



龍 朝 軒

NHÀ HÀNG LONG TRIỀU

THE ROYAL PAVILION



龍 朝 軒

NHÀ HÀNG LONG TRIỀU
THE ROYAL PAVILION

THE ROYAL PAVILION

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 Boulevard & 57 - 69F Dong Khoi Street,
District 1, HCMC

T: +84 28 3823 6688 - ext: 2828 | F: +84 28 3822 3355

E: restaurant@thereveriesaijon.com

www.thereveriesaijon.com

Hotline: +84 28 6268 3999

目錄

Mục lục

Table of contents

I

前菜
Khai vị
Appetizer

II

鮑魚/ 海味
Bào ngư, Hải vị
Abalone & Dried Seafood

III

李師傅精選
Đặc sản Long Triều
The Royal Pavilion's Specialties

IV

燒味/ 潮州滷水
Món quay, Phá lấu Triều Châu
Braised Chiu Chou Combination

V

燉品/ 湯羹
Canh tiềm, Súp
Double Boiled, Soup

VI

海鮮
Hải sản
Seafood



活海鮮
Hải sản tươi sống chọn lọc
Live Seafood Selection



家禽
Gia cầm
Poultry



素菜
Món chay
Vegetarian



粉/ 麵/ 飯
Cơm, Mì, Hủ tiếu
Rice & Noodles



精美小菜
Các món khác
Other Specialties



南北風味
Đặc sản Nam Bắc
Various Regional Chinese Specialties

-  **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

以上價格均已越南盾計價, 未包含10%政府稅及5%服務稅
Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and 10% VAT

前
菜

I. Khai vị

Appetizer

金絲珠豆

Đậu phộng khoai môn sợi chiên giòn

Deep - fried shredded taro & peanuts

198,000/ 例/ phần/ portion





青芥末秋葵鳳尾蝦
Tôm đuôi phụng sốt mù tạt
Deep-fried shrimp with wasabi sauce
198,000/ 例/ phần/ portion

澳洲鮑魚海蜇手撕雞
Bào ngư Úc sữa biển trộn gà xé
Mixed shredded chicken with abalone
and jelly fish
1,368,000/ 例/ phần/ portion

松露金沙蝦丸
Tôm viên kim sa nấm Tùng Lộ
Deep-fried shrimp balls with egg yolk and
black truffle
438,000/ 例/ phần/ portion

椒鹽腰果吊片粒
Mực, hạt điều rang muối tiêu
Crispy cashew nut, diced cuttlefish
with salt and pepper
248,000/ 例/ phần/ portion

魚露蔥油海蜇絲
Sữa biển trộn hành thơm nước mắm
Mixed jelly fish with scallion and fish sauce
198,000/ 例/ phần/ portion

蜜餞火方
Bánh bao kẹp thịt jambon sốt mật
Braised ham in honey sauce
with butterfly buns
268,000/ 例/ phần/ portion

大澳蝦醬排骨
Sườn chiên mắm tôm
Deep-fried pork spareribs with shrimp
paste sauce
198,000/ 例/ phần/ portion

海苔豆腐粒
Đậu hũ rong biển Nhật chiên giòn
Deep-fried tofu Japanese style
198,000/ 例/ phần/ portion

麻香貢菜鮮支竹
Đậu hũ ki trộn rau tiến vua sốt mè
Bean curd skin with yamakurage
in sesame dressing
198,000/ 例/ phần/ portion

