

NHỮNG LỢI ÍCH CỦA VÀNG TRONG TINH HOA ẨM THỰC



Trong dược thư cổ cương mục, Lý Thời Trân (Trung Quốc): “Vàng ròng được luyện thành các vảy mỏng dùng làm thuốc trị các bệnh thần kinh và hạn chế sự phát triển của các loại vi khuẩn”

Theo nam dược thân hiệu, Danh y Tuệ Tĩnh: “Tinh kim – vàng ròng vị cay, tính bình, hòa huyết, trấn tâm, an ngũ tạng, trừ bệnh cốt nhiệt và bệnh phong, vàng đã tôi luyện không độc”

*“Tinh kim tục gọi ấy là vàng ròng
Vị cay, khí bình, ít độc xung
Hòa huyết, trấn tâm, yên ngũ tạng
Trừ mọi nóng xương và chữa phong”.*

(Hải Thượng Lãn Ông)

Vàng là phụ gia thực phẩm được Liên minh châu Âu phê chuẩn với mã số E175. Theo dinh dưỡng học hiện đại, các kim loại như Fe, Cu, Mg, Zn, Si... vàng là một nguyên tố vi lượng cần thiết cho cơ thể con người và được nghiên cứu sử dụng để làm thuốc chữa bệnh.

Theo kết quả phân tích của Cục thực phẩm Munich (Đức), vàng sau khi được đưa vào cơ thể sẽ có tác dụng hấp thụ các chất độc hại và thải chúng ra ngoài cơ thể. Nguyên tố vi lượng quý hiếm này đóng vai trò là trợ thủ đắc lực giúp cho cơ thể con người thanh lọc các “độc tố”, phục hồi sự “trong lành” và phòng chống tích cực bệnh tật.

Dòng điện siêu nhỏ do lá vàng tạo ra về cơ bản cũng giống như dòng điện của chính cơ thể con người nên nó có thể thúc đẩy quá trình tuần hoàn máu và lọc sạch máu nhờ tác động của các ion âm.

Cải thiện chức năng não bộ: trong nghiên cứu đăng trên Tạp chí Khoa học Frontier cho thấy những người ăn hoặc uống 30 mg dung dịch vàng/ngày trong 4 tuần liên tiếp thì chỉ số IQ tăng lên 20%.

Như vậy không phải ngẫu nhiên mà từ hàng ngàn năm nay, các nền văn minh cổ đại Ai Cập, Hy Lạp, Trung Quốc,... con người đã sử dụng vàng trong thực phẩm và y học. Vì thế, vàng không chỉ tạo cảm quan mà còn tạo vị giác cho một bữa ăn ngon.





SET MENU DẤT VÀNG

24K Gold Set Menu

尊貴金泊個人套餐

- Há cảo bọc củi dát vàng
24K Gold Wrapped Steamed Dumplings
金泊墨汁鮮蝦餃
- Lợn sữa với bánh tráng dát vàng
24K Wrapped Crispy Suckling Pig
金泊乳豬薄餅
- Vịt cá nước dùng thượng hạng “Kim Hồ Cung”
Golden Lake Palace Double-boiled Shark Fin Soup
金湖宮頂湯金勾翅
- Hải sâm gai Nhật ghép chân ngỗng
Japanese Sea Cucumber with Goose's Feet Webs in 24K Gold
黃金遼參扣鵝掌
- Thăn bò Mỹ Angus dát vàng 100gr
American Tenderloin Wrapped in 24K Gold 100gr
金泊美國安格斯牛扒100G/件
- Chân giò muối với rau xanh sốt Kim Hoa
Jinhua Smoked Ham with Vegetables
金華火腿扒時蔬
- Cơm rang bào ngư sợi vàng
Abalone Fried Rice with Shredding 24K Gold
金絲鮑魚炒飯
- Chè yến hạnh nhân rắc vàng
24K Gold Bird's Nest with Almond Sweet Soup
金粉杏汁燕窩甜羹
- Hoa quả theo mùa
Seasonal Fresh Fruits
時令水果

SET MENU DẤT VÀNG (SUẤT)

24K Gold Set Menu (Pax)

尊貴金泊個人套餐 (每位)

7,226,000

Súp Phật Nhảy Tường Bỏ Dưỡng Kim Hồ Cung
Buddha Jumps Over the Wall Soup

BBQ
08

VỊT QUAY HỒNG KÔNG

Hong Kong Roasted Duck
北京片皮鴨

926,000



QUAY NƯỚNG HỒNG KÔNG
HONG KONG ROAST | 港式燒味

BBQ_01

LỢN SỮA QUAY DẮT VÀNG
24K Gold Wrapped Crispy Suckling Pig | 金泊乳豬件

1,050,000

VỊT QUAY BẮC KINH 2 VỊ (THỊT VÀ DA)
2 Options of Peking Duck (Skin and Meat) | 北京片皮鴨

BBQ_02

NGUYÊN CON
Whole | 1隻

1,050,000

BBQ_03

NỬA CON
Half | 半隻

550,000

VỊ THỨ BA, XƯƠNG VỊT NẤU THEO YÊU CẦU
3rd Option of Duck Bone Cooked to Your Liking | 三食

320,000

- ☉ Vịt chặt miếng rán muối ớt
Deep-fried with Salt and Pepper | 椒鹽局鴨件
- ☉ Vịt om mướp đắng
Stewed with Bitter Melon | 涼瓜燜鴨件
- ☉ Vịt nấu rau
Braised with Vegetable | 時蔬浸鴨
- ☉ Vịt rán tỏi
Deep-fried with Garlic | 蒜香炸鴨件

