



A FESTIVE SEASON OF

Rejoicing and Celebration

AT THE REVERIE SAIGON



Celebrate A Season to Remember

Wander in The Reverie Saigon's winter wonderland and let the mythical creatures lead your way to the magical silver castle of the Snow Queen, where you will find sculptures of ice, crystal trees with silver leaves, where polar bear doormen greet you at the doorsteps to a little festive party with those white lady foxes. Enter this winter wonderland, a place of enchantment and crystalline beauty, whimsy and spectacle. Join the city's royalty in the extravagant celebration of the most joyous time of the year.

It is a great pleasure to welcome you to this festive season and invite you to join the amazing array of delightful and decadent celebrations at The Reverie Saigon. Vietnam's most extravagant and elegant hotel is ready to make your every festive dream come true. We look forward to helping you create lasting memories of this joyous time. A royal reception fit for the White Queen awaits!

Chào mừng quý khách đến với không gian diệu kỳ tại The Reverie Saigon trong mùa lễ hội! Khám phá miền cổ tích đầy lý thú với những nhân vật huyền thoại trong lâu đài bạc huyền bí của Nữ Hoàng Tuyết, nơi được trang hoàng lộng lẫy với những tác phẩm bằng điêu khắc tinh xảo, những cây pha lê với chiếc lá bạc lấp lánh, những anh chàng gấu bắc cực đáng yêu cùng những cô nàng cáo trắng duyên dáng bản hoan chào đón bạn. Thật tuyệt vời để bước vào thế giới thần tiên mùa đông và trải nghiệm những bữa tiệc phong cách hoàng gia trong thời khắc đặc biệt nhất của năm.

Mùa lễ hội năm nay, The Reverie Saigon mang tới nhiều chương trình ẩm thực và phong cách sống đặc sắc và ấn tượng. Khách sạn sang trọng bậc nhất Việt Nam đã sẵn sàng biến mọi giấc mơ mùa lễ hội của bạn thành hiện thực. Chúng tôi mong muốn được cùng bạn tạo ra những kỷ niệm đáng nhớ nhất.

Một bữa tiệc hoàng gia trắng lệ đang chờ đón!

Sincerely,

Trân trọng

Adwin Chong

General Manager

Tổng Quản Lý

HOLIDAY CALENDAR



FESTIVE CELEBRATIONS AT HOME

24th November 2022 - 1st January 2023

FESTIVE SEASON IN-ROOM DINING

24th, 25th & 31st December 2022



HOLIDAY MENU

24th, 25th, 31st December 2022 & 1st January 2023



A ROYAL FESTIVE CELEBRATION

20th December 2022 - 2nd January 2023



FESTIVE SEASON MENU

28th November - 30th December 2022
(excluding 24th & 25th December)

HOLIDAY HIGH TEA

28th November 2022 - 1st January 2023

LA FÊTE DE NOEL

24th & 25th December 2022

A CLASSIC CHRISTMAS BRUNCH

25th December 2022

A GLAMOROUS NEW YEAR'S EVE

31st December 2022

NEW YEAR'S DAY BRUNCH

1st January 2023



NEW YEAR'S EVE COUNTDOWN

31st December 2022



FESTIVE TREATS

28th November 2022 - 1st January 2023



HOLIDAY SPA-RKLE

1st - 31st December 2022



Festive celebrations at home

Enjoy all the magic of the season in the comfort of your home, and let The Reverie Saigon take care of everything for you with our fabulous at-home festive feast.

Tận hưởng những phút giây diệu kỳ mùa lễ hội ngay trong chính sự ấm cúng và tiện nghi tại ngôi nhà của bạn với thực đơn mang đi mùa lễ hội tuyệt vời từ The Reverie Saigon.

