

S O F I T E L
SAIGON PLAZA



In Room

DINING MENU

SOFITEL SAIGON PLAZA

17 LE DUAN BOULEVARD, DISTRICT 1, HO CHI MINH CITY, VIET NAM
TEL. +84 283 824 1555 - H2077@SOFITEL.COM
[HTTPS://SOFITEL-SAIGON-PLAZA.COM](https://sofitel-saigon-plaza.com)

BIENVENUE AU SOFITEL SAIGON PLAZA

Our Chef de Cuisine is delighted to present this room service menu for your enjoyment. We invite you to experience the sophistication and variety of a fine dining restaurant, while unwinding in the comfort of your bedroom.

Bon appétit!

Sincerely yours,



Alistair Minty
Acting General Manager

WE WELCOME ENQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY DISHES CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS. PLEASE INFORM YOUR ORDER-TAKER OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF WHEN PREPARING YOUR MENU REQUEST.

CHÚNG TÔI RẤT HÂN HẠNH ĐƯỢC ĐÁP ỨNG NHU CẦU HÀNG NGÀY CỦA QUÝ KHÁCH.
HÃY CHO CHÚNG TÔI BIẾT NHỮNG YÊU CẦU ĐẶC BIỆT VỀ VIỆC DỊ ỨNG
THỨC ĂN CỦA QUÝ KHÁCH, ĐỂ CHÚNG TÔI CÓ THỂ CHUẨN BỊ VÀ PHỤC VỤ BỮA ĂN
CỦA QUÝ KHÁCH MỘT CÁCH TỐT NHẤT.

BREAKFAST MENU | THỰC ĐƠN BUỔI SÁNG

SERVED ALL DAY
THỰC VỤ CẢ NGÀY

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND



01. CONTINENTAL BREAKFAST/ ĐIỂM TÂM SÁNG TIÊU CHUẨN

420

Choice of fresh juices: orange, carrot, cucumber, watermelon, coconut or lime

Lựa chọn nước ép tươi: cam, cà rốt, dưa chuột, dưa hấu, dừa hoặc chanh



Fresh seasonal fruit platter (3 kinds)

Đĩa trái cây tươi (3 loại)

Choice of plain, passion fruit, strawberry or blueberry yoghurt

Lựa chọn sữa chua nguyên chất, chanh dây, dâu tây hoặc việt quất

Choice of cereals: Corn Flakes, Frosties, Coco Pops, Rice Crispies, Muesli, Special K, Froot Loops

Lựa chọn ngũ cốc: Corn Flakes, Frosties, Coco Pops, Rice Crispies, Muesli, Special K, Froot Loops

Viennoiserie and bread basket with butter, honey, jam

Rổ bánh mì và bánh ngọt dùng kèm bơ, mật ong và mứt



Choice of French press coffee, decaffeinated coffee, espresso, Americano, Vietnamese coffee, teas (Earl grey, English breakfast, jasmine, green tea, herbal infusion), hot chocolate, soya milk, hot or cold milk

Lựa chọn cà phê nhân kiểu Pháp, cà phê khử caffeine, espresso, Americano, cà phê Việt Nam, trà (trà Bá Tước, trà Anh, trà hoa nhài, trà xanh, trà thảo mộc), sô cô la nóng, sữa đậu nành, sữa nóng hoặc lạnh



02. AMERICAN BREAKFAST/ ĐIỂM TÂM SÁNG KIỂU MỸ

460

Choice of fresh juices: orange, carrot, cucumber, watermelon, coconut or lime

Lựa chọn nước ép tươi: cam, cà rốt, dưa chuột, dưa hấu, dừa hoặc chanh

Fresh seasonal fruit platter

Đĩa trái cây tươi

Choice of cereals: Corn Flakes, Frosties, Coco Pops, Rice Crispies, Muesli, Special K, Froot Loops

Lựa chọn ngũ cốc: Corn Flakes, Frosties, Coco Pops, Rice Crispies, Muesli, Special K, Froot Loops

Viennoiserie and bread basket with butter, honey, jam

Rổ bánh mì và bánh ngọt dùng kèm bơ, mật ong và mứt

Your choice of omelette, scrambled egg, fried egg or poached egg

Tùy chọn các loại trứng: trứng chiên cuộn, trứng khuấy, trứng chiên hoặc trứng chần giảm

Your choice of hash browns, grilled tomatoes, bacons, sausages (chicken or pork) or ham

Tùy chọn: khoai tây chiên khoanh tròn, cà chua nướng, ba rọi hun khói, xúc xích (gà hoặc heo) hoặc thịt giảm bông



Choice of French press coffee, decaffeinated coffee, espresso, Americano, Vietnamese coffee, teas (Earl grey, English breakfast, jasmine, green tea, herbal infusion), hot chocolate, soya milk, hot or cold milk

Lựa chọn cà phê nhân kiểu Pháp, cà phê khử caffeine, espresso, Americano, cà phê Việt Nam, trà (trà Bá Tước, trà Anh, trà hoa nhài, trà xanh, trà thảo mộc), sô cô la nóng, sữa đậu nành, sữa nóng hoặc lạnh



= Trà phát triển bền vững/
Sustainably certified tea



= Cà phê phát triển bền vững/
Sustainably certified coffee



= W/Pork/ Thịt heo



= Món chay/ Vegetarian



= Nguyên liệu địa phương/
Local sourced

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn



03. FRENCH BREAKFAST/ ĐIỂM TÂM SÁNG KIỂU PHÁP

420

Viennoiserie and bread basket with butter, honey, jam
Rổ bánh mì và bánh ngọt dùng kèm bơ, mật ong và mứt

Two fried eggs sunny side up with cold cuts and cheese
Hai trứng ốp la dùng với thịt nguội và phô mai

Fruit plate with yoghurt
Đĩa trái cây với sữa chua

Coffee or tea and fruit juice
Cà phê hoặc trà và nước trái cây



04. WELL BEING BREAKFAST/ ĐIỂM TÂM SÁNG DINH DƯỠNG

420

Avocado on toast with smoked salmon and poached egg or egg white omelette
Bánh mì cắt lát với quả bơ, cá hồi hun khói và trứng chần hoặc lòng trắng trứng cuộn

Anti-aging mixed grain Bircher muesli
Ngũ cốc trộn sữa chua



Plain low fat yoghurt
Sữa chua ít béo

Energizing mango and papaya salad with passion fruit and fresh lime zest
Xà lách xoài, đu đủ với chanh dây và vỏ chanh bào

Coffee or tea and fruit juice
Cà phê hoặc trà và nước trái cây



05. DE-LIGHT BREAKFAST 1/ MÓN ĂN KIỂU BUỔI SÁNG 1

420



Fresh seasonal fruits
Trái cây tươi

100 Calories



Plain low fat yoghurt
Sữa chua ít béo

63 Calories

Egg-white omelette and greens bell pepper
Lòng trắng trứng chiên cuộn dùng kèm ớt ngọt