BBQ_04

SUẤT
Pax | 例牌

336,000

LỢN SỮA QUAY
Crispy Suckling Pig | 炭火烤金豬

BBQ_05

NGUYÊN CON
Whole | 1隻

2,289,000

BBQ_06

NỬA CON
Half | 半隻

1,250,000

BBQ_07

SUẤT
Pax | 例牌

506,000

VỊT QUAY HỒNG KÔNG
Hong Kong Roasted Duck | 炭火烤金豬

BBQ_08

NGUYÊN CON
Whole | 1隻

926,000

BBQ_09

NỬA CON
Half | 半隻

506,000

BBQ_10

SUẤT
Pax | 例牌

296,000



BBQ_I1

QUAY NƯỚNG
GHÉP THẬP CẨM
DẤT VÀNG
BBQ Roast Combo
燒味三拼

696,000

BBQ_I2

XÁ XÍU NƯỚNG MẬT
Grilled Char Siu with Honey
蜜汁叉燒

350,000

BBQ_I3

THỊT QUAY MA CAO
Crispy Pork Belly in Macau Style
冰燒三層肉

400,000

GÀ NƯỚNG MUỐI TRUYỀN THỐNG
Traditional Roasted Chicken | 古法鹽局雞

BBQ_I4

NGUYÊN CON
Whole | 1隻

760,000

BBQ_I5

NỬA CON
Half | 半隻

400,000

KHAI VỊ

APPETIZER | 餐前小食

AT_o1

CHÂN GÀ TRẮNG
OM MUỐI
Braised Chicken Feet
with Salt
鹽局鳳爪 (餐前小食)

189,000

AT_o4

TÓ ONG BÒ SỐT
CAY TỬ XUYÊN
Braised Beef Tripe-
Spicy Sichuan Sauce
麻辣牛肚絲

189,000

AT_o2

GÀ TẮM RƯỢU
GIANG NAM
Braised Chicken in
Jiangnan Style
江南醉雞

189,000

AT_o5

CÚ CẢI
CHUA NGỌT
Sweet and Sour
Pickled Radish
糖醋蘿蔔

160,000

AT_o3

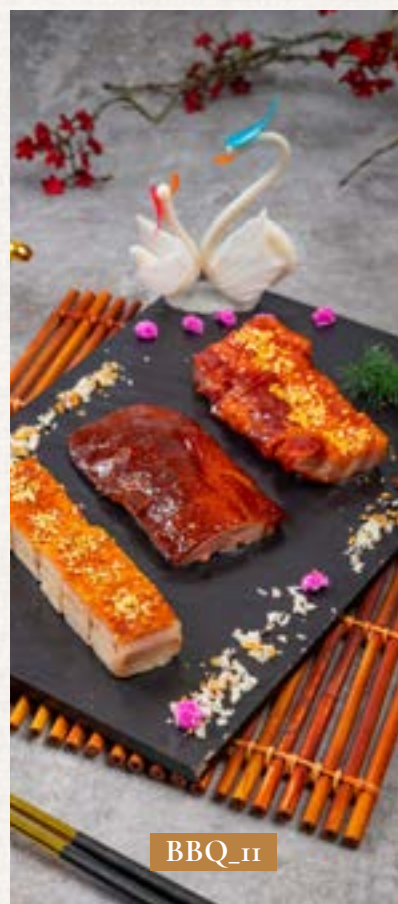
CHÂN GIÒ SỐT
GIẤM KIỂU THÁI
Braised Pig Feet in
Thai Style
泰汁陳醋泡豬手

189,000

AT_o6

DƯA CHUỘT VÂN
NHỈ CHUA CAY
Spicy Cucumber
酸辣雲耳青瓜

160,000



BBQ_I1



S0
02

SÚP VI CÁ SỢI KIM CÂU HỒNG XÍU RẮC VÀNG (80GR)

Double-boiled Shark's Fin Soup with 24K Gold
紅燒金泊勾翅針 (80G) (位)

3,550,000





YẾN/ VÂY CÁ/ CANH TÂN BỔ DƯỠNG BIRD'S NEST/ SHARK'S FIN/ DOUBLE-BOILED SOUP

燕/翅/滋補養生燉湯



SO_01

SÚP VI CÁ KIM CÂU TÂN CHÂN GIÒ
MUỐI KIM HOA (CHO 4 - 6 NGƯỜI)
Double-boiled Shark's Fin Soup with
Jinhua Smoked Ham (4-6 pax)
金瞳燉原只12寸金山勾翅(4-6位用)

25,000,000

SO_02

SÚP VI CÁ SỢI KIM CÂU HỒNG XÍU
RẮC VÀNG (80GR)
Double-boiled Shark's Fin Soup
with 24K Gold
紅燒金泊勾翅針 (80G) (位)

3,550,000

SO_03

SÚP PHẬT NHẢY TƯỜNG BỔ DƯỠNG
KIM HỒ CUNG
Buddha Jumps Over the Wall Soup
金湖宮滋補精品佛跳牆 (位)

2,709,000

SO_04

VỊT TRỜI TÂN ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO
Double-boiled Duck with Cordyceps Flowers
冬蟲夏草燉水鴨 (位)