24th November 2022 - 1st January 2023

ROASTED TURKEY

7-8Kg Whole turkey (serves 8-10 people)

Gà tây đút lò nguyên con
(7-8 kg, phục vụ từ 8-10 người)
4,688,000

RIB EYE

3Kg Whole Australia rib eye (serves 6-8 people)

Thịt thăn bò Úc
(3 kg, phục vụ từ 6-8 người)
6,588,000

SIDE DISHES AND SAUCES:

CÁC MÓN ĂN KÈM VÀ SỐT:

Chestnut, Sage, Apricot and

Sausage stuffing

Nhân hạt dẻ, Xô thơm, Mơ, và
Xúc xích

Honey carrots

Cà rốt ngào mật ong

Broccoli

Bông cải xanh

Pumpkin mash

Bí ngô nghiền

Gravy sauce

Nước sốt thịt

Rocket salad, Goat cheese,

Balsamic onions

Xà lách rocket, Phô mai sữa dê,
Hành tây với giấm Balsamic

Brussels sprouts

Bắp cải brussels

Roast potatoes

Khoai tây nướng

Cranberry sauce

Xốt việt quất

Pumpkin crumble pie

Bánh bí đỏ

Extra side dishes/ Thêm đồ ăn kèm: 158,000

Extra sauce/ Thêm sốt: 98,000

Extra pumpkin pie/ Thêm bánh bí đỏ: 358,000



At least 36 hours in advance pre-order/ Đặt hàng trước ít nhất 36 giờ

Pick up after 11:00am/ Nhận món ăn sau 11:00 sáng

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





Holiday High Tea

Immerse yourself in the holiday spirit with a selection of delightful festive treats accompanied by the finest Christmas teas, wine, and champagne.

Đắm chìm trong không khí tuyệt vời mùa lễ hội với tiệc trà chiều Giáng Sinh đa dạng các món bánh, dùng kèm trà hảo hạng, rượu vang sủi hay sâm panh.

28th November 2022 - 1st January 2023 | 2:00 pm – 5:00 pm

Festive Afternoon Tea/ Tiệc Trà Chiều Lễ Hội:

788,000 per person/ khách

Festive Sparkling Afternoon Tea/ Tiệc Trà Chiều Lễ Hội dùng kèm rượu vang sủi:

888,000 per person/ khách

Festive Champagne Afternoon Tea/ Tiệc Trà Chiều Lễ Hội dùng kèm sâm panh:

1,088,000 per person/ khách



No discount programmes, promotions or vouchers are applicable on 24th, 25th, 31st December & 1st January.

Không áp dụng các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng vào các ngày 24, 25, 31/12 và 1/1.

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





Festive season menu

A classic selection of favourite French holiday recipes.

Thực đơn tối ẩm cúng mang phong cách Pháp cổ điển kết hợp các công thức nấu ăn riêng biệt dành riêng cho mùa lễ hội.

28th November - 30th December 2022 (excluding 24th & 25th December)

6:00 pm – 10:00 pm

TRUFFLE

Truffle artichoke veloute | Brioche feuilleté | Black truffle butter

Xốt Veloute a-ti-sô với Truffle | Bánh mì Brioche ngàn lớp | Bơ với Truffle đen

Alfred Gratien – Brut Classique | Epernay, Champagne – France

LOBSTER

Roasted Nha Trang lobster | Modern ravioli | Squid ink sauce | Salmon roe

Tôm hùm Nha Trang nướng | Hoành thánh | Xốt mực | Trứng cá hồi

Domaine Faiveley – Chardonnay | Bourgogne AOC, Bourgogne – France

BLACK ANGUS

Australian beef tenderloin | Chanterelle sauce | Potato | Onion pie

Thăn nội bò Úc | Xốt nấm mỡ gà | Khoai tây | Bánh hành tây nướng

Château Larose – Trintaudon, Cru Burgeois Supérieurs – Cabernet Sauvignon, Merlot

Haut-Médoc AOC, Bordeaux – France

MONT BLANC

Chestnut | Cream | Meringue

Hạt dẻ | Cream | Bánh Meringue

Manzanilla Papirusa, Lustau | Palomino – Spain

Festive Menu/ Thực đơn 4 món: 1,688,000 per person/ khách

Festive Menu with Wine Pairing/ Thực đơn 4 món kèm rượu vang: 2,788,000 per person/ khách



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





La Fête De Noël

A delightful Christmas feast accompanied by fine French wines and champagne.