68 Calories

Whole grain bread
Bánh mì lúa mạch

207 Calories



06. DE-LIGHT BREAKFAST 2/ MÓN ĂN KIỂU BUỔI SÁNG 2

420



Fresh seasonal fruits
Trái cây tươi

100 Calories

Low fat milk
Sữa ít béo

87 Calories

Steamed chicken breast with boiled vegetables
Ức gà hấp dùng kèm rau củ luộc

234 Calories

Gluten free bread
Bánh mì kiêng Gluten

180 Calories



= Trà phát triển bền vững/
Sustainably certified tea



= Cà phê phát triển bền vững/
Sustainably certified coffee



= Nguyên liệu địa phương/
Local sourced



= Thịt heo/
W/Pork/



= Cá phát triển bền vững/
Sustainable fish



= Món chay/
Vegetarian



= Ít năng lượng/
De-light

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn



07. VIETNAMESE BREAKFAST/ ĐIỂM TÂM SÁNG KIỂU VIỆT NAM

420

Choice of fresh juices: orange, carrot, cucumber, watermelon, coconut or lime

Lựa chọn nước ép tươi: cam, cà rốt, dưa chuột, dưa hấu, dừa hoặc chanh

Fruit plate with yoghurt

Đĩa trái cây với sữa chua



Chicken or beef Pho

Phở bò hoặc gà



Rice porridge with choice of salted eggs, chicken mince, pork mince or beef mince

Cháo trắng dùng kèm tùy chọn với trứng muối, thịt gà xay, thịt heo xay hoặc thịt bò xay

Banh Uot with condiments

Bánh ướt với đồ ăn kèm



Vietnamese black/ milk coffee (hot or ice)

Cà phê đen/ cà phê sữa Việt Nam (nóng hoặc đá)



08. KIDS BREAKFAST SET/ ĐIỂM TÂM SÁNG CHO TRẺ NHỎ

350

Pain au chocolate or plain croissant

Bánh nướng sừng trâu lát hoặc vị sô cô la

Omelette or fried eggs with ham, pork or chicken sausage, or cheese

Trứng chiên cuộn hoặc trứng chiên thường dùng kèm với thịt nguội, xúc xích heo hoặc gà hoặc phô mai

Cereal with milk

Ngũ cốc với sữa tươi

Fruit plate with yoghurt

Đĩa trái cây với sữa chua

Hot chocolate and freshly squeezed fruit juice

Sô cô la nóng và nước ép trái cây tươi



= Trà phát triển bền vững/
Sustainably certified tea



= Cà phê phát triển bền vững/
Sustainably certified coffee



= W/Pork/ Thịt heo



= Món địa phương/ Local food



= Nguyên liệu địa phương/
Local sourced

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

BREAKFAST A LA CARTE MENU | MÓN TỰ CHỌN BUỔI SÁNG

SERVED FROM 6AM TO 11AM

PHỤC VỤ TỪ 6 GIỜ SÁNG ĐẾN 11 SÁNG

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND


09. A TASTE OF ASIA/ ĐIỂM TÂM SÁNG VỊ Á CHÂU


 	Banh Uot - Vietnamese style steamed rice crepe served with traditional condiments Bánh ướt kiểu Việt Nam với đồ ăn kèm truyền thống	150
 	Banh Mi with pork pate, cold cuts, cucumber and soya sauce Bánh mì pate heo, thịt nguội, dưa leo, nước tương	150
  	Chicken, beef, or vegetable Pho Phở gà, bò hoặc phở rau củ	250
	Vegan on request Thuần chay theo yêu cầu	200
 	Wok - fried rice with egg and vegetables Cơm chiên trứng, rau củ	150
	Vegan on request Thuần chay theo yêu cầu	
	Stir fried egg noodles with chicken and vegetables Mì trứng xào thịt gà và rau củ	260
	Stir fried egg noodles with vegetables Mì trứng xào rau củ	220
	Rice porridge with choice of salted eggs, chicken mince, pork mince or beef mince Cháo trắng dùng kèm tùy chọn với trứng muối, thịt gà xay, thịt heo xay hoặc thịt bò xay	160
	Kimchi soup with tofu Súp kim chi đậu hũ	120
	Assorted dimsum basket Rổ các loại dimsum	180


 = W/Pork/ Thịt heo

 = Món chay/ Vegetarian

 = Thuần Chay/ Vegan

 = Không lactose theo yêu cầu/
Lactose free on request

 = Không gluten theo yêu cầu/
Gluten free on request

 = Nguyên liệu địa phương/
Local sourced

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn



10. KIDS BREAKFAST/ ĐIỂM TÂM SÁNG CHO TRẺ NHỎ

90/ EACH
90/ PHẦN

Fried eggs with tomato wedges

Trứng chiên ốp la với cà chua

Scrambled eggs on toast

Trứng khuấy, bánh mì nướng

Plain or flavored yoghurt and seasonal fruit salad

Sữa chua không đường hoặc sốt trái cây và xà lách trái cây

Mini pancake

Bánh rán nhỏ pancake

Coco Pops with fresh milk

Ngũ cốc Coco Pop với sữa tươi

Oatmeal porridge

Cháo bột yến mạch

11. FREE RANGE FRESH EGGS/ MÓN TRỨNG GÀ THẢ VƯỜN

180/EACH
180/ PHẦN



Two eggs served with hash brown, grilled tomatoes.

Choice of cooking styles: sunny-side up, over-easy, scrambled, hard boiled, soft boiled, omelette, egg white omelette or poached eggs.

Two items of your choice: bacon, pork sausage, chicken sausage, ham, sautéed vegetables

Hai trứng dùng kèm khoai tây chiên khoai tròn, cà chua nướng

Với tùy chọn cách nấu: trứng ốp la hồng đào, trứng ốp la, trứng khuấy, trứng luộc kỹ,

trứng luộc hồng đào, trứng chiên cuộn, lòng trắng trứng chiên cuộn hoặc trứng chần giảm.

