

New Year
SET MENU

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

Amuse - Bouche

Grilled Octopus - Green Mango - Laksa Leaf - Jalapeño
Bạch Tuộc Nướng - Xoài Xanh - Rau Răm - Ớt Jalapeño
Dea Del Mare, Vino Spumante Extra Dry, Prosecco DOC, Italy

Appetizer

Lobster - Tomato - Smoked Pineapple - Choron Sauce
Tôm Hùm - Cà Chua - Thơm Xông Khói - Sốt Choron
Dea Del Mare, Vino Spumante Extra Dry, Prosecco DOC, Italy

Soup

Confit Pork Jowl - Celeriac - 16-Month Iberico Pork Consommé
Nọng Heo Nấu Chậm - Củ Cần Tây - Nước Dùng Heo Iberico Ủ 16 Tháng
Moulin de Gassac, Figaro Rosé, IGP Pays d'Hérault, France

Sorbet

Peach & Pink Guava Sorbet
Sorbet Đào & Ổi Hồng

Main Course

Black Angus Beef Wellington - Foie Gras - Truffle - Beef Jus
Thăn Nội Bò Black Angus Wellington - Gan Ngỗng Béo - Nấm Truffle - Sốt Bò
Banfi, Col di Sasso Cabernet Sauvignon & Sangiovese, Toscana IGT, Italy

Dessert

Vietnamese Fermented Glutinous Rice - Fermented Pineapple - Puffed Rice
Coconut & Pandan Ice Cream - Ginger & Basil Coulis
Cơm Rượu Việt Nam - Dứa Lên Men - Gạo Nếp Rang Nở - Kem Dừa Lá Dứa
Sốt Gừng & Húng Quế
Banfi, Sciandor, Moscato d'Asti DOCG, Italy

Petit Fours

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