



Women's Day Menu

CHEF'S WELCOME

Món khai vị từ bếp trưởng

Alfred Gratien Brut – Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
(Champagne – France)

FOIE-GRAS

Gan ngỗng áp chảo | Dâu tây trắng | Xốt Miso

Pan-seared foie gras | White strawberry | Miso sauce

LANGOUSTINE

Tôm đỏ langoustine khổng lồ tươi sống |

Xúp các loại cá đá nước trong với hương cây gỗ keo | Cần tây

Raw giant langoustine | Acacia infused Mediterranean fish consommé | Compressed celery

Domaine Faiveley – Chardonnay

Bourgogne AOC (Bourgogne – France)

YELLOW TAIL TUNA

Cá ngừ vây vàng | Cầu gai | Xốt Marinière | Rau củ thập cẩm

Yellow tail | Sea urchin | Sauce marinière | Seasonal vegetables “jardinière”

Villa Maria Private Bin – Sauvignon Blanc

(Marlborough – New Zealand)

WAGYU

Bò Wagyu | Nấm Truffle | Việt quất | Bí ngòi non | Tỏi đen

Wagyu tournedos | Truffle | Blueberry | Baby zucchini | Black garlic

Château Larose-Trintaudon, Cru Bourgeois Supérieur – Cabernet Sauvignon, Merlot

Haut-Médoc AOC (Bordeaux – France)

STRAWBERRY

Dâu tây | Kem sữa va-ni Grand Marnier | Bánh Puff Caramen

Strawberry | Grand Marnier vanilla cream | Caramelize puff pastry

Prunotto – Moscato Bianco

Moscato d'Asti DOCG (Piedmont - Italy)



Thực đơn 6 món/ 6 courses menu: **2,488,000**

Kèm rượu vang 6 món/ Tasting menu with wine pairing: **3,788,000**

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