2,709,000

SO_05

SÚP YẾN THỊT GÀ
Double-boiled Bird's Nest with Chicken Soup
雞茸燕窩 (位)

2,080,000

SO_06

SÚP VI CÁ MẬP HỒNG XÍU
Medium Shark's Fin Soup
紅燒大鮑翅 (位)

1,500,000

SO_07

SÚP VI CÁ TÂN GÀ
Double-boiled Medium Sharks Fins Soup
with Chicken
雞燉鮑翅 (位)

1,500,000



SO_03

SO_08

SÚP VI CÁ THỊT CUA
Shark's Fins with Crab Meat
生拆蟹肉翅 (位)

720,000

SO_09

ỐC TÙ VÀ TÂN CHÂN GÀ
Double-boiled Triton Snail with Chicken
鮮響螺頭燉雞腳 (位)

720,000

SO_10

GÀ ÁC TÂN SÂM TƯƠI
Double-boiled Black Chicken with Ginseng
鮮人參燉烏雞 (位)

320,000

SO_11

SÚP VI CÁ, BÀO NGƯ, HẢI SÂM, BÔNG CÀ
Shark's Fins, Abalones, Sea Cucumber,
Fish Maw Soup
鮑參翅肚羹 (位)

296,000

SO_12

GÀ GIÀ TÂN HOÀI SƠN VÀ HOA
ĐÔNG TRÙNG
Double-boiled Chicken with
Cordyceps Flowers
蟲草花淮山燉老雞 (位)

296,000

SO_13

BA BA RỪNG TÂN THUỐC BẮC
Double-boiled Wild Tortoise with
Chinese Herbs
藥膳燉山瑞 (位)

296,000

SO_14

SÚP NẤM HƯƠNG THỊT CUA
Mushroom Soup with Crab Meat
香菇蟹肉羹 (位)

189,000

SO_15

SÚP NẤM CỤC ĐEN KIM HỒ
Black Truffle Mushroom Soup
金湖黑松露灌湯飽

168,000



SO_10



AH
01

BÀO NGƯ ỨC NGUYÊN CON DÁT VÀNG SỐT DẦU SÒ

Whole Australian Abalone in 24K Gold
蠔皇原只黃金澳洲湯鮑

3,500,000



BÀO NGƯ / HẢI SÂM ABALONE / SEA CUCUMBER | 鮑/參/海味

AH_02

BÀO NGƯ ỨC NGUYÊN CON SỐT DẦU SÒ
Braised Australian Abalone with Oyster Sauce
蠔皇原只黃金澳洲湯鮑

2,500,000

AH_03

BÀO NGƯ LÁT RAU XANH
Sliced Australian Abalone with Green Vegetable (S)
碧綠扒鮮鮑片

2,500,000

AH_04

BÀO NGƯ HẠT LỰU OM HẢI SÂM
Braised Abalone with Sea Cucumber (S)
鮮鮑甫扣海參

1,800,000

AH_05

BÀO NGƯ MIẾNG GHÉP CHÂN NGỔNG
Sliced Australian Abalone with Goose's Feet
Webs (pax)
湯鮑魚件扒鵝掌 (位)

1,500,000

AH_06

HẢI SÂM CHÂN NGỔNG NỒI ĐẤT
Braised Sea Cucumber with Goose's Feet in
Claypot (S)
海參鵝掌煲

1,500,000

AH_07

BÓNG CÁ NỜ OM HẢI SÂM
Braised Fish Maw with Sea Cucumber (S)
沙爆魚肚扣海參

900,000

AH_08

HẢI SÂM OM ĐẬU ĐỎ
Braised Sea Cucumber with Red Beans (S)
紅腰豆海參

900,000

AH_09

BÓNG CÁ NỜ OM NẤM HƯƠNG
Braised Fish Maw with Mushrooms (S)
花菇扒沙爆魚肚

500,000

AH_10

HẢI SÂM GAI NHẬT GHÉP
CHÂN NGỔNG
Japanese Sea Cucumber with Goose's Feet
Webs (pax)
日本遼參拼鵝掌 (位)

609,000

AH_11

HẢI SÂM NHẬT NHỒI BÁCH HOA
Braised Sea Cucumber with
Cypress Flower (pax)
百花讓日本遼參 (位)

505,000

AH_12

BÓNG CÁ NỜ XÀO NẤM THẬP
CẨM DẦU SÒ
Stir-fried Assorted Fish Maw and Mush-
room with Oyster Sauce (S)
蠔油雜菌菇爆炒沙爆魚肚

500,000



SF
02

CÁ TUYẾT NƯỚNG SỐT TƯƠNG NHẬT

Grilled Cod Fish with Japanese Sauce
日式燒汁煎雪魚 (位上)

420,000



HẢI SẢN SEAFOOD | 海中寶風味菜

SF_01

CÁ TUYẾT NẤU NƯỚC DỪNG
TRỨNG CUA DẮT VÀNG
Cod Fish with 24K Gold Crab Eggs Broth
金泊蟹子頂湯浸雪魚件 (位上)

820,000

SF_03

SÒ ĐIỆP ỨC XÀO BÍCH LỤC
Stir-fried Australian Scallops with Vegetables (S)
碧綠炒澳洲鮮帶子

600,000

SF_04

HẢI BẢO XÀO TƯƠNG XO
Stir-fried Superior Seafood with XO Sauce (S)
雀巢XO醬炒海中寶

600,000

SF_05

TÔM HE NỒN XÀO SỐT MAYONNAISE
Stir-fried Shrimps with Mayonnaise Sauce (S)
沙律香菠蝦球

