



龍  
朝  
軒

NHÀ HÀNG LONG TRIỀU

THE ROYAL PAVILION





龍朝軒  
NHÀ HÀNG LONG TRIỀU  
THE ROYAL PAVILION



LONG TRIỀU

Lầu 4, Tòa Nhà Times Square, 22 - 36 Nguyễn Huệ & 57 - 69F Đồng Khởi,  
Phường Sài Gòn, TP.HCM

Level 4, Times Square Building, 22 - 36 Nguyen Hue Blvd. & 57 - 69F Dong Khoi St.,  
Saigon Ward, HCMC

T: +84 (0)28 3823 6688

E: [restaurant@thereveriesaiгон.com](mailto:restaurant@thereveriesaiгон.com)

W: [www.thereveriesaiгон.com](http://www.thereveriesaiгон.com)

# 目錄

# Mục lục

## Table of contents



龍朝軒”米芝蓮”精選

Thực đơn tuyển chọn Michelin nhà hàng Long Triều  
The Royal Pavilion Michelin Menu



佐酒,頭盤,小食

Khai vị  
Appetizers



燒味

Món quay  
Barbecued



燉品 – 湯羹

Canh tiềm - Xúp  
Doubled Boiled - Soups



鮑魚、海味

Bào ngư, Hải vị  
Abalone & Dried seafood



海鮮  
Hải sản  
Seafood



活海鮮  
Hải sản tươi sống chọn lọc  
Live seafood selection



川粵時空菜系  
Đặc sản các vùng miền Trung Hoa  
Regional Chinese Specialities



健康素菜  
Món chay  
Vegetarian



粉麵飯  
Cơm, Mì, Hủ tiếu  
Rice, Noodle



精選甜品  
Tráng miệng  
Dessert

 素食/ Món chay/ Vegetarian

 辣/ Món cay/ Spicy

 含果仁/ Món có đậu/ Contains nuts

● 如果您有任何特殊的飲食要求（不含麩質, 不含乳糖, 素食或過敏）  
請與餐廳經理提供建議可以選擇適合菜餚

● Quý khách có nhu cầu ăn kiêng, vui lòng liên hệ  
quản lý nhà hàng để được tư vấn

● Should you have any dietary requirements, please contact the Restaurant Manager

龍朝軒

米芝蓮

精選

# I. Thực đơn tuyển chọn Michelin

## The Royal Pavilion Michelin Menu

● 黑魚子生煎百花蟹鉗

Càng cua bách hoa chiên trứng cá tằm

Pan-fried crab claws with shrimp paste and caviar

788,000++/ 位/ người/ person



4

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 VNĐ, 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

● 珊瑚龍吐珠

Tôm sú biển xào rau củ với sốt lòng trắng trứng  
Stir-fried tiger prawn with vegetable & egg white  
788,000++/ 位/ người/ person



● 乾坤脆皮刺參

Hải sâm nhồi tôm sú băm chiên giòn  
Crispy sea cucumber stuffed  
with shrimp paste  
1,288,000++/ 位/ người/ person

● 香蔥爆乳龍

Tôm hùm xào hành thơm và rượu Thiệu Hưng  
Stir-fried baby lobster with shallot  
and scallion, ShaoXing wine  
888,000++/ 位/ người/ person

● 砂窩乾遍海上鮮

Hải sản tùy chọn kho nổi đất với hành tỏi  
Braised optional seafood with garlic  
& spring onion in clay pot  
Thời giá - 時價++ | 例/ phần/ portion

○ 龍朝佛跳牆

Phật nhảy tường kiểu Long Triều  
Buddha's temptation  
A traditional stew comprised of the most  
premium delicacies: 8-head Australian  
abalone, sea cucumber, fish maw,  
conpoy, shark fin  
2,688,000++/ 位/ người/ person

○ 貴族龍鳳炒飯

Cơm chiên bào ngư quý tộc  
Bào ngư Úc 3 đầu, thịt tôm tươi,  
thịt gà, sò điệp khô  
The Royal style fried rice  
3 head Australian abalone, fresh shrimp,  
dried scallop, chicken meat  
1,388,000++/ 位/ người/ person