Tiệc Giáng Sinh ấm áp phục vụ cùng rượu và sấm panh Pháp.

24th & 25th December 2022 | 6:00 pm – 10:00 pm

On Christmas Eve and Christmas Day dinner, only the Christmas menu will be available.

Không phục vụ thực đơn gọi món vào ngày 24 & 25/12.

CHEF'S WELCOME AMUSE BOUCHE

Alfred Gratien Rosé – Brut Classique | Epernay, Champagne – France

FOIE GRAS

Foie-gras confit | Artichoke | Black garlic | Brioche “feuilleté”

Gan ngỗng om dầu | Atiso | Tỏi đen | Bánh mì Brioche “Feuilleté”

TRUFFLE

Smoked egg yolk | Shaved truffle | Risoni | Beurre noisette and Parmigiano Reggiano

Lòng đỏ trứng xông khói | Truffle bào | Mỳ ống Risoni | Bơ nâu và phô mai Parmigiano Reggiano

Wild Side, Mas Zenitude – Rolle | Languedoc – France

LOBSTER

Roasted Canadian lobster | Bisque | Caviar

Tôm hùm Canada nướng | Xúp Bisque | Trứng cá tằm

Les Grains, Marrenon – Viognier | Méditerranée IGP – France

DUCK A LA ROYALE

Stuffed duck with foie gras and truffle | Conchiglioni | Asparagus

Vịt nhồi gan ngỗng và Truffle | Mỳ Conchiglioni | Măng tây

Les Meysonniers, M. Chapoutier – Syrah | Crozes–Hermitage AOC, Rhône – France

JOYEUX NOEL

Christmas dessert

Tráng miệng hảo hạng

Château de Montgueret – Chenin Blanc | Côte du Layon AOC, Loire – France

Christmas Menu/ Thực đơn 5 món: 2,988,000 per person/ khách

Christmas Menu with Wine Pairing/ Thực đơn 5 món kèm rượu vang: 4,588,000 per person/ khách



No discount programmes, promotions & vouchers are applicable/ Không áp dụng các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng
Dress code applies/ Trang phục lịch sự

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





A Classic Christmas Brunch

Celebrate with a bountiful buffet of Christmas favourites paired with made-to-order specialties from the show kitchen and a selection of holiday desserts.

Thưởng thức tiệc buffet trưa Giáng Sinh đa dạng hương vị món ăn mùa lễ hội, từ những món ăn đặc biệt được chế biến theo yêu cầu ngay tại gian bếp mở của nhà hàng đến thực đơn tráng miệng ngọt ngào được phục vụ tại quầy.

25th December 2022 | 11:30 am – 2:30 pm

Christmas Brunch/ Buffet Trưa Giáng Sinh:

2,288,000 per person/ khách

Including water, soft drinks, tea and coffee/ Bao gồm nước suối, nước ngọt, trà và cà phê

Christmas Sparkling Brunch/ Buffet Trưa Giáng Sinh dùng kèm rượu vang sủi:

2,888,000 per person/ khách

Including Prosecco, white and red house wine, water, soft drinks, tea and coffee

Bao gồm rượu vang sủi Prosecco, rượu vang trắng và đỏ, nước suối, nước ngọt, trà và cà phê

Christmas Champagne Brunch/ Buffet Trưa Giáng Sinh dùng kèm sâm panh:

3,688,000 per person/ khách

Including champagne, white and red house wine, water, soft drinks, tea and coffee

Bao gồm rượu sâm panh, rượu vang trắng và đỏ, nước suối, nước ngọt, trà và cà phê



All discount programmes, promotions and vouchers are applicable.