450,000

SF_06

VIÊN TÔM TRỘN THỊT CUA
TẮM BỘT RÁN TRIỀU CHÂU
Deep-fried Crab and Shrimp Ball Teochew Style (S)
潮式百花炸蟹棗

450,000

SF_07

MỰC MỘT NẮNG XÀO LĂN
Stir-fried Half-dried Cuttlefish (S)
油泡半乾鮮吊片

450,000

SF_08

MỰC MỘT NẮNG RÁN VỊ TỎI
Deep-fried Half-dried Cuttlefish with
Garlic (S)
蒜香炸鮮吊片

450,000

SF_09

TÔM SÚ CHIÊN SỐT XÌ DẦU
Deep-fried Live Prawns with Soy Sauce (S)
豉油皇鮮中蝦

505,000

SF_10

TÔM SÚ CHIÊN TRỨNG MUỐI
Deep-fried Live Prawns with Salted Egg
Yolk (S)
黃金焗生中蝦

505,000

SF_11

TÔM HE OM BƠ VÀ PHO MẮT
Braised Prawns and Tofu with Cheese (S)
芝士牛油大虎蝦扒豆腐

860,000

SF_12

ỐC TÙ VÀ XÀO NẤM MOREL VÀ
MĂNG TÂY XANH
Stir-fried Charonia with Morel Mushroom
and Green Asparagus
露芦炒螺头

580,000



SF
17

CUA XÀO ỚT SỐT TÀU XÌ
Stir-fried Live Crab with Chili and Black
Bean Sauce
豉椒炒肉蟹

720,000



SF_14



CUA
CRAB | 蟹類

SF_12

THỊT CUA TƯƠI NGUYÊN CON XÀO LÒNG
TRẮNG TRỨNG RẮC VÀNG
Live Whole Crab in Egg White with 24K Gold (S)
原只新鮮生拆蟹肉金泊炒蛋白

1,050,000

SF_13

CÀNG CUA TƯƠI BỎ VỎ NẤU
NƯỚC DỪNG BÍ XANH
Crab Legs with Winter Melon Broth
金湯白肉燴生拆原只蟹鉗 (位上)

350,000

SF_14

CUA RANG SỐT CAY PHÒNG PHONG
Fried Crab with Spicy Bi Feng Sauce
避風塘炒辣蟹

720,000

SF_15

CUA HẤP MỠ GÀ
RƯỢU HOA TIÊU
Steamed Live Crab with
Huadiao Wine
雞油花雕蒸肉蟹

720,000

SF_16

CUA XÀO GỪNG HÀNH
Stir-fried Live Crab with
Ginger and Onion
薑沖焗肉蟹

720,000

SF_17

CUA XÀO ỚT SỐT TÀU XÌ
Stir-fried Live Crab with Chili and
Black Bean Sauce
豉椒炒肉蟹

720,000

SF_18

CUA OM MIẾN SA TẾ NỔI ĐẤT
Braised Live Crabs with Glass Noodles
in Claypot
沙爹粉絲焗肉蟹

720,000

SF_19

CUA XÀO SỐT CÀ RI
KIỂU THÁI
Stir-fried Live Crabs with
Thai Curry
泰式咖喱炒肉蟹

720,000

SF_20

CUA RANG MUỐI ỚT
Stir-fried Live Crabs with
Salt & Pepper
椒鹽焗肉蟹

720,000

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and VAT



SF_21

TÔM HÙM XANH LOBSTER | 生猛本地龍蝦

(TÍNH THEO THỜI GIÁ | AT THE MARKET PRICE | 時價)



CHỌN PHƯƠNG THỨC CHẾ BIẾN

6 Cooking Choices | 自選烹調方式

- | | | |
|---|--|---|
| ● Ăn gỏi
Sashimi
刺身 | ● Om mỳ giòn sốt bơ pho mai
Steamed with Crispy Noodles
and Cheese
芝士牛油燴煎脆黃面底 | ● Rang với sốt cay Phòng Phong
Stir-fried with Spicy Bi Feng
香辣避風塘炒 |
| ● Om mỳ với nước dùng
Braised with Egg Noodles
in Broth
上湯焗伊面底 | ● Hấp tỏi miến
Steamed with Glass Noodles
and Garlic
蒜茸蒸粉絲底 | ● Rang vị tỏi
Stir-fried with Garlic
金蒜椒鹽焗 |

PHÍ CHẾ BIẾN KHI CHỌN TỪ PHƯƠNG THỨC THỨ 3

Additional fee from 3rd cooking choice | 三食加收

320,000/phương thức/choice/烹調方式



SF_22

ỐC VÒI VOI CANADA CANADIAN'S GEODUCK | 加拿大象拔蚌

(TÍNH THEO THỜI GIÁ | AT THE MARKET PRICE | 時價)



CHỌN PHƯƠNG THỨC CHẾ BIẾN

4 Cooking Choices | 自選烹調方式

- | | | | |
|---------------------------|--|--|--|
| ● Ăn gỏi
Sashimi
刺身 | ● Chân nước dùng tại bàn
Braised Table Side
堂灼 | ● Xào bách lục
Stir-fried with Vegetable
碧綠炒 | ● Xào sốt tương XO
Stir-fried with XO Sauce
XO醬炒 |
|---------------------------|--|--|--|