鮑魚
-
海味

II. Bào ngư, Hải vị

Abalone & Dried Seafood

- 鮑魚自古就被人類們視為海味珍品之冠，其肉柔滑，滋味極其鮮美，司馬遷在<史記>中称鲍鱼是 珍肴美味。中醫認為鮑魚味甘咸、性溫，有“補虛、滋陰、潤肺、和胃、利腸”之功效。一隻極品鮑魚除了選料要求嚴格外，製作過程務必正統專一，品嘗時感覺軟糯沾牙，鮑魚味濃厚，汁液濃而不咸，芬芳留嘴，餘香猶在，歷久不散，令到食客有上述口感，方為極品鮑魚。熱量:84千卡營養:含有二十多種氨基酸、碘、鋅、磷和維生素A、D、B1 功效:補肝益精，明目熱、滋陰狀陽
- Bào ngư được đặt ở vị trí đầu tiên trong 8 món sơn hào hải vị (bát trân), thịt mềm dẻo và mịn, mùi vị cực tươi ngon. Mỗi con bào ngư chứa 84.000 kcal năng lượng, hơn 20 loại axit amin, i - ốt, kẽm, photpho, vitamin A, D, B1, công dụng bổ âm tráng dương, bổ gan, thanh nhiệt.
- Abalone is a viscous, sticky, & smooth meat considered one of the Eight Great Chinese Cuisines. One abalone contains 84 calories & includes more than 20 amino acids, iodine, zinc, phosphorus, vitamin A, D, & B1 which are good for the liver, libido, & cools the body.

- 鮑汁20頭日本皇冠吉品
Bào ngư khô Nhật (loại 20 đầu)
Dried Japanese abalone (20 heads)
原隻/ 時價 - con/ theo thời giá - piece/ market price



- 鮑汁扣花膠扒 (80 gr)
Bóng cá thượng hạng sốt bào ngư
Braised Imperial fish maw with abalone sauce
1,388,000/ 位/ người/ person



- 鮑汁12頭日本皇冠吉品 (預定)
Bào ngư khô Nhật (loại 12 đầu) (đặt trước)
Supreme Japanese dried Abalone (12 heads)
(order in advance)
原隻/ 時價 - con/ theo thời giá - piece/
market price
- 鮑汁26頭日本皇冠吉品 (預定)
Bào ngư khô Nhật (loại 26 đầu) (đặt trước)
Supreme Japanese dried Abalone (26 heads)
(order in advance)
原隻/ 時價 - con/ theo thời giá - piece/
market price
- 鮑汁14頭南非吉品
Bào ngư khô Nam Phi (loại 14 đầu)
Dried South African Abalone (14 heads)
原隻/ 時價 - con/ theo thời giá - piece/
market price
- 鮑汁3頭澳洲湯鮑
Bào ngư Úc (loại 3 đầu)
Australian Abalone (3 heads)
1,088,000/ 原隻/ nguyên con/ whole
- 鮑汁扣關東遼參(預定)
Hải sâm Nhật sốt bào ngư (đặt trước)
Japanese kanto sea cucumber with
Abalone sauce (order in advance)
1,188,000/ 原條/ nguyên con/ whole
- 鮑汁扣刺參
Hải sâm gai sốt bào ngư
Braised sea cucumber with Abalone sauce
488,000/ 半條/ nửa con/ half
- 龍朝鮑魚一品窩
Bào ngư nhất phẩm kiểu Long Triều
Braised superior “The Royal Pavilion”
Abalone in clay pot
1,988,000/ 例/ phần/ portion

燕窩

Yến sào

Bird's Nest

金箔蟹鉗干撈官燕 (80gr)

Yến sào trộn càng cua dát vàng/ Mixed bird's nest with crab claws

1,868,000/ 位/ người/ person

● 燕窩是海鳥金絲燕的巢穴，金絲燕在春季開始做窩，它的口腔里能分泌出一種膠質唾液，就變成半透明而略帶淺黃色的物質，這是燕窩的主要成分。燕窩是珍貴的佳餚，又是明貴藥材，有補肺養陰的效，主治虛勞咳嗽，咳血等症

● Yến sào được thu hoạch từ tổ của loài chim yến biển, được dệt bằng nước bọt của chim, nhờ gió biển thổi khô trở thành những sợi tơ trong, có màu vàng nhạt. Yến sào là món ăn cao cấp và là dược liệu quý, có công dụng bổ phổi dưỡng âm, trị bệnh ho ra máu.