富貴鹽香雞

Gà Quý Phi Long Triều  
Gà tam hoàng ướp đặc biệt hong khô 12 tiếng  
xối dầu da giòn  
Concubine chicken: the Vietnamese yellow hair  
chicken marinated for 4 hours then dry-aged for  
12-hour. To achieve crispy skin, it is hung -fried  
by a constant pouring of boiling oil  
1,288,000++/ 隻/ con/ whole  
688,000++/ 半隻/ nửa con/ half

佐酒, 頭盤, 小食

## II. Khai vị

### Appetizers

- 金絲珠豆  
Đậu phộng khoai môn sợi chiên giòn  
Deep-fried julienne taro and peanuts  
288,000++/ 例/ phần/ portion



 手撕口水鴨

Vịt xé trộn sốt cay

Mixed shredded duck meat with spicy sauce

328,000++/ 例/ phần/ portion



○ 蔥油舟山海蜇頭

Sứa biển trộn hành thơm

Tossed jellyfish with scallion and sesame oil

288,000++/ 例/ phần/ portion

○ 麻香貢菜鮮支竹

Đậu hũ ki trộn rau tiến vua sốt mè

Tofu skin and dried lettuce stem  
in sesame dressing

288,000++/ 例/ phần/ portion

○ 懷舊蝦多士

Sandwich nhồi tôm chiên giòn

Deep-fried sandwich stuffed minced shrimp

188,000++/ 2件/ 2 miếng/ 2 pieces

○ 黃金一口脆豆腐

Đậu hũ hoàng kim

Deep-fried golden crispy tofu

238,000++/ 例/ phần/ portion

○ 李白醉雞卷

Gà cuộn tẩm rượu

Drunken chicken roll

228,000++/ 例/ phần/ portion

 意大利黑醋手拍青瓜

Dưa leo trộn sốt giấm Balsamic

Mixed cucumber with

balsamic vinegar dressing

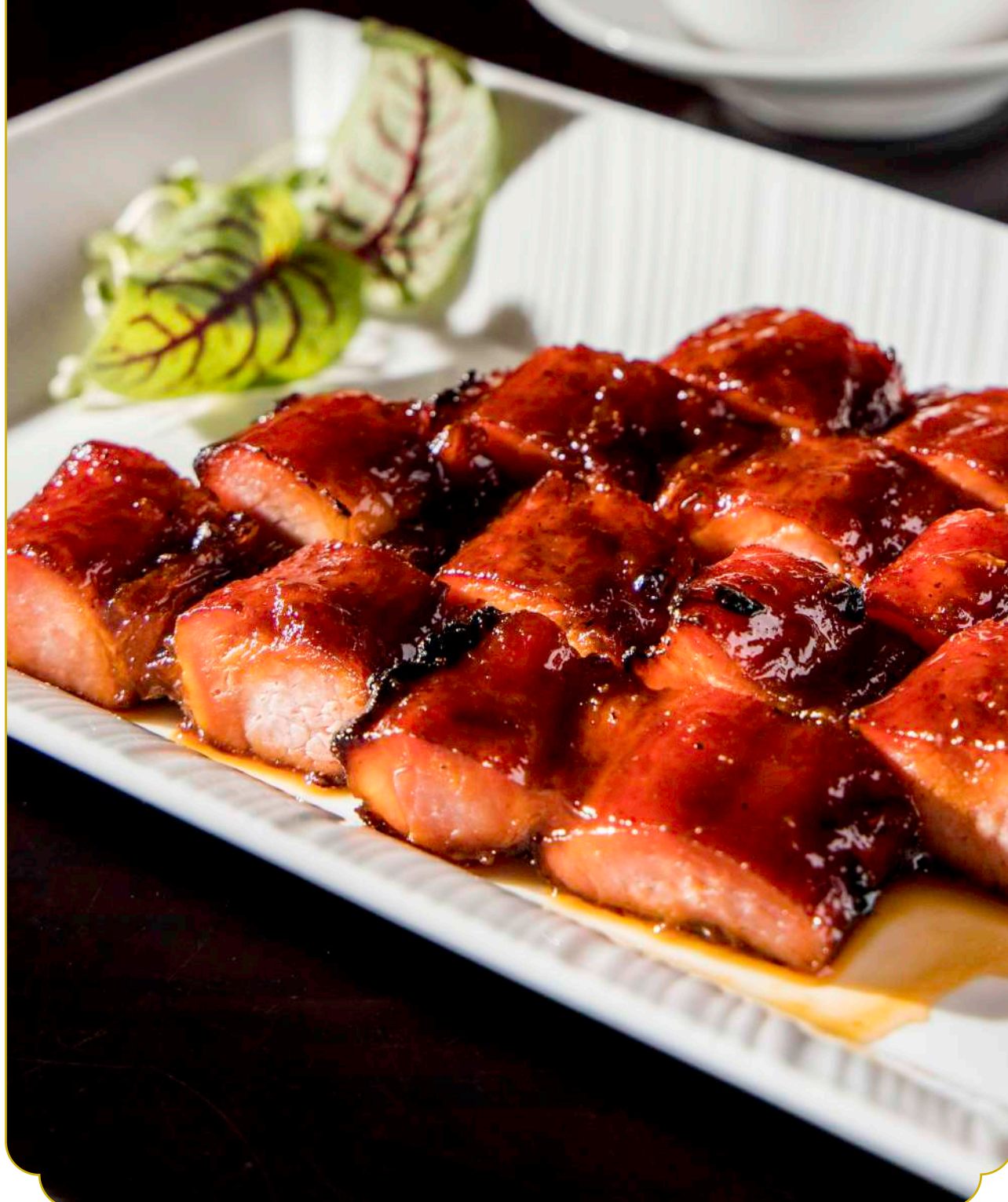
238,000++/ 例/ phần/ portion

燒  
味

# III. Món quay

## Barbecued

- 大哥慢煮叉燒  
Xá xiu sốt mật  
Honey-glazed barbecued pork  
688,000++/ 例/ phần/ portion  
488,000++/ 半例/ nửa phần/ half



- 黑魚子片皮鴨 (2件)  
Cuốn da vịt quay Bắc Kinh với trứng cá tằm (2 cuốn)  
Peking duck skin roll with caviar (2 rolls)  
438,000++/ 位/ người/ person



- 北京片皮鴨配鴨餅皮  
Vịt quay Bắc Kinh cuốn bánh crepe tam sắc  
