



HƯƠNG NGỰ
Restaurant

Hương Ngự Restaurant

Nằm ở tầng 12 của Khách sạn Thanh Lịch Royal Boutique, nhà hàng Hương Ngự là một bức tranh tinh xảo kết hợp giữa nét đẹp cổ điển của Huế và sự hiện đại, tinh tế của phương Tây. Không gian nơi đây được thiết kế sang trọng với từng chi tiết trang nhã, tạo nên một bầu không khí ấm cúng và thanh lịch. Mỗi bữa ăn tại Hương Ngự là một trải nghiệm đầy nghệ thuật, nơi thực khách có thể cảm nhận sự sáng tạo độc đáo trong từng món ăn. Dù là bữa tiệc gia đình ấm áp hay cuộc hẹn kinh doanh quan trọng, Hương Ngự sẽ luôn là điểm đến hoàn mỹ, mang lại khoảnh khắc đáng nhớ.

Nestled on the 12th floor of Thanh Lịch Royal Boutique Hotel, Hương Ngự Restaurant is a delicate masterpiece that harmoniously blends the classical charm of Hue with the refined elegance of Western modernity. The space is adorned with sophisticated designs, exuding a warm and graceful atmosphere. Each meal at Hương Ngự is an artistic experience, where diners can savor the unique creativity in every dish.

Whether for a cozy family gathering or an important business meeting, Hương Ngự promises to be the perfect destination, delivering unforgettable moments.



Trang giới thiệu
introduce

Giữa phố thị ồn ào, “Sông Hương Núi Ngự” như dòng chảy thanh bình lưu giữ giá trị xứ Huế. Lấy cảm hứng từ văn hóa dân tộc và ẩm thực hiện đại, Hương Ngự Restaurant mang đến những món ăn vừa đậm chất truyền thống, vừa sáng tạo, hoàn mỹ trong từng hương vị, làm say lòng thực khách.

Amidst the bustling city, “Sông Hương Núi Ngự” serve as serene symbols preserving Hue’s heritage. Inspired by national culture and modern culinary art, Hương Ngự Restaurant offers dishes that beautifully blend tradition with creativity, delivering perfection in every flavor and captivating diners.

“Sông Hương - Núi Ngự”

Thăn Bò Úc Nướng, Tôm, Bắp Nghiền, Rau Củ Xào Bơ, Sốt Tiêu Xanh (xông khói tại bàn)
Grilled Australian Beef, Tiger Prawns, Mashed Corn, Sautéed Vegetable, Green Pepper Sauce

549



1

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

“Thiên An Hill” là một kiệt tác ẩm thực độc đáo, khéo léo kết hợp thân bò Úc, thân Hokubee và thân vai Mỹ, mang đến một trải nghiệm đáng nhớ với từng miếng thịt tuyển chọn cẩn thận, thể hiện sự sang trọng và tinh tế để lại dấu ấn khó phai trong lòng thực khách.

“Thiên An Hill” is a unique culinary masterpiece that skillfully combines Australian tenderloin, Hokubee striploin, and American top blade, offering a memorable experience with each carefully selected piece of meat, showcasing elegance and refinement that leaves an indelible mark on the hearts of diners.

“Thiên An Hill”

Khay Thịt Bò Nướng ăn kèm Khoai Tây Bỏ Cau, Rau Củ Xào Bơ, Sốt Lá Hương Thảo và Sốt Tiêu Xanh:
Thăn Bò Úc, Thăn Bò Hokubee, Thăn Loin Vai Bò Mỹ
Grilled Beef Tray with Fried Potatoes, Sautéed Veggies, Rosemary Butter Sauce and Green Pepper Sauce : Australia Beef, Hokubee Beef, American Top Blade

989



2

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

Khai Vị Món Huế Truyền Thống | HUẾ SPECIALITIES APPETIZERS

Hương Ngự Restaurant tự hào nối tiếp tinh hoa ẩm thực Huế, mang đến cho thực khách những kỷ ức đậm chất truyền thống. Nếu ẩm thực phương Tây cuốn hút bởi sự tinh tế, thì món Huế lại tỏa sáng nhờ sự cầu kỳ trong hương vị và cách chế biến khéo léo. Mỗi món ăn là một bức tranh hoàn mỹ, được chăm chút tỉ mỉ từ bàn tay tài hoa của các đầu bếp. Từng nguyên liệu đều chứa đựng hương vị nồng nàn của Cố Đô, kết tinh thành những trải nghiệm ẩm thực đầy cảm xúc và sâu lắng.

