

龍朝晚市套餐A
THỰC ĐƠN TỐI LONG TRIỀU A
THE ROYAL PAVLION DINNER SET MENU A
1,888,000/位/người/person

蜜味慢煮豚肉叉燒、意大利黑醋青瓜、焗釀蟹餅
Xá xiu sốt mật – Dưa leo trộn sốt giấm Balsamic – Chả cua chiên giòn
Honey-glazed barbecued pork – Mixed cucumber with Balsamic vinegar – Pan-fried crab meat cake

蟲草花燉鮑魚
Bào ngư tiềm hoa trùng thảo
Double-boiled abalone with cordyceps flower

油泡西芹帶子
Sò điệp xào cần tây
Sautéed scallop with celery

頭抽海斑片
Cá mú phi lê chiên xì dầu
Pan-fried garoupa fillet with soya sauce

薑蔥花膠炆麵
Mì xào bóng cá với gừng hành
Braised noodle with fish maw, ginger and scallion

龍朝甜品碟
Tráng miệng Long Triều
The Royal Pavilion dessert

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 Việt Nam đồng, chưa bao gồm 10% VAT và 5% phí phục vụ
All prices are quoted in VND, exclusive of 10% VAT and 5% service charge

龍朝晚市套餐B
THỰC ĐƠN TỐI LONG TRIỀU B
THE ROYAL PAVILION DINNER SET MENU B
2,388,000/位/người/person

鵝肝蝦多士、陳醋素鵝、柚子鰻魚球
Bánh mì tôm và pate gan ngỗng – Đậu hũ ki hun khói – Cá chình sốt bưởi
Crispy shrimp toast with foie gras – Smoked bean curd skin roll with vinegar
– Eel with Pomelo Sauce

三果花膠湯
Canh tiềm bóng cá tam quả
Double-boiled soup with fish maw and three kinds of fruit

珊瑚芙蓉蒸蟹鉗
Càng cua hấp gạch cua lòng trắng trứng
Steamed crab claws with crab roe and egg white

X.O醬蘆筍牛柳粒
Bò xào măng tây sốt X.O
Sautéed beef with asparagus and X.O sauce

瑤柱蛋白炒飯
Cơm chiên lòng trắng trứng sò điệp khô
Fried rice with conpoy and egg white

龍朝甜品碟
Tráng miệng Long Triều
The Royal Pavilion dessert

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 Việt Nam đồng, chưa bao gồm 10% VAT và 5% phí phục vụ
All prices are quoted in VND, exclusive of 10% VAT and 5% service charge