả Trứng, Sốt Mỡ Hành,
Đồ Chua & Nước Mắm Chua Ngọt

BUN CHA HANOI STYLE **220**
Charcoal-Grilled Pork Patties & Belly, Crispy Spring Roll,
Fresh Rice Vermicelli, Aromatic Herbs & Traditional
Chili-Lime Dipping Sauce
10-15 min

Bún Chả Hà Nội
Chả Viên, Thịt Ba Chỉ Nướng, Nem Rán, Bún Tươi,
Rau Thơm & Nước Mắm Truyền Thống

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.

VIETNAM'S CULINARY HERITAGE

Di Sản Ẩm Thực Việt

NORTHWEST HIGHLANDS HERITAGE CHICKEN — 180

Half Chicken Grilled With Wild "Hat Doi" Forest Seeds, Served With Purple Sticky Rice & Pickles, Scallion Emulsion & The Iconic "Cham Cheo" Mountain Salt Dip

Gà Nướng Nửa Con Hương Vị Tây Bắc

Gà Nướng Mắc Mật Và Hạt Dổi, Xôi Nếp Hương, Đồ Chua, Sốt Mỡ Hành & Muối Chấm Chéo

THE ANCESTRAL BEEF PHO — 220

A Traditional 12-Hour Bone Broth, Simmered To Perfection With Charred Ginger, Star Anise & Cinnamon. Served With Fresh Rice Noodles, Choice Of Tender Beef Brisket Or Free-Range Chicken, A Bouquet Of Fresh Aromatic Herbs

10-15 min

Phở Truyền Thống

Phở Thịt Bò Hoặc Thịt Gà

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.



Images are for illustrative purposes only.
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.

APPETIZERS
Khai Vị

SERRANO HAM BRUSCHETTA **180**
Rustic Baguette, Tomato Tapenade,
Buffalo Cheese, Arugula & Basil Pesto

Bánh Mì Nướng Giòn Kiểu Ý
Sốt Cà Chua Đặc Biệt, Phô Mai Tươi,
Thịt Heo Muối, Rau Rocket & Sốt Lá Quế Tây

8 -10 min

CHARCOAL GRILLED OCTOPUS **200**
Giant Octopus, Red Capsicum Coulis, Teriyaki Sauce, Cauliflower &
Corn Salsa, Vietnamese Chimichurri, Iberico Chorizo

Bạch Tuộc Nướng Than
Bắp Non, Bông Cải Trắng, Sốt Ớt Chuông Đỏ,
Sốt Thảo Mộc, Xúc Xích Tây Ban Nha

10 -12 min

HOME-SMOKED SALMON CRUDO (Signature) **220**
Thinly Sliced Smoked Salmon, Lemongrass-Green Apple Preserves,
Whipped Mascarpone, Pink Peppercorns, & Fresh Dill Oil

Cá Hồi Tươi Vị Khói
Mứt Táo Xanh Hương Sả, Phô Mai Ý Đánh Bông,
Tiêu Hồng & Tinh Dầu Thì Là

8 -10 min

TERIYAKI TAGLIATA BEEF **160**
Classic Italian-Style Sliced Beef Striploin Glazed With Savory
Teriyaki Sauce. Served With Creamy Avocado, Sundried
Tomatoes, Olives, Beetroot, Mixed Lettuce, Balsamic Dressing

Thăn Bò Ngoại Nướng Tái Kiểu Ý
Sốt Tương Ngọt, Trái Bơ Tươi, Cà Chua Sấy,
Quả Ôliu, Củ Dền, Xà Lách Trộn Giấm Đen

10 -12 min

CAESAR SALAD & LEMONGRASS GRILLED CHICKEN **160**
Crisp Romaine Lettuce Tossed In Creamy Garlic Anchovies Dressing
With Smoky Bacon, Parmesan & Herb Croutons. Topped With Grilled
Tender Chicken Thigh Marinated In Fragrant Local Lemongrass

Salad Caesar Cổ Điển
Sốt Cá Cơm Kem Tỏi, Thịt Xông Khói, Phô Mai Bào,
Bánh Mì Thảo Mộc, Đùi Gà Nướng Sả

8 -10 min

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.



Images are for illustrative purposes only.
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.

