



Thanh Lịch
HOSPITALITY

Yến Tiệc Cung Đình

Các món ăn cung đình Huế được cắt tỉa cầu kỳ, tinh tế và được chế biến từ nguyên liệu tươi ngon từ các vùng nguyên liệu nổi tiếng ở Huế như Kim Long, Hương Vinh, Thủy Biều, trang trí theo kiểu cung đình xưa, phục vụ tại nhà hàng Ngự yến với kiến trúc cung đình Huế. Khách có thể chụp ảnh check in trong không gian cung đình đậm chất kiến trúc các triều Nguyễn, thưởng thức nhã nhạc, ca Huế cổ truyền và được trải nghiệm các dịch vụ đặc biệt hấp dẫn.

*Hue royal cuisine is meticulously crafted and elegantly presented, using the finest fresh ingredients sourced from Hue's top regions such as Kim Long, Huong Vinh, and Thuy Bieu. The dishes are beautifully arranged in the royal style and served at **Ngự Yến Restaurant**, which features authentic Hue imperial architecture. Guests can take photos and check in within a space that embodies the grandeur of Hue's royal heritage, enjoy traditional Hue music, and indulge in exclusive, delightful experiences.*



YÊN TIỆC HOÀNG CUNG

MENU 1

- ❖ Phượng Hoàng Khai Vị
Phoenix Image for Appertizer (Pork Wrapped with Egg)
- ❖ Gỏi Hải Sản
Seafood Salad
- ❖ Súp Kem Bí Đỏ
Pumpkin Cream Soup
- ❖ Cá Bỏ Lò Và Sốt Chanh Dây
Oven-Baked Fish with Passion Fruit Sauce
- ❖ Công Phụng Giao Duyên
Deep Fried Spring Rolls Hue Style with Weet and Sour Sauce
- ❖ Thịt Ngụ Long Hoa
Braised Pork
- ❖ Rau Ngũ Sắc Hoàng Gia
Sautéed Seasonal Vegetables
- ❖ Cơm Sen Tĩnh Tâm Huế
Steamed Rice with Tinh Tam Lotus Seeds
- ❖ Tráng Miệng: Long Nhân Hạt Sen
Dessert: Lotus Seed in Longan Sweet Soup

MENU 2

- ❖ Phượng Hoàng Khai Vị
Phoenix Image for Appertizer (Pork Wrapped with Egg)
- ❖ Gỏi Vả Kim Long Trộn Tôm Thịt
Kim Long Fig Salad with Shrimp and Pork
- ❖ Nem Huế Cắm Hình Công (Nem Hoàng Gia)
Hue Crispy Spring Rolls in Phoenix Shape
- ❖ Cá Nướng Lá Chuối Và Sốt BBQ
Grilled Fish in Banana Leaf with BBQ Sauce
- ❖ Bánh Khoái Huế Và Sốt Đậu Phụng
"Khoai" Hue Pancake with Peanut Sauce
- ❖ Tôm Om Tộ Vị Mật Ong
Clay Pot Braised Prawns with Honey Flavor
- ❖ Rau Non Trần Giòn
Sautéed Kinds Vegetables
- ❖ Cơm Chung Hạt Sen
Steamed Rice with Lotus Seeds
- ❖ Tráng Miệng: Long Nhân Hạt Sen
Dessert: Lotus Seed in Longan Sweet Soup

THANH LICH ROYAL BOUTIQUE HOTEL | Add: 33 Hai Bà Trưng, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3825 975

THANH LICH HUE HOTEL | Add: 59 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3877 877

NHÀ HÀNG LA PAIX BISTRO | Add: 57 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 387 6868



YẾN TIỆC HOÀNG CUNG

MENU 3

- ❖ Phượng Hoàng Khai Vị
Phoenix Image for Appertizer (Pork Wrapped with Egg)
- ❖ Súp Tứ Vị Hạt Sen
Mixed Soup with Seeds Lotus
- ❖ Tôm Tuyết Hoa Và Salad
Fried Shrimp with Salad
- ❖ Bánh Khoái Huế Và Sốt Đậu Phụng
"Khoai" Hue Pancake with Peanut Sauce
- ❖ Công Phụng Giao Duyên
Deep fried spring rolls Hue style with weet and sour sauce
- ❖ Cá Bỏ Lò Sốt Hương Thảo
Baked Fish with Rosemary Sauce
- ❖ Thịt Ngụ Long Hoa
Braised Pork
- ❖ Rau Ngũ Sắc Hoàng Gia
Sautéed seasonal vegetables
- ❖ Ba Ba Hồng Tiên
Golden tortoise steamed rice
- ❖ Tráng Miệng: Trái Cây Tươi Theo Mùa
Dessert: Seasonal Fresh Fruits