Hai món ăn kèm tùy chọn: ba rọi hun khói, xúc xích heo, xúc xích gà, jambon, rau xào



Three eggs omelette

Choice of cheese, mushroom, onion, bell pepper, ham, tomatoes or fresh garden herbs served with bacon or sausage, hash brown and grilled tomatoes on the side

3 quả trứng chiên cuộn



Với tùy chọn nhân: phô mai, nấm, hành tây, Ớt ngọt, thịt nguội, cà chua, rau gia vị

Dùng kèm: ba rọi hun khói hoặc xúc xích, khoai tây chiên khoai tròn, cà chua nướng



Eggs Benedict

Two poached eggs and ham on English muffin with Hollandaise sauce

Trứng Benedict: hai trứng chần giảm và thịt nguội với bánh English muffin, sốt Hollandaise



Eggs Florentine

Two poached eggs and sautéed spinach on English muffin with Hollandaise sauce

Trứng Florentine: hai trứng chần và rau chân vịt với bánh English muffin, sốt Hollandaise



Eggs Royale

Two poached eggs and smoked salmon on English muffin with Hollandaise sauce

Trứng Royale: hai trứng chần giảm và cá hồi hun khói với bánh English muffin, sốt Hollandaise



= Thịt heo/W/Pork



= Cá phát triển bền vững/
Sustainable fish



= Món chay/ Vegetarian



= Không lactose theo yêu cầu/
Lactose free on request



= Không gluten theo yêu cầu/
Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

		12. BREAKFAST FAVORITES/ ĐIỂM TÂM ƯA THÍCH	
		Pancakes with banana, strawberry, hazelnut, whipped cream, butterscotch sauce	150
		Bánh rán pancakes với chuối, dâu tây, hạt phỉ, kem đánh bông, xốt bơ ngọt	
		<hr/>	
		French toast with berries, red coulis, honey	150
		Bánh French toast với quả mọng, xốt trái cây đỏ, mật ong	
		<hr/>	
		Belgian waffles with berries, whipped cream, maple syrup	150
		Bánh rán tổ ong với quả mọng, kem đánh bông, xốt xi-rô phong	
		<hr/>	
		Selection of cold cuts (salami, garlic sausage, ham de Paris, chorizo) with onion pickles, olives and sliced bread	250
		Các loại thịt nguội (salami, xúc xích vị tỏi, thịt nguội Paris, xúc xích chorizo) dùng kèm hành tím, ô liu ngâm và bánh mì lát	
		<hr/>	
		Sofitel smoked Norwegian salmon, traditional condiments	320
		Cá hồi Na Uy hun khói với đồ ăn kèm truyền thống	
		<hr/>	
		Cheese platter (3 kinds of French and international cheeses) with wheat crackers, sliced bread, dried fruits and nuts	250
		Đĩa phô mai (3 loại phô mai Pháp và phô mai khác) dùng kèm bánh quy lúa mạch, bánh mì lát, trái cây khô và hạt các loại	
		<hr/>	
		Da Lat mesclun salad with hard boiled eggs, crispy bacons, avocados, cherry tomatoes, walnuts, balsamic dressing	220
		Xà lách Đà Lạt trộn với trứng luộc, ba rọi hun khói chiên giòn, quả bơ, cà chua bi, hạt óc chó, xốt dầu giấm	
		Vegan on request Thuần chay theo yêu cầu	
		<hr/>	
		13. SIDES/ ĐỒ ĂN KÈM	60/EACH
		Paris ham, pork sausage, chicken sausage, bacon, smoked salmon, grilled tomatoes, mushrooms, baked beans, sautéed spinach or avocado	60/MÓN
		Thịt nguội Paris, xúc xích heo, xúc xích gà, ba rọi hun khói, cá hồi hun khói, cà chua nướng, nấm, đậu bò lò, rau chân vịt xào, quả bơ	
		<hr/>	
		14. CEREALS, FRUIT AND YOGHURTS / CÁC LOẠI NGŨ CỐC, TRÁI CÂY, SỮA CHUA	150/EACH
			150/ PHẦN
		Assorted Cereals: Corn Flakes, Frosties, Coco pops, Rice Crispies, Muesli, Special K, Bircher muesli with dried raisin	
		Ngũ cốc các loại: Corn Flakes, Frosties, Coco Pops, Rice Crispies, Muesli, Special K, Bircher muesli dùng kèm với nho khô	
		<hr/>	
		Traditional hot oatmeal, cinnamon sugar	
		Cháo bột yến mạch truyền thống với đường vị quế	
		Fresh seasonal fruit platter (5 kinds)	
		Đĩa trái cây tươi (5 loại)	
		Anti - aging marinated fresh fruit salad in fresh orange juice	
		Xà lách trái cây ngâm nước cam tươi	
		Organic plain low fat yoghurt/ Sữa chua ít béo không đường	
		Energy strawberry yoghurt/ Sữa chua vị dâu	
		Energy blueberry yoghurt/ Sữa chua vị việt quất	
		Choice of fresh milk, semi - skimmed milk	
		Các loại sữa tùy chọn: sữa tươi, sữa ít béo	

	= Thuần Chay/ Vegan		= Thịt heo/W/Pork		= Món chay/ Vegetarian		= Nguyên liệu địa phương/ Local sourced
	= Cá phát triển bền vững/ Sustainable fish		= Không lactose theo yêu cầu/ Lactose free on request		= Không gluten theo yêu cầu/ Gluten free on request		= Hạt/ Nut

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
 Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

15. BAKERY SELECTION/ CÁC LOẠI BÁNH MÌ



Gluten free bread available upon request
Bánh mì không gluten phục vụ theo yêu cầu

210



Breads and Toasts selections with jam, honey and butter
Choice of white, whole wheat, raisin bread, rye rolls or dark seed bread

210

Bánh mì và bánh mì nướng các loại dùng kèm mứt, mật ong và bơ
Lựa chọn bánh mì: trắng, lúa mạch, nho khô, bánh tròn hoặc bánh mì nâu hạt



Selection of Sofitel Viennoiseries
Croissants, pain au chocolat, danish with jams, honey and butter

290

Các loại bánh mì ngọt Sofitel
Bánh sừng trâu, bánh sừng trâu vị sô cô la, bánh danish, mứt với mật ong và bơ

16. MORNING BEVERAGES/ THỨC UỐNG BUỔI SÁNG

120/EACH
120/PHẦN



Choice of fresh juices: orange, carrot, cucumber, watermelon, coconut or lime
Lựa chọn nước ép tươi: cam, cà rốt, dưa chuột, dưa hấu, dừa hoặc chanh



Choice of French press coffee, decaffeinated coffee, espresso, Americano, Vietnamese coffee, teas (Earl grey, English breakfast, jasmine, green tea, herbal infusion), hot chocolate, soya milk, hot or cold milk

Lựa chọn cà phê nhấn kiểu Pháp, cà phê khử caffein, espresso, Americano, cà phê Việt Nam, trà (trà Bá Tước, trà Anh, trà hoa nhài, trà xanh, trà thảo mộc), sô cô la nóng, sữa đậu nành, sữa nóng hoặc lạnh