Roasted Peking duck served  
with 3 colors of pancakes  
2,388,000++/ 一食/ một món/ one course  
2,688,000++/ 二食/ hai món/ two course

- 陳皮灌湯燒鴨  
Vịt quay trần bì  
Chenpi roasted duck  
2,288,000++/ 隻/ con/ whole  
1,288,000++/ 半隻/ nửa con/ half

- 經典脆皮三層肉  
Ba rọi quay da giòn  
Roasted crispy pork belly  
688,000++/ 例/ phần/ portion  
488,000++/ 半例/ nửa phần/ half

- 鴻運化皮乳豬  
Heo sữa quay  
Roasted suckling pig  
3,288,000++/ 隻/ con/ whole  
1,888,000++/ 半隻/ nửa con/ half

- 宮庭貴妃雞  
Gà luộc Quý Phi Long Triều  
The Royal Pavilion Imperial  
poached chicken  
1,288,000++/ 隻/ con/ whole  
688,000++/ 半隻/ nửa con/ half

# IV. Canh tiềm - xúp

## Double boiled - soups

- 羊肚菌陳皮檸檬燉花膠  
Canh bóng cá nấm bụng dê tiềm trần bì  
Double-boiled fish maw, morel with dried tangerine peel  
688,000++/ 位 / người/ person



- 松茸竹筴菜膽湯  
Canh trúc sanh tiềm nấm tùng nhung và cải thảo  
Double-boiled bamboo fungus with matsutake and cabbage heart  
488,000++/ 位/ người/ person



- 三果燉花膠湯  
Canh bóng cá tiềm tam quả  
Double-boiled fish maw with three kinds of fruits  
688,000++/ 位/ người/ person
- 蟲草花淮杞燉鮮鮑  
Canh bào ngư tiềm hoa trùng thảo kỷ tử  
Double-boiled abalone with cordyceps flowers and wolf berry  
588,000++/ 位/ người/ person
- 江太史鴨羹  
Xúp vịt Giang Thái Sử  
Jiang Tai Shi duck meat soup  
388,000++/ 位/ người/ person
- 瑤柱蟹肉冬茸羹  
Xúp bí đao thịt cua sò điệp khô  
Hashed winter melon soup with crab meat and conpoy  
398,000++/ 位/ người/ person
- 🌶️ 海味豆腐酸辣羹  
Xúp hải sản đậu hủ chua cay  
Hot and sour seafood tofu soup  
398,000++/ 位/ người/ person
- 鮮蟹肉金粟羹  
Xúp bắp ngọt với thịt cua  
Hashed Sweet corn soup with crab meat  
398,000++/ 位/ người/ person