Áp dụng kèm các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng.

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





A Glamorous New Year's Eve

Gather loved ones to welcome in the New Year in elegant style with a feast of traditional French fare.

Đón chào năm mới với tiệc tối kiểu Pháp trong không gian sang trọng của Café Cardinal.

31st December 2022 | 6:00 pm – 10:00 pm

On 31st December dinner, only the New Year's Eve menu will be available/ Không phục vụ thực đơn gọi món vào ngày 31/12

CHEF'S WELCOME AMUSE BOUCHE

Alfred Gratien Rosé – Brut Classique | Epernay, Champagne – France

CARABINEROS

Carabineros | Black garlic rouille | Bottarga | Baby spinach salad | Yuzu dressing

Tôm đỏ Carabineros | Xốt Rouille tỏi đen | Trứng cá muối | Cải bó xôi baby | Xốt quýt Yuzu

TRUFFLE VELOUTÉ

Button Paris mushroom veloute | Foie-gras | Autumn truffle | Quail egg

Xốt Veloute nấm nút Pháp | Gan ngỗng | Truffle mùa thu | Trứng cút

Rotlack, Schloss Johannisberg, Kabinett – Riesling | Rheingau – Germany

HOMARD

Roasted Canadian lobster | Modern ravioli | Squid ink sauce | Salmon roe

Tôm hùm Canada nướng | Hoành thánh | Xốt mực | Trứng cá hồi

Domaine Faiveley – Chardonnay | Bourgogne AOC, Bourgogne – France

WAGYU

Grilled Wagyu | “Ris de veau” spinach wrap | Pommes Anna | Wild mushroom Madeira sauce

Bò Wagyu nướng | Lá lách bê cuộn bò xoi | Khoai tây lát nấu với bơ | Xốt Madeira nấm rừng

Vent d'Ange, Mas Zenitude – Carignan | Languedoc – France

BONNE ANNEE

Assorted cheese | Endless dessert

Phô mai hỗn hợp | Món tráng miệng

Château de Montgueret – Chenin Blanc | Côte du Layon AOC, Loire – France

New Year's Eve Menu/ Thực đơn 5 món: 3,388,000 per person/ khách

New Year's Eve Menu with Wine Pairing/ Thực đơn 5 món kèm rượu vang: 4,988,000 per person/ khách



No discount programmes, promotions & vouchers are applicable/ Không áp dụng các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng

Dress code applies/ Trang phục lịch sự

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





New Year's Day Brunch

Enjoy a spectacular beginning to the New Year with a brunch of made-to-order specialties alongside a selection of cheeses, imported cold cuts and holiday desserts paired with fine wine and champagne.

Khởi đầu Năm Mới hoàn hảo bằng tiệc trưa Bruch cao cấp, phục vụ các món ăn chế biến theo yêu cầu cùng các loại phô mai và thịt nguội nhập khẩu, các món tráng miệng đặc sắc kết hợp rượu vang và sâm panh hảo hạng.

1st January 2023 | 11:30 am – 2:30 pm

New Year Brunch/ Buffet Trưa:

2,288,000 per person/ khách

Including water, soft drinks, tea and coffee/ Bao gồm nước suối, nước ngọt, trà và cà phê

New Year Sparkling Brunch/ Buffet Trưa dùng kèm rượu vang sủi:

2,888,000 per person/ khách

Including Prosecco, white and red house wine, water, soft drinks, tea and coffee

Bao gồm rượu vang sủi Prosecco, rượu vang trắng và đỏ, nước suối, nước ngọt, trà và cà phê

New Year Champagne Brunch/ Buffet Trưa dùng kèm sâm panh:

3,688,000 per person/ khách

Including champagne, white and red house wine, water, soft drinks, tea and coffee

Bao gồm rượu sâm panh, rượu vang trắng và đỏ, nước suối, nước ngọt, trà và cà phê



All discount programmes, promotions and vouchers are applicable.

Áp dụng kèm các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng.