INFUSIONS
Súp & Nước Hầm

CREAM OF WILD MUSHROOM & TRUFFLE OIL **150**
Crème Fraiche, Porcini Flakes, Garlic Toast Baguette

Súp Kem Nấm Rừng
Ăn Kèm Kem Chua Pháp, Bột Nấm Thông Khô & Bánh Mì Tỏi

8 -10 min

DANANG SEAFOOD BOUILLABAISSE (Signature) **250**
Pan-Seared Cobia Fish, Tiger Prawns & Mantis Shrimps From Tho Quang Port. Served In A Golden Saffron Seafood Broth With Crispy Baguette And Spicy Rouille Sauce

Súp Hải Sản Đà Nẵng Kiểu Pháp
Cá Bớp, Tôm Sú, Tôm Tít, Nước Dùng Hải Sản, Bánh Mì Giòn và Sốt Ớt Cay

8 -10 min

KOREAN STYLE BEEF BONE SOUP **180**
Ottogi Noodle, Beef Brisket, Leek, Radish Kimchi, Steamed Rice

Canh Xương Bò Hầm Kiểu Hàn Quốc
Thịt Nạm Bò, Mỳ Ottogi, Tỏi Tây, Cơm Trắng, Kim Chi Củ Cải

10 -12 min

FRENCH GREEN PEA & SMOKED HAM VELOUTÉ **170**
Green Pea, Mascarpone Cheese, Pistachios, Mint, Croutons, Confit Leek, Mini Tart

Súp Kem Đậu Hà Lan và Thịt Nguội Kiểu Pháp
Phô Mai Ý & Bạc Hà, Hạt Dẻ Cười, Tỏi Tây Hầm Bơ, Bánh Mì Bơ Giòn & Bánh Tart Nhỏ

10 -12 min

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.

BURGERS & SANDWICHES

Burger & Bánh Mì Kẹp

WAGYU BEEF BURGER (180g) (Signature) **330**

Northwestern Vietnam Spiced Wagyu Beef Patty (180g), Gruyère Cheese, Butterfly Pea Flower Bun, Chef's Signature Sauce, Crispy Bacon, Spicy Pickled Daikon & Onion, Ming Aralia Leaf, Fried Potato Wedges

12 -15 min

Bánh Burger Bò Wagyu

Thịt Bò Wagyu Hương Vị Tây Bắc (180g), Phô Mai Gruyère, Vỏ Bánh Mì Hoa Đậu Biếc, Sốt Đặc Biệt, Thịt Heo Xông Khói Giòn, Củ Cải Trắng & Hành Tây Muối Chua Cay, Lá Đinh Lăng, Khoai Tây Múi Cau Chiên

TERIYAKI CHICKEN BURGER **250**

180g Corn-Fed Chicken Thigh Steak, Pickled Turnip, Iceberg, Beef Tomato, Onion, Bonito Flake, Sesame Bun, Teriyaki Dipping, Asian Slaw, French Fries.

12 -15 min

Bánh Burger Đùi Gà Nướng (180g)

Củ Cải Muối, Xà Lách, Cà Chua, Hành Tây, Cá Bào, Sốt Tương Ngọt, Khoai Tây Chiên

HAN RIVER CLUB HOUSE **190**

Triple Decker Toast, Smoked Ham, Roasted Chicken, Cheddar Cheese, Avocado, Fried Egg, Crispy Bacon, Romaine Lettuce, Tomato, Mixed Salad, French Fries

12 -15 min

Bánh Kẹp

Thịt Xông Khói, Thịt Gà Nướng, Phô Mai, Trái Bơ Tươi, Trứng Ốp La, Xà Lách, Khoai Tây Chiên

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.

BURGERS & SANDWICHES
Burger Và Bánh Mì Kẹp

VIETNAMESE HOT DOG (Signature) **170**
Pork Hot Dog, Vietnamese Chicken Terrine, Pork Char Siu,
Fried Egg, Hoisin Sauce, Hoi An Chili Sauce, Laksa Leaves

Bánh Mì Việt Nam
Xúc Xích, Pa Tê Gà, Thịt Heo Xíu, Trứng Ốp La,
Tương Ớt Hội An & Rau Răm

12 -15 min

CROQUE MONSIEUR **250**
Grilled Chicken, Mornay Sauce,
Spicy Sweet Potato Fried, Mixed Green

Bánh Mì Kẹp Kiểu Pháp
Với Thịt Gà Nướng Sốt Kem Mornay, Dùng Kèm Khoai
Lang Chiên Vị Cay & Rau Mầm Trộn

12 -15 min



Images are for illustrative purposes only.
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.