PHÍ CHẾ BIẾN KHI CHỌN TỪ PHƯƠNG THỨC THỨ 3

Additional fee from 3rd cooking choice | 三食加收

320,000/phương thức/choice/烹調方式



BÒ/ LỢN/ GIA CẦM BEEF/ PORK/ POULTRY | 豬/ 牛/ 雞/ 鵲類



PT_01

THỊT BÒ MỸ ANGUS ÁP CHẢO
DẤT VÀNG (200G/ MIẾNG)
American Angus Tenderloin in 24K Gold
金泊美國安格斯牛扒200G/件

1,350,000

PT_02

ĐUÔI BÒ OM RƯỢU VANG NỔI ĐẤT
Braised Oxtail with Red Wine Sauce in Claypot
紅酒牛尾煲

555,000

PT_03

THỊT BÒ LỰU XÀO TỎI LÁT
TUƠNG NHẬT
Stir-fried Beef with Garlic in Wasabi Sauce
日式芥醬蒜片牛柳粒

480,000

PT_04

THĂN BÒ XÀO SÓT TIÊU ĐEN
Stir-fried Sliced Beef with Black Pepper Sauce
黑椒蒜片牛柳條

480,000



PT_08

PT_05

THỊT BÒ LÁT XÀO NẤM SÔ DẦU SÔ
Stir-fried Sliced Beef with Mushroom
and Oyster Sauce
蠔油秀珍菇爆炒牛仔肉

350,000

PT_06

THỊT LỢN XÀO SÓT CHUA NGỌT
Stir-fried Pork with Sweet and Sour Sauce
香菠咕嚕肉

320,000

PT_07

SƯỜN CHIÊN VỊ TỎI
Deep-fried Pork Ribs with Garlic
蒜香一字骨

480,000

PT_08

SƯỜN RÁN SÓT NGÀN ĐẢO
Deep-fried Pork Ribs with Thousand
Island Sauce
千島汁焗肉排

480,000

PT_09

BA CHỈ BÒ CUỐN GAN NGỔNG RÁN
Pan-fried Beef Belly Wrapec Foie Gras
芦笋鹅肝牛柳卷

580,000

PT_10

LẠP DỤC XÀO CẦN TÂY BA CHỈ
Stir-fried Dried Pork Belly with US Celery
西芹爆炒腊肉

380,000

PT_11

CÀ TÍM NGŨ HƯƠNG OM NỒI ĐẤT
Braised Eggplant in Claypot
肉末魚香茄子煲

296,000

PT_12

CÁ MẶN HỒNG KÔNG HẤP THỊT BẮM
Steamed Salted Hong Kong Fish with
Minced Pork
馬友鹹魚蒸肉餅

350,000

GÀ RÁN GIÒN DA KIM BÀI
Crispy Chicken
金牌炸子雞

PT_15

NGUYÊN CON
Whole | 1隻

760,000

PT_16

NỬA CON
Half | 半隻

400,000

PT_17

GÀ HẠT LỰU XÀO SÓT
CUNG BẢO
Kung Pao Chicken with Cashew Nuts
宮保腰果雞丁

350,000

PT_18

GÀ OM HÀNH KHÔ,
DẦU VỪNG NỒI ĐẤT
Dried Scallion Chicken Ball in
Claypot with Sesame Oil
乾蔥麻油雞球煲

350,000

PT_13

CHIM BỎ CẦU RÁN GIÒN
Crispy Pigeons
脆皮乳鴿皇

320,000

PT_14

THỊT CHIM LÁT XÀO RAU
BÍCH LỤC
Stir-fried Pigeons with Vegetable
碧綠炒乳鴿片

350,000



PT_07

PT_19

GÀ KHO MƯỚP ĐĂNG VÀ
TỎI TRONG NỒI ĐẤT
Braised Chicken with Bitter
Melon and Garlic in Claypot
拍蒜涼瓜乾燜雞煲

350,000

PT
04

THĂN BÒ XÀO SÓT
TIÊU ĐEN

Stir-fried Sliced Beef
with Black Pepper Sauce
黑椒蒜片牛柳條

480,000





VT
04

ĐẬU PHỤ MAPO OM SỐT THỊT CAY

Mapo Tofu with Spicy Minced Pork
香辣麻婆滑豆腐

220,000



RAU

VEGETABLE | 新鲜蔬菜

VT_o1

RAU NGÓT OM HOA ĐÔNG TRÙNG
HẠ THẢO
Braised Chinese Leek with Cordyceps Flowers
蟲草花韭杞浸福果

250,000

VT_o2

ĐẬU QUẢ XÀO SỐT TỬ XUYÊN
Stir-fried Green Bean in Sichuan Style
川味肉末四季豆

220,000

VT_o3

CÀ TÍM NGUYÊN QUẢ NHỒI THỊT OM
SỐT TÀU XÌ
Braised Eggplant with Minced Pork
豉汁焗讓原條茄子

250,000

VT_o4

ĐẬU PHỤ MAPO OM SỐT THỊT CAY
Mapo Tofu with Spicy Minced Pork
香辣麻婆滑豆腐

220,000

VT_o5

ĐẬU PHỤ NON CHIÊN MUỐI ỚT
Deep-Fried Crispy Tofu with Salt and Pepper
五味椒鹽脆皮豆腐

220,000

VT_II

RAU THEO MÙA
Seasonal Vegetables | 各式時蔬 (自選烹調方式)

