

# 品嚐宴

## Tasting Menu

### Thực Đơn Nếm Thử

VND 2,988,000++/位 – person – người  
配酒另加/ Add wine pairing/ Thêm rượu 1,588,000++

**蜜味慢煮豚肉叉燒、深海鱈魚春卷**  
Honey-glazed Barbecued Pork – Deep-fried Cod Fish Spring Rolls  
*Xả xiu xốt mật – Chả giò cá tuyết chiên giòn*

**椰皇螺頭蟲草花燉花膠**  
Double-boiled Fish Maw with Red Sea Conch and Cordyceps Flower in Coconut  
*Canh bong bóng cá tiềm hoa trùng thảo ốc biển trái dừa*

**金箔脆皮海參釀虎蝦**  
Deep-fried Sea Cucumber Stuffed with Minced Tiger Prawn and Gold Leaf  
*Hải sâm chiên nhồi tôm sú băm giòn dát vàng*

**巴馬火腿貴妃湯銀蘿卷**  
Turnip Roll with Parma Ham and Chicken Broth  
*Củ cải cuộn parma ham chân canh gà quý phi*

**豉蒜京蔥爆澳洲菲力牛柳**  
Stir-fried Australian Beef Fillet with Leek and Black Bean Garlic  
*Bò Úc phi lê xào hành paro*

**加拿大皇后蟹棒伴紅米飯**  
Canada Snow Crab with Red Rice  
*Cua tuyết Canada kèm cơm gạo lứt*

**楊枝甘露官燕杯**  
Chilled Mango Cream with Bird's Nest, Sago and Pomelo  
*Dương chi cam lộ yến sào*

**別不同甘蔗糕、官燕葡撻**  
The Royal Pavilion Sugar Cane Cake – Baked Portuguese Bird's Nest Egg Tart  
*Bánh mía đặc sắc Long Triều – Bánh tart yến Bồ Đào Nha*

++價格以越盾標注、未包含5%服務稅及適用的增值稅。

++ Giá niêm yết bằng Việt Nam đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành  
++ All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT