



THE REVERIE
SAIGON
—TIMES SQUARE—

— THE REVERIE —
CUISINE PRIVÉE

A MEMBER OF



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

5-STAR DINING BROUGHT TO YOUR CHOICE OF SUITE OR AT YOUR HOME

DỊCH VỤ TIỆC 5 SAO TẠI PHÒNG HOẶC TẠI NHÀ

Host an unforgettable event in a setting of your choice, from an intimate party in the comfort of your own home to an elegant private reception in one of our stylish suites.

The Reverie Saigon's experienced planners and chefs are dedicated to creating the most memorable events, combining world-class 5-star service with refined, international cuisine, free-flowing champagne and a flair of luxurious hospitality.

Tận hưởng một sự kiện đáng nhớ theo cách bạn yêu thích, từ bữa tiệc thân mật trong không gian ấm áp tại nhà riêng đến bữa tiệc sang trọng tại một trong những phòng suite tráng lệ của chúng tôi.

Đội ngũ các đầu bếp và nhân viên sự kiện tận tâm và giàu kinh nghiệm của The Reverie Saigon sẵn sàng tạo nên những sự kiện ấn tượng nhất, kết hợp trải nghiệm dịch vụ đẳng cấp với ẩm thực quốc tế thượng hạng, rượu Champagne dùng thoải thích cùng sự tinh tế của lòng hiếu khách.





The following rates apply for events hosted at The Reverie Saigon or at an external location.
Các mức giá sau được áp dụng cho những sự kiện tại The Reverie Saigon hoặc địa điểm bên ngoài:

Room Type	Minimum Charge VND	Maximum Occupancy	
		Dinner	Cocktail
Executive Suites	7,000,000	2	
Designer Suites	8,000,000	6	30
The Saigon Suites	18,000,000	10	30
The Reverie Suites	20,000,000	10	30
Residential-style Suites	4,000,000	4	10
External catering event	10,000,000		

For events located outside of Times Square, a transportation fee of 15% applies (minimum VND 2,000,000) and a site inspection is required prior to the event.
For an external event requiring operational equipment and service, an additional fee of 30% will be applied in lieu of the standard 15% transportation fee.

Đối với những sự kiện tổ chức bên ngoài Times Square, chúng tôi sẽ áp dụng phí vận chuyển 15% (tối thiểu 2.000.000 VNĐ) và cần khảo sát địa điểm trước khi sự kiện diễn ra.
Đối với những sự kiện tổ chức bên ngoài có yêu cầu trang thiết bị và các dịch vụ khác, chúng tôi sẽ áp dụng khoản phụ phí 30% thay cho phí vận chuyển 15%.



Enjoy two hours of free-flow beer, prosecco sparkling wine, house wine and champagne at the following rates:

Tận hưởng 2 giờ phục vụ bia, vang sủi Prosecco, rượu vang và sâm-panh không giới hạn với mức giá:

	Free Flow	Additional Hour	Draught Beer	House Wine & Prosecco	Two-Hour Champagne
Beer	398,000	198,000	✓		
Wine	588,000	298,000	✓	✓	
Champagne	1,388,000	698,000	✓	✓	✓

For a custom quote, please contact one of our event planners at
 Để được tư vấn chi tiết, vui lòng liên hệ: +84 (0) 28 3823 6688
 or/ hoặc email restaurant@thereveriesaijon.com