Images are for illustrative purposes only.
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.

PASTA & PIZZA
Mỳ Ý & Bánh Pizza

SPAGHETTI **220**
Bolognese Or Carbonara Or Aglio E Olio

Mỳ Ý Sợi Tròn Với Sự Lựa Chọn
Sốt Bò Băm, Sốt Kem Trứng Thịt Hun Khói, Sốt Tỏi Ớt Dầu Oliu

10 -12 min

SEAFOOD TAGLIATELLE CURRY PASTA (Signature) **280**
Creamy Spicy Yellow Curry Sauce, Tiger Prawn, Squid,
Mussels, Parmesan Shaving & Basil Powder

Mỳ Ý Sợi Dẹt Sốt Cà Ri Cay
Với Tôm Sú, Mực, Vẹm Xanh, Phô Mai Parmesan & Bột Húng Tây

10 -12 min

LINGUINE & KING PRAWN **260**
Grilled King Prawn, Linguine Pasta, Chilli Flake,
Garlic Chips, Rucola, Tomato-Basil Sauce

Mỳ Ý Sợi Dẹt Nhỏ Với Tôm Sú
Ớt Khô, Tỏi Phi, Rau Rocket & Sốt Cà Chua Húng Tây

10 -12 min

EGGPLANT RIGATONI PASTA (Vegetarian Option) **150**
Grilled Eggplant, Tomato Sauce, Capsicum,
Onion, Pecorino Cheese, Basil Pesto

Mỳ Ý Ống Dùng Với Cà Tím Nướng (Có Tùy Chọn Món Chay)
Sốt Cà Chua, Ớt Chuông, Hành Tây, Phô Mai Bào, Sốt Húng Tây

10 -12 min

CHICKEN PESTO PASTA (Vegetarian Option) **190**
Penne Pasta, Candy Baby Tomato, Basil Pesto, Parmesan Cheese,
Almond, Olive Oil, Baby Daikon, Chicken Breast

Mỳ Ống Sốt Húng Tây Và Ức Gà (Có Tùy Chọn Món Chay)
Cà Chua Nấu Mềm, Phô Mai Bào, Hạnh Nhân

10 -12 min

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.

PASTA & PIZZA
Mỳ Ý & Bánh Pizza

TARTUFO & PROSCIUTTO PIZZA **220**
Truffle Tapenade, Prosciutto Ham, Tomato,
Rucola, Mozzarella, Pecorino

Bánh Pizza Sốt Nấm Truffle và Thịt Heo Muối
Sốt Nấm, Thịt Nguội Ủ Muối, Cà Chua, Rau Rocket, Phô Mai

10 -12 min

PEPPERONI PIZZA **240**
Pork Sausage, Semi-Dried Tomato, Oregano,
Mozzarella, Parmesan Cheese

Bánh Pizza Xúc Xích Cay
Xúc Xích Heo, Cà Chua Phơi Nắng, Rau Kinh Giới, Phô Mai

10 -12 min

QUATTRO FORMAGGI PIZZA **280**
Gorgonzola, Brie, Mozzarella, Parmesan, Honey.

Bánh Pizza Bốn Loại Phô Mai Ăn Kèm Mật Ong
Phô Mai Xanh, Phô Mai Brie, Phô Mai Mozzarella,
Phô Mai Pecorino, Mật Ong

10 -12 min

HAWAIIAN PIZZA **210**
Smoked Ham, Pineapple, Tomato, Oregano,
Mozzarella, Parmesan

Bánh Pizza Thịt Nguội Và Dứa
Thịt Nguội, Dứa, Cà Chua, Lá Oregano, Phô Mai

10 -12 min

MARGHERITA PIZZA **180**
Mozzarella Cheese, Pomodoro sauce,
Fresh Italian Basil Leaves & Pesto

Bánh Pizza Truyền Thống, Sốt Cà Chua & Sốt Húng Tây
Phô Mai, Sốt Cà Chua, Rau Quế Ý, Sốt Húng Tây

10 -12 min

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.



Images are for illustrative purposes only.
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.



Images are for illustrative purposes only.
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.