鮑魚、海味

# V. Bào ngư, Hải vị

## Abalone & Dried seafood

- 生扣3頭澳洲湯鮑  
Bào ngư Úc (loại 3 đầu)  
Australian abalone (3 Heads)  
1,288,000++/ 原隻/ nguyên con/ whole



- 古法扣20頭日本皇冠吉品(預定)  
原隻/時價  
Bào ngư khô Nhật (loại 20 đầu) (đặt trước)  
Supreme Japanese dried abalone (20 heads)  
(order in advance)  
Thời giá - 時價 | 隻/ con/ piece
- 古法扣16頭南非吉品(預定)  
原隻/時價  
Bào ngư khô Nam Phi (loại 16 đầu) (đặt trước)  
Dried South African abalone (16 heads)  
(order in advance)  
Thời giá - 時價 | 隻/ con/ piece
- 古法扣25頭日本皇冠吉品(預定)  
原隻/時價  
Bào ngư khô Nhật (loại 25 đầu)  
Supreme Japanese dried abalone  
(25 heads)  
Thời giá - 時價 | 隻/ con/ piece
- 龍朝鮑魚一品窩  
Bào ngư nhất phẩm kiểu Long Triều  
Braised superior "The Royal Pavilion" abalone  
in clay pot  
4.988.000++/ 例/ phần/ portion

- 金池玉枕(金湯燴花膠) (80 gr)  
Bóng cá chân canh gà  
Braised fish maw in chicken broth  
1,988,000++/ 位/ người/ person



- 古法扣花膠扒 (80 gr)  
Bóng cá thượng hạng sốt bào ngư  
Braised imperial fish maw  
with abalone sauce  
1,688,000++/ 位/ người/ person

- 蔥燒刺參  
Hải sâm gai sốt hành thơm  
Wok-fried thorny sea cucumber  
with scallion  
1,088,000++ / 條/ con/ whole

- 古法扣關東遼參(預定)  
Hải sâm Nhật sốt cổ pháp (đặt trước)  
Old style cooking method Japanese kanto  
sea cucumber (order in advance)  
1,388,000++/ 原條/ nguyên con/ whole

海鮮

# VI. Hải sản

## Seafood

- 滿城盡帶黃金甲  
Mai cua đút lò  
Baked stuffed crab shell with crab meat  
438,000++/ 位/ người/ person



- 頭抽香煎鱈魚扒  
Cá tuyết chiên xốt xì dầu thượng hạng  
Pan-fried codfish with premier soy sauce  
538,000++/ 位/ người/ person



- 松露野菌炒斑球  
Cá mú phi lê xào nấm tùng lộ  
Stir-fried garoupa fillet  
with black truffle sauce  
998,000++/ 例/ phần/ portion

- 🌶️ 香辣粉絲蟹肉煲  
Miến cua tay cầm  
Braised crab with vermicelli in clay pot  
988,000++/ 例/ phần/ portion

- 🌶️ X.O醬蘆筍炒北海道帶子  
Sò điệp Hokkaido xào măng tây xốt X.O  
Stir-fried Hokkaido scallop with asparagus  
with X.O sauce  
988,000++/ 例/ phần/ portion

- 珊瑚芙蓉蒸蟹鉗  
Càng cua hấp lòng trắng trứng phủ xốt sơn hồ  
Steamed crab claws with crab roe  
and egg white  
888,000++/ 位/ người/ person

- 奇妙香芒蝦球  
Tôm chiên giòn xốt xoài  
Deep-fried prawn with mango sauce  
688,000++/ 例/ phần/ portion

- 🌶️ 麻辣椒香爆斑球  
Cá mú phi lê xào kiểu Tứ Xuyên  
SiChuan style work-fried garoupa fillet  
998,000++/ 例/ phần/ portion