= Nguyên liệu địa phương/
Local sourced



= Trà phát triển bền vững/
Sustainably certified tea



= Cà phê phát triển bền vững/
Sustainably certified coffee



= Hạt/ Nut



= Món chay/ Vegetarian



= Thuần Chay/ Vegan

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

ALL DAY DINING MENU | THỰC ĐƠN TRONG NGÀY


SERVED FROM 11AM TO 10:30PM


PHỤC VỤ TỪ 11 GIỜ SÁNG ĐẾN 10:30 TỐI



PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG



,000 VND



SALAD AND COLD STARTERS/ XÀ LÁCH VÀ MÓN KHAI VỊ



 **17. ROCKET SALAD** 430
 Roasted beetroots, goat cheese, pear, cashew, balsamic dressing
 Xà lách rocket với củ dền nướng, phô mai dê, quả lê, hạt điều, sốt dầu giấm
Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu

 **18. CAESAR SALAD** 280
 Romaine lettuce, bacon, croutons, Caesar sauce and Parmigiano Reggiano
 Xà lách Caesar với rau romain, ba rọi hun khói, vụn bánh mì giòn, sốt Caesar và phô mai bột Parmesan
 . with grilled chicken breast 420
 Dùng kèm với ức gà
 . with grilled prawns 480
 Dùng kèm với tôm
 . with seared salmon 520
 Dùng kèm với cá hồi áp chảo
gluten free on request
 Không gluten theo yêu cầu






  **19. COBB SALAD** 480
 Mixed leaves, bacon, avocado, chicken breast, tomatoes, hard boiled eggs, blue cheese, walnut, balsamic dressing
 Xà lách Cobb, ba rọi hun khói, quả bơ, ức gà, cà chua, trứng luộc, phô mai xanh, hạt óc chó, sốt dầu giấm




  **20. NICOISE SALAD** 390
 Mixed leaves, seared tuna, green beans, olives, tomatoes, potatoes, shallot sauce and anchovies on the side
 Xà lách Nicoise, cá ngừ áp chảo, đậu que, ô liu, cà chua, khoai tây, sốt hành tím và cá cơm ngâm dầu
Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu

  **21. SELECTION OF COLD CUTS** 320
 Salami, garlic sausage, ham de Paris, chorizo with onion pickles and olives
 Các loại thịt nguội thượng hạng salami, xúc xích vị tỏi, thịt nguội Paris, xúc xích chorizo với hành tím và quả ô liu ngâm

  **22. SOFITEL SMOKED NORWEGIAN SALMON, TRADITIONAL CONDIMENTS** 320
 Cá hồi Na Uy hun khói kiểu Sofitel với đồ ăn kèm truyền thống




 **23. HOME-MADE FOIE GRAS TERRINE** 600
 Fig and port chutney, toasted Brioche
 Pate gan ngỗng Pháp nhà làm với mút quả sung nghiền, bánh mì nướng Brioche

 = Thuần Chay/ Vegan  = Thịt heo W/Pork  = Món chay/ Vegetarian  = Hạt/ Nut  = Món đặc biệt/ Chef's Special

 = Cá phát triển bền vững/ Sustainable fish  = Không lactose theo yêu cầu/ Lactose free on request  = Không gluten theo yêu cầu/ Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
 Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

SOUPS/ SÚP


-  **24. CAULIFLOWER SOUP WITH TRUFFLE OIL, EMMENTAL CHEESE CROUTON** 280
Súp bông cải trắng với dầu nấm Truffle, vụn phô mai Emmental
-
-  **25. OVEN-ROASTED PUMPKIN SOUP WITH PUMPKIN SEEDS AND CROUTONS** 280
Súp kem bí đỏ bỏ lò với hạt bí và vụn bánh mì giòn
-
-   **26. TRUFFLE MUSHROOM SOUP WITH SAUTÉED MUSHROOMS AND HAZELNUT** 320
Súp nấm rừng truffle với nấm xào, hạt phi
-

BURGERS & SANDWICHES/ BURGER VÀ BÁNH MÌ KẸP

-  **27. VEGETARIAN BURGER** 320
Soy and beetroot patty, tomatoes, cheese, lettuce, piperade
Burger chay, đậu nành và củ dền nghiền, cà chua, phô mai, xà lách, ớt ngọt xào
-  **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu
-
- 28. CHICKEN BURGER** 350
Spicy crispy chicken, Iceberg lettuce, cheese, gherkin, spicy mayonnaise sauce
Burger thịt gà tẩm gia vị chiên giòn, xà lách Iceberg, phô mai, dưa chuột ngâm chua, sốt mayonnaise cay
-
- 29. AUSTRALIAN BEEF BURGER** 380
Iceberg lettuce, onion, tomatoes, cheddar cheese
Burger thịt bò Úc, xà lách, cà chua, phô mai cheddar
-
-  **30. CLASSIC CLUB SANDWICH** 350
Toasted whole wheat bread, marinated chicken, crispy bacon, egg, tomatoes, lettuce, mayonnaise sauce
Club sandwich cổ điển với bánh mì kẹp lúa mạch, thịt gà tẩm gia vị, ba rọi hun khói chiên giòn, trứng gà, cà chua, xà lách, sốt mayonnaise
-
-  **31. CHEF'S SPECIAL SANDWICH** 350
Chicken supreme, yellow mango, shallot, celery, paprika, mayonnaise sauce
Sandwich đặc biệt – Thịt gà, xoài chín, hành tím, cần tây, bột ớt, sốt mayonnaise
-
- 32. OPEN STEAK SANDWICH** 400
Seared beef rib eye, melted cheese, caramelized onions, piperade, avocado, tomatoes, rocket salad
Bánh mì kẹp thịt bò áp chảo, phô mai chảy, hành tây ngào đường, ớt ngọt xào, quả bơ, cà chua, xà lách rocket
-
- * All served with French fries and salad**
Dùng kèm với khoai tây chiên và xà lách

 = W/Pork/ Thịt heo

 = Thuần Chay/ Vegan

 = Món đặc biệt/ Chef's Special

 = Món chay/ Vegetarian

 = Hạt/ Nut

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

PASTA/ MÓN MÌ

33. BOLOGNESE MADE WITH MINCED BEEF SAUCE, TOMATO RAGOUT, PARMESAN CHEESE 380
Xốt bolognese với bò băm, cà chua, phô mai bột parmesan



34. CARBONARA WITH BACON, CREAM, PARMESAN AND BLACK PEPPER 360
Xốt carbonara với ba rọi hun khói, kem, phô mai bột parmesan và tiêu đen



35. SAUTEED EXOTIC MUSHROOM WITH TRUFFLE CREAM SAUCE AND PARMESAN 380
Nấm xào với xốt kem nấm rừng truffle và phô mai bột parmesan

Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu

36. BOEUF BOURGUIGNON, BURGUNDY STEWED BEEF, TAGLIATELLE PASTE 420
Bò Bourguignon, bò hầm Burgundy, mì tagliatelle

*** Your choice of: spaghetti, penne, tagliatelle, fusilli, or gluten free**

Tùy chọn một trong các loại: spaghetti, penne, tagliatelle, fusilli hoặc gluten free

