

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 thần 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 Lân 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.



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 DẤT 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

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

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_11

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

696,000

BBQ_12

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

350,000

BBQ_13

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

400,000

KHAI VỊ
APPETIZER | 餐前小食

AT_04

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

189,000

AT_05

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

160,000

AT_06

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

160,000





SÚP MINH MẠNG ĐẶC BIỆT

Special Minh Emperor soup
with abalones, testicles, cordyceps, and shark fin
明皇特制鲍鱼、睾丸、虫草、鱼翅汤

—
2,800,000





YẾN/ VÂY CÁ/ CANH TẦN BỔ DƯỠNG
BIRD'S NEST/ SHARK'S FIN/ DOUBLE-BOILED SOUP
燕/翅/滋補養生燉湯



SO_01

SÚP MINH MẠNG BỔ DƯỠNG
Minh Emperor soup with abalones,
testicles, and cordyceps
明皇鲍鱼辜丸冬虫汤

1,280,000

SO_02

SÚP VI CÁ CÀNG CUA NỒI ĐẤT
ĐẶC BIỆT
Shark fin and crab claws soup in claypot
鱼翅蟹爪煲仔饭汤

2,600,000

SO_03

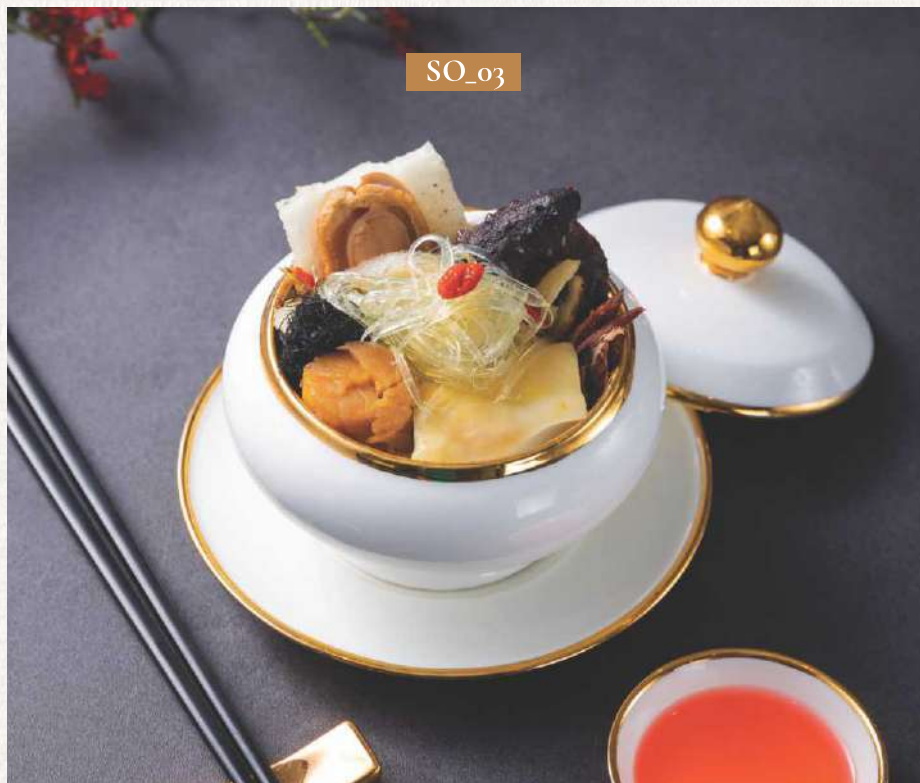
SÚP PHẬT NHẢY TƯỜNG BỔ DƯỠNG
KIM HỒ CUNG
Buddha Jumps Over the Wall Soup
金湖宫滋補精品佛跳牆 (位)

2,709,000

SO_06

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

1,500,000



SO_03

SO_05

SÚP YẾN THỊT GÀ

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

2,080,000

SO_14

SÚP NẤM HƯƠNG THỊT CUA

Mushroom Soup with Crab Meat
香菇蟹肉羹 (位)

189,000

SO_10

GÀ ÁC TÂN SÂM TƯƠI

Double-boiled Black Chicken with Ginseng
鮮人參燉烏雞 (位)

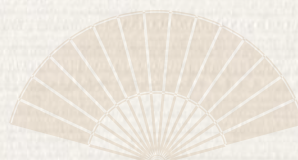
320,000

SO_08

SÚP VI CÁ THỊT CUA

Crab meat and shark fin soup
蟹肉魚翅湯

320,000



AH
01

BÀO NGƯ'ÚC 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_03

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

2,500,000

AH_10

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

609,000

AH_05

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

1,500,000

AH_07

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

900,000

AH_06

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

1,500,000

AH_12

BÔNG CÁ NỞ XÀO NẤM THẬP
CẨM DẦU SÔ
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 SÓT
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 ĐIẾP ÚC 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 NỖN XÀO SỐT MAYONNAISE
Stir-fried Shrimps with Mayonnaise Sauce (S)
沙律香菠蝦球

