



A Joyful
Christmas
at The Reverie Saigon

The background of the lower half of the poster features a large, ornate archway. Inside the arch is a detailed peacock feather design, with the eye of the feather at the center. The arch is supported by two classical columns with fluted shafts and decorative capitals. The base of the columns has ornate, symmetrical designs.



A Joyful Christmas At The Reverie Saigon

Step into the pages of history & experience the charm of a bygone era, filled with festive revelry, decadent feasts & timeless elegance. Join us for a holiday celebration where the spirit of a Victorian Christmas comes alive with delightful festivities & heartwarming moments, creating cherished memories.

The Reverie Saigon chào mừng quý khách đến với một mùa lễ hội phong cách hoàng gia lộng lẫy, gợi cảm hứng về triều đại Victoria vàng son. Trong không gian du dương những giai điệu cổ điển được bày trí các tác phẩm trang trí nội thất tinh xảo, điểm xuyến sắc đỏ thắm mê hoặc, xanh ngọc bích sang trọng hay ren trắng tinh tế, hãy cùng chúng tôi tận hưởng một kỳ nghỉ lễ ấm áp & nhiều niềm vui bên những người thân yêu, cùng thưởng thức các bữa tiệc & sự kiện lễ hội mang đậm dấu ấn Reverie.





Holiday Feast At Home
20th November 2023 – 1st January 2024



Season's Culinary Symphony
24th, 25th, 31st December 2023



Regal Seasonal Spectacular
24th December 2023 – 1st January 2024



FestiviTEA Celebration
27th November 2023 – 1st January 2024

Noël Grand Soirée
24th & 25th December 2023

Opulent New Year's Countdown
31st December 2023



Epic New Year's Eve Spectacle
31st December 2023



Festive Treats
27th November 2023 – 1st January 2024



Holiday Spa-rkle
1st – 31st December 2023

At
Christmas,
all roads lead
home.

Washington Irving



Holiday Feast At Home

Bring the holiday magic to your home as The Reverie Saigon delivers a splendid festive-season feast right to your door.

The Reverie Saigon mang đến ngôi nhà của bạn không khí lễ hội tưng bừng với thực đơn gà tây truyền thống mùa lễ hội cuối năm.

20th November 2023 – 1st January 2024



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

ROASTED TURKEY

5 Kg Whole Turkey
Gà tây đút lò nguyên con
4,288,000

RIB EYE

3 Kg Whole Australian Beef Rib Eye
Thịt thăn bò Úc
6,588,000

SIDE DISHES & SAUCES:
CÁC MÓN ĂN KÈM & XỐT:

Chestnut | Sage | Apricot | Sausage stuffing
Nhân hạt dẻ | Xô thơm | Mơ | Xúc xích

Rocket salad | Goat cheese | Balsamic onions
Xà lách rocket | Phô mai sữa dê | Hành tây với giấm Balsamic

Honey carrots | Broccoli | Brussels sprouts | Roast potatoes
Cà rốt ngào mật ong | Bông cải xanh | Bắp cải brussels | Khoai tây nướng

Pumpkin mash | Gravy sauce | Cranberry sauce | Pumpkin crumble pie
Bí ngô nghiền | Nước sốt thịt | Sốt việt quất | Bánh bí đỏ

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

Season's Culinary Symphony

Experience the holidays with an Italian touch – delight in a selection of exquisite Italian dishes, filling your evening with festive cheer.

Trải nghiệm một mùa lễ hội mang phong vị Ý với thực đơn fine dining tinh tuyển trong không gian sang trọng & ấm cúng của Da Vittorio Saigon.

24th, 25th, 31th December 2023
5:30 pm – 10:00 pm

Festive Menu/ Thực đơn lễ hội:
8,588,000 per person/ khách



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

Amouse bouche
Món khai vị chào mừng

Hamachi, Crispy quinoa, Kohlrabi, Bell pepper drops,
Raspberry balsamic dressing
Cá cam, Hạt diêm mạch giòn, Su hào, Ổt chuông,
Xốt giấm Balsamic mâm xôi

Pan seared Mediterranean John Dory, Celeriac,
“Kaviari” Imperial Beluga caviar
Cá John Dory Địa Trung Hải áp chảo, Củ cần tây,
Trứng cá tầm Imperial Beluga “Kaviari”

Braised Iberico pork cheeks, Polenta espuma,
Organic baby vegetables
Má heo Iberico hầm, Bọt cháo ngô, Rau củ non hữu cơ

Homemade Tagliolini pasta, Butter, Aged Parmesan, White truffle
Mì Ý Tagliolini thủ công, Bơ, Phô mai Parmesan, Nấm Truffle trắng

Traditional homemade Tortellini, Foie gras, Smoked turkey consommé
Hoành thánh Tortellini thủ công, Gan ngỗng,
Nước dùng từ gà tây xông khói

Blue lobster tail & Wagyu MB 6/7 tenderloin, Italian winter black truffle
Đuôi tôm hùm xanh & thăn nội bò Wagyu MB 6/7, Nấm Truffle đen

The “Da Vittorio” grand finale
Phân kết của Da Vittorio

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



FestiviTEA Celebration

Delight in the holiday season with an array of festive treats, complemented by Christmas-themed teas, wines & champagnes at our afternoon high tea experience.

Tiệc trà chiều với các món bánh Giáng Sinh cùng trà, vang sủi hay sâm panh hảo hạng là nghi thức lễ hội không thể bỏ lỡ.

27th November 2023 – 1st January 2024
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

A joy
that is shared
is a joy made
double.

John Roy



Noël Grand Soirée

Indulge in a culinary masterpiece this Christmas at Café Cardinal, where a delightful feast meets the elegance of the finest wines & champagnes.

Đón Giáng Sinh ấm áp với tiệc tối fine dining tại Café Cardinal trong không khí hân hoan mùa lễ hội.

24th & 25th December 2023
6:00 pm – 10:00 pm

Christmas menu/ Thực đơn lễ hội:

2,988,000 per person/khách

Wine pairing/ Kèm rượu vang:

1,488,000 per person/khách



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

Chef's welcome amuse bouche
Món khai vị nhỏ từ Bếp Trưởng

Scallop “Contisée” with truffle | Butternut | Hazelnut | Chicken sauce
Sò điệp nấu cùng nấm Tùng Lộ | Bí hồ lô | Hạt phỉ | Xốt gà
Alfred Gratien Brut Classique | Epernay, Champagne – France

Shiitake | Parmigiano cream | Porc Noir De Bigorre | Shallot confit | Parsley oil
Nấm hương | Kem phô mai Parmigiano | Heo đen Noir De Bigorre |
Hành tím Confit | Dầu ngò tây
En Travertin, Henri Bourgeois, Sauvignon Blanc | Centre Loire- France

Poached & pan-seared foie gras | Caramelized onion | Wagyu consommé
Gan ngỗng chần & áp chảo | Hành tây Caramel | Xúp nước trong bò Wagyu
Gustave Lorentz, Pinot Gris Reserve | Alsace – France

Roasted turbot | Caviar | Morel | Jerusalem artichoke | Jus roti
Cá bơn nướng | Trứng cá tầm | Nấm bụng dê | A-ti-sô Jerusalem | Nước xốt
“Secret de Famille”, Albert Bichot, Pinot Noir | Burgundy – France

Wagyu beef | Potato | Celeriac | Truffle | Salmis sauce