● Bird's nest is harvested from swiftlets' nests which are woven with soft silky fibers made of solidified saliva. Bird's nest is a luxurious cuisine which provides health benefits including aiding lungs & a good treatment when coughing up blood.



- 冬蟲夏草燉官燕 (80gr)
Yến sào tiềm đông trùng hạ thảo/ Double boiled bird's nest with cordyceps
1,868,000/ 位/ người/ person



- 高湯燉官燕 (80gr)
Yến sào tiềm thượng canh
Double - boiled bird's nest in superior broth
1,588,000/ 位/ người/ person

- 鮑魚海參燴官燕 (50gr)
Súp yến sào bào ngư hải sâm
Braised bird's nest soup with abalone and sea cucumber
1,228,000/ 位/ người/ person

- 官燕鷓鴣粥 (80gr)
Súp yến sào gà gô bằm
Braised bird's nest soup & minced partridge
1,588,000/ 位/ người/ person

- 芙蓉蟹皇炒官燕 (50gr)
Yến xào gạch cua lòng trắng trứng
Pan-fried egg white crab roe with bird's nest
1,228,000/ 位/ người/ person

- 太極官燕 (80gr)
Yến sào Thái Cực
Braised bird's nest with crab roe and crab meat
1,588,000/ 位/ người/ person



李師傅精選

III. Đặc sản Long Triều

The Royal Pavilion's
Specialties

- 金箔芙蓉龍蝦球
Tôm hùm hấp phù dung
Sautéed lobster with steamed egg sauce
788,000/ 位/ người/ person



- 三果花膠湯
Canh tiềm bóng cá tam quả
Double-boiled soup with fish maw
and three kinds of fruit
688,000/ 位/ người/ person



- 燒汁和牛粒
Bò Wagyu sốt Teriyaki
Pan-fried Wagyu beef with teriyaki sauce
2,688,000/ 例/ phần/ portion

- 酸辣花膠炒土豆絲
Khoai tây sợi và bóng cá sợi xào chua cay
Fried slice potato and slice fish maw
with hot and sour
698,000/ 例/ phần/ portion



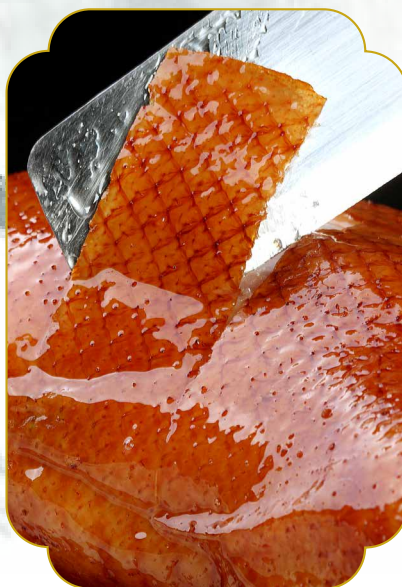
- 炭燒糯米豬
Heo sữa quay cuộn xôi nếp
Charcoal glutinous rice suckling pig
888,000/ 6 件/ 6 cái/ 6 pieces
- 焗釀鮮蟹蓋
Mai cua đút lò
Baked stuffed crab shell with crab meat
348,000/ 位/ người/ person

燒味 - 潮州滷水

IV. Món quay, Phá lấu Triều Châu

Barbecued, Braised Chiu Chou Combination

- 北京片皮鴨配三色薄餅
Vịt quay Bắc Kinh cuốn bánh crepe tam sắc
Roasted Peking duck served with 3 colors of pancakes
1,680,000/ 原隻/ nguyên con/ whole
- 北京片皮鴨2件
Vịt quay Bắc Kinh 2 cuốn
Roasted Peking duck 2 rolls
238,000/ 位/ người/ person



- 大哥叉燒皇
Xá xiu sốt mật/ Honey - glazed barbecued pork
438,000/ 例/ phần/ portion



- 化皮乳豬
Heo sữa quay
Roasted suckling pig
2,980,000/ 原隻/ nguyên con/ whole
- 冰燒三層肉
Ba rọi quay da giòn
Crispy pork belly
468,000/ 例/ phần/ portion