# 活 海 鮮

## VII. Hải sản tươi sống chọn lọc Live Seafood Selection

時價/ Theo thời giá/ Market price



○ 象拔蚌  
Ốc vòi voi  
Geoduck

堂灼  
Luộc tại chỗ  
Poached

粥油灼  
Chần nước cháo  
Poached  
with broth

油泡  
Xào  
Stir - fried

松露檸檬香岩  
鹽刺身  
Sashimi  
Sashimi

○ 大頭蝦  
Tôm càng  
King Prawn

避風塘  
Rang tỏi ớt tàu xì  
Spicy garlic  
and black bean

蒜茸粉絲蒸  
Hấp tỏi bún tàu  
Steamed with  
minced garlic  
& vermicelli

頭抽王焗  
Chiên Maggi  
Maggi sauce

蒜香椒鹽  
Rang muối tiêu  
Salt & pepper

○ 龍蝦  
Tôm hùm  
Lobster

上湯焗、  
芝士  
Chân thượng canh  
hoặc tỏi phô mai  
đút lò  
Baked with  
supreme broth or  
cheese and garlic  
or bouillon

蒜茸開邊焗  
避風塘  
Rang tỏi ớt  
kiểu Hồng Kông  
Spicy garlic  
Hong Kong style

蔥爆  
Xào hành thơm  
Stir-fried with  
scallion

○ 大肉蟹  
Cua  
Crab

雞油花雕蒸  
Hấp rượu Hoa Điêu  
Steamed with  
Hua Diao Wine

蒜茸開邊焗  
避風塘  
Rang tỏi ớt  
kiểu Hồng Kông  
Spicy garlic  
Hong Kong style

薑蔥爆  
Xào nấu với  
hành, gừng  
Wok-fried with  
scallion & ginger

水上人家蒸  
Nấu theo  
phong cách làng bè  
Water village  
cook style



○ 珍珠斑  
Cá mú trân châu  
Pearl Garaoupa

清蒸  
Hấp kiểu  
Hồng Kông  
Steamed with  
Hong Kong style

乾逼  
Kho nôi đất  
Baked in clay pot

○ 星斑  
Cá mú sao  
Leopard coral  
garaoupa

清蒸  
Hấp kiểu  
Hồng Kông  
Steamed with  
Hong Kong style

乾逼  
Kho nôi đất  
Baked in clay pot

堂做  
(星斑炒芙蓉)  
Xào với trứng  
Stir-fried with egg

○ 筍殼  
Cá bóng tượng  
Marble goby

清蒸  
Hấp kiểu  
Hồng Kông  
Steamed with  
Hong Kong style

乾逼  
Kho nôi đất  
Baked in clay pot

油浸  
Chiên giòn  
Deep-fried

○ 石頭魚  
Cá mặt quỷ  
Marble goby

清蒸  
Hấp kiểu  
Hồng Kông  
Steamed with  
Hong Kong style

川  
粵

時  
空  
菜  
系

# VIII. Đặc sản các vùng miền Trung Hoa

## Regional Chinese Specialities

- 川粵時空的鳳凰  
(辣子雞半隻, 貴妃雞半隻)  
Gà uyên ương (Gà cay Trưng Khánh, gà luộc Quý Phi)  
A combination of: ChongQing spicy chicken, Concubine chicken  
1,388,000++/ 例/ phần/ portion



- 蒜香低温牛臉肉  
Thịt má bò hầm tỏi thơm  
Slow cooked beef cheek with golden garlic  
888,000++/ 例/ phần/ portion  
488,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 鮮露牛額菜炒爽肉  
Thịt heo xào rau bò khai  
Stir-fried pork with wild green vegetable  
468,000++/ 例/ phần/ portion  
268,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 荷香蟲草花北菇蒸滑雞  
Gà hấp đông cô, hoa trùng thảo gói lá sen  
Steam chicken, shiitake & cordycep wrapped with lotus leaf  
688,000++/ 例/ phần/ portion

 **老壇酸菜魚**  
**Cá nấu cải chua kiểu Tứ Xuyên**  
 Sichuan spicy boiled fish  
 時價/ Theo thời giá/Market price



 **水煮和牛肉**  
**Bò wagyu nấu kiểu Tứ Xuyên**  
 Sichuan spicy boiled Wagyu beef  
 2,888,000++/ 例/ phần/ portion


○ **高湯灼A4和牛片**  
**Bò Wagyu A4 chần cao canh**  
 Poached A4 Wagyu beef splices  
 in Premium Broth  
 2,288,000++/ 例/ phần/ portion

