



## THỰC ĐƠN 1

Giá: 220 000VNĐ/Khách

Quý khách vui lòng chọn 5 món và 1 món tráng miệng.

### I. KHAI VỊ

1. Gỏi nầm linh chi tôm thịt, chả quế, phồng tôm
2. Gỏi ngó sen tôm thịt, chả lụa, phồng tôm
3. Gỏi gà kiến hoa chuối, chả giò, phồng tôm
4. Gỏi đu đủ tôm thịt, chả quế, phồng tôm
5. Bò bóp thầu, chả lụa, bánh phồng tôm
6. Gỏi vịt bóp thầu, chả quế, phồng tôm
7. Gỏi thập cẩm, nem lụi, bánh phồng tôm

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Vịt quay lu xốt me, bánh bao chiên
2. Gà quay lu, bánh bao chiên
3. Bò gói giấy bạc nướng
4. Bò xốt me, khoai tây chiên
5. Mực chiên bột xù
6. Mực hấp gừng, rau sống, nước mắm gừng
6. Tôm chiên tuyết hoa
7. Cà ri tôm, bánh mì

### V. MÓN CƠM - XÔI

1. Xôi dừa, bắp non, tôm cháy, jăm bông
2. Xôi thập cẩm gói lá dong
3. Xôi dừa bắp non, tôm cháy
4. Cơm chiên hải sản
5. Cơm chiên thập cẩm
6. Cơm Morin  
(gà xé, tôm cháy, jăm bông, đậu Hà Lan)
7. Cơm chiên Dương Châu

### II. MÓN XÚP - CHÁO

1. Cháo gân bò, hải sản, hạt sen, nầm
2. Hoàn thánh cải xanh
3. Xúp tử quý
4. Xúp gà hạt sen, nầm tươi
5. Xúp tim lười, gà xé phay, tôm, cải xanh
6. Cháo sò điệp, tôm, chả cua, nầm tươi
7. Xúp thập cẩm  
(tôm, cua, chả, nầm, hạt sen)

### IV. MÓN NẤU

1. Ngan nấu cà ri, bánh mì
2. Ngan hon sả ớt, bánh mì
3. Bắp bò nấu rượu vang đỏ, bánh mì
4. Bắp bò nấu, bắp non, bánh mì
7. Gà nấu nầm, bánh mì
5. Lưỡi bò nấu đậu Hà Lan, nầm, bánh mì
6. Lưỡi heo nấu nầm, bánh mì
7. Sườn heo xáo sả ớt, bánh mì
8. Sườn heo nấu nầm, bánh mì

### VI. TRÁNG MIỆNG

1. Bánh tạc chanh, sô-cô-la
2. Sữa chua
3. Kem flan
4. Bánh su kem
5. Bánh Phu Thê
6. Trái cây tổng hợp  
(03 loại, theo mùa)(01 đĩa lớn/bàn)

\* Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

\* Xin vui lòng liên hệ bộ phận yến tiệc theo số: 054 3823526, 0905 117 097 (Mr. Xuân Phước), 0906 51 52 63 (Ms. Thu Trang), 0905 271 257 (Ms. Trâm Anh).



## THỨC ĐƠN 2

Giá: 250 000VNĐ/Khách

Quý khách vui lòng chọn 5 món và 1 món tráng miệng.

### I. KHAI VỊ

1. Gỏi hải sản, chả lụa, nem chua, phòng tôm
2. Gỏi thập cẩm, nem chua, chả lụa, chả quế, phòng tôm
3. Gỏi mực, chả giò, chả quế, phòng tôm
4. Gỏi vịt bóp thấu, chả tôm, phòng tôm
5. Gỏi bò bóp thấu, chả tôm, phòng tôm
6. Gỏi nấm linh chi tôm thịt, chả lụa, chả quế, phòng tôm
7. Gỏi gà hoa chuối, chả quế, chả giò, phòng tôm
8. Bò trộn mầm cải, nem chả (*nguyên lá*)