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





龍朝軒
NHÀ HÀNG LONG TRIỀU
THE ROYAL PAVILION

A Royal Festive Celebration

An authentic Cantonese banquet in the regal atmosphere of The Royal Pavilion.

Cùng quây quần quanh bàn tiệc sang trọng và thưởng thức ẩm thực Quảng Đông nguyên bản tại nhà hàng Long Triều.

20th December 2022 - 2nd January 2023, lunch and dinner

龍蝦鮮果沙律

Lobster with fruit salad in mayonnaise sauce

Salad tôm hùm trái cây sốt Mayonnaise

松茸響螺燉翅

Double-boiled shark's fin with sea conch and matsutake mushroom

Vi cá tiềm ốc biển nấm tùng nhung

金蒜香煎羊鞍

Pan-fried lamb chop with garlic

Sườn cừu chiên tỏi

瑤柱扒津白

Braised Chinese cabbage with conpoy

Cải thảo sốt sò điệp khô

海皇蟹蓋飯

Rice with baked stuffed crab shell with crab meat and seafood

Cơm hải sản mai cua

乳酪凍官燕

Chilled bird's nest yogurt pudding

Pudding sữa chua yến

Festive Menu/ Thực đơn lễ hội: 3,880,000 per person/ khách



Dress code applies. Children under 12 are not permitted/ Trang phục lịch sự. Không phục vụ trẻ em dưới 12 tuổi

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



THE LONG
@ TIMES SQUARE

New Year's Eve Countdown

Ring in the New Year with style in the heart of the city at The Long's annual countdown celebration.

A minimum order of 1,788,000 per person will apply for terrace seating between 7:00 pm and midnight.

Chào đón năm mới thật phong cách giữa lòng thành phố với tiệc đếm ngược hàng năm tại The Long @ Times Square.

Tối thiểu 1.788.000 mỗi khách, áp dụng cho các chỗ ngồi ngoài trời từ 19:00 tối đến khuya.

31st December 2022



No discount programmes, promotions & vouchers are applicable.

Không áp dụng các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng.

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





Festive Treats

Sweeten up your holiday get-togethers with a selection of decadent treats for dine-in or takeaway. From adorable festive cookies to extravagant gingerbread houses, 'tis the season to share some holiday cheer.

Sẽ chia không khí hân hoan mùa lễ hội cùng những người thân yêu với bộ sưu tập đặc biệt các loại bánh nướng và bánh ngọt truyền thống mùa Giáng Sinh hay những ngôi nhà bánh gừng đặc trưng, có thể thưởng thức ngay tại nhà hàng hoặc mang đi.

28th November 2022 - 1st January 2023



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





Festive Season In-Room Dining

Celebrate a private and intimate evening in your room with a special set-dinner of traditional French fare.

Đón không khí hân hoan mùa lễ hội trong không gian riêng tư và thân mật tại phòng và thưởng thức thực đơn tối mang phong vị Pháp truyền thống.

TRUFFLE

Truffle artichoke veloute | Brioche feuilleté | Black truffle butter

Xốt Veloute a-ti-sô với Truffle | Bánh mì Brioche ngàn lớp | Bơ với Truffle đen

LOBSTER

Roasted Nha Trang lobster | Modern ravioli | Squid ink sauce | Salmon roe

Tôm hùm Nha Trang nướng | Hoành thánh | Xốt mực | Trứng cá hồi

BLACK ANGUS

Australian beef tenderloin | Chanterelle sauce | Potato | Onion pie

Thăn nội bò Úc | Xốt nấm mỡ gà | Khoai tây | Bánh hành tây nướng

MONT BLANC

Chestnut | Cream | Meringue

Hạt dẻ | Cream | Bánh Meringue

4 course menu/ Thực đơn 4 món: **1,688,000 per person/ khách**

4 course menu including one bottle of Champagne Alfred Gratien Brut Classique

Thực đơn 4 món kèm 1 chai sâm panh Alfred Gratien Brut Classique:

3,688,000 per person/ khách



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





Festive Season Menu

Dine on a selection of fine Italian dishes for an evening full of holiday warmth and cheer.