 **杭椒炒爽肉**  
**Ốt sừng xanh xào thịt heo**  
 Stir-fried pork with spicy green chilies  
 588,000++/ 例/ phần/ portion  
 338,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion

○ **鳳梨咕嚕第一刀**  
**Thịt heo sốt chua ngọt**  
 Deep-fried pork with sweet and sour sauce  
 588,000++/ 例/ phần/ portion  
 388,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion


 **重慶辣子雞**  
**Gà xào cay Trùng Khánh**  
 ChongQing spicy chicken  
 1,288,000++/ 隻/ con/ whole  
 688,000++/ 半隻/ nửa con/ half

○ **花膠鮑魚滑雞煲**  
**Bào ngư bóng cá thịt gà tay cầm**  
 Braised abalone fish maw and chicken clay pot  
 1,988,000++/ 例/ phần/ portion

 **海參麻婆豆腐**  
**Đậu hũ Tứ Xuyên hầm hải sâm**  
 Braised Sea cucumber with Ma Po tofu  
 688,000++/ 例/ phần/ portion

○ **煎封鱈魚蕃茄煮蛋**  
**Cá tuyết chiên phủ sốt cà chua trứng**  
 Pan-fried cod cover with tomato egg sauce  
 888,000++/ 例/ phần/ portion

○ **媽媽蒸肉餅 (土魷,沙葛,冬菇蒸肉餅)**  
**Thịt băm hấp với đông cô và mực khô**  
 Steamed minced pork with shiitake  
 and dried squid  
 488,000++/ 例/ phần/ portion  
 288,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion

 **沙茶牛肉炒玉蘭**  
**Thịt bò cải rổ xào sốt sa tế**  
 Stir-fried beef and kai-lan with sacha sauce  
 788,000++/ 例/ phần/ portion  
 388,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion

# IX. Món chay

## Vegetarian

- 咕嚕雙脆  
Cà tím nấm đông cô sốt chua ngọt  
Deep-fried mushroom and eggplant  
with sweet and sour sauce  
488,000++/ 例/ phần/ portion  
258,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion



- 香煎琵琶豆腐  
Đậu hủ tỳ bà chiên  
Pan-fried pipa tofu  
488,000++/ 例/ phần/ portion  
288,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion



- 酸甜麵根  
Mì căn xốt chua ngọt  
Sweet and sour seitan  
288,000++/ 例/ phần/ portion  
158,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion

- 竹筴紅燒豆腐  
Đậu hũ trúc sanh hồng xúu  
Braised tofu with bamboo pith  
588,000++/ 例/ phần/ portion  
308,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion

- 羊肚菌竹筴燉雙耳  
Canh nấm morel tiềm trúc sanh song nhĩ  
Double-boiled morel, bamboo pith  
with fungus  
488,000++/ 位/ người/ person

- 松露菜苗白玉羹  
Xúp đậu hũ nấm thập cẩm  
Bean curd soup with vegetable and  
assorted mushroom  
328,000++/ 位/ người/ person

粉  
麵  
飯

# X. Cơm, Mì, Hủ tiếu

## Rice, Noodles

- 龍朝砂窩炒飯  
Cơm chiên Long Triều tay cầm  
The Royal Pavilion fried rice in hot pot  
1,688,000++/ 例/ phần/ portion  
988,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion



- 高湯蝦球煎脆麵  
Mì xào giòn với tôm tươi và thượng canh  
Crispy noodle with prawns in superior broth  
888,000++/ 例/ phần/ portion  
588,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 薑蔥花膠絲炆生麵  
Mì tươi xào bóng cá sụn  
Braised noodle with shredded fish maw  
988,000++/ 例/ phần/ portion  
588,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 傳統乾炒A4和牛河  
Hủ tiếu xào khô với bò wagyu A4  
Stir-fried rice noodle with A4 wagyu beef  
and soya sauce  
1,488,000++/ 例/ phần/ portion  
788,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 鮮野菌炆伊麵  
Mì E-Fu xào nấm thập cẩm  
Braised E-Fu noodle  
with assorted mushroom  
588,000++/ 例/ phần/ portion  
388,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion

