



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,  
Quận 1, TP.HCM

Level 4, Times Square Building, 22 - 36 Nguyen Hue Blvd. & 57 - 69F Dong Khoi St.,  
District 1, HCMC

T: +84 (0)28 3823 6688 - F: +84 (0)28 3822 3355

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

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

# 目錄

## Mục lục Table of contents

- I 龍朝軒”米芝蓮”精選  
Thực đơn tuyển chọn Michelin nhà hàng Long Triều  
The Royal Pavilion Michelin Menu
- II 佐酒, 頭盤, 小食  
Khai vị  
Appetizers
- III 燒味  
Món quay  
Barbecued
- IV 燉品 - 湯羹  
Canh tiêm - Xúp  
Doubled Boiled - Soups
- V 鮑魚、海味  
Bào ngư, Hải vị  
Abalone & Dried seafood



- VI 海鮮  
Hải sản  
Seafood
- VII 活海鮮  
Hải sản tươi sống chọn lọc  
Live seafood selection
- VIII 川粵時空菜系  
Đặc sản các vùng miền Trung Hoa  
Regional Chinese Specialities
- IX 健康素菜  
Món chay  
Vegetarian
- X 粉麵飯  
Cơm, Mì, Hủ tiếu  
Rice, Noodle
- XI 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譜
- 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



● 珊瑚龍吐珠  
Tôm sú biển xào rau củ với xốt 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  
888,000++/ 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
- 砂窩乾滷海上鮮  
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

## 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
- 黃金一口脆豆腐  
Đậu hũ hoàng kim  
Deep-fried golden crispy tofu  
238,000++/ 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
- 李白醉雞卷  
Gà cuộn tẩm rượu  
Drunken chicken roll  
228,000++/ 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
- 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
- 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
- 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

## 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 (80 gr)  
1,888,000++/ 位/ người/ person



- 古法扣花膠扒 (80 gr)  
Bóng cá thượng hạng sốt bào ngư (80 gr)  
Braised imperial fish maw  
with abalone sauce (80 gr)  
1,488,000++/ 位/ người/ person
- 蔥燒刺參  
Hải sâm gai sốt hành thơm  
Wok-fried thorny sea cucumber  
with scallion  
888,000++/ 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)  
1,188,000++/ 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 wok-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  
Chần thượng canh hoặc tỏi phô mai dứt 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 trần châu  
Pearl Garaoupa

清蒸  
Hấp kiểu Hồng Kông  
Steamed with Hong Kong style

乾逼  
Kho nổi 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 nổi 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 nổi 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

# 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 & cordyceps 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 chân cao canh  
Poached A4 Wagyu beef splices in Premium Broth  
2,288,000++/ 例/ phần/ portion
- 杭椒炒爽肉  
Ớt sừng xanh xào thịt heo  
Stir-fried pork with spicy green chillies  
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 Trưng 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 fish 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 hũ 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 sốt chua ngọt  
Sweet and sour seitan  
288,000++/ 例/ phần/ portion  
158,000++/ 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
- 竹筴紅燒豆腐  
Đậu hũ trúc sanh hồng xú  
Braised tofu with bamboo pith  
588,000++/ 例/ phần/ portion  
308,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 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  
Cơm 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  
Cơm 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  
Cơm 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和牛崧炒飯  
Cơm 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



**LONG TRIỀU**

**Lầu 4, Tòa Nhà Times Square, 22 - 36 Nguyễn Huệ & 57 - 69F Đồng Khởi,  
Quận 1, TP.HCM**

Level 4, Times Square Building, 22 - 36 Nguyen Hue Blvd. & 57 - 69F Dong Khoi St.,  
District 1, HCMC

**T: +84 (0)28 3823 6688 - F: +84 (0)28 3822 3355**

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

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