152,000

- Luộc | *Blanched* | 白灼
- Xào | *Stir-fried* | 清炒
- Xào tỏi | *Stir-fried with Garlic* | 蒜茸炒
- Xào phụ nhự
Stir-fried with Fermented Tofu | 腐乳

VT_o6

RAU CHAY OM SỐT NẠM NHỰ
THƯỢNG HẠNG NỒI ĐẤT
Braised Assorted Vegetables in Claypot
南乳粗齋煲

252,000

VT_o7

THỊT CUA TƯƠI OM SỐT ĐẬU PHỤ
Braised Crab Meat with Tofu
鮮拆蟹肉扒滑豆腐

400,000

VT_o8

NẤM HƯƠNG NHẬT BẢN SỐT RAU
THEO MÙA
Braised Shiitake Mushroom with
Seasonal Vegetables
北菇扒時蔬

252,000

VT_o9

CHÂN GIÒ KIM HOA SỐT LỢ XANH,
NẤM TRÚC, DẦU SÒ
Jinhua Smoked Ham with Broccoli,
Bamboo Mushroom and Oyster Sauce
金華火腿竹笙扒西蘭花

252,000

VT_10

RAU ĐỎ OM NƯỚC DỪNG TRỨNG
BẮC THẢO
Braised Red Chinese Spinach with Salted
and Preserved Egg and Duck Egg
金銀蛋浸莧菜

250,000

- Xào mấm tôm | *Stir-fried with Shrimp Paste* | 蝦醬
- Sốt dầu sò | *Stir-fried with Oyster Sauce* | 蠔油扒
- Xào kiểu Mã Lai
Stir-fried with Malaysia Sauce | 馬拉盞炒
- Om nước dùng | *Braised in Broth* | 上湯浸



NR
01

BÁNH CUỐN XÀO HẢI SẢN SÓT TƯƠNG XO NÔI ĐẤT

Seafood Rice Rolls in Claypot with XO Sauce
XO醬沙鍋海鮮炒腸粉

280,000



CƠM VÀ BÚN NOODLES AND RICE | 五谷主食

NR_02

PHỞ XÀO BÒ VỊ TÔM ĐẶC BIỆT
Stir-fried Rice Noodles with Beef and
Shrimp Paste Sauce
蝦醬乾炒牛河

250,000

NR_03

MỠ XÀO SÓT THỤY SĨ
Stir-fried Noodles with Switzerland Sauce
瑞士汁銀芽炒麵

190,000

NR_04

PHỞ XÀO THỊT CÁ SONG LÁT
Stir-fried Rice Noodles with Sliced
Grouper Balls
石斑魚球炒河粉

280,000

NR_05

THỊT CUA OM MỠ TRỨNG
Braised Egg Noodle with Crab Meat
鮮蟹肉乾燜伊面

252,000

NR_06

PHỞ XÀO BÒ SÓT TÀU XÌ KIỂU HỒNG KÔNG
Stir-fried Rice Noodles with Black Bean Sauce in
Hong Kong Style
港式豉椒濕炒牛肉河

250,000



NR_09

NR_07

MỠ GIÒN SÓT HẢI SẢN
Crispy Wonton Noodles with Seafood Sauce
海鮮煎脆黃面餅

280,000

NR_08

CƠM RANG DƯƠNG CHÂU
YangZhou Fried Rice
揚州炒飯

250,000

NR_09

CƠM RANG HẢI SẢN, TRỨNG MẶN
Fried Rice with Seafood and Salt Egg
金沙鮮蝦炒飯

260,000

NR_10

CƠM RANG DIỆP CƠ LÒNG
TRẮNG TRỨNG
Fried Rice with Scallops and Egg White
鮮帶子粒蛋白炒飯

280,000

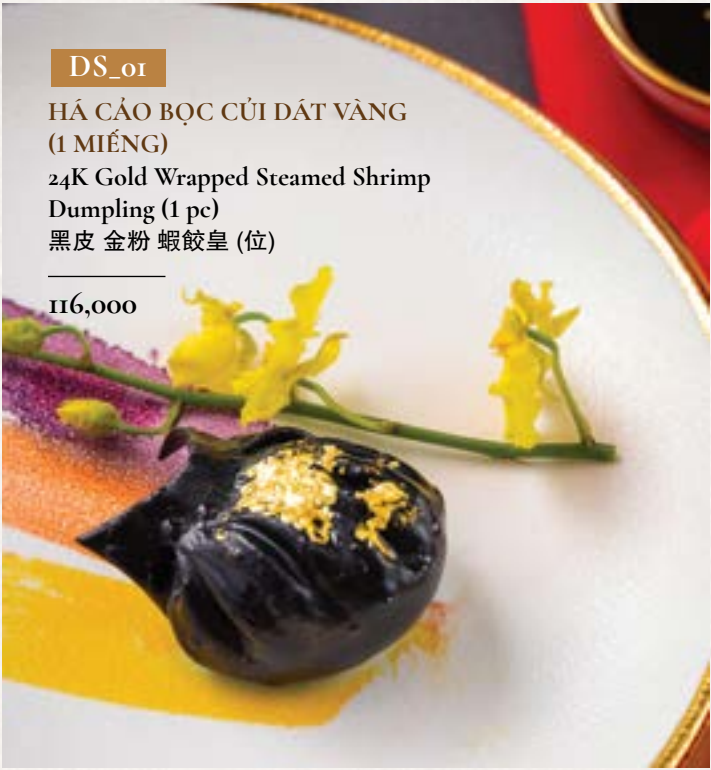
NR_11

CƠM TRẮNG
Steamed Rice
絲苗白飯

35,000



NR_07



DS_01

HÁ CÁO BỘC CÚI DÁT VÀNG
(1 MIẾNG)
24K Gold Wrapped Steamed Shrimp
Dumpling (1 pc)
黑皮 金粉 蝦餃皇 (位)

