



CHRISTMAS EVE DINNER

24.12.2025



Champagne & Festive Canapés Reception
VNĐ 2.500.000/khách | VNĐ 2,500,000/person

AMUSE-BOUCHE

SÒ ĐIỆP NHẬT TƯƠI TRỘN XỐT CHANH, BỌT CAM QUÝT, LÁ THẢO MỘC
Japanese Scallop Ceviche, Citrus Foam, Micro Herb

STARTER / MÓN KHAI VỊ

GAN NGỔNG ÁP CHẢO, MỨT TÁO, XỐT RƯỢU VANG ĐỎ, BÁNH MÌ BƠ TỎI
Pan-Seared Foie Gras, Apple Compote, Port Wine Reduction, Garlic Bread

SOUP / MÓN SÚP

SÚP KEM HẠT DẸ, DẦU NẤM TRUFFLE, THỊT GÀ TÂY GIÒN, BÁNH MÌ LÊN MEN NƯỚNG
Cream of Chestnut, Truffle Oil, Crispy Turkey Chip, Sourdough Toast

INTERMEZZO / MÓN CHUYỂN VỊ

KEM SORBET VỊ TẮC, MUỐI ỚT TÂY NINH
Calamansi Sorbet, Tây Ninh Chili Salt

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

CÁ TUYẾT ĐEN PHI LÊ ÁP CHẢO, XỐT MISO, CƠM Ý NHUỖ HOA NGHỆ TÂY, MĂNG TÂY NƯỚNG
Pan-Seared Black Cod Fillet, Miso Sauce, Saffron Risotto, Grilled Asparagus

Or / Hoặc

ỨC GÀ TÂY CUỘN NHỒI HẠT DẸ, BẮP CẢI MINI, KHOAI TÂY BI NƯỚNG, XỐT NAM VIỆT QUẤT
Roasted Turkey Breast Roulade & Chestnut Stuffing, Brussels Sprout, Roasted Baby Potato, Cranberry Sauce

DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG

BÁNH MONT BLANC HẠT DẸ, KEM VANI CHANTILLY, LÁ VÀNG
Chestnut Mont Blanc, Vanilla Chantilly, Gold Leaf

AN
LÂM
RETREATS
SAIGON RIVER

CHRISTMAS LUNCH 25.12.2025



VNĐ 1.500.000/khách | VND 1,500,000/person

STARTER / MÓN KHAI VỊ

XÀ LÁCH BƠ TÔM SÚ, CÚ HỒI VÀ CAM TƯƠI
Avocado and Tiger Prawn Salad with Fennel and Orange

SOUP / MÓN SÚP

SÚP KEM BÍ ĐỎ NƯỚNG, DẦU NẤM TRUFFLE,
THỊT HEO MUỐI PARMA GIÒN, BÁNH MÌ LÊN MEN NƯỚNG
Cream of Roasted Pumpkin, Truffle Oil, Crispy Parma Ham, Sourdough Toast

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

CÁ HỒI PHI LÊ ÁP CHẢO, XỐT BƠ CHANH, CẢI BÓ XÔI,
MĂNG TÂY, KHOAI TÂY CHIÊN GIÒN
Pan-Seared Salmon Fillet, Lemon Butter Sauce, Spinach, Asparagus & Crispy Potato

Or / Hoặc

SƯỜN CỪU TẨM THẢO MỘC NƯỚNG, RAU CỦ HẦM KIỂU PHÁP,
ĐẬU HÀ LAN NGHIỀN, XỐT LÁ HƯƠNG THẢO
Herb-Crusted Lamb Rack, Ratatouille, Mashed Green Pea, Rosemary Jus

DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG

PANNA COTTA KEM TRỨNG GIÁNG SINH,
XỐT NAM VIỆT QUẤT, VỤN BÁNH QUẾ
Eggnog Panna Cotta, Spiked Cranberry Sauce, Cinnamon Crumble

NEW YEAR'S EVE DINNER 31.12.2025



Champagne & Festive Canapés Reception
VND 2.600.000/khách | VND 2,600,000/person

AMUSE-BOUCHE

CÁ NGỪ PHI LÊ TẨM THẢO MỘC ÁP CHẢO VỚI TRỨNG CÁ TẦM, BỌT CHANH YUZU
Herb-Crusted Seared Tuna Fillet, Caviar, Yuzu Foam

STARTER / MÓN KHAI VỊ

ĐUÔI TÔM HÙM TRẦN BƠ, BÔNG CẢI TRẮNG NGHIỀN, XỐT BƠ CHAMPAGNE
Butter-Poached Lobster Tail, Cauliflower Purée, Champagne Beurre Blanc

SOUP / MÓN SÚP

SÚP KEM NẤM MỠ PHÁP, BỌT NẤM TRUFFLE, BÁNH MÌ LÊN MEN NƯỚNG
Cream of Button Mushroom, Truffle Foam, Sourdough Toast

INTERMEZZO / MÓN CHUYỂN VỊ

KEM SORBET VỊ TẮC, MUỐI ỚT TÂY NINH
Calamansi Sorbet, Tây Ninh Chili Salt

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

CÁ CHỀM ÁP CHẢO, CƠM Ý NHỤY HOA NGHỆ TÂY, XỐT TÔM HÙM BISQUE
Pan-Seared Sea Bass, Saffron Risotto, Lobster Bisque Reduction

Or / Hoặc

THĂN NỘI BÒ WAGYU NƯỚNG, XỐT VANG ĐỎ, MĂNG TÂY, KHOAI TÂY NGÀN LỚP
Grilled Wagyu Tenderloin, Red Wine Jus, Asparagus, Potato Mille-Feuille

DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG

BÁNH MOUSSE SÔ-CÔ-LA HÌNH VÒM, XỐT MÂM XÔI, KEM VANI
Chocolate Mousse Dome, Raspberry Coulis, Vanilla Ice Cream

AN
LÂM
RETREATS
SAIGON RIVER

NEW YEAR'S DAY LUNCH 1.1.2026



VNĐ 1.500.000/khách | VND 1,500,000/person

STARTER / MÓN KHAI VỊ

XÀ LÁCH BƠ TÔM SÚ, CỦ HỒI VÀ CAM TƯƠI
Avocado and Tiger Prawn Salad with Fennel and Orange

SOUP / MÓN SÚP

SÚP KEM BÍ ĐỎ NƯỚNG, DẦU NẤM TRUFFLE,
THỊT HEO MUỐI PARMA GIÒN, BÁNH MÌ LÊN MEN NƯỚNG
Cream of Roasted Pumpkin, Truffle Oil, Crispy Parma Ham, Sourdough Toast

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

CÁ HỒI PHI LÊ ÁP CHẢO, XỐT BƠ CHANH, CẢI BÓ XÔI,
MĂNG TÂY, KHOAI TÂY CHIÊN GIÒN
Pan-Seared Salmon Fillet, Lemon Butter Sauce, Spinach, Asparagus & Crispy Potato
Or / Hoặc
SƯỜN CỪU TẨM THẢO MỘC NƯỚNG, RAU CỦ HẦM KIỂU PHÁP,
ĐẬU HÀ LAN NGHIỀN, XỐT LÁ HƯƠNG THẢO
Herb-Crusted Lamb Rack, Ratatouille, Mashed Green Pea, Rosemary Jus

DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG

PANNA COTTA KEM TRỨNG, XỐT NAM VIỆT QUẤT, VỤN BÁNH QUẾ
Eggnog Panna Cotta, Spiked Cranberry Sauce, Cinnamon Crumble