PIZZA



37. MARGHERITA PIZZA, TOMATOES, MOZZARELLA, BASIL AND OLIVE OIL 280
Pizza Margherita, cà chua, phô mai mozzarella, húng tây, dầu oliu



Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu



38. MUSHROOM PIZZA, SAUTÉED MUSHROOMS, TOMATOES, MOZZARELLA, PARSLEY 320
Pizza nấm, nấm xào, cà chua, phô mai mozzarella, rau mùi tây



39. MEAT LOVER'S PIZZA, CHORIZO, SALAMI, PEPPERONI, TOMATO, MOZZARELLA 350
Pizza Meat Lover, xúc xích chorizo, salami, pepperoni, cà chua, phô mai mozzarella

MAIN DISH/ MÓN CHÍNH



40. PAN - FRIED SEABASS, GARLIC, VEGETABLES, FISH VELOUTE 330
Thần cá chẻm áp chảo, tỏi, rau củ, xốt cá



41. GRILLED NORWEGIAN SALMON, TRUFFLE SCENTED VEGETABLES, SAUCE VIERGE 380
Thần cá hồi Na Uy bỏ lò, rau củ vị nấm truffle, xốt giấm



42. CHICKEN KORMA, CHICKEN BREAST, CASHEW NUTS GRAVY, PITA BREAD 360
Gà Korma, ức gà, xốt hạt điều, bánh Pita

43. CHICKEN ESCALOPE WITH HERBS, GREEN BEANS, MUSHROOM SAUCE 350
Gà chiên kiểu Escalope với rau gia vị, đậu que, xốt nấm



44. GRILLED GERMAN SAUSAGES WITH CRUSHED POTATOES, CORNS, BAKED TOMATOES AND ONION GRAVY SAUCE 380
Xúc xích Đức nướng với khoai tây nghiền, bắp, cà chua bỏ lò và xốt hành tây

45. BURGUNDY STEWED BEEF WITH STEAMED VEGETABLES, MASHED POTATO 420
Bò hầm Burgundy với rau củ hấp, khoai tây nghiền kem



= Thịt heo/W/Pork/



= Món chay/ Vegetarian



= Thuần Chay/ Vegan



= Hạt/ Nut



= Cá phát triển bền vững/
Sustainable fish



= Không gluten theo yêu cầu/
Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

FROM THE GRILL/ MÓN NƯỚNG



Lactose free and / or gluten free on request

Không gluten và / hoặc không lactose

46. BAVETTE DE BOEUF (220GR)

690

Australian beef flank steak

Thịt hông bò Úc – 220 gr

47. ENTRECÔTE DE BOEUF (250GR)

990

O Connor premium beef rib eye

Thịt lưng bò cao cấp – 250gr

48. SIRLOIN (250GR)

990

Australian sirloin

Thịt thân ngoại bò Úc – 250gr

49. COTELETTES D'AGNEAU

990

Mulwarra lamb chops

Sườn cừu Úc

50. FILET DE BOEUF (200GR)

1,100

Premium Australian beef tenderloin fillet

Thịt thân nội bò Úc – 200gr

*** Our grilled specialties come with sautéed vegetables, garden salad, choice of 1 potato dish and your choice of sauce**

Các món nướng thượng hạng dùng kèm rau xào, xà lách, 1 phần khoai tây tự chọn và sốt tự chọn

*** A CHOICE OF SAUCE - CÁC LOẠI XỐT CHỌN**

50/ EACH

50/ VỊ

Red wine | Bernaise | Mushroom

Xốt rượu vang đỏ | Xốt bơ | Xốt nấm

Mustard L'Ancienne | Peppercorn

Xốt mù tạt L'Ancienne | Xốt tiêu

*** SIDE DISHES - MÓN ĂN KÈM**

80/ EACH

80/ PHẦN



Sautéed Asparagus – Măng tây xào

Sautéed Mushroom – Nấm xào

Wasabi Mashed Potatoes – Khoai tây nghiền vị mù tạt

Crushed Potato - Khoai tây nghiền cổ điển

Creamy Mashed Potatoes - Khoai tây nghiền nấu kem

French Fries – Khoai tây chiên

Green Bean – Đậu que

Sauteed Vegetables - Rau xào



= Món chay/ Vegetarian



= Không lactose theo yêu cầu/

Lactose free on request



= Không gluten theo yêu cầu/

Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

AVAILABLE FROM 11:00-22:30

VIETNAMESE SPECIALITIES/ MÓN VIỆT


 	51. MANGO SALAD - CRUNCHY MANGO SHRIMP, CHILI, SHALLOT, PEANUT AND CORIANDER 230
	Xà lách xoài – Xoài giòn với tôm, ớt, hành tím, đậu phộng và rau ngò
 	52. COMBINATION OF FRESH SPRING ROLLS WITH PRAWN AND PORK COLLAR, MUSTARD LEAF 250
	Gỏi cuốn tôm, thịt heo với cải bẹ xanh
	Choice of peanut butter sauce or sweet and sour fish sauce
	Lựa chọn sốt bơ đậu phộng hoặc nước mắm chua ngọt
 	Vegan on request Thuần chay theo yêu cầu 200
	53. SOFITEL PHO, BEEF OR CHICKEN, FRESH RICE NOODLE, BEAN SPROUTS, VIETNAMESE BASIL 250
	Phở Sofitel với bò hoặc gà, bánh Phở tươi, giá, rau húng Việt Nam
	Vegan on request Thuần chay theo yêu cầu 200
	54. CLASSIC VIETNAMESE CHICKEN CURRY, VEGETABLES, MINI BAGUETTE OR STEAMED RICE 330
	Cà ri gà rau củ truyền thống Việt Nam với bánh mì hoặc cơm trắng
	55. STIR-FRIED EGG NOODLES WITH SEAFOOD AND VEGETABLES 330
	Mì trứng xào hải sản, rau củ


AVAILABLE FROM 17:30 - 22:30 DAILY


ST25 BY KOTO SIGNATURE ITEMS

 	56. THỊT MẮM RUỐC BETEL LEAF (3 PIECES) 90
	Borrowdale pork, Huế shrimp paste, pineapple relish, kaffir lime, puffed rice
	57. SPRING ROLL (3 PIECES) 90
	Wagyu beef cheek, five spices, roasted chili ketchup, basil
	58. KOTO FRIED CHICKEN 220
	Nước mắm caramel, lemongrass, chili, fried garlic
 	59. PINK POMELO SALAD 270
	Picked mud crab, Vietnamese herbs, cashew nuts, coconut caramel
	60. BARRAMUNDI 440
	Roasted in banana leaves, chilli & turmeric, spring onion, dill, mắm tôm
	61. SLIPPER LOBSTER 470
	Wok fried in green pepper sauce, mắc khén, curry leaf, butter
 	62. SEASONAL ASIAN GREENS 110
	Wok-fried, vegetarian oyster sauce, garlic
 	63. FRIED RICE 450
	Fried rice, picked mud crab, spring onion, lots of garlic
	64. PHỞ XÀO CHAO 420
	marinated lamb rump, wok fried rice noodles, Maggi butter sauce
	65. STEAMED POT ST25 RICE 40