Hương Ngự Restaurant proudly continues the legacy of Hue's traditional cuisine, offering diners a nostalgic journey into the past. While Western cuisine captivates with its elegance, Hue's dishes shine through the intricate flavors and delicate preparation. Each dish is a masterpiece, crafted with the meticulous care of skilled chefs. Every ingredient carries the rich essence of the Ancient Capital, transforming into a culinary experience filled with emotion and depth.



"Khoai" Hue Pancake 85

Fried Pancake, Pork, Shrimp, Bean Sprout, Peanut Sauce
Bánh Khoai Huế và Sốt Đậu Phộng

"Beo" Steamed Hue Rice Cake 99

Beo Cakes Bowls, Minced Shrimp, Fried Onion, Fish Sauce
Bánh Bèo Huế Tôm Chấy

Green Papaya Salad 109

Green Papaya, Beef, Herb, Carrot, Crispy Rice Paper
Gỏi Đu Đủ

Hue Traditional Beef Noodle Soup 119

Noodle, Beef, Crab and Pork Meat Rolls, Vegetables, Onion, Green Onion
Bún Bò Huế Truyền Thống

Fried Spring Rolls 119

Fried Rolls with Minced Pork, Vegetables, Sweet - Sour Sauce
Nem Rán Thập Cẩm

Grilled Pork Lemongrass Skewers 129

Grilled Minced Pork On Lemongrass Skewers, Rice Paper, Vegetables, Peanut Sauce
Nem Lụi Huế

Fresh Spring Rolls with Shrimp and Pork 129

Steamed Shrimp and Pork, Rice Paper, Vegetables, Sweet - Sour Sauce
Cuốn Tôm Thịt Kiểu Huế

Traditional Fig Salad with Shrimp and Pork 155

Fig, Shrimp, Pork, Toasted sesame seeds, Peanuts, Herbs, Crispy Rice Paper
Và Trộn Tôm Thịt Kiểu Huế

Grilled Beef Wrapped In Lolot Leaves 165

Grilled Minced Beef, Lolot Leaves, Salad, Fresh Rice Noodles, Sweet-Sour Sauce
Bò Nướng Lá Lốt

Hue Specialities 219

Hue Specialities Tray:

Nam Loc Steamed Cake, Khoai Pancake, Fresh Spring Rolls,
Fried Spring Rolls, Lemongrass Grilled Pork Skewers, Fish Sauce
Khay Đặc Sản Huế:
Bánh Lọc Gỏi, Bánh Nậm, Bánh Bèo, Gỏi Cuốn, Bánh Khoai,
Nem Lụi và Nem Rán

Khai Vị Quốc Tế | INTERNATIONAL APPETIZERS



Grilled Bread with Garlic and Butter

Bread, Garlic, Butter
Bánh Mì Nướng Bơ Tỏi

65

Bruschetta Bread

Bread, Diced Tomatoes, Cheese, Black Olive
Bánh Mì Bruschetta

89

Goose Breast Salad

Stir - Fried Duck Breast, Lettuce, Tomatoes, Red Radish, Olive Oil, Vinegar Dressing
Salad Lườn Ngỗng

145

Tuna Salad

Ocean Tuna, Lettuce, Cherry Tomatoes, Black Olives,
Parmesan Cheese, Onions, Balsamic Sauce
Salad Cá Ngừ

145

Classic Caesar Salad with Chicken

Chicken, Lettuce, Black Olives, Croutons, Vegetable, Caesar Sauce
Salad Caesar Cổ Điển Gà