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Mực hấp gừng, rau sống nước mắm gừng
2. Tôm xóc tỏi
3. Tôm hấp nước dừa
4. Gà hấp lá chanh, xôi đậu xanh chiên phòng
5. Gà quay lu, bánh bao chiên
6. Vịt quay lu, bánh pa-tê-sô
7. Heo sữa quay, bánh bao chiên

### V. CƠM XÔI

1. Xôi gấc jambông
2. Xôi thập cẩm gói lá dong
3. Cơm gói lá sen (*theo mùa*)
4. Cơm chiên hải sản
5. Xôi gà kiến xé phay
6. Xôi vò tôm cháy jambông
7. Xôi dừa bắp non, tôm cháy, jambông
8. Cơm Morin  
(*gà xé, tôm cháy, jambông, đậu Hà Lan*)
9. Cơm ngọc bích (*hải sản & cốt cải bó xôi*)
10. Cơm chiên cá mặn

### II. MÓN XÚP - CHÁO

1. Dùng tôm mực chả lụa, thịt xiu, cải xanh
2. Dùng nấm đông cô (*nấm hương*) hải sản
3. Cháo gân bò, hải sản, hạt sen, nấm
4. Cháo bò câu, hạt sen, đậu xanh, cà rốt
5. Hoàn thánh, gà xé, hải sản
6. Xúp lươn, hạt sen, nấm hương
7. Cháo lươn, nấm rơm, hạt sen
8. Xúp hải sản, nấm tươi, hạt sen.

### IV. MÓN NẤU

1. Bắp bò nấu rượu vang đỏ, bánh mì
2. Bò hầm táo, bánh mì
3. Cá thác lác um măng, bún trắng
4. Lưỡi bò nấu nấm, đậu Hà Lan, bánh mì
5. Vịt nấu cốt dừa, bánh mì
6. Gà nấu nấm hương, bánh mì
7. Bò câu tần thuốc Bắc, bánh mì

### VI. TRÁNG MIỆNG

1. Kem flan
2. Nho Mỹ
3. Sữa chua
4. Bánh tạc thơm, sô-cô-la
5. Bánh su kem
6. Bánh Phu Thê, ít đen
7. Trái cây tổng hợp  
(*03 loại theo mùa*) (*01 đĩa lớn/bàn*)
8. Chè bạch khúc  
(*Long nhãn, kem, sữa, hạnh nhân*)

\* Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

\* Xin vui lòng liên hệ bộ phận yến tiệc theo số: 054 3823526, 0905 117 097 (Mr. Xuân Phước), 0906 51 52 63 (Ms. Thu Trang), 0905 271 257 (Ms. Trâm Anh).



## THỨC ĐƠN 3

Giá: 270 000VNĐ/Khách

Quý khách vui lòng chọn 5 món và 1 món tráng miệng.

### I. KHAI VỊ

1. Bát bửu khai vị
2. Gỏi gà kiến hoa chuối, chả tôm, chả giò, bánh phồng tôm
3. Bò tái bóp thầu, chả tôm, chả lụa, bánh phồng tôm
4. Gỏi thập cẩm, tôm rế, chả quế, bánh phồng tôm
5. Gỏi vịt, tôm tuyết hoa, chả lụa, bánh phồng tôm
6. Bò trộn mầm cải, chả tôm, chả lụa, bánh phồng tôm
7. Gỏi nấm linh chi, nem lụi, chả tôm, bánh phồng tôm

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Tôm sú xốt chanh dây
2. Tôm sú xốt me
3. Tôm sú xốt tỏi hoặc cà ri tôm, bánh mì
4. Tôm sú hấp nước dừa
5. Cá vược hấp ngũ liệu, chua ngọt
6. Gà kiến hấp muối sa cương, bánh bao chiên
7. Gà kiến hấp cải bẹ, xôi đậu xanh chiên phồng
8. Mực hấp bia, rau sống, nước mắm gừng