MENU 4

- ❖ Phượng Hoàng Khai Vị
Phoenix Image for Appertizer (Pork Wrapped with Egg)
- ❖ Súp Cua Hạt Sen
Crab Soup with Lotus Seeds
- ❖ Bánh Khoái Huế Và Sốt Đậu Phụng
"Khoai" Hue Pancake with Peanut Sauce
- ❖ Nem Huế Hình Hoa
Hue Fried Spring Rolls in Flower Shape
- ❖ Cá Nướng Lá Chuối Và Sốt Sả Ớt
Grilled Fish in Banana Leaf with Lemongrass & Chili Sauce
- ❖ Thịt Ngụ Long Hoa
Braised Pork
- ❖ Cải Thừa Xào Ngũ Sắc
Sautéed Bok Choy with Five-Color Vegetables
- ❖ Cơm Trộn Sen Thập Cẩm
Steamed Rice with Lotus Seeds
- ❖ Tráng Miệng: Chè Long Nhãn Hạt Sen
Dessert: Lotus Seed in Longan Sweet Soup



YẾN TIỆC HOÀNG CUNG

MENU 5

- ❖ Nem Công Chả Phụng Hoàng Gia
Royal Fried Spring Rolls & Minced Pork with Egg and Peas
- ❖ Súp Kem Bí Đỏ
Pumpkin Cream Soup
- ❖ Vịt Phi Lê Nướng Thảo Mộc Huế
Hue Grilled Duck Fillet with Herbs
- ❖ Bánh Bèo Chén Tôm Chấy
Steamed Rice Cakes with Minced Shrimps
- ❖ Tôm Cuộn Hành Sốt Nấm Hoàng Cung
Steamed Shrimp with Onion & Mushroom Sauce
- ❖ Rau Xào Ngũ Vị
Sautéed seasonal vegetables
- ❖ Gà Tiềm Đẳng Sâm Bánh Mì
Stewed Chicken with Codonopsis & Bread
- ❖ Cơm Ngũ Sắc Hoàng Gia
Royal Colourful Rice
- ❖ Tráng Miệng: Trái Cây Tươi Theo Mùa
Dessert: Seasonal Fresh Fruits

MENU 6

- ❖ Phụng Hoàng Khai Vị
Phoenix Image for Appertizer (Pork Wrapped with Egg)
- ❖ Súp Tứ Vị Hạt Sen
Four-Flavored Lotus Seed Soup
- ❖ Gỏi Vả Tôm Thịt Bánh Phồng Tôm
Fig Salad with Shrimp & Pork, served with Prawn Crackers
- ❖ Bánh Khoái Huế Sốt Đậu Phụng
“Khoai” Hue Pancake with Peanut Sauce
- ❖ Công Phụng Giao Duyên
Hue Spring Roll
- ❖ Gà Nướng Mật Ong Kiểu Huế
Grilled Chicken with Honey in Hue style
- ❖ Thịt Ngụ Long Hoa
Braised Pork
- ❖ Rau Ngũ Sắc Hoàng Cung
Sautéed seasonal vegetables
- ❖ Ba Ba Hồng Tiên
Golden tortoise steamed rice
- ❖ Tráng Miệng: Trái Cây Tươi Theo Mùa
Dessert: Seasonal Fresh Fruits

THANH LICH ROYAL BOUTIQUE HOTEL | Add: 33 Hai Bà Trưng, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3825 975

THANH LICH HUE HOTEL | Add: 59 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3877 877

NHÀ HÀNG LA PAIX BISTRO | Add: 57 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 387 6868



YẾN TIỆC HOÀNG CUNG

MENU 7

- ❖ Chả Phượng Khai Vị
Phoenix Starter
- ❖ Chạo Tôm Lụi Mía Sốt Đậu Phụng
Grilled Sugarcane Shrimp Skewers with Peanut Sauce
- ❖ Súp Tứ Vị Hạt Sen
Four-Flavored Lotus Seed Soup
- ❖ Nem Rán Hình Hoa
Fried Spring Rolls in Flower Shape
- ❖ Bò Cuốn Lá Lốt Hương Vị Thảo Mộc
Betel Leaf Wrapped Beef Rolls with Aromatic Herbs
- ❖ Cá Đầm Phá Tam Giang Bỏ Lò Sốt Ngũ Vị
Baked Tam Giang Lagoon Fish with Five-Spice Sauce
- ❖ Thịt Ngụ Long Hoa
Braised Pork
- ❖ Rau Xào Ngũ Sắc
Sautéed seasonal vegetables
- ❖ Cơm Ba Ba Hồng Tiên
Golden tortoise steamed rice
- ❖ Tráng Miệng: Chè Long Nhân Hạt Sen
Dessert: Lotus Seed in Longan Sweet Soup