165

Shrimp Salad with Tropical Fruits

Shrimp, Kinds of Fruit, Cocktail sauce
Salad Tôm Hoa Quả Nhiệt Đới

175

5

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

Snacks & Món Chiên Giòn | SNACKS & DEEP FRIED



French Fries with Mayonnaise Sauce

Fried Potatoes, Mayonnaise, Ketchup
Khoai Tây Chiên

79

Fried Chicken with Tartar Sauce

Fried Chicken, Tartar Sauce, French Fries
Gà Tẩm Bột Chiên Giòn Sốt Tartar

129

Tempura Shrimp with Tartar Sauce

Fried Shrimp, Tartar Sauce, French Fries
Tôm Tẩm Bột Chiên Giòn Sốt Tartar

165

Fried Squid with Tartar Sauce

Fried Squid, Tartar Sauce, French Fries
Mực Chiên Xù Sốt Tartar

175

Fried Fish with Tartar Sauce

Fried Fish, Tartar Sauce, French Fries
Cá Tẩm Bột Chiên Giòn Sốt Tartar

185

6

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

Súp & cháo | SOUPS & PORRIDGE
Asian Cuisine - Món Á



Chicken Soup with Mushroom and Lotus Seed

Soup with Chicken, Mushrooms, Lotus Seeds
Súp Gà Nấm Hạt Sen

99

Seafood Soup

Soup with Minced Crab Meat, Shrimp, Squid, Straw Mushroom, Egg
Súp Hải Sản

119

Beef Congee

Congee with Minced Beef, Carrots, Potatoes, Mushrooms, Onions
Cháo Bò

129

Salmon Congee

Congee with Salmon, Onions, Mushrooms
Cháo Cá Hồi

145

Thai-Style Spicy and Sour Seafood Soup

Soup with Shrimp, Squid, Mussels, Tomato, Mushroom, Thai Sauce, Fresh Noodles
Tom yum Hải Sản Kiểu Thái

239

Súp & cháo | SOUPS & PORRIDGE
European Cuisine - Món Âu

Pumpkin Cream Soup

Pumpkin, Cream, Carrot, Onion, Potato, Croutons
Súp Kem Bí Ngõ

89

Mushroom Soup

Mushrooms, Cream, Bread
Súp Kem Nấm

89

French Onion Soup

Sliced Onion, Butter, Melted Cheese, Bread
Súp Hành Pháp

89

Creamy Seafood Soup

Shrimp, Squid, Croutons
Súp Kem Hải Sản

109



7

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

8

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

Món Chính Á | MAIN ASIAN COURSES



Fried Rice with Eggs & Vegetables 119
Fried Rice with Eggs & Vegetables
Cơm Chiên Trứng và Rau Củ

Fried Rice with Beef and Pickled Mustard Greens 145
Fried Rice, Beef, Pickled Mustard Greens
Cơm Chiên Bò và Dưa Cải

Stir-fried Rice Vermicelli with Shrimp in Chinese Style 165
Rice Vermicelli, Shrimp, Vegetables, Chili
Miến Xào Tôm Kiểu Trung Hoa

Simmered Shrimp and Pork with Sautéed Vegetables and Steamed Rice 165
Shrimp, Pork, Sautéed Vegetables, Steamed Rice
Tôm Thịt Rım kèm Rau Xào, Cơm Trắng

Fried Rice with Seafood 165
Fried Rice, Egg, Vegetables, Shrimp, Squid
Cơm Chiên Hải Sản

Roasted Pork with Green Salt Sauce and Steamed Rice 175
Roasted Pork, Vegetables, Steamed Rice
Ba Chỉ Quay Giòn Muối Ớt Xanh kèm Cơm Trắng

Stir-fried Squid with Onions and Mushrooms with Steamed Rice 185
Squid, Onions, Mushrooms, Steamed Rice
Mực Xào Hành Nấm kèm Cơm Trắng

Grilled Chicken with Honey, Salad and Sticky Rice 185
Grilled Chicken with honey, Salad, Sticky Rice
Gà Nướng Mật Ong, Salad kèm Xôi

Stewed Beef in Red Wine with Bread 209
Beef, Carrot, Onion, Mushroom, Red Wine, Potatoes, Bread
Bò Nấu Sốt Vang kèm Bánh Mì

Braised Shrimp with Honey, Sautéed Vegetables And Steamed Rice 219
Braised Shrimp, Vegetables, Steamed Rice
Tôm Rım Mật, Rau Xào kèm Cơm Trắng

Shaking Beef with French Fries 229
Beef, Bell Peppers, Onions, French Fries, Bread
Bò Lức Lắc Khoai Tây Chiên kèm Bánh Mì

Grilled Sea Bass with Satay Sauce 259
Grilled Sea Bass, Vegetables, Rice Noodle, Satay Sauce
Cá Chēm Nướng Sốt Sa Tế

Món ăn kèm | SIDE DISHES

Steamed Rice with Pandan Leaves 35
Steamed White Rice
with Aromatic Pandan Leaves
Cơm Trắng Hấp Lá Dứa