ASIAN ESSENTIALS
Ẩm Thực Á Đông

HAINANESE CHICKEN RICE (Signature) **250**
Poached Farm Chicken In Chef's Secret Herbs Broth, Lemongrass Fragrant Rice. Chicken Broth, Ginger, Chilli, Dark Soya, Homemade Sambal Sauce

Cơm Gà Hải Nam
Gà Hấp, Cơm Hương Sả, Sốt Ớt Cay Chưng Tôm Sả

12 -15 min

THAI SEAFOOD GREEN CURRY **190**
Coconut Green Curry, Prawn, Squid, Mussels, Seabass, Baby Eggplant, Straw Mushroom, Basil, Steamed Rice

Cà Ri Hải Sản Kiểu Thái
Tôm Sú, Mực Ống, Vẹm, Cá Chẽm, Cà Tím, Nấm Rơm, Rau Quế & Cơm Trắng

12 -15 min

MEKONG DELTA BRAISED BEEF **220**
Beef Brisket, Carrot, Onion, Lemongrass, Galangal, Garlic, Chili Flakes, Lime Leaves, Tomato, Peanut Paste, Fish Sauce, Steamed Rice

Bò Kho Miền Tây Nam Bộ
Nạm Bò Hầm Rau Củ, Sốt Đậu Phộng, Nước Mắm Truyền Thống, Cơm Trắng

10 -12 min

NASI GORENG **200**
Indonesian Fried Rice, Shrimp, Chicken, Cabbage, Garlic, Crispy Shallot, Sweet Soya, Shrimp Paste, Fried Egg, Chicken Satay, Prawn Cracker, Sambal Sauce

Cơm Chiên Kiểu Indonesia
Cơm Chiên Tôm, Thịt Gà, Trứng Ốp La, Gà Nướng Xiên, Bánh Phồng Tôm, Sốt Ớt Chưng Tôm Sả

12 -15 min

AUSTRALIAN BEEF LUC LAC **240**
Wok-Fried Australian Beef Tenderloin, Capsicums, Onion. Green Peppercorn Sauce, Served With Steamed Rice

Thăn Bò Úc Xào Lúc Lắc
Ớt Chuông Ba Màu, Hành Tây, Sốt Tiêu Xanh. Phục Vụ Kèm Cơm Trắng

10 -12 min

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.

FROM THE OVEN
Các Món Nướng Lò Đặc Trưng

ROASTED AGED DUCK BREAST (Signature) **220**
Tamarind Sauce, Morning Glory, Crispy Hair Noodle, Grilled Sticky Rice, Ginger Fish Sauce, Star Fruit & Mango Salad

Ức Vịt Đút Lò
Dùng Kèm Sốt Mắm Gừng & Cơm Gạo Nếp Nướng

15 -17 min

GROUPER EN PAPILLOTE **300**
Oven Baked Galangal & Fermented Rice Marinated Grouper 180g
Grilled Okra & King Mushroom, Savory Pork & Fish Sauce Dip 'Kho Quet'

Cá Mú Đút Lò Giấy Bạc Kiểu Pháp
Ăn Kèm Đậu Bắp & Nấm Đùi Gà Nướng,
Dùng Kèm Nước Mắm Kho Quẹt Đậm Đà

15 -20 min

BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN (220g) **750**
Robuchon Puree, Truffle Sauce, Green Veggies,
Baked Baby Tomato, Mushroom Duxelle

Thăn nội bò Úc Nướng
Dùng Kèm Khoai Tây Đút Lò & Sốt Dầu Nấm Cục Đen

20 -22 min

CRUSTED NEW ZEALAND LAMB RACK (300g) **950**
Panko, Parsley, Rosemary, Pepper Sauce, Sweet Potato Croquette, Asparagus, Green Pea Mousseline

Sườn Cừu New Zealand Nướng Thảo Mộc
Sốt Tiêu Đen, Bánh Khoai Lang Ngọt,
Măng Tây & Đậu Hà Lan Nghiền

20 -22 min

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.



Images are for illustrative purposes only.
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.



Images are for illustrative purposes only.
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.

SIDE DISHES
Các Món Ăn Kèm

GREEN GARDEN SALAD 50
Các Loại Xà Lách Hữu Cơ Sốt Bơ Chanh

SAUTÉED MUSHROOM WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER 65
Nấm Xào Bơ Đặc Biệt

ORGANIC SAUTÉED VEGETABLES 55
Rau Hữu Cơ Xào

MASHED POTATOES 45
Khoai Tây Nghiền

WOK-FRIED MORNING GLORY WITH GARLIC 50
Rau Muống Xào Tỏi

BAKED EGGPLANT WITH SCALLION OIL 40
Cà Tím Đút Lò Sốt Mỡ Hành

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.