### V. CƠM - XÔI

1. Xôi thập cẩm gói lá dong
2. Cơm Morin  
(gà xé, tôm cháy, jăm bông, đậu Hà Lan)
3. Xôi gấc tôm cháy, jăm bông, gà xé
4. Cơm chiên hải sản
5. Cơm ngọc bích (hải sản & cốt cải bó xôi)
6. Cơm chiên cá mặn
7. Xôi vò, tôm cháy, jăm bông
8. Xôi dừa, bắp non, tôm cháy, jăm bông
9. Xôi hấp gà kiến xé, jăm bông

### II. XÚP - CHÁO

1. Xúp măng tây cua, tôm, hạt sen
2. Xúp tôm, gà, nấm, hạt sen
3. Xúp cua, tôm, bắp non
4. Hoàn thánh gà xé, hải sản
5. Cháo tôm, sò điệp, nấm tươi
6. Cháo gân bò, chả cua, tôm, hạt sen, nấm
7. Hoàn thánh tim lười heo, gà xé, chả lụa, tôm
8. Cháo bồ câu, hạt sen, đậu xanh, cà rốt

### IV. MÓN NẤU

1. Bắp bò nấu tiêu xanh, bánh mì
2. Đuôi bò hon, bánh mì
3. Bắp bò hầm táo, bánh mì
4. Bắp bò nấu rượu vang đỏ, bánh mì
5. Lẩu gà nấm, bún trắng
6. Gà kiến tần hạt sen (nguyên con), bánh mì
7. Vịt tần hạt sen (nguyên con), bánh mì
8. Lẩu cá bóp, bún trắng
9. Bò câu tần thuốc Bắc, bánh mì

### VI. MÓN TRÁNG MIỆNG

1. Nho Mỹ
2. Kem flan hoặc sữa chua
3. Trái cây tổng hợp (03 loại theo mùa)
4. Chè bạch khúc (long nhãn, kem, sữa, hạnh nhân)
5. Kem brullé chanh dây
6. Kem brullé cacao
7. Moka cream (ly)
8. Dark chocolate mousse (ly)
9. Bánh tạc chanh & sôcôla hoặc thơm & sôcôla
10. Bánh su kem

\* Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

\* Xin vui lòng liên hệ bộ phận yến tiệc theo số: 054 3823526, 0905 117 097 (Mr. Xuân Phước), 0906 51 52 63 (Ms. Thu Trang), 0905 271 257 (Ms. Trâm Anh).



## THỰC ĐƠN 4

Giá: 300 000VNĐ/Khách

Quý khách vui lòng chọn 5 món và 1 món tráng miệng.

### I. KHAI VỊ

1. Gỏi gà kiến hoa chuối, nem lụi, chả tôm, phồng tôm
2. Gỏi bò bóp thấu, chả lụa, tôm đất rang muối, bánh phồng tôm
3. Gỏi bưởi (thanh trà theo mùa), mực khô, nem lụi, cá cuốn chiên giòn, phồng tôm
4. Gỏi vịt bóp thấu, chả tôm, chả quế, chả giò, phồng tôm
5. Gỏi thập cẩm, nem lụi, chả tôm, phồng tôm
6. Gỏi mực, chả lụa, chả quế, phồng tôm
7. Gỏi nấm linh chi tôm thịt, tôm rế, xúc xích nướng, phồng tôm

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Mực một nắng, trái cây
2. Tôm sú sốt me
3. Tôm sú sốt chanh dây
4. Tôm sú hấp trái dừa
5. Cà ri tôm, bánh mì
6. Tôm chiên xù dừa
7. Cá bóp gói giấy bạc nướng
8. Mực tươi nướng sa tế, cần tây
9. Gà quay lu, bánh pa-tê-sô
10. Gà kiến hấp lá chanh
11. Heo rừng hấp sả

### V. CƠM - XÔI

1. Xôi vò, tôm cháy, jăm bông
2. Xôi hạt sen, tôm cháy, jăm bông
3. Xôi gấc, tôm cháy, jăm bông
4. Xôi hấp hạt sen, gà kiến xé, jăm bông
5. Xôi thập cẩm gói lá dong (hạt sen, chả lụa, tôm, đậu Hà Lan, thịt nạc xíu)
6. Cơm chiên hải sản
7. Cơm Morin (gà xé, tôm cháy, jăm bông, đậu Hà Lan)
8. Cơm ngọc bích (hải sản & cốt cải bó xôi)
9. Cơm chiên cá mận