Congee with Pandan Leaves 35
Savory Rice Congee Infused
with Pandan Leaves
Cháo Trắng Lá Dứa

Sautéed Morning Glory with Garlic 69
Morning Glory Sautéed with Garlic
Rau Muống Xào Tỏi

Steamed Vegetables with Vietnamese Braised Dipping Sauce 99
Vegetables, Braised Dipping Sauce
Rau Củ Kho Quẹt

Shrimp and Vegetable Broth 119
Vegetable, Shrimp Broth
Canh Rau Nấu Tôm

Sour Fish Broth with Pineapple and Tomatoes 145
Broth with Fish, Pineapple, Tomatoes
Canh Chua Cá

Món Chính Âu | MAIN EUROPEAN COURSES

Pan-fried Chicken Breast with Teriyaki Sauce

Pan-fried Chicken Breast, Vegetables, Mashed Potatoes, Teriyaki Sauce
Ức Gà Áp Chảo Sốt Teriyaki

195

Pan-fried American Beef with Green Peppercorn Sauce

Pan-fried American Beef, Vegetables, Mashed Potatoes, Green Pepper Sauce
Thăn Bò Mỹ Áp Chảo Sốt Tiêu Xanh

265

Pan-fried Mediterranean Sea Bass with Salad, Mashed Potatoes, and Cream Sauce

Pan-fried Sea Bass, Salad, Mashed Potatoes, Mediterranean Cream Sauce
Cá Chêm Áp Chảo Sốt Kem Địa Trung Hải

285

Seafood curry served with bread

Shrimp, Squid, Onion, Curry Powder, Carrot, Okra, Coconut Milk
Cà ri Hải Sản dùng kèm Bánh Mì

295

Pan-fried Japanese scallops served with Thai sauce & Risotto Steamed Rice

Scallops, Risotto, Thai Spices, Butter, Herbs
Cồi sò điệp Nhật áp chảo dùng kèm cơm Risotto sốt Thái

295

Pan-fried Duck Breast with Orange Sauce

Duck Breast, Orange, Sauteed Vegetable, Mashed Pumpkin, Orange Sauce
Ức Vịt Sốt Cam dùng kèm Rau Củ xào Bơ Tỏi

299

Món Chính Âu | MAIN EUROPEAN COURSES

Pan-fried Tuna served with Salsa Sauce

Tuna, Salsa Sauce, Bell Pepper, Onion, Herbs, Mashed Sweet Potatoes
Cá Ngừ Đại Dương Áp Chảo Sốt Salsa

285

Pan-fried Salmon with Teriyaki Sauce

Pan-fried Salmon, Mashed Peas, Vegetables, Teriyaki Sauce
Cá Hồi Áp Chảo Sốt Teriyaki

329

American Beef Steak with Oven Baked Shrimp

American Beef, Shrimp, Vegetables, Rosemary Sauce
Thăn Loin Vai Bò Mỹ với Tôm Áp Chảo

339

Hokubee Beef Steak

Hokubee Beef, Mashed Potatoes, Vegetables, Rosemary Sauce
Steak Thăn Bò Ngoại Hokubee

495



11

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.



12

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

PIZZA



Margherita Pizza

Tomato Sauce, Fresh Mozzarella Cheese, Basil Leaves, Olive Oil
Pizza Margherita

149

Hawaiian Pizza

Ham, Pineapple, Tomato Sauce, Mozzarella Cheese
Pizza Hawaii

175

Pepperoni Pizza

Pepperoni, Tomato Sauce, Mozzarella Cheese
Pizza Xúc Xích Ý

229

Pizza Half Half

Ham, Shrimp, Squid, Onion, Chili, Oregano Leaves, Cheese Mozzarella
Pizza Bán Nguyệt

249

Seafood Pizza

Shrimp, Squid, Clam, Tomato Sauce, Mozzarella Cheese
Pizza Hải Sản

269

13

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

Bánh Mì Tròn & Bánh Mì Kẹp | BURGER & SANDWICH

Egg Burger

With Egg, Lettuce, Tomato,
Onion, Cheese, French Fries
Burger Trứng

119

Chicken Sanwich

With Chicken, Cheese, Egg, Tomato,
Cucumber, fried Potato
Sandwich Gà

149

Chicken Burger

With Burger, Chicken, Lettuce, Tomato,
Onion, Cheese, French Fries
Burger Gà

155

Club Sandwich

With Egg, Ham, Bacon, Salad, French Fries
Sandwich Trứng và Thịt Nguội

159

Beef Burger

With Beef, Lettuce, Tomato, Onion,
Cheese, French Fries
Burger Bò

165

Hamburger

With Eggs, Beef, Cheese, Lettuce,
Tomato, Bacon, Pickled Cucumber,
French Fries
Burger Bò Trứng