116,000



DS_02

XÍU MẠI BÀO NGƯ DÁT VÀNG
(1 MIẾNG)
24K Gold Wrapped Steamed Abalone
Dumpling (1 pc)
鮑魚仔金泊燒賣(位)

122,000



DS_03

CÁO CÁ VÀNG HOÀNG KIM DÁT VÀNG
(1 MIẾNG)
24K Gold Wrapped Fish Dumpling (1 pc)
時尚金泊魚餃 (位)

116,000



DS_04

HÁ CÁO ĐIỆP CƠ NẤM CỤC ĐEN DÁT VÀNG
(1 MIẾNG)
24K Gold Steamed Black Truffle Dumpling (1 pc)
黑松露金丝带子餃 (住)

122,000



ĐIỂM TÂM DIM SUM | 金泊點心



DS_05

HÁ CÁO TÔM TƯƠI, MĂNG TÂY
Steamed Shrimp with Asparagus Dumpling
蘆筍鮮蝦 餃

105,000

DS_06

XÍU MẠI THỊT NẤM
Steamed Siu Mai (Minced Pork)
蟹子蒸燒賣

105,000

DS_07

HÁ CÁO TÔM TƯƠI VỚI SỐT NẤM ĐEN
THƯỢNG HẠNG
Shrimp Dumplings with Black Truffle Sauce
鮮蝦 松露 鳳眼餃

122,000

DS_08

SƯỜN HẤP TÀU XÌ
Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce
豉汁蒸排骨

95,000

DS_09

SƯỜN BÊ MỸ HẤP TIÊU ĐEN
Steamed US veal Short Rib with Black
Pepper Corn
黑椒蒸牛仔骨

138,000

DS_10

XÔI GÀ LÁ SEN
Steamed Sticky Rice with Chicken wrapped
in Lotus Leaf
珍珠糯米雞

86,000



DS_10

DS_11

CHÂN GÀ HẤP KIM TƯƠNG
Steamed Chicken Feet with Soy Sauce
金醬蒸鳳爪

86,000

DS_12

TIỂU LONG BAO THƯỢNG HẢI
Steamed Minced Pork Dumplings in
Shanghai Style
上海小籠包

86,000

DS_13

BÁNH BAO LƯU SA
Steamed Creamy Custard Buns
with Salted Egg Yolk
黃金流沙包

86,000

DS_14

BÁNH BAO XÁ XÍU
Steamed BBQ Pork Buns
蠔皇叉燒包

86,000

DS_15

NEM PHỦ BÌ TÔM TƯƠI
Deep-fried Beancurd Skin Rolls with Shrimp
鮮蝦蒸腐皮卷

95,000

DS_16

BÁNH CUỐN TÔM
Steamed Rice Rolls with Shrimp
鮮蝦蒸腐皮卷

105,000

DS_17

BÁNH CUỐN NẤM THẬP CẨM HOÀNG KIM
Crispy Rice Rolls with Mushroom
什菌脆皮腸

95,000

DS_18

BÁNH GỐI RÁN NƯỚC DỪNG
Deep-fried Cakes with Broth
金湯炸粉粿

95,000

DS_19

BÁNH CUỐN KIỂU HỒNG KÔNG
Steamed Rice Rolls in Hong Kong Style
炸兩蒸腸粉

86,000

DS_20

BÁNH GỐI NGỌT VỎ GIÒN
SỐT SIRÔ
Deep-fried Crispy Cakes with Sweet Sauce
拔絲蛋黃角

86,000

DS_21

NEM PHỦ BÌ RONG BIỂN
Deep-fried Beancurd with Seaweed
紫菜腐皮卷

95,000

DS_22

NEM QUẢNG ĐÔNG NHÂN TÔM
Deep-fried Spring Rolls with Shrimps
鮮蝦炸春卷

95,000

DS_23

BÁNH GỐI NHÂN TÔM SỐT
TƯƠNG NHẬT
Deep-fried Roll Cakes with Shrimps
in Wasabi Sauce
芥末鮮蝦角

