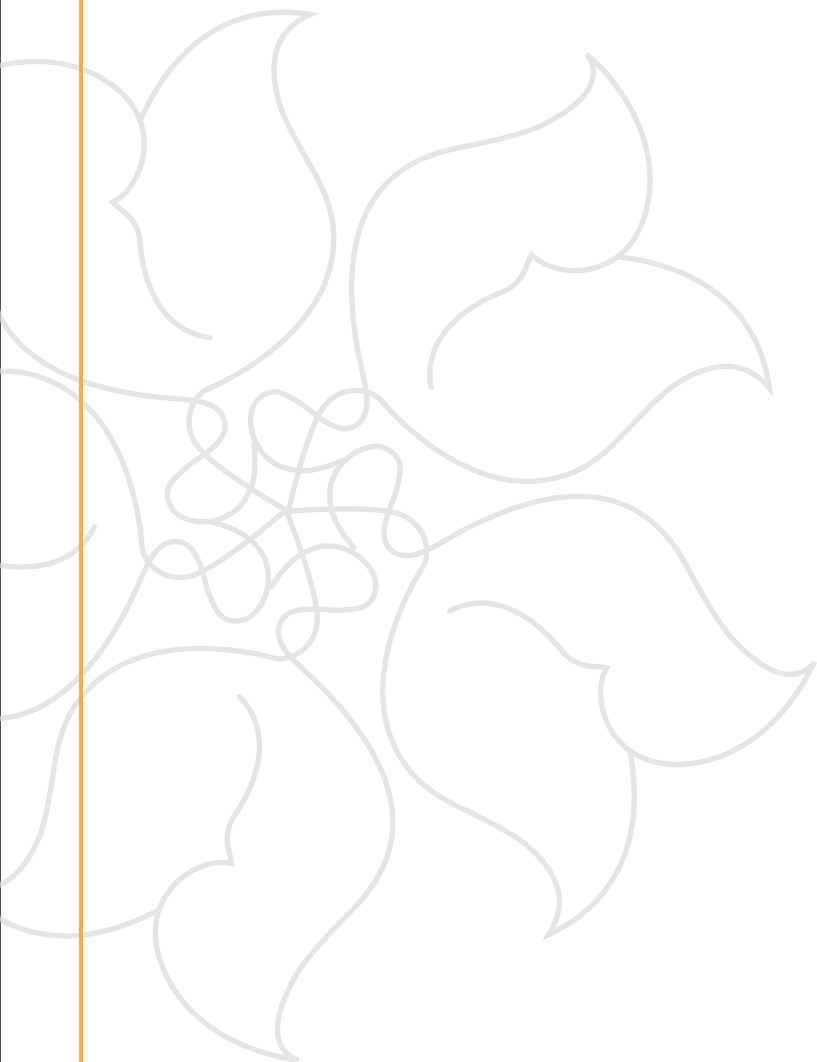




R&J in the Sky



The Pinnacle of Fine Dining

A bespoke evening awaits atop The Reverie Saigon with an exclusive VIP set dinner from R&J hosted in The Reverie Lounge. From engagement celebrations to a memorable evening out on the town, this is your chance to live it up with a truly panoramic dining experience.

Located on the 38th floor, dazzle your guests in the luxuriously furnished Reverie Lounge designed by Visionnaire of Italy and presenting captivating views of the Saigon River winding through the bustling skyline. Paired with seamless service and a tailor-made Italian set menu boasting mouth-watering dishes featuring imported caviar, Wagyu beef and fresh Pacific black cod, elevate your next event or social gathering to new heights of fine dining.