450,000

SF_08

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

450,000

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_13

TÔM SÚ CHIÊN PHỒNG PHONG
Fried shrimp with Bifeng spicy sauce
碧峰辣醬炸蝦

505,000



CUA RANG SỐT CAY PHÒNG PHONG

Fried Crab with Spicy Bi Feng Sauce

避風塘炒辣蟹

720,000





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_18

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

720,000

SF_16

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

720,000



SF_24

BA BA TORTOISE | 甲鱼

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



CHỌN PHƯƠNG THỨC CHẾ BIẾN

7 Cooking Choices | 自選烹調方式

- ☉ Canh tân ba ba
Tortoise soup
甲鱼汤
- ☉ Ba ba rang muối
Roasted tortoise with salt
盐烤甲鱼
- ☉ Ba ba om hồng xiu
Chinese braised tortoise
红烧甲鱼
- ☉ Chân ba ba om nấm hương
Braised tortoise legs with shiitake mushrooms
香菇焗甲鱼腿

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



SF_23

CÁ SONG GROUPER FISH | 石斑鱼

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



CHỌN PHƯƠNG THỨC CHẾ BIẾN

7 Cooking Choices | 自選烹調方式

- | | | |
|--|---|---|
| ◎ Ăn gỏi
<i>Sashimi</i>
刺身 | ◎ Hấp xì dầu
<i>Steamed with soya sauce</i>
酱油蒸 | ◎ Hấp sốt Trùng Khánh
<i>Steamed with spicy Chongqing sauce</i>
重庆辣酱蒸 |
| ◎ Chiên
<i>Deep-fried</i>
油炸 | ◎ Canh cá trứng bắc thảo
<i>Braised with century egg soup</i>
皮蛋汤 | ◎ Nấu canh chua
<i>Braised with Hot and sour soup</i>
酸辣烩 |
| ◎ Nấu cháo
<i>Braised with congee and condiments</i> / 粥佐料烩 | | |

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



PT
07

SƯỜN CHIÊN VỊ TỎI

Deep-fried Pock Ribs with Garlic

蒜香一字骨

550,000





BÒ/ LỢN/ GIA CẦM

BEEF/ PORK/ POULTRY | 豬/ 牛/ 雞/ 鴿類



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_04

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

550,000

PT_05

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

480,000

PT_06

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

320,000

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

PT_13

CHIM BÒ CẦU RÁN GIÒN
Crispy Pigeons
脆皮乳鴿皇

320,000

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 SỐT
CUNG BẢO
Kung Pao Chicken with Cashew Nuts
宮保腰果雞丁

350,000



RAU VEGETABLE | 新鲜蔬菜



VT_01

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

250,000

VT_02

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

220,000

VT_03

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

250,000

VT_05

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_11

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

VT_06

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

252,000

VT_10

RAU ĐEN 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

VT_13

ĐẬU PHỤ CHIÊN TRỨNG MUỐI
Fried tofu with salted egg
咸蛋炒豆腐

250,000

PT_11

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

296,000



NR
01

BÁNH CUỐN XÀO HẢI SẢN SỐT
TƯƠNG XO NỔI 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_06

PHỞ XÀO BÒ SỐT 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_07

MỠ GIÒN SỐT 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_10

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

280,000

NR_09

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

260,000

NR_11

CƠM TRẮNG
Steamed Rice
絲苗白飯

35,000



NR_07

DS_01

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

116,000/1 cái



DS_02

XIU MẠI BÀO NGƯ DÁT VÀNG
24K Gold Wrapped Steamed Abalone
鮑魚仔金泊燒賣 (位)

116,000/1 cái



DS_04

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

122,000/1 cái





DIỄM TÂM

DIM SUM | 金泊點心



DS_o5

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

105,000

DS_o6

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

105,000

DS_o8

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

95,000

DS_II

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

86,000



DS_II

DS_12

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

86,000

DS_37

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

95,000

DS_16

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

105,000

DS_22

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

95,000

DS_13

BÁNH BAO LỮU 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_17

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

95,000

DS_24

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

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

QUẦY RÁN
Deep-fried Chinese Donuts
油炸鬼

68,000

DS_29

BÁNH CÚ CẢI XÀO SỐT XO NỔI ĐÁ
Stir-fried Radish Cakes with XO Sauce
XO醬炒蘿蔔糕

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_33

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

86,000



THẠCH ĐEN QUY LINH DẤT VÀNG

24K Herbal Black Pudding

龜苓膏

160,000



TRÁNG MIỆNG

DESSERT | 甜點



DS_40

CHÈ HẠT SEN
Lotus Seed Sweet Soup
蓮子糖水

80,000

DS_41

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

80,000

DS_43

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

620,000

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_11