- 桶子豉油雞
Gà xì dầu
Soya chicken
888,000/ 原隻/ nguyên con/ whole
498,000/ 半隻/ nửa con/ half

- 金牌蔥油雞
Gà luộc sốt hành
Poached chicken with spring onion
and seamen oil
888,000/ 原隻/ nguyên con/ whole
498,000/ 半隻/ nửa con/ half

- 脆皮炸子雞
Gà quay da giòn
Deep-fried crispy chicken
888,000/ 原隻/ nguyên con/ whole
498,000/ 半隻/ nửa con/ half

潮州
滷水

Phá lấu Triều Châu

Braised Chiu Chou Combination



雙拼

Hai món
Dual Combination
398,000/ 例/ phần/ portion

三拼

Ba món
Trio Combination
498,000/ 例/ phần/ portion

滷水3頭鮑魚

Bào ngư 3 đầu
3 heads abalone
1,088,000/ 隻/ con/ whole

肘子肉

Giò heo
Pork knuckle

大鴨腎

Mề vẹt
Duck gizzard

豆腐

Đậu hũ
Bean curd

鮮墨魚

Mực
Cuttlefish

鴨掌翼

Chân, cánh vịt
Duck foot & wings

無骨鴨舌

Lưỡi vịt
Duck tongue

豬大腸

Ruột heo
Pork intestine

牛展

Bắp bò
Beef shank

燉品
-
湯羹

V. Canh tiềm, Súp

Double Boiled, Soup

○ 龍朝佛跳牆

Phật nhảy tường kiểu Long Triều/“Buddha jumps over the wall”
2,068,000/ 位/ người/ person



● 老火靚湯是在華南粵語族群傳承數千年的食補養生秘方，慢火煲煮的中華老火靚湯，火候足，時間長，既取藥補之效，又取入口之甘甜，按不同的季節、年齡、性別、體質、健康狀況或特殊的生理需求，選擇不同的湯，收到不同的效果，或是健康長壽，或是強身壯體，或是養顏美容，或是清補滋潤，或是消暑清熱等。是中華食文化“藥食同源”的最好體現。

● Canh tiềm là một bí quyết dưỡng sinh trong văn hóa ẩm thực Trung Hoa. Canh được nấu với lửa nhỏ trong thời gian đủ lâu để vừa thơm ngọt, vừa có công dụng như thuốc. Có nhiều loại canh giúp khỏe mạnh, trường thọ, dưỡng nhan sắc, thanh mát bồi bổ tùy nhu cầu riêng.

● These soups are traditional Chinese dishes with medicinal traits that are cooked over low heat. The Royal Pavilion serves a variety of soups which improve longevity, strengthen the body, improve the skin, & regulate the body.

○ 瑤柱蟹肉冬茸羹

Súp bí đao thịt cua sò điệp khô
Crab meat & dried scallop soup
with minced winter melon
298,000/ 位/ người/ person



○ 淮山杞子螺頭燉花膠

Bóng cá tiêm ốc biển hoài sơn kỷ tử
Double - boiled fish maw & sea conch
with Chinese herbs
748,000/ 位/ người/ person

○ 蟲草花淮杞燉鮮鮑

Bào ngư tiêm hoa trùng thảo
hoài sơn kỷ tử
Double-boiled abalone with
cordyceps flowers and Chinese herb
468,000/ 位/ người/ person

○ 蟲草花北菇燉柱甫

Sò điệp khô tiêm hoa trùng thảo
Double-boiled dried scallop with
cordyceps flowers
328,000/ 位/ người/ person

○ 花膠海參錦繡羹

Súp bóng cá hải sâm cẩm tú
Fish maw and sea cucumber soup
468,000/ 位/ người/ person

○ 日本紫菜芙蓉海鮮羹

Súp hải sản rong biển Nhật
Seafood soup with Japanese
seaweed and egg white
268,000/ 位/ người/ person