VIP ROMEO

VND 6,388,000⁺⁺ per person



CAVIAR

15 gram trứng cá nhập khẩu, đồ ăn kèm

15 grams of imported caviar, classic condiments

Alfred Gratien – Brut Premier, Reims (Champagne – France)

TRUFFLE CAPPUCCINO

Súp Cappuccino với nấm Truffle, trứng gà, sốt kem khoai tây Đà Lạt

Truffled cappuccino, slow-cooked free range egg, cream of Da Lat potato

Trimbach – Riesling (Alsace – France)

CARTOCCIO

Mì sợi mực đen với tôm hùm, hải sản, cà chua bi, tỏi và ớt

Lobster, squid ink tagliolini, seafood, cherry tomato, garlic and chilli

Couvent des Jacobins, Louis Jadot, Chardonnay, Bourgogne AOC

(Burgundy – France)

FILETTO

Thăn bò, rau củ hữu cơ nướng, sốt vang Barbaresco và cà phê

Beef tenderloin, wood-roasted organic vegetables, coffee & Barbaresco wine sauce

Castelgiocondo, Frescobaldi, Sangiovese, Brunello di Montalcino DOCG

(Tuscany, Italy)

SCAZZETTA

Mousse rượu mùi vị chanh, kem dâu, bánh lòng trắng trứng với đường và bánh bông lan

Limoncello mousse, strawberry ice cream, meringue and sponge cake

Cantine Pellegrino, Zibibbo, Passito di Pantelleria DOC (Sicily, Italy)

⁺⁺ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT.

⁺⁺ Prices are subject to 5% service charge and 10% VAT.

VIP JULIET

VND 5,888,000⁺⁺ per person



ALASKA KING CRAB

Cua nướng Gratin dùng kèm Couscous chanh và sốt rượu vang

Gratinated king crab, couscous, pinot grigio sauce

Alfred Gratien – Brut Premier, Reims (Champagne – France)

OSTRICA

Súp hàu Canada với củ thì là và trứng cá

Canadian Baynes Sound oyster soup, fennel and caviar

Trimbach – Riesling (Alsace – France)

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Cơm Ý hải sản nhập với dầu ô liu thượng hạng

Carnaroli rice, seafood, extra virgin olive oil

Tommasi – Garganega, Soave DOC (Veneto – Italy)

WAGYU

Ức bò Wagyu đút lò, khoai lang tím, nấm Porcini, nấm Truffle

Slow-baked Wagyu beef brisket, purple potato, porcini mushroom, truffle

Château Haut-Bages Libéral Grand Cru Classé,

Cabernet Sauvignon, Merlot, Pauillac AOC (Bordeaux – France)

TIRAMISU

Bánh Tiramisu với Mousse phô mai, bánh quy và xi-rô Espresso

Classic light mascarpone mousse, ladyfinger biscuit, espresso syrup

Cantine Pellegrino, Zibibbo, Passito di Pantelleria DOC (Sicily, Italy)

⁺⁺ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT.

⁺⁺ Prices are subject to 5% service charge and 10% VAT.

VIP R&J

VND 5,888,000⁺⁺ per person



Tôm hùm chân với Prosecco, gan ngỗng ngũ vị, sò điệp Hokkaido
Prosecco-poached Canadian lobster, five spice foie gras, Hokkaido scallop
Alfred Gratien – Brut Premier, Reims (Champagne – France)

Súp vịt nước trong, hoành thánh Ý nhân nấm Porcini
và nấm Cordyceps, sốt húng thơm
Duck consommé, porcini mushroom ravioli, cordyceps, herb essence
Trimbach – Riesling (Alsace – France)

Cá tuyết đút lò, rau củ hữu cơ, sốt Hollandaise với chanh dây
Oven-baked Pacific black cod, organic baby vegetables, passion fruit Hollandaise sauce
La Chanfleur, Louis Latour – Chardonnay, Chablis AOC (Burgundy – France)

Sườn cừu Úc nướng, bánh xếp nhân cừu hầm, bánh tầng khoai tây
với nấm Truffle, sốt sô cô la
Grilled Australian lamb rack, slow-cooked lamb parcel, truffled potato Millefeuille, chocolate sauce
Badia a Passignano, Antinori – Sangiovese, Chianti Classico DOCG Gran Selezione (Tuscany – Italy)

Bánh kem mềm hạt dẻ, trái cây, vụn hạt dẻ và sốt rượu Malibu Pistachio
Semifreddo, seasonal fruit, pistachio crumble, Malibu sauce
Cantine Pellegrino, Zibibbo, Passito di Pantelleria DOC (Sicily, Italy)

⁺⁺ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT.

⁺⁺ Prices are subject to 5% service charge and 10% VAT.