



CHRISTMAS EVE SET MENU



VND 2,800,000 NET - KHÁCH/PERSON

KHAI VỊ / STARTER

THẠCH SƯƠNG SÂM VÀ TÔM SÚ BIỂN
Wild Herbal Grass Jelly and Sea Tiger Prawn

CỦ SEN VÀ CÁ NGỪ ÁP CHẢO SƠ
Crispy Lotus Root and Pan-seared Tuna

ĐỔI VỊ / INTERLUDE

KEM ĐÁ CHANH DÂY
Passion Fruit Sorbet

SÚP / SOUP

SÚP HƯƠNG VỊ PHỞ VỚI NẤM MOREL VÀ GAN NGŨNG PHÁP
Pho-Flavored Soup with Morel Mushrooms and Duck Liver

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

TÔM HÙM NẤU CHẬM KÈM XỐT VANI
Slow-Cooked Lobster Tail with Vanilla Jus

THĂN BÒ ÚC ÁP CHẢO KÈM XỐT RƯỢU VANG PORTO
VÀ RAU CỦ MÙA XUÂN

*Pan-seared Australian Beef Tenderloin with Port Wine Sauce
and Spring Vegetables*

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

BÁNH SÔ-CÔ-LA CHẢY, KEM SÔ-CÔ-LA
VÀ RƯỢU WHISKEY SÔ-CÔ-LA NÓNG
*Chocolate Fondant, Chocolate Ice-cream
and Hot Chocolate Whiskey*

