



Valentine's

AT THE REVERIE LOUNGE

Bánh mì | Bơ vị tiêu Espelette
Bread | Espelette pepper churned butter

**Bụng cá ngừ vây xanh Otoro | Tôm Langoustine tẩm phật thủ bào và thanh yên |
Trứng tôm Scampi xanh**

Blue-fin tuna Harakami otoro | Buddha's hand and yuzu langoustine | Blue scampi caviar

Alfred Gratien Millésime 2005
(Champagne – France)

Sò điệp nướng kiểu Hibachi | Cầu gai | Hoa nghệ tây Dashi

Hibachi grilled scallop | Sea urchin | Saffron dashi

Louis-Jadot, Mâconnais 2021 – Pouilly-Fuisse AOC
(Burgundy – France)

Gan ngỗng | Bánh mỳ gừng | Trái sung | Nectar lựu đỏ

Foie gras | Pain d'epices | Fig | Pomegranate nectar

Château Carbonnieux, Grand Cru Classé de Graves 2020 – Pessac-Léognan AOC
(Bordeaux – France)

Cá chày Địa Trung Hải | Cua huỳnh đế | Trứng cá tầm Dom Petroff (Acipenser Schrenkii)

Mediterranean monkfish | King crab | Dom Petroff Amursky caviar (Acipenser Schrenkii)

Domaine de Villaine, La Fortune 2020 – Bourgogne Côte Chalonnaise
(Burgundy – France)

Ổi hồng | Húng quế | Muối ớt

Pink guava | Vietnamese basil | Chili salt

Thăn nội bò Kagoshima Prefecture Satsuma Gyu A5 | Củ cần tây | Xốt Aioli củ cải ngựa

Kagoshima prefecture Satsuma Gyu A5 tenderloin | Celeriac | Horseradish aioli

Chateau Rauzan Segla, 2nd Grand Cru Classé 2013 – Margaux AOC
(Bordeaux – France)

“Bản Giao Hưởng” dâu tây

Strawberry “symphony”

Castelnau de Suduirat 2017 – Sauternes AOC
(Bordeaux – France)

Giá cho 2 khách/ Price for 2 guests: VND 10,000,000
Kèm rượu vang / Wine pairing: 3,000,000 khách/person

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