 = Thuần Chay/ Vegan  = Thịt heo/W/Pork  = Món chay/ Vegetarian  = Hạt/ Nut  = Nguyên liệu địa phương/ Local sourced





 = Cá phát triển bền vững/ Sustainable fish

 = Không lactose theo yêu cầu/ Lactose free on request

 = Không gluten theo yêu cầu/ Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

VEGETARIAN | VEGAN DISHES | MÓN CHAY VÀ THUẦN CHAY

-   **76. VEGETARIAN DEEP - FRIED SPRING ROLLS** 250
 Chả giò rau củ chiên giòn
-
-  **77. POTATO GNOCCHI, SPINACH, TOMATO COULIS, FETA CHEESE, GOAT CHEESE** 250
 Khoai tây gnocchi, rau chân vịt, sốt cà chua, phô mai feta và phô mai dê
-
-  **78. SLOW - COOKED EGGPLANT, INDIAN SPICES, STEAMED BASMATI RICE** 280
 Cà tím nấu chậm gia vị Ấn Độ, cơm basmati


CHEESE AND DESSERTS/ PHÔ MAI VÀ MÓN TRÁNG MIỆNG


-   **79. CHEESE PLATTER (3 KINDS OF FRENCH AND INTERNATIONAL CHEESES) WITH WHEAT CRACKER, BAGUETTE, DRIED FRUITS AND NUTS** 460
 Đĩa phô mai thượng hạng 3 loại từ Pháp và vùng khác dùng kèm bánh lúa mạch, bánh mì baguette, trái cây khô và hạt
-
- 80. ICE-CREAM** 80/ scoop
 WITH YOUR CHOICE OF FLAVORS: VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, PASSION, MANGO, 80/ viên
 COCONUT OR SALTED CARAMEL
 Kem tự chọn với các vị: vani, sô cô la, dâu tây, chanh dây, xoài, dứa hoặc caramel vị mặn
-
-   **81. TROPICAL FRUIT PLATTER** 230
 FRESHLY SLICED ASSORTED FRUITS
 Đĩa trái cây cắt các loại
-
- 82. LAVA CAKE, WHIPPING CREAM, DARK RUM, VANILLA ICE CREAM** 250
 Bánh nướng lava, kem đánh bông, rượu dark rum, kem vani
-
- 83. CREME CARAMEL, TROPICAL FRUIT, COFFEE ICE CREAM** 250
 Bánh trứng sữa mềm, trái cây, kem cà phê
-
- 84. ST25 FLAN** 100


 = Thuần Chay/ Vegan

 = Món chay/ Vegetarian

 = Hạt/ Nut

 = Không lactose theo yêu cầu/
Lactose free on request

 = Không gluten theo yêu cầu/
Gluten free on request

 = Nguyên liệu địa phương/
Local sourced

AVAILABLE FROM 17:00 – 22:30

MINISTRY OF MEN MENU



66. PARMESAN POMMES FRITIES WITH TRUFFLE MAYONNAISE

180

Khoai tây chiên phô mai Parmesan và sốt mayonnaise nấm Truffle

Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu

67. MINI BEEF TACOS (X6 PCS)

260

Tacos cà chua bò mini (x6 miếng tacos)

68. SEARED SCALLOPS WITH BEURRE BLANC SAUCE

220

Sò điệp áp chảo với sốt bơ trắng

69. GRILLED CHICKEN SKEWERS WITH NUTTY SATAY DRIZZLE

220

Gà xiên nướng và sốt bơ đậu phộng

70. LOBSTER MAC N CHEESE

410

Nui phô mai thịt tôm hùm bò lò

71. GOULASH BITTERBALLEN

200

Bitterballen kiểu bò hầm Goulash

72. MANGO SALAD WITH PAN-SEARED SHRIMPS

240

Salad xoài cắt lựu và tôm sú áp chảo

Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu



73. CHICKEN MUSHROOM VOL-AU-VENT

240

Bánh Vol-au-vent và gà sốt kem nấm



= Thuần Chay/ Vegan



= Món chay/ Vegetarian



= Hạt/ Nut



= Không lactose theo yêu cầu/
Lactose free on request



= Không gluten theo yêu cầu/
Gluten free on request

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn



DE-LIGHT SET BY SOFITEL

SERVED ALL DAY

PHỤC VỤ CẢ NGÀY

85. WESTERN SET | SET ÂU (406 CALORIES)

350

Plain low fat yogurt 100 Calories
Sữa chua ít béo

Hard boiled egg 172 Calories
Trứng luộc

Whole wheat toast 105 Calories
Bánh mì lúa mạch


Sugar fruit jam 29 Calories
Mứt trái cây


Coffee with no sugar
Cà phê không đường



86. ASIAN SET | SET Á (365 CALORIES)

350

 **Steamed tofu light soya** 90 Calories
Đậu hủ hấp sốt xì dầu

 **Dim sum 4 pieces** 155 Calories
Dimsum – 4 viên
. **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu

Fruit platter 120 Calories
Đĩa trái cây tươi



Jasmine green tea
Trà xanh vị hoa lài



DE-LIGHT MENU | THỰC ĐƠN DE-LIGHT

SERVED FROM 11AM TO 10:30PM

PHỤC VỤ TỪ 11:00 SÁNG ĐẾN 10:30 TỐI

 **87. APPETIZERS | KHAI VỊ** 120 Calories 220
Garden Salad | Xà lách

**Mixed salad greens with cherry tomatoes, cucumber,
Spanish onion, avocado with shallot dressing**
Rau xà lách trộn với cà chua bi, dưa chuột,
hành tây Tây Ban Nha, bơ với sốt hành tím

 **88. MAINS | MÓN CHÍNH** 210 Calories 490
**Grilled salmon fillet, boiled potatoes,
steamed mixed vegetables**

Cá hồi phi lê nướng, khoai tây luộc, rau củ hấp

89. DESSERT | TRÁNG MIỆNG 120 Calories 230

Seasonal sliced fruits platter
Đĩa trái cây cắt theo mùa



= Trà phát triển bền vững/
Sustainably certified tea



= Cà phê phát triển bền vững/
Sustainably certified coffee



= Cá phát triển bền vững/ Sustainable fish



= Ít năng lượng/ De-light



= Thuần Chay/ Vegan

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

LATE NIGHT MENU | THỰC ĐƠN KHUYA

SERVED FROM 10:30PM TO 6AM
PHỤC VỤ TỪ 10:30 TỐI ĐẾN 6:00 SÁNG

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND

APPETIZERS AND SALADS/ MÓN KHAI VỊ VÀ XÀ LÁCH



90. CAESAR SALAD

280

Romaine lettuce, bacon, croutons, Caesar sauce and Parmigiano Reggiano

Xà lách Caesar với rau romain, ba rọi hun khói, vụn bánh mì giòn, sốt Caesar và phô mai bột Parmesan
. with grilled chicken breast