95,000

DS_24

BÁNH CÚ CÁI RÁN
Deep-fried Radish Cakes
芥末鮮蝦角

86,000



Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and VAT

DS_25

BÁNH MÃ LAI
Cantonese Sponge Cake
港式馬拉糕

86,000

DS_26

BÁNH RÁN VỪNG DÁT VÀNG
Deep-fried Sesame Cakes
香麻煎堆仔

120,000/3 cái

DS_27

BÁNH BAO CHAY HẤP/ RÁN
Steamed/ Fried Buns
蒸炸曼頭

76,000

DS_28

QUẢY RÁN
Deep-fried Chinese Donuts
油炸鬼

68,000

DS_29

BÁNH CÚ CÁI XÀO SỐT XO NỔI ĐÁ
Stir-fried Radish Cakes with XO Sauce
XO醬炒蘿葡糕

160,000

DS_30

THỊT VỊT BỌC BỘT NẾP RÁN
Deep-fried Rice Cakes with Duck Meat
酥炸煙鴨糰

86,000

DS_31

BÁNH BAO TUYẾT SƠN
Baked BBQ Pork Buns
脆皮雪山包

86,000

DS_32

BÁNH NẾP KHOAI LANG HẤP
Sweet Potato Cakes
紫薯糯米滋

86,000

DS_33

BÁNH NƯỚNG THIÊN NGÀ
SẤU RIÊNG
Durian Swan Baked Buns
榴槤天鵝 酥

86,000

DS_34

BÁNH BỘT LỘC NHÂN SỮA
Steamed Milk Ball Cakes
玻璃 奶皇球

86,000



DS_o6

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and VAT



DS_32

DS_35

BÁNH NƯỚNG XÁ XÍU MẬT ONG
Baked BBQ Pork Buns with Honey
蜜汁叉燒 酥

86,000

DS_36

BÁNH BAO RAU THỊT NỒI ĐẤT
Seaweed Vegetable Buns in Claypot
煲仔煎菜包

86,000

DS_37

BÁNH CUỐN XÁ XÍU
Steamed Rice Rolls with BBQ Pork
蜜汁叉燒腸

95,000



Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and VAT



DS
44

THẠCH ĐEN QUY LINH DẤT VÀNG

24K Herbal Black Pudding
龜苓膏

160,000

TRÁNG MIỆNG
DESSERT | 甜點



DS_38

CHÈ YẾN ĐU ĐỦ
Bird's Nest Sweet Soup with Papaya
原只木瓜燕窩

898,000

DS_39

CHÈ VỪNG ĐEN CỐT DỪA
Black Sesame with Coconut Milk Sweet Soup
古法椰香芝麻湖

80,000

DS_40

CHÈ HẠT SEN
Lotus Seed Sweet Soup
蓮子糖水

80,000

DS_41

CHÈ LONG NHÂN TÁO ĐỎ
Longan with Red Apple Sweet Soup
紅棗元肉茶

80,000

DS_42

CHÈ HẠNH NHÂN LÒNG TRẮNG TRỨNG
Almond with Egg White Sweet Soup
蛋白杏仁茶

96,000

DS_43

CHÈ YẾN ĐƯỜNG PHÈN
Bird's Nest with Rock Sugar Sweet Soup
冰糖炖燕窩

620,000 - 806,000

DS_45

PUDDING XOÀI KIM BẢO
Mango Pudding
金湖香芒冻布甸

86,000

DS_46

THẠCH LẠNH SỮA DỪA
Coconut Pudding
椰汁軟糕

80,000

DS_47

PUDDING SẦU RIÊNG
Durian Pudding
榴蓮布甸

86,000

DS_48

BÁNH KEM TRỨNG NƯỚNG
Baked Egg Tart
酥皮蛋撻仔

86,000

DS_49

BÁNH VỪNG ĐEN SỮA DỪA
Black Sesame Cake with Coconut Milk
椰汁黑芝麻卷

108,000

DS_50

BÁNH TRÀ XANH XOÀI
Green Tea with Mango Cake
绿茶忌廉芒果

108,000

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and VAT



ĐỒ UỐNG
DRINKS | 飲品



TRÀ TRUNG QUỐC
Assorted Chinese Tea | 中國茶 (壺)

TEA_01

TRÀ PHỐ NHÌ
Pur-Erh Tea
普洱茶

200,000

TEA_02

TRÀ Ô LONG
Oolong Tea
烏龍茶

250,000

TEA_03

TRÀ THIẾT QUAN ÂM
Tie Guan Yin Tea
鐵觀音茶

200,000

TEA_04

TRÀ NHÀI
Jasmine Tea
茉莉花茶

200,000

TEA_05

TRÀ ĐẠI MẠCH
Barley Tea | cup
燕麥茶 | 杯子

50,000

ĐỒ UỐNG NHẹ
Soft Drink | 飲料

SD_01

COCA COLA

60,000

SD_02

COCA LIGHT

60,000

SD_03

SPRITE

60,000

SD_04

TONIC

60,000

SD_05

VICI

30,000

SD_06

SAN PELLEGRINO
SPARKLING 750ML

170,000

SD_07

SODA

60,000

SD_08

FANTA

60,000



Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and VAT

NƯỚC HOA QUẢ TƯƠI

Fresh Juice | 果汁

JU_01

NƯỚC ÉP CAM

Orange Juice

橙汁

100,000

JU_03

NƯỚC ÉP XOÀI

Mango Juice

芒果汁

100,000

JU_05

NƯỚC ÉP DÂU TÂY

Strawberry Juice

草莓汁

100,000

JU_02

NƯỚC ÉP CHANH TƯƠI

Lemonade

檸檬汁

100,000

JU_04

NƯỚC ÉP CHANH LEO

Passion Fruit Juice

熱情果汁

100,000

JU_06

NƯỚC ÉP DƯA HẦU

Watermelon Juice

西瓜汁

100,000

BIA VIỆT NAM

Vietnamese Beer | 當地啤酒

BE_01

BIA HÀ NỘI

Hanoi Beer

110,000

BE_02

BIA TIGER (CRYSTAL)

Tiger Beer

110,000

BE_03

BIA HEINEKEN

Heineken Beer

110,000

BIA NHẬP KHẨU

Imported Beer | 進口啤酒

BE_04

BIA CORONA

Corona Beer

170,000