MENU 8

- ❖ Nem Công
Fried Spring Roll in Seacook style
- ❖ Chả Phượng
Miced Pork with Egg and Peas
- ❖ Súp Gà Nấm Hạt Sen
Chicken and Mushroom Soup with Lotus Seeds
- ❖ Tôm Ngự Thuyền Rồng
Steamed Prawns in Imperial Dragon Boat
- ❖ Miến Trộn Tôm Thịt Kiệu
Stir-fried Rice Vermicelli with Shrimp, Pork, and Pickled Scallions
- ❖ Long Hoa Thập Cẩm
Sautéed Kind of Vegetables
- ❖ Gà Nướng Lá Chanh
Grilled Chicken with Lime Leaves
- ❖ Cá Nướng Kiểu Hoàng Gia
Grilled Fish in Royal Style
- ❖ Cơm Sen Tịnh Tâm
Tinh Tam Lotus Rice
- ❖ Tráng Miệng: Bánh Phu Thê Huế
Dessert: Husband and Wife Cake/ Phu The Cake



YẾN TIỆC HOÀNG CUNG

MENU 9

- ❖ Phụng Hoàng Khai Vị

Phoenix Of Appetizer

- ❖ Súp Hạt Sen

Lotus Seed Soup

- ❖ Tôm Ngự Thuyền Rồng

Steamed Shrimp

- ❖ Bánh Lá Chả Tôm

Rice Patties Filled With Shrimp.

- ❖ Gà Nướng Cung Đình

Grilled Chicken "Royal"

- ❖ Mực Chiên Giòn

Fried Squid

- ❖ Lụi Nướng Bánh Tráng Sốt Đậu Phụng

Grilled Fermented Pork Hash with Peanut Sauce

- ❖ Long Hoa Thập Cẩm

Sauteed Mix Vegetable.

- ❖ Kinh Ngư Tẩm Nướng

Salty Braised Fish In Earthen Pot

- ❖ Cơm Cung Đình

Royal Rice

- ❖ Tráng Miệng: Bánh Phu thê + Trái Cây

Dessert: Phuthe Cake + Fruit

THANH LỊCH ROYAL BOUTIQUE HOTEL | Add: 33 Hai Bà Trưng, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3825 975

THANH LỊCH HUE HOTEL | Add: 59 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3877 877

NHÀ HÀNG LA PAIX BISTRO | Add: 57 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 387 6868



ĐƠN GIÁ YẾN TIỆC HOÀNG CUNG

ÁP DỤNG CHO DỊCH VỤ TRỌN GÓI (ĐẦY ĐỦ NGHI THỨC)

APPLICABLE TO THE FULL PACKAGE (INCLUDING ALL CEREMONIAL RITUALS)

❖ **Đoàn từ 15 khách: VND 400.000/ khách**

For groups of 15 guests or more: VND 400,000/ guest

❖ **Đoàn dưới 15 khách: VND 450.000/ khách**

Groups of fewer than 15 guests: VND 450,000 / guest

❖ **Đoàn dưới 10 khách: VND 4.500.000/ đoàn**

Groups of fewer than 10 guests: VND 4,500,000 / group

❖ **Bao gồm | Includes:**

- Thực đơn Cung Đình | *Royal Court Cuisine Menu*
- Trang phục Cung Đình | *Royal Court Costumes*
- Ca Huế | *Hue Royal Court Music*
- Nghi thức Đón Rước | *Welcoming and Escort Ceremony*
- Chủ Tế | *Master of Ceremonies*
- Rượu Minh Mạng Khai Vị | *Minh Mạng Wine*
- Nhà hàng Trang Trí Kiểu Cung Đình | *Royal Court-Style Restaurant Décor*

ÁP DỤNG CHO MỨC THỰC ĐƠN (KHÔNG BAO GỒM CA HUẾ & NGHI THỨC)

APPLICABLE TO THE MENU-ONLY OPTION (EXCLUDING HUE ROYAL COURT MUSIC & CEREMONIAL RITUALS)

❖ **Đoàn từ 2 khách: VND 500.000/ khách**

Groups of 2 guests or more: VND 500,000 / guest

❖ **Đoàn từ 4 khách: VND 450.000/ khách**

Groups of 4 guests or more: VND 450,000 / guest

❖ **Đoàn từ 5 khách trở lên: VND 400.000/ khách**

Groups of 5 guests or more: VND 400,000 / guest

❖ **Bao gồm | Includes:**

- Thực đơn Cung Đình | *Royal Court Cuisine Menu*
- Rượu Minh Mạng Khai Vị | *Minh Mạng Wine*
- Nhà hàng Trang Trí Kiểu Cung Đình | *Royal Court-Style Restaurant Décor*

THANH LỊCH ROYAL BOUTIQUE HOTEL | Add: 33 Hải Bà Trưng, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3825 975

THANH LỊCH HUE HOTEL | Add: 59 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3877 877

NHÀ HÀNG LA PAIX BISTRO | Add: 57 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 387 6868