175



14

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

Mì Ống Ý & Mỳ Việt Nam | PASTA & NOODLES

Lựa chọn loại mỳ: Mỳ Ý, Mỳ Ống, Mỳ Lát Sợi
Choose one: Spaghetti, Penne, Tagliatelle

Stir-Fried Beef Noodles Egg Noodles, Beef, Vegetables Mỳ Xào Bò	165	Pasta Carbonara Pasta, Bacon, Parmesan Cheese, Mushroom, Cream Sauce Mỳ Ý Carbonara	185
Pasta with Pan-Fried Shrimp and Seafood Sauce Pasta, Shrimp, Parmesan Cheese, Seafood Sauce Mỳ Ý Tôm Áp Chảo Sốt Hải Sản	175	Seafood Pasta with Tomato Sauce Pasta, Shrimp, Squid, Clams, Parmesan Cheese, Tomato Sauce Mỳ Ý Hải Sản Sốt Cà Chua	239
Stir-Fried Seafood Noodles Egg Noodles, Shrimp, Squid, Vegetables Mỳ Xào Hải Sản	175	Pasta with Pan-fried U.S. Beef and Pesto Sauce Pasta, American Beef, Parmesan Cheese, Pesto Sauce Mỳ Ý Thăn Bò Áp Chảo Sốt Pesto	249
Pasta Bolognese Pasta, Minced Beef Sauce, Parmesan Cheese Mỳ Ý Sốt Bò Bằm	185		



15

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

Tráng Miệng | DESSERT

Banana Crepe Crepe, Banana, Cream or Chocolate Bánh Crepe Chuối	79
Green Tea Panna Cotta Panna Cotta with Green Tea Powder Panna Cotta Trà Xanh	99
Passion Fruit Mousse Cake Smooth and Airy Mousse From Passion Fruit Juice Mousse Chanh Dây	99
Coconut Crème Brulée Egg Yolk, Cream, Sugar, Coconut Milk Crème Brulee Dừa	109
Chocolate Cake with Cereal Cake with Dark Chocolate, Cereal Grains Inside Bánh Sô Cô La Đen với Ngũ Cốc	109
Seasonal Fruits Seasonal Fruits Trái Cây Theo Mùa	109



16

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

Món chay | VEGETARIAN

Hue Vegetarian Rice Noodle Soup

Noodle, Fried Tofu, Mushroom, Vegetables
Bún Chay Huế

89

Grilled Eggplant with Peanut Sauce and Pandan Rice

Eggplant, Peanut Sauce, Pandan Leaf Steamed Rice
Cà Tím Nướng, Sốt Đậu Phụng kèm Cơm Lá Dứa

99

Stir-Fried Noodles with Vegetables

Noodles, Vegetables
Mỳ Xào Rau

99

Banana Blossom Salad

Banana Blossom, Herbs, Fried Tofu
Gỏi Hoa Chuối

109

Braised Tofu with Lemongrass and Steamed Rice

Tofu, Lemongrass, Steamed Rice
Khuôn Đậu Rim Sả Kèm Cơm Trắng

109

Sautéed Green Bean with Tofu, Onion and Mushroom

Green Bean, Tofu, Onion, Mushroom, Steamed Rice
Đậu Cô Ve Xào với Đậu Phụ, Hành Nấm kèm Cơm Trắng

109

Vegetarian Fresh Spring Rolls

Cucumber, Vegetables, Fried Tofu
Gỏi Cuốn Chay

119

Stir-Fried Chicken Drumstick Mushrooms with Lalot Leaves and Steamed Rice

Chicken Drumstick Mushrooms, Lalot Leaves, Steamed Rice
Nấm Đùi Gà Xào Lá Lốt kèm Cơm Trắng

119

Fried Rice with Pickled Mustard Greens

Fried Rice, Pickled Mustard Greens
Cơm Chiên Dưa Cải Chua

119



17

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.