### II. XÚP - CHÁO

1. Xúp bắp non, cua gạch, tôm
2. Xúp măng tây, cua gạch, tôm
3. Xúp bò viên ngũ vị (hạt sen, táo, kỷ tử, táo đỏ, long nhãn)
4. Xúp cá hồi
5. Xúp sò điệp, hải sản
6. Hoàn thánh hải sản, gà xé, tim lười heo
7. Xúp gà xé, tôm, cua, hạt sen
8. Cháo sò lụa, chả cua, tôm, hạt sen
9. Cháo bò câu, hạt sen, đậu xanh, cà rốt

### IV. MÓN NẤU

1. Lẩu hải sản, bún trắng
2. Lẩu gà lá giang, bún trắng
3. Lẩu chình um măng, bún trắng
4. Lẩu cá bóp, bún trắng
5. Bắp bò hầm tiêu xanh, bánh mì
6. Đuôi bò hon, bánh mì
7. Lẩu bắp bò riêu cua, bún trắng
8. Gà kiến tần hạt sen, bánh mì
9. Vịt tần hạt sen, bánh mì
10. Cá bóp um bạc hà, bún trắng
11. Bò câu tần thuốc Bắc, bánh mì

### VI. MÓN TRÁNG MIỆNG

1. Bánh tạc chanh và bánh tạc sôcôla
2. Kem brullé chanh dây
3. Kem brullé cacao
4. Moka cream (ly)
5. Nho Mỹ
6. Chè long nhãn hạt sen
7. Chè bạch khúc (long nhãn, kem sữa, hạnh nhân)
8. Trái cây tổng hợp (03 loại theo mùa)

\* Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

\* Xin vui lòng liên hệ bộ phận yến tiệc theo số: 054 3823526, 0905 117 097 (Mr. Xuân Phước), 0906 51 52 63 (Ms. Thu Trang), 0905 271 257 (Ms. Trâm Anh).



## THỨC ĐƠN 5

Giá: 350 000VNĐ/Khách

Quý khách vui lòng chọn 5 món và 1 món tráng miệng.

### I. KHAI VỊ

1. Lụa tiên khai vị
2. Nem rán cua biển chấm thơm, tôm rang muối, chả lụa, phòng tôm
3. Chạo tôm lụi mía chấm công, phòng tôm
4. Gỏi gà kiến hoa chuối, chả tôm, nem lụi, chả lụa, phòng tôm
5. Gỏi hải sản, tôm chiên tuyết hoa, chả quế, chả lụa, phòng tôm
6. Nem rán hải sản chấm bầu rượu, chả quế
7. Gỏi bưởi (*thanh trà-theo mùa*), mực khô, chả tôm, chả lụa, phòng tôm

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Cá hồi nướng tiêu xanh hoặc giấy bạc
2. Cá hồi lúc lắc
3. Cá chẽm chiên xù
4. Cá bóp gói giấy bạc nướng
5. Cá mú hấp (*fillet*) cuộn chua ngọt
6. Chình nướng tiêu xanh
7. Càng cua bách hoa
8. Cua rang me (*1/2 con/khách*)
9. Mực nướng sốt sa tế, cần tây
10. Tôm sú sốt chanh dây
11. Tôm sú hấp trái dừa

### V. MÓN CƠM - XÔI

1. Cơm hải sản gói lá sen (*theo mùa*)
2. Cơm ngọc bích (*hải sản & cốt cải bó xôi*)
3. Xôi hạt sen, tôm chấy, jăm bông
4. Xôi gấc, tôm chấy, jăm bông
5. Xôi dừa, bắp non, tôm chấy, jăm bông
6. Xôi vò, tôm chấy, jăm bông
7. Cơm chiên hải sản
8. Xôi trắng, gà kiến xé bóp rau răm
9. Cơm chiên cá mặn