Sẽ chia không khí huyền diệu mùa lễ hội trong không gian sang trọng và ấm cúng của Da Vittorio Saigon với những món ăn tinh tế đậm phong vị Ý truyền thống.

24th, 25th, 31st December 2022 & 1st January 2023

Amouse Bouche

Amouse Bouche

Angel hair | Cold tomato emulsion | Blue belly shrimps

Mỳ ống Angel hair | Emulsion cà chua | Tôm bụng xanh

Baked potato | Cinnamon | Beurre blanc | Vintage Baeri caviar

Khoai tây nướng | Quế | Xốt bơ chanh | Trứng cá tầm Vintage Baeri

Pan seared Rougie' foie gras | Fresh berries | Fresh black truffle

Gan ngỗng Rougie' áp chảo | Quả mọng tươi | Truffle đen tươi

Handmade Tortellini | Slow cooked turkey leg | Old style broth

Tortellini thủ công | Đùi gà tây hầm | Nước dùng truyền thống

Pumpkin and Amaretto barley risotto | Smoked scamorza cheese | Parsley oil powder

Risotto hạt đại mạch với bí đỏ và rượu Amaretto | Phô mai Scamorza xông khói | Bột dầu ngò tây

Butter poached Canadian lobster | Almond | Sweet potato | Mustard seeds

Tôm hùm Canada chần với bơ | Hạnh nhân | Khoai lang | Hạt mù tạt

The "Da Vittorio" grand finale

Phần kết của Da Vittorio

10,000,000 per person/ khách



No discount programmes, promotions & vouchers are applicable/ Không áp dụng các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng

Dress code applies/ Trang phục lịch sự

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



THE SPA

THE REVERIE SAIGON

Holiday Sparkle

This festive season, get ready for the celebrations with pampering treatment offers designed to bring out your inner sparkle.

Trải nghiệm các liệu trình mát xa và thư giãn được thiết kế riêng biệt mùa lễ hội để mang lại vẻ đẹp tự nhiên rạng ngời cùng nhiều ưu đãi hấp dẫn.

1st - 31st December 2022

INCLUDES | BAO GỒM:

Monday – Thursday, 10:30 am – 2:00 pm: 90-minute body massage includes 15 additional minutes

Thứ 2 đến thứ 5 hàng tuần từ 10:30 – 14:00, tặng thêm 15 phút khi sử dụng dịch vụ mát xa toàn thân 90 phút

Choices of complimentary spa hair treatment or energizing neck & shoulder massage with 60-minute ILA facial therapy booking

Tặng 1 trong 2 dịch vụ khi sử dụng gói chăm sóc da mặt bằng sản phẩm ILA:

Gội đầu thư giãn hoặc Mát xa cổ & vai

Complimentary mineral moor mud foot wrap with 60-minute lava relaxing foot massage booking

Tặng thêm dịch vụ chăm sóc chân bằng bùn khoáng khi sử dụng dịch vụ mát xa chân thư giãn lava 60 phút



All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



For enquiries & reservations

Yêu cầu thông tin hoặc đặt dịch vụ



THE REVERIE SAIGON

22-36 Nguyen Hue Boulevard & 57-69F Dong Khoi Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam

(+84) 28 3823 6688 | restaurant@thereveriesaigon.com | <https://www.thereveriesaigon.com>

 www.instagram.com/thereveriesaigon | www.instagram.com/davittoriosaigon

 www.facebook.com/TheReverieSaigon/ | www.facebook.com/DaVittorioSaigon

TIMES SQUARE BUILDING
22-36 Nguyen Hue Boulevard & 57-69F Dong Khoi Street
District 1 | Ho Chi Minh City
T: 028 3823 6688 | F: 028 3822 3355
www.thereveriesaijon.com