18

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

Combo Dành Cho Trẻ Em | KID COMBO

Combo 1

225.000 / Pax

Beef Burger - Burger Bò Không Cay
Chicken Nuggets - Gà Chiên Lắc Phô Mai
French Fries - Khoai Tây Chiên và Sốt Mayonnaise

Combo 2

245.000 / Pax

Pasta with Bolognese Sauce - Mì Ý Sốt Bò Bằm
Cheese Sausages and Fried Potatoes - Xúc Xích Phô Mai và Khoai Tây Chiên
Fried Fish Ball and Chili Sauce - Cá Viên Chiên Giòn và Sốt Ớt

Combo 3

255.000 / Pax

Tempura Shrimp - Tôm Tầm Bột Chiên Giòn
Stir - Fried Noodles with Beef and Vegetables - Mì Việt Nam Xào Bò và Rau Củ
Soup with Crab Meat and Mushroom - Súp Cua Nấm



19

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

Set Menu Hương Vị Huế | HUE FLAVORS SET MENU

Set Menu 1

250.000 / Pax

Steamed pork
with Hue-style fermented shrimp paste
and pickled bean sprouts

Thịt Phay Tôm Chua và Dưa Giã Huế

Braised fish in clay pot with turmeric
and Vietnamese coriander

Cá Kho Tộ Nghệ, Rau Răm Kiểu Huế

Stir fried Bok Choy with garlic

Cải Thừa Xào Tỏi

Vegetable soup with minced shrimp

Canh Rau Nấu Tôm Tươi

Steamed Rice

Cơm Hấp Lá Dứa

Dessert: Seasonal Fruit

Tráng miệng: Trái Cây Theo Mùa



Set Menu 2

270.000 / Pax

Braised Pork in Clay pot

Thịt Ba Chỉ Kho Tộ

Stewed Shrimp with Honey

Tôm Rím Mật

Fig Salad with Shrimp, Pork served
with Crispy Rice Paper

Vả Trộn Tôm Thịt, Bánh Tráng

Steamed Morning Glory
with Hue fermented shrimp paste

Rau Muống Luộc Chấm Nước Rước

Fish Soup with Tomato & Pineapple

Canh Chua Cá Nấu Thơm Cà

Steamed Rice

Cơm Hấp Lá Dứa

Dessert: Seasonal Fruit

Tráng miệng: Trái Cây Theo Mùa



20

All prices are in '000 VND and inclusive of VAT and service charge. Images are for illustration purposes only.
Giá trên được tính theo đơn vị ngàn đồng và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ. Hình ảnh món ăn chỉ mang tính chất minh họa.

Set Menu Âu | EUROPEAN SET MENU

Set Menu 1

295.000 / Pax

01 Starters / Khai Vị:

Grilled Chicken Salad
or Salad with Vegetables, Bacon, Caesar Sauce
Salad Gà Áp Chảo
hoặc *Salad Thịt Xông Khói và Sốt Caesar*

01 Main Course / Món Chính:

Pasta Bolognese
or Grilled Chicken with Mushroom Sauce
or Pasta with Shrimp and Pesto Sauce
Mỳ Ý Sốt Bò Bằm
hoặc *Gà Nướng Sốt Nấm*
hoặc *Mỳ Ý Tôm Sốt Pesto*

01 Dessert / Món Tráng Miệng:

Banana Crepe
or Green Tea Panna Cotta
or Banana Flambé
Bánh Crepe Cuộn Chuối
hoặc *Panna Cotta Trà Xanh*
hoặc *Chuối Đốt*

Set Menu 2

365.000 / Pax

01 Starters / Khai Vị:

Shrimp Salad with Vegetables and
Italian Seasoning
or Goose Breast Salad
Salad Tôm Rau Mùa
hoặc *Salad Lườn Ngỗng*

01 Main Course / Món Chính:

Grilled Beef with Pepper Sauce and
Fried Potatoes
or Pan-Fried Salmon, Sauteed Vegetable
with Butter and Garlic
or Pan-Fried Chicken Breast with Teriyaki
Thăn Bò Mỹ Sốt Tiêu Xanh,
Rau Củ Quả và Khoai Tây Chiên
hoặc *Cá Hồi Áp Chảo và*
Rau Củ Quả Xóc Bơ Tỏi
hoặc *Ức Gà Áp Chảo Sốt Teriyaki*

01 Dessert / Món Tráng Miệng:

Green Tea Panna Cotta
or Passion Fruit Mousse Cake
Panna Cotta Trà Xanh
hoặc *Mousse Chanh Dây*