420

Dùng kèm với ức gà

. with grilled prawns

480

Dùng kèm với tôm

. with seared salmon

520

Dùng kèm với cá hồi áp chảo



91. COBB SALAD

480

Mixed leaves, bacon, avocado, chicken breast, tomatoes, hard boiled eggs, blue cheese, walnut, balsamic dressing

Xà lách Cobb, ba rọi hun khói, quả bơ, ức gà, cà chua, trứng luộc, phô mai xanh, hạt óc chó, sốt dầu giấm



92. SELECTION OF COLD CUTS

280

Salami, garlic sausage, ham de Paris, chorizo with onion pickles and olives

Các loại thịt nguội thượng hạng salami, xúc xích vị tỏi, thịt nguội Paris, xúc xích chorizo với hành tím và quả ô liu ngâm



93. COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

320

Đĩa thịt nguội và phô mai



94. COMBINATION OF FRESH SPRING ROLLS WITH PRAWN AND PORK COLLAR, MUSTARD LEAF

250

Gỏi cuốn tôm, thịt heo với cải bẹ xanh

Choice of peanut butter sauce or sweet and sour fish sauce

Lựa chọn sốt bơ đậu phộng hoặc nước mắm chua ngọt

Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu

200



SOUPS/ MÓN SÚP



95. OVEN-ROASTED PUMPKIN SOUP WITH PUMPKIN SEEDS AND CROUTONS

340

Súp kem bí đỏ với hạt bí và bánh mì giòn



96. SOFITEL PHO, BEEF OR CHICKEN, FRESH RICE NOODLE, BEAN SPROUTS, VIETNAMESE BASIL

250

Phở Sofitel với bò hoặc gà, bánh Phở tươi, giá, rau húng Việt Nam

Vegan on request | Thuần chay theo yêu cầu

200



Gluten free on request | Không gluten theo yêu cầu



Lactose free on request | Không lactose theo yêu cầu



= Thuần Chay/ Vegan



= Thịt heo/W/Pork



= Món chay/ Vegetarian



= Hạt/ Nut



= Cá phát triển bền vững/
Sustainable fish





= Không lactose theo yêu cầu/
Lactose free on request





= Không gluten theo yêu cầu/
Gluten free on request

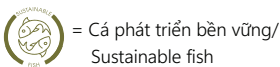
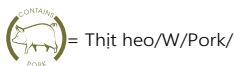
Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

SANDWICH AND BURGER/ BÁNH MÌ KẸP VÀ BURGER

-  **97. VEGETARIAN BURGER** 320
Soy and beetroot patty, tomatoes, cheese, lettuce, piperade
Burger chay, đậu nành và củ dền nghiền, cà chua, phô mai, xà lách, ớt ngọt xào
-  **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu
-
- 98. AUSTRALIAN BEEF BURGER** 380
Iceberg lettuce, onion, tomatoes, cheddar cheese
Burger thịt bò Úc, xà lách, cà chua, phô mai cheddar
-
-  **99. CLASSIC CLUB SANDWICH** 350
Toasted whole wheat bread, marinated chicken, crispy bacon, egg, tomatoes, lettuce, mayonnaise sauce
Club sandwich cổ điển với bánh mì kẹp lúa mạch, thịt gà tẩm gia vị, ba rọi hun khói chiên giòn, trứng gà, cà chua, xà lách, sốt mayonnaise

MAIN COURSES/ MÓN CHÍNH

-  **100. PAN - FRIED SEABASS, GARLIC, VEGETABLES, FISH VELOUTE** 330
Thăn cá chẽm áp chảo, tỏi, rau củ, sốt cá
-
-  **101. CHICKEN KORMA, CHICKEN BREAST, CASHEW NUTS GRAVY, PITA BREAD** 360
Gà Korma, ức gà, sốt hạt điều, bánh Pita
-
-  **102. GRILLED GERMAN SAUSAGES WITH CRUSHED POTATOES, CORNS, BAKED TOMATOES AND ONION GRAVY SAUCE** 380
Xúc xích Đức nướng với khoai tây nghiền, bắp, cà chua bỏ lò và sốt hành tây
-
- 103. BURGUNDY STEWED BEEF WITH STEAMED VEGETABLES, MASHED POTATOES** 420
Bò hầm Burgundy với rau củ hấp, khoai tây nghiền kem



PASTA, NOODLES AND RICE/ MÓN MÌ VÀ CƠM

	104. POTATO GNOCCHI, SPINACH, TOMATO COULIS, FETA CHEESE, GOAT CHEESE	250
	Khoai tây gnocchi, rau chân vịt, sốt cà chua, phô mai feta và phô mai dê	

	105. BOEUF BOURGUIGNON, BURGUNDY STEWED BEEF, TAGLIATELLE PASTE	420
	Bò Bourguignon, bò hầm Burgundy, mì tagliatelle	

	106. STIR - FRIED EGG NOODLES WITH SEAFOOD AND VEGETABLES	330
	Mì trứng xào hải sản, rau củ	



	107. CARAMELIZED STEWED PORK - QUAIL EGG, STEAMED FRAGRANCE RICE	330
	Thịt kho với trứng cút và cơm trắng	

	108. CLASSIC VIETNAMESE CHICKEN CURRY, VEGETABLES, MINI BAGUETTE OR STEAMED RICE	330
	Cà ri gà rau củ truyền thống Việt Nam với bánh mì hoặc cơm trắng	


	109. SLOW - COOKED EGGPLANT, INDIAN SPICES, STEAMED BASMATI RICE	280
	Cà tím nấu chậm gia vị Ấn Độ, cơm basmati	

	110. SAIGONESE FRIED RICE WITH CHICKEN OR BEEF	360
	Cơm chiên Sài Gòn với thịt gà hoặc thịt bò	
	Vegan on request Thuần chay theo yêu cầu	250

DESSERT/ MÓN TRÁNG MIỆNG

		111. CHEESE PLATTER (3 KINDS OF FRENCH AND INTERNATIONAL CHEESES) WITH WHEAT CRACKER, BAGUETTE, DRIED FRUITS AND NUTS	460
		Đĩa phô mai thượng hạng 3 loại từ Pháp và vùng khác dùng kèm bánh lúa mạch, bánh mì baguette, trái cây khô và hạt	