### II. MÓN XÚP - CHÁO

1. Xúp vi cá tam hải
2. Xúp sò điệp tam hải
3. Xúp cá hồi ngũ vị (*hành hương cà rốt, nấm rơm, măng tây, hạt sen*)
4. Cháo chả cua, chả tôm, hạt sen, nấm
5. Cháo sò điệp, hải sản
6. Cháo bò câu, hạt sen, đậu xanh, cà rốt
7. Xúp cua gạch, măng tây, hạt sen

### IV. MÓN NẤU

1. Gà kiến tần thuốc Bắc, bánh mì
2. Gà nấu nhỏ, bánh mì
3. Bò hầm sốt tiêu xanh, bánh mì
4. Bò hầm táo, bánh mì
5. Bắp bò nhúng ớt, bún trắng
6. Lẩu bắp bò riêu cua, bún trắng
7. Lẩu cá bóp, bún trắng
8. Cá bóp um măng, bạc hà, bún trắng
9. Lẩu chình um măng, bún trắng
10. Lẩu cua (*1/2 con/khách*), bún trắng
11. Bò câu tần thuốc Bắc, bánh mì

### VI. MÓN TRÁNG MIỆNG

1. Chè long nhãn hạt sen
2. Chè long tu, hạt sen
3. Chè bạch khúc  
(*long nhãn, kem, sữa, hạnh nhân*)
4. Nho Mỹ
5. Kem brullé chanh dây
6. Kem brullé sô-cô-la
7. Kem flan
8. Moka cream (ly)
9. Dark chocolate mousse (ly)
10. Bánh tạc chanh và bánh tạc sôcôla
11. Trái cây tổng hợp (*03 loại theo mùa*)

\* Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

\* Xin vui lòng liên hệ bộ phận yến tiệc theo số: 054 3823526, 0905 117 097 (Mr. Xuân Phước), 0906 51 52 63 (Ms. Thu Trang), 0905 271 257 (Ms. Trâm Anh).



## SET MENU

350 000VNĐ/Khách

### SET MENU 1

Nem rán hải sản cầm bầu rượu  
Xúp vi cá tam hải  
Cá hồi nướng giấy bạc  
Vịt tần trái vả  
Cơm trái dừa  
Chè long tu hạt sen

### SET MENU 2

Gỏi gà kiến, chả tôm,  
tôm tuyệt hoa, nem lụi  
Xúp cá hồi  
Tôm sú sốt chanh dây  
Bò Úc sốt tiêu xanh - khoai tây chiên  
Cơm Morin  
(gà xé, tôm cháy, jăm bông, đậu Hà Lan)  
Bánh tạc

### SET MENU 3

Lục Tiên khai vị cầm thơm  
Xúp bào ngư tam hải  
Chình nướng tiêu xanh  
Gà kiến tần sen nấm, bánh mì  
Cơm chưng hạt sen  
Chè bạch khúc

### SET MENU 4

Nem cua biển cầm công,  
tôm rang muối  
Ba ba tần thuốc Bắc  
Cá mú hấp cuốn chua ngọt  
Bắp bò nấu rượu vang - Bánh mì  
Cơm ngự hoàng cung  
Trái cây tổng hợp

### SET MENU 5

Gỏi mực thanh trà (theo mùa)- Sườn  
heo nướng hoặc gỏi bưởi mực khô  
Ba ba tần thuốc Bắc  
Tôm sú song vị  
Gà kiến nấu nho, bánh mì  
Cơm chiên trái thơm  
Nho Mỹ

### SET MENU 6

Chạo tôm lụi mía cầm công  
Xúp lươn hạt sen nấm  
Cua rang me  
Heo quay bánh hỏi  
Vịt tần thuốc Bắc, bánh mì  
Chè long nhãn

\* Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

\* Xin vui lòng liên hệ bộ phận yến tiệc theo số: 054 3823526, 0905 117 097 (Mr. Xuân Phước),  
0906 51 52 63 (Ms. Thu Trang), 0905 271 257 (Ms. Trâm Anh).