○ 粟米雞茸羹

Súp bắp thịt gà băm
Sweet corn soup with minced
chicken
188,000/ 位/ người/ person

海鮮

VI. Hải sản Seafood

- 骨香欖菜鯧魚球
Cá chim biển phi lê xào lá ô-liu
Stir - Fried Pomfret Fish Fillets with Olive Leaves
888,000/ 條/ con/ whole





○ 鮮果沙律炸蟹鉗
Càng cua chiên salad trái cây sốt mayonnaise
Deep - fried crab claws with fruit salad in
mayonnaise sauce
438,000/ 位/ người/ person

○ 金箔芙蓉鮮蟹鉗
Càng cua xào lòng trắng trứng
Sautéed crab claws with egg white
388,000/ 位/ người/ person

○ 酥炸海鮮卷
Chả giò hải sản
Seafood spring rolls
468,000/ 例/ phần/ portion

○ 黑魚子南瓜煎珍寶帶子皇
Sò điệp chiên sốt bí đỏ trứng cá tằm
Fried scallops with pumpkin sauce
topped caviar
228,000/ 位/ người/ person

○ 黑蒜蘭度炒美國帶子皇
Sò điệp Mỹ xào cải rổ tỏi đen
Stir-fried American scallops with
kailan and black garlic
888,000/ 例/ phần/ portion

○ 三色蝦球
Tôm thẻ tam sắc
Stir-fried three kinds of prawn
598,000/ 例/ phần/ portion

🌶️ XO醬蘆筍蝦球帶子皇
Sò điệp, tôm xào măng tây sốt X.O
Stir-Fried scallops and prawns with
asparagus in X.O Sauce
888,000/ 例/ phần/ portion

○ 香酥帶子皇琵琶豆腐
Đậu hũ tỳ bà
Fried seafood with bean curd and egg
498,000/ 例/ phần/ portion

活海鮮

VII. Hải sản tươi sống
chọn lọc
Live Seafood Selection

時價/ Theo thời giá/ Market price



○ 响螺
Ốc kèn
Sea conch

刺身
Ăn sống
Sashimi

頂湯堂弄
Luộc tại bàn
Poached

碧綠油泡
Xào cải xanh
Stir - fried with
vegetables

○ 象拔蚌
Ốc vòi voi
Geoduck

刺身
(片/ 條)
Ăn sống
(thái mỏng/
cắt sợi)
Sashimi
(sliced/
matchstick)

頂湯堂弄
Luộc tại bàn
Poached

碧綠油泡
Xào cải xanh
Stir - fried with
vegetables

○ 龍蝦
Tôm hùm
Lobster

刺身
Ăn sống
Sashimi

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

頭抽王焗
Chiên Maggi
Maggi sauce

鮮菌上湯焗
Hầm nấm
thượng canh
With supreme
broth &
mushroom

忌廉芝士焗
Phô mai dứt lò
Baked with
cheese

蒜香椒鹽
Rang muối tiêu
Salt & pepper

港式避風塘
Rang tỏi ớt tàu xì
Spicy garlic
& black bean

黃金焗
Hoàng Kim dứt lò
Egg York

○ 琵琶蝦
Tôm mũ ni
Slipper lobster

清蒸
Chung
Steamed

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

鮮菌上湯焗
Hầm nấm
thượng canh
With supreme
broth &
mushroom

蒜香椒鹽
Rang muối tiêu
Salt & pepper

港式避風塘
Rang tỏi ớt tàu xì
Spicy garlic
& black bean

○ 海螳螂
Tôm tích
Mantis prawn

清蒸
Chung
Steamed

鹽水浸
Chần nước muối
Poached
with broth

蒜香椒鹽
Rang muối tiêu
Salt & pepper

港式避風塘
Rang tỏi ớt tàu xì
Spicy garlic
& black bean

○ 大頭蝦
Tôm càng
King prawn

二味
(蒜香椒鹽頭 -
百花釀蝦尾)
Hai món
(đầu rang muối tiêu
& thịt nhồi bách hoa
hấp lòng trắng trứng)
Two dishes
(head: deep - fried
with salt & pepper &
body: steamed with
egg white)
(每隻附加
Mỗi con tính
thêm phí
Each extra charge
138,000)