- 松露鮮蟹肉蛋白炒飯  
Com chiên thịt cua lòng trắng trứng và nấm tùng lộ  
Fried rice with crab meat egg white and truffle  
688,000/ 例/ phần/ portion  
388,000/ 半例/ nửa phần/ half portion



- 玉蘭腊味炒絲苗  
Com chiên cải rổ lạp vị  
Fried rice with Chinese sausage and kai-lan  
488,000++/ 例/ phần/ portion  
288,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 金瑤五穀炒飯  
Com chiên ngũ cốc sò điệp khô  
Multigrain fried rice with conpoy  
588,000++/ 例/ phần/ portion  
388,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion

- 頭抽生炒A4和牛崙炒飯  
Com chiên bò wagyu A4  
Fried rice with minced A4 wagyu fried rice and soy sauce  
1,488,000++/ 例/ phần/ portion  
788,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion

# XI. Tráng Miếng

## Dessert

- 不同甘蔗糕  
Bánh mía đặc sắc Long Triều  
The Royal Pavilion sugar cane cake  
128,000++/ 例/ phần/ portion



- 相思杏仁豆腐  
Đậu hũ hạnh nhân với hạt thủy tinh đậu đỏ  
Almond milk pudding with red bean  
188,000++/ 位/ người/ person



- 冰花燉官燕 (椰汁/杏汁)  
Yến sào tiêm cốt dừa hoặc hạnh nhân  
Double-boiled bird's nest crystal sugar served with coconut milk or almond sauce  
1,588,000++/ 位/ người/ person
- 官燕葡撻  
Bánh tart yến Bồ Đào Nha  
Baked Portuguese bird's nest egg tarts  
228,000++/ 例/ phần/ portion
- 紅棗蓮子燉福果  
Chè táo đỏ hạt sen tiêm bạch quả  
Double-boiled red date with lotus seed and ginkgo  
168,000++/ 位/ người/ person
- 福果焗芋泥  
Pudding khoai môn bạch quả  
Baked Pudding with Taro Paste and Ginkgo  
168,000++/ 位/ người/ person
- 生磨蛋白杏仁茶  
Chè hạnh nhân lòng trắng trứng  
Sweetened almond cream with egg white  
168,000++/ 位/ người/ person
- 楊枝甘露  
Dương chi cam lộ  
Chilled mango cream with sago and pomelo  
168,000++/ 位/ người/ person
- 香芒奶黃糯米卷  
Bánh nếp cuộn xoài tươi kem trứng  
Glutinous rice rolls with fresh mango custard  
168,000++/ 例/ phần/ portion
- 大紅大紫雙皮奶和爆珠紅豆  
Sữa tươi tiêm nếp cảm lòng trắng trứng với hạt thủy tinh đậu đỏ  
Double-boiled Egg White Milk with Glutinous Rice and Red Bean Bubbles  
168,000++/ 位/ người/ person
- 薑茶奶凍  
Pudding sữa cốt trà gừng  
Milk pudding with ginger tea  
138,000++/ 位/ người/ person
- 龍朝三輝映  
福果焗芋泥、不同甘蔗糕、香芒奶黃糯米卷  
Tráng miệng Long Triều  
Pudding khoai môn bạch quả  
Bánh mía đặc sắc Long Triều  
Bánh nếp cuộn xoài tươi kem trứng  
The Royal Pavilion dessert  
Baked Pudding with Taro Paste and Ginkgo – The Royal Pavilion sugar cane cake – Glutinous rice rolls with fresh mango custard  
238,000++/ 例/ phần/ portion



**LONG TRIỀU**

**Lầu 4, Tòa Nhà Times Square, 22 - 36 Nguyễn Huệ & 57 - 69F Đồng Khởi,  
Phường Sài Gòn, TP.HCM**

Level 4, Times Square Building, 22 - 36 Nguyen Hue Blvd. & 57 - 69F Dong Khoi St.,  
Saigon Ward, HCMC

**T: +84 (0)28 3823 6688**

**E: [restaurant@thereveriesaijon.com](mailto:restaurant@thereveriesaijon.com)**

**W: [www.thereveriesaijon.com](http://www.thereveriesaijon.com)**