		112. ICE-CREAM	80/ scoop
		WITH YOUR CHOICE OF FLAVORS: VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, PASSION, MANGO, COCONUT OR SALTED CARAMEL	80/ viên
		Kem tự chọn với các vị: vani, sô cô la, dâu tây, chanh dây, xoài, dứa hoặc caramel vị mặn	

		113. TROPICAL FRUIT PLATTER	230
		FRESHLY SLICED ASSORTED FRUITS	
		Đĩa trái cây cắt các loại	

 = Hạt/ Nut

 = Thuần Chay/ Vegan

 = Món chay/ Vegetarian

 = W/Pork/ Thịt heo

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
 Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

BEVERAGE | THỨC UỐNG

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND

COFFEE & CHOCOLATE/ CÀ PHÊ & SÔ-CÔ-LA

French Press Coffee | Single Espresso | Decaffeinated | Americano | Macchiato | Vietnamese Coffee
120

Cà Phê Pháp | Espresso | Cà Phê Không Cafein | Americano | Macchiato | Cà Phê Việt Nam

Latte | Flat White | Cappuccino | Double Espresso
120

Hot Chocolate | Cold Chocolate
Sô cô la nóng | đá

120

TEAS & HERBAL TEAS/ TRÀ

Teas: Earl Grey | English Breakfast | Jasmine
Trà Bá Tước | Trà Kiểu Anh | Trà Hoa Lài

120

Herbal Teas: Chamomile | Peppermint
120
Trà Thảo Mộc: Trà Cúc | Trà Bạc Hà

FRUIT & VEGETABLE JUICES/ NƯỚC TRÁI CÂY

Fresh Juice: Orange | Watermelon | Cucumber | Carrot | Coconut
Nước ép: cam | dưa hấu | dưa chuột | cà rốt | dừa tươi

120

Bottled Juice: Guava | Mix tropical fruit
Nước đóng chai: ổi | nước trái cây hỗn hợp

120

MINERAL WATER/ NƯỚC KHOÁNG

Still/ Không ga

Lavie 45cl

90

Evian 33cl

130

Evian 75cl

200

Sparkling/ Có ga

Lavie 45cl

90

Perrier 33cl

130

Perrier 75cl

200

Evian 75cl

200



= Trà phát triển bền vững/
Sustainably certified tea






= Cà phê phát triển bền vững/
Sustainably certified coffee

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND

WELL-BEING DRINKS/ THỨC UỐNG SỨC KHOẺ

	Detox 1 Nước thanh lọc 1 Apple Lemon Ginger Táo chanh gừng	120
	Energy 1 Nước tăng năng lượng 1 Orange Apple Carrot Cam táo cà rốt	120
	Anti - Aging 1 Nước chống lão hoá 1 Watermelon or Carrot Đưa hấu hoặc Cà rốt	120



= Thuần Chay/ Vegan

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

SOFT DRINKS/ NƯỚC NGỌT

Coke | Diet Coke | Fanta | Sprite | Tonic | Soda Water | Ginger Ale 90

BEERS/ BIA

Carlsberg by bottle 120

Kronenbourg 1664 by bottle 140

Somersby Apple Cider 120

Tuborg by bottle 120

MOCKTAILS (SERVED FROM 11AM TO 10:30PM | PHỤC VỤ TỪ 11 GIỜ SÁNG ĐẾN 10:30 TỐI)

Bora Bora 200

Grenadine Syrup, Lime Juice and Pineapple

Grenadine, nước chanh và thơm

LOP 200

Lime Juice, Orange Juice and Pineapple Juice

Chanh, cam và thơm

Lotus Bleu 200

Orange, Mint Syrup and Tonic

Cam, bạc hà và Tonic

COCKTAILS (SERVED FROM 11AM TO 10:30PM | PHỤC VỤ TỪ 11 GIỜ SÁNG ĐẾN 10:30 TỐI)

Aperol Spritz 230

Sparkling Wine | Aperol

Kir Royal 230

Sparkling Wine | Crème de Cassis

Mimosa 230

Sparkling Wine | Orange Juice

Negroni 230

Gin | Campari | Martini Rosso

Margarita 230

Tequila | Cointreau | Lime Juice

WINE | RƯỢU

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND

CHAMPAGNE & SPARKLING

	Glass Ly	Bottle Chai
NV, Billecart Salmon, Brut Reserve	650	3,200
NV, Charles Mignon, Brut Premium Reserve		3,800
Maison Castel, Cuvée Blanche, Blanc de Blancs, Brut, France	300	1,500
Veuve Ambal, Charles Roux Blanc De Blancs, France		800

WHITE WINE

	Glass Ly	Bottle Chai
Viognier, Moulin de Gassac, Languedoc, France	280	1,300
Chardonnay, De Bortoli, The Accomplice, Riverina, Australia	240	1,200
Sauvignon Blanc, Dourthe No 1 Grands Terroirs, Bordeaux, France	190	900
Chardonnay, Louis Latour, Ardèche, Rhone Valley, France	260	1,200

RED WINE

	Glass Ly	Bottle Chai
Pinot Noir, Maison Castel, Grande Reserve, IGP d'Oc, France	300	1,500
Syrah Blend, Les Pierres Boissy, IGP d'Oc, France	220	1,100
Cabernet Sauvignon Blend, Dourthe No 1 Grands Terroirs, Bordeaux, France	190	900
Shiraz, Barramundi, South East Australia	240	1,200

ROSÉ WINE

	Glass Ly	Bottle Chai
Villa Garrel Rosé, Côtes de Provence, France	320	1,600
La Vieille Ferme Rosé, Côtes Du Rhone, France	190	900

Prices are subject to 5% service charge; 8% VAT for food & non-alcohol and 10% VAT for alcohol
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ; 8% thuế GTGT đồ ăn & thức uống không cồn và 10% thuế GTGT thức uống có cồn

WHISKEYS

(SERVED FROM 11AM TO 10:30PM | PHỤC VỤ TỪ 11 GIỜ SÁNG ĐẾN 10:30 TỐI)

PRICES ARE QUOTED IN THOUSANDS VIETNAMESE DONG

,000 VND

	Glass Ly
JOHNNIE WALKER RED	130
SINGLETON OF GLEN ORD 12 YEARS	230
MORTLACH RARE OLD	280
JIM BEAM	330

APÉRITIF & DIGESTIFS

(SERVED FROM 11AM TO 10:30PM | PHỤC VỤ TỪ 11 GIỜ SÁNG ĐẾN 10:30 TỐI)

	Glass Ly
RICARD	100
MARTINI BIANCO OR ROSSO	100
HENNESSY VSOP	260
CAMPARI APEROL	100
MIRABELLE	200