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

頭抽王焗
Chiên Maggi
Maggi sauce

鮮菌上湯焗
Hầm nấm
thượng canh
With supreme broth
& mushroom

忌廉芝士焗
Phô mai dứt lò
Baked with cheese

魚香醬
Chiên sốt tương
đặc chế
Chef's special sauce

蒜香椒鹽
Rang muối tiêu
Salt & pepper

港式避風塘
Rang tỏi ớt
tàu xì
Spicy garlic
& black bean

黃金焗
Hoàng Kim dứt lò
Egg York

○ 大肉蟹
Cua
Crab

雞油花雕蛋白蒸
Chung lòng trắng
trứng rượu Hoa Điêu
Steamed egg white
with Shaoxing wine

薑蔥焗
Xào gừng hành
Sautéed ginger
& scallion

三蔥胡椒焗
Hầm với sốt
tiêu hành
Braised with pepper
& scallion

XO醬乾煸粉絲
Bún tàu sốt XO
Vermicelli with
XO sauce

生拆桂花炒粉絲
Miến xào trứng
Stir - fried vermicelli
with egg

蒜香椒鹽
Rang muối tiêu
Salt & pepper

港式避風塘
Rang tỏi ớt tàu xì
Spicy garlic
& black bean

○ 魚
Cá
Fish

蔥油蒸
Chung kiểu
Hồng Kông
Steamed Hong
Kong style

古法蒸
Chung cổ pháp
Steamed traditional
style

潮式蒸
Chung kiểu
Triều Châu
Steamed Chiu Chow
style

碎清蒸
Chặt miếng chung
Steamed pieces

碧綠油泡
Xào cải xanh
Stir - fried
vegetables

潮式煮
Nấu kiểu Triều Châu
Chiu Chow style

鮮茄魚湯浸
Cá nấu canh cà chua
đậu hũ
Fish soup with
tomato & bean curd

鮮支竹火腩炆
Hầm thịt quay đậu
hũ ki
Braised with pork
belly & bean curd

蒜香椒鹽
Rang muối tiêu
Salt & pepper

油浸
Xối mỡ
Golden - fried

○ 烏耳鰻
Cá chình
Eel

豉汁蒸
Chung tàu xì
Steamed black bean

潮式煮
Nấu kiểu Triều Châu
Chiu Chow style

鮮支竹火腩炆
Hầm thịt quay đậu
hũ ki
Braised with pork
belly & bean curd

蒜香椒鹽
Rang muối tiêu
Salt & pepper

家
禽

VIII. Gia cầm

Poultry



○ 柚子片皮雞

Gà quay da giòn xé tay sốt bưởi

Fried shredded chicken with pomelo sauce

588,000/ 半隻 / nửa con/ half

- 杭州富貴雞 (預定)
Gà gói lá sen đút lò (đặt trước)
Baked chicken in lotus leaf (order in advance)
1,468,000/ 原隻/ nguyên con/ whole



- 牛肝菌荷塘炒鴨崙
Vịt băm cuốn salad
Minced duck rolled with salad
388,000/ 例/ phần/ portion

- 西檸煎雞甫
Gà chiên sốt chanh
Deep - fried chicken with lemon sauce
368,000/ 例/ phần/ portion

- 九層三杯滑雞球
Gà xào gừng và rau thơm
Braised chicken with ginger & herbs
368,000/ 例/ phần/ portion

- 🌶️ 大千爆雞球
Gà xào cay
Stir - fried chicken with spicy sauce
368,000/ 例/ phần/ portion

- 香芋炆鴨
Vịt hầm khoai môn
Braised duck with taro
368,000/ 例/ phần/ portion

- 黑椒/鮑汁煎法國鵝肝
Gan ngỗng Pháp chiên sốt bào ngư hoặc
sốt tiêu đen
Pan-fried French foie gras in abalone sauce
or black pepper sauce
328,000/ 位/ người/ person

