

Christmas SET MENU

Five-course set menu: VND 2,200++ / Set
Optional wine pairing: VND 990++ / Set

Amuse - Bouche

Bluefin Tuna – 63°C Chicken Egg – Mojito Tomato – Kristal Kaviari Caviar
Cá ngừ vây xanh – Trứng gà chần ở 63°C – Cà chua Mojito – Trứng cá tầm Kristal Kaviari
Dea Del Mare, Vino Spumante Extra Dry, Prosecco DOP, Veneto, Italy

Appetizer

Roasted Miyagi Scallop – Asparagus – Coconut Beurre Blanc – Bottarga
Sò điệp Miyagi nướng – Măng tây – Sốt beurre blanc cốt dừa – Trứng cá đối muối
Dea Del Mare, Vino Spumante Extra Dry, Prosecco DOP, Veneto, Italy

Soup

Butter-Poached Lobster – Crispy Rice with Chicken Floss – Bouillabaisse
Tôm hùm chần bơ – Cơm cháy chà bông gà – Súp hải sản kiểu Bouillabaisse
Gunderloch "Fritz" Riesling, Rheinhessen, Germany

Sorbet

Soursop Sorbet
Kem sorbet mãng cầu xiêm

Main Course

Beef Tenderloin Rossini – Mashed Potatoes – Foie Gras – Truffle – Bordelaise Sauce
Thăn nội bò Rossini – Khoai tây nghiền – Gan ngỗng béo – Nấm truffle
Sốt vang đỏ kiểu Bordelaise
Château Le Grand Verdus, Cabernet Sauvignon & Merlot, Bordeaux, France

Dessert

Lemon Fontainebleau – Orange Gel – Whisky- and Rum-Infused Orange – Streusel
Ginger Foam – Lemon & Orange Sorbet
Bánh Fontainebleau vị chanh – Gel cam – Cam ngâm rượu whisky và rum
Vụn bánh streusel – Bọt gừng – Sorbet chanh và cam
Banfi Sciandor, Moscato d'Asti DOCG, Italy

Petit Fours

Prices quoted in '000 Vietnamese Dong and subject to prevailing VAT and service charge