

VVIP WESTERN SET MENU

APPETIZERS | MÓN KHAI VỊ

ROYAL OSETRA CAVIAR 10G 1100
Trứng Cá Tầm Tự Nhiên Cao Cấp 10g

PAN SEARED FOIE GRAS SERVED WITH TROPICAL FRUIT JAM 650
Gan Nghỗng Áp Chảo phục vụ kèm Mứt Trái Cây Nhiệt Đới

PAN SEARED HOKKAIDO SCALLOP SERVED CAVIAR 650
MIXED GARDEN SALAD PASSION FRUIT DRESSING
*Thịt Cồi Sò Đẹp Nhật Áp Chảo phục vụ kèm Trứng Cá Muối,
Xà Lách Vườn Sốt Chanh Dây*



SOUP | MÓN SÚP

GREEN AUSTRALIA ABALONE 1200
WITH BHUTAN CONRDYCEPS SOUP
Súp Bào Ngư Xanh Úc Tiềm Đông Trùng Hạ Thảo Bhutan

SOUR & SPICY KOREA ABALONE 650
WITH HOKKAIDO SCALLOP, CONRDYCEPS MUSHROOM SOUP
Súp Bào Ngư Hàn Quốc, Sò Đẹp Hokkaido Tiềm Nấm Đông Trùng, Vị Chua Cay

KOREA ABALONE WITH HOKKAIDO SCALLOP 650
CONRDYCEPS MUSHROOM SOUP
Súp Bào Ngư Hàn Quốc, Sò Đẹp Hokkaido Tiềm Nấm Đông Trùng

MAIN COURSES | MÓN CHÍNH

GRILLED JAPAN WAGYU BEEF SERVED SAUTEED VEGETABLES **1800**
TRUFFLE MASHED POTATO, PEPPERCORNS BEEF JUS
*Thịt Bò Wagyu Nhật Nướng dùng kèm Rau Củ Xào
phục vụ Khoai Tây Nghiền Nấm Truffle, Sốt Tiêu Xanh*

GRILLED AUSTRALIA WAGYU BEEF SERVED SAUTEED VEGETABLES **1500**
TRUFFLE MASHED POTATO, PEPPERCORNS BEEF JUS
*Thịt Bò Wagyu Úc Nướng dùng kèm Rau Củ Xào
phục vụ Khoai Tây Nghiền Nấm Truffle, Sốt Tiêu Xanh*



PAN SEARED SALMON FISH FILLETS **900**
SERVED WITH MASHED POTATO, VEGETABLES, ORANGE SAUCE
Phi Lê Cá Hồi Áp Chảo phục vụ kèm Rau Củ Nướng & Sốt Cam

GRILLED CHICKEN NORTHWEST STYLE **450**
Gà Nướng Mắc Khén Kiểu Tây Bắc

JAPAN OYSTER TEMPURA **650**
Hàu Nhật Tempura

GRILLED 1/2 MINI LOBSTER THERMIDOR **900**
WITH CHEESE & MUSHROOM, BLACK CARVIA
½ Tôm Hùm Baby Nướng Sốt Pho Mai Với Nấm, Trứng Cá Muối

GRILLED 1/2 ROCK LOBSTER THERMIDOR **1500**
WITH CHEESE & MUSHROOM, BLACK CARVIA
½ Tôm Hùm Bông Nướng Sốt Pho Mai Với Nấm, Trứng Cá Muối

DESSERTS | TRÁNG MIỆNG

SEASONAL FRUIT PLATTER **250**
Trái Cây Nhiệt Đới Theo Mùa