素菜

IX. Món chay

Vegetarian

- 宮庭八寶蔬
Cải bát bửu kiểu Cung Đình
Braised eight treasure vegetableless Royal style
398,000/ 例/ phần/ portion





- 旭日初升
Cà chua nhồi nấm thập cẩm chay
Stuffed whole tomato with assorted mushrooms
188,000/ 位/ người/ person

- 摩利菌竹笙燉雙耳
Nấm bụng dê tiêm song nhĩ trúc sanh
Double - boiled morchella
with mixed fungus
428,000/ 位/ người/ person

- 鼎湖竹笙卷
Trúc sanh La Hán cuộn chay
Braised bamboo fungus &
vegetable rolls
428,000/ 例/ phần/ portion

- 🌶️🥜 宮保素雞丁
Gà chay xào cung bửu
Stir - fried vegetarian chicken &
cashew nuts Kong Po style
318,000/ 例/ phần/ portion

- 🥜 金盞腰果炒爽菜
Rau củ xào hạt điều
Stir-fried vegetables with
cashew nuts
318,000/ 例/ phần/ portion

- 竹笙紅燒滑豆腐
Đậu hũ trúc sanh hồng xiu
Braised bean curd & bamboo fungus
in brown sauce
318,000/ 例/ phần/ portion

- 🌶️ 腐皮酸辣土豆絲
Khoai tây sợi & đậu hũ ki xào chua cay
Shredded potato & bean curd skin in
hot & sour sauce
298,000/ 例/ phần/ portion

- 鮮支竹野菌炆茄子
Cà tím hầm nấm thập cẩm đậu hũ ki
Braised eggplant with assorted mushrooms
& bean curd skin
318,000/ 例/ phần/ portion

- 野菌銀絲田園煲
Cải nấm bún tàu tay cầm
Braised vegetables, mushroom & vermicelli
in clay pot
318,000/ 例/ phần/ portion

- 黑松露千層豆腐
Đậu hũ chung nấm Tùng Lộ bầm
Steamed bean curd with minced black truffle
428,000/ 例/ phần/ portion

- 梅菜蒸芥蘭
Cải rổ hấp cải muối
Steamed kailan with
preserved vegetables
258,000/ 例/ phần/ portion

粉
麵
飯

X. Cơm, Mì, Hủ tiếu

Rice, Noodles

- 鮑汁砂窩蟹皇燴飯
Cơm chiên gạch cua sốt bào ngư tay cầm
Fried Rice with Crab Roe
and Abalone Sauce in Hot Pot
628,000/ 例/ phần/ portion

- 海皇炸脆麵
Mì xào giòn hải sản
Crispy seafood noodles
468,000/ 例/ phần/ portion
- 松子欖菜燒肉炒香苗
Cơm chiên thịt quay lá ô - liu,
hạt tùng nhân
Fried rice with BBQ pork, olive leaves
& pine nuts
398,000/ 例/ phần/ portion
- 瑤柱糙米炒香苗
Cơm chiên ngũ cốc sò điệp khô
Multigrain fried rice with conpoy
398,000/ 例/ phần/ portion
- 生炒臘味糯米飯
Xôi nếp lạp vị
Fried glutinous rice with
Chinese sausages
468,000/ 例/ phần/ portion

- 薑蔥斑柳炆伊麵
Mì E - Fu xào cá sồi, gừng, hành
Braised E - fu noodles with fish,
ginger & scallion
398,000/ 例/ phần/ portion
- 滑蛋蝦仁炒河
Hủ tiếu xào tôm trứng
Fried noodle with shrimp and egg
398,000/ 例/ phần/ portion
- X.O醬乾炒和牛河
Hủ tiếu xào bò Wagyu sốt X.O
Fried rice noodles with Wagyu beef in
X.O sauce
988,000/ 例/ phần/ portion
- 龍蝦湯蟹肉蝦丸稻庭麵
Mì nhật canh tôm hùm
Crab Meat Udon in Lobster Soup
888,000/ 位/ người/ person