DESSERTS
Món Tráng Miệng

BLUEMOON TIRAMISU (Signature) **170**
Butterfly Pea-Infused Mascarpone Cream,
Cocoa Crumble, Kahlua Gel & Blueberry Reduction

Bánh Kem Mềm Kiểu Ý Ngâm Hoa Đậu Biếc
Vụn Bánh Vị Cacao, Thạch Rượu Cà Phê, Sốt Việt Quất Đậm Đặc

CHILLED MUNG BEAN & ALOE VERA **110**
Lightly Sweetened Mung Bean Sweet Soup With Pandan
Leaves, Fresh Aloe Vera, & Roasted Peanuts

Chè Đậu Xanh Nấu Lá Dứa Thơm
Nha Đam Tươi & Đậu Phộng Rang

FRESH MANGO & COCONUT PUDDING **100**
Chilled Coconut Pudding Topped with Fresh Mango,
Kumquat Granita and Almond Tuile

Pudding Xoài Với Nước Cốt Dừa
Đá Bào Xoài Tắc Và Bánh Hạnh Nhân Giòn

KAFFIR LIME & COCONUT CRÈME BRÛLÉE **150**
Smooth Coconut Custard Infused Kaffir Lime Flavored.
Topped with A Crisp Caramel Crust

Kem Dừa Cháy Đường Vị Chanh Thái
Phủ Lớp Đường Nướng Giòn

THE MARBLE MOUNTAIN CHEESECAKE **180**
Rich Baked Silky Cream Cheese Filled With Cam Le Black Sesame
Ganache, Cinnamon Lotus Seed Crumble & Red Berries Coulis

Bánh Phô Mai Nướng Nhân Mè Đen Cẩm Lệ
Hạt Sen Hương Quế Giã Vụn, Sốt Dâu Hỗn Hợp

FRESH SEASONAL FRUIT PLATTER **100**
Đĩa Trái Cây Cắt Lát Theo Mùa

ICE CREAM SELECTION (ONE SCOOP) **80**
Choice of: Vanilla, Strawberry, Chocolate,
Mango, Coconut, Passion Fruit
TWO SCOOPS / Hai Viên **130**

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.



Images are for illustrative purposes only.
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.



Images are for illustrative purposes only.
Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.

KIDS MENU
Thực Đơn Trẻ Em

CRISPY CHICKEN NUGGET 65
Golden Fried Chicken, Mango Mayo, French Fries

Ức Gà Chiên Giòn
Sốt Dầu Trứng Vị Xoài Ăn Kèm Khoai Tây Chiên

FISH 'N' CHIPS 70
Battered Fish, Tartar Sauce, French Fries

Cá Tẩm Bột Chiên
Ăn Kèm Sốt Tartar & Khoai Tây Chiên

SPAGHETTI BOLOGNESE 75
Bolognese Sauce, Spaghetti, Parmesan Cheese

Mỳ Ý Sợi Tròn Sốt Thịt Bò Băm
Mỳ Ý Sợi Dài Với Sốt Thịt Bò Băm & Phô Mai Parmesan

MINI BEEF BURGERS 85
Fried Onion Rings, French Fries

Bánh Hamburger Thịt Bò
Ăn Kèm Khoai Tây Vòng & Khoai Tây Chiên

DIY MINI PIZZA (Select 3 Toppings) 80
Choose From: Sweet Corn, Red Kidney Bean, Green Pea, Pineapple, Banana, Smoked Ham, Pepperoni, Tuna Confit, Smoked Chicken Breast, Mozzarella Cheese

Bánh Pizza Trẻ Em Với Lựa Chọn Ba Thành Phần Nguyên Liệu:
Bắp Ngọt, Đậu Trái Cật, Đậu Hà Lan, Dứa, Chuối, Thịt Nguội, Xúc Xích Khô, Cá Ngừ Ngâm Dầu, Ức Gà Hun Khói, Phô Mai

BANANA & PEANUT BUTTER FRENCH TOAST 45
Maple Syrup, Peanut Butter, Chocolate Sauce

Bánh Mì Ngọt Kiểu Pháp
Ăn Kèm Si Rô Lá Phong, Bơ Đậu Phộng Và Sốt Chocolate

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND) and are inclusive of service charge and applicable government taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng nghìn đồng Việt Nam, đã bao gồm phí phục vụ và các loại thuế theo quy định của nhà nước.