COCKTAIL

Raffiné

988,000⁺⁺/person

Coriander tuna with garlic croutons

Cá ngừ áp chảo bánh mì tỏi

Sesame organic French chicken with sweet and sour sauce

Gà hầm mè chiên sốt chua ngọt

Tomato and buffalo mozzarella bruschetta

Bánh mì phô mai và cà chua trộn gia vị

USDA Beef carpaccio with arugula and parmesan

Bò thái lát rau Arugula và phô mai Parmesan

Herb-marinated Scottish salmon with cream cheese

Cá hồi ướp rau mùi với kem phô mai

Seafood spring rolls

Chả giò hải sản

CHIPS AND NUTS

Potato Chips

Khoai tây chiên

Shrimp Crackers

Bánh phồng tôm

Nuts

Các loại hạt

COCKTAIL *Elegante*

1,288,000⁺⁺/person

Blinis and caviar

Bánh kếp và trứng cá

Foie gras on brioche with raspberry jam

Bánh mì Brioche dùng với gan ngỗng, mứt mâm xôi

Smoked salmon with sour cream and caper on crostini

Cá hồi xông khói, kem chua và hạt Caper với bánh mì nướng

Sesame chicken with sweet and sour sauce

Gà tẩm mè chiên sốt chua ngọt

Tomato mozzarella bruschetta

Bánh mì phô mai và cà chua trộn gia vị

Seared USDA beef on sesame rice ball with hot sauce

Bò áp chảo dùng kèm với cơm mè đen và sốt

Pan-roasted Wagyu beef burger with quail egg

Burger bò Wagyu nướng, trứng cút

Seafood and lobster spring rolls

Chả giò hải sản

CHIPS AND NUTS

Potato Chips

Khoai tây chiên

Shrimp Crackers

Bánh phồng tôm

Nuts

Các loại hạt

Asian MENU

1,988,000⁺⁺/person

SPICY SQUID

Spicy squid salad with onion, herbs and sesame cracker

Gỏi mực trộn hành tây và rau thơm, mè rang

LOBSTER & PAPAYA

Raw papaya and lobster salad

Sa lát đu đủ, tôm hùm

CRAB SOUP

Asparagus, corn and crab meat soup

Súp măng tây với bắp và thịt cua

RIVER PRAWN & COCONUT

Grilled river prawn with coconut curry and mango chutney

Tôm càng xanh nướng vị sốt cốt dừa, cà ri ăn kèm cơm xoài trộn

BEEF

Wok-fried USDA beef with onion and capsicum

Bò xào áp chảo, hành tây và ớt chuông

BANANA & CHOCOLATE

Caramelized banana with vanilla ice cream and chocolate sauce

Bánh chuối, kem va ni, sốt sô cô la

In collaboration with Chef Luke Nguyen and Vietnam House

APPETIZERS

SALMON SOFT RICE PAPER ROLLS

Rice paper rolls with sesame seared salmon, green mango, dill & salmon caviar, served with soya peanut sauce
Gỏi cuốn cá hồi, mè đen, xoài xanh, thì là và trứng cá hồi Caviar

LÃ VỌNG GRILLED FISH

Seared sturgeon fish fillet marinated with turmeric, galangal, dill, fresh herbs, fried peanut, angel hair noodle and light fish sauce
Cá tầm Fillet ướp riêng, nghệ, mè, thì là áp chảo dùng kèm rau thơm, bánh hỏi và nước mắm chua ngọt

FRIED LOBSTER NETTED SPRING ROLLS

Deep fried spring rolls with lobster, prawns & wood-ear mushrooms
Chả giò tôm hùm chiên giòn và nấm mèo

MAINS

X.O. GAROUPA FILLET CHAR GRILLED IN BANANA LEAF

Garoupa fillet char grilled in banana leaf, Vietnam House X.O. sauce & dragon beans
Cá bống mú nướng lá chuối dùng kèm sốt X.O. kiểu Việt Nam House và đậu rồng

AUSTRALIAN SHORT RIB

Slow cooked AUS short rib, honey lemongrass sauce, carrot puree and choy sum
Sườn bò Úc nấu chậm, sốt sả ớt mật ong, cà rốt nghiền và cải ngọt

SIDES

WOK TOSSED THIEN LY FLOWER

Thien ly flowers wok tossed with garlic & oyster sauce
Bông thiên lý xào tỏi sốt dầu hào

SEAFOOD FRIED RICE

Butterfly pea flower fried rice with prawns & calamari
Cơm chiên lá cẩm tôm mực

DESSERT

COCONUT PANNA COTTA

Coconut panna cotta with a berry coulis
Bánh panna Cotta hương dừa dùng kèm với hỗn hợp dâu nghiền

Vietnamese
MENU

1,988,000⁺⁺/person

French
MENU

1,988,000⁺⁺/person

With wine pairing 3,088,000⁺⁺/person

TERRINE DE FOIE GRAS

Foie gras terrine, raspberry, brioche
Terrine gan ngỗng với quả mâm xôi và bánh mì Brioche
Alfred Gratien – Brut Premier, Reims (Champagne – France)

BISQUE DE CRUSTACES

Crustacean bisque, scallop dumpling
Súp tôm hùm và sò điệp viên
L’Original – Colom belle Plaimont, Colombard, Côtes de Gascogne IGP (Gascony – France)

MEROU

Grouper filet, artichokes, Parma ham
Cá mú phi lê, a-ti-sô và dăm bông Parma
Couvent des Jacobins, Louis Jadot, Chardonnay, Bourgogne AOC (Burgundy – France)

MAGRET DE CANARD

Duck breast, apple-ginger puree, sangria sauce
Nạc ức vịt, táo và gừng nghiền, sốt Sangria
Les Pensées de la Tour Carnet, Grand Cru Classé, Bernard Magrez, Merlot Cabernet Sauvignon, Haut-Médoc AOC (Bordeaux – France)

ANANAS

Pineapple carpaccio, passionfruit, coconut ice cream
Thơm, chanh dây và kem dừa
Cordier, Semillon, Sauternes AOC (Bordeaux – France)

Italian MENU

1,988,000⁺⁺/person

With wine pairing 3,088,000⁺⁺/person

POLIPO

Pan-seared Japanese octopus, lemony potatoes salad, salmon roe, tarragon

Bạch tuột Nhật áp chảo, xà lách khoai tây sốt chanh, trứng cá hồi, ngải thơm
Mionetto – Prestige Collection Brut, Prosecco Treviso DOC (Veneto – Italy)

MINISTRONE

Italian vegetable soup, basil, extra virgin olive oil

Súp rau củ kiểu Ý với húng tây và dầu ô liu thượng hạng
Vigneti Le Monde – Pinot Grigio, Friuli Grave DOC (Friuli-Venezia Giulia – Italy)

NAPOLETANO

Paccheri pasta, twelve hours slow cooked Neapolitan meat ragout “grandma recipe”

Mỳ Ý Paccheri nhân bò hầm kiểu Napoli
Castelforte – Corvina, Amarone della Valpolicella DOCG (Veneto – Italy)

ACQUA PAZZA

Catch of the day fish fillet, clams, cherry tomato and Falanghina white wine “guazzetto”

Fillet cá tươi đánh bắt trong ngày hầm với nghêu, cà chua bi và rượu trắng Falanghina

Moda, Talamonti – Montepulciano, Montepulciano d'Abruzzo DOC (Abruzzo – Italy)

MILLEFOGLIE

Puff pastry, Madagascar vanilla cream, almonds

Bánh xếp bằng kem vani và hạnh nhân

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