精美小菜

XI. Các món khác Other Specialties

 錦繡海皇麻婆豆腐
Đậu hũ Tứ Xuyên/ Ma Po tofu
488,000/ 例/ phần/ portion

- 黑椒牛柳粒
Bò xào sốt tiêu đen
Sautéed beef with black pepper sauce
908,000/ 例/ phần/ portion

-  沙茶牛肉炒芥蘭
Thịt bò xào cải rổ sốt sate
Sautéed beef with kailan in spicy sauce
428,000/ 例/ phần/ portion

- 惠州梅菜蝦粒蒸肉餅
Thịt băm và tôm chưng cải muối
Steamed minced pork and Shrimp
with preserved vegetables
358,000/ 例/ phần/ portion

- 脆皮咕嚕黑豚肉/雞球
Thịt heo hoặc thịt gà sốt chua ngọt
Deep - fried pork or chicken with
sweet & sour sauce
358,000/ 例/ phần/ portion

- 花膠海味津菜煲
Bóng cá hầm hải vị cải thảo tay cầm
Braised fish maw, dried seafood with
cabbage in clay pot
908,000/ 例/ phần/ portion

- 田園時蔬
Rau củ
Vegetables
268,000/ 例/ phần/ portion

白灼/ 濃雞湯/ 上湯/ 金銀蛋/
生炒/ 蒜茸/ 薑汁/ 蠔皇/ 粥水浸
Cách chế biến: Luộc/ Chần canh gà/
Thượng canh/ Sốt hai loại trứng/ Xào/
Xào tỏi/ Sốt gừng/ Sốt dầu hào/
Chần nước cháo
Cooking method: Poached/
Poached chicken broth/ Superior soup/
Two kinds of egg/ Stir - fried/
Stir - fried garlic/ Ginger sauce/ Oyster Sauce/
Poached Congee

南北風味

XII. Đặc sản Nam Bắc

Various Regional Chinese Specialties



四川酸菜魚 (斑片)

Cá miến nấu cải chua kiểu Tứ Xuyên

Slow cooked sliced fish in spicy oil Sichuan style

988,000/ 例/ phần/ portion





新疆手抓羊排

Sườn cừu đút lò kiểu Tân Cương
Baked lamb chop Xin Ziang style
358,000/ 位/ người/ person



龍朝大伴菜

Salad trộn kiểu Long Triều
Mixed vegetable with peanuts
“The Royal” style
268,000/ 例/ phần/ portion



川味口水雞

Gà sốt cay Tứ Xuyên
Spicy chicken Sichuan style
538,000/ 半隻/ nửa con/ half



宮保腰果雞丁

Gà xào hạt điều cung bửu
Kong Po fried chicken with
cashew nuts & dried chili
368,000/ 例/ phần/ portion



香辣回鍋肉

Thịt heo xào cay
Spicy deep-fried pork
368,000/ 例/ phần/ portion



乾煸四季豆

Đậu que thịt băm xào cay
Stir - fried French beans with minced pork,
dried chili & garlic
368,000/ 例/ phần/ portion



自貢水煮牛肉

Bò nấu cay kiểu Tứ Xuyên
Slow cooked sliced beef with vegetables
in spicy garlic sauce
538,000/ 例/ phần/ portion



家鄉小炒皇

Hải sản xào sốt cay
Sautéed spicy seafood
488,000/ 例/ phần/ portion



巴蜀担担麵

Mì “Dan dan” thịt băm sốt cay
Dan-Dan noodles with minced pork
& spice sauce
188,000/ 位/ người/ person



THE ROYAL PAVILION

**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 Boulevard & 57 - 69F Dong Khoi Street,
District 1, HCMC

T: +84 28 3823 6688 - ext: 2828 | F: +84 28 3822 3355
E: restaurant@thereveriesaijon.com
www.thereveriesaijon.com
Hotline: +84 28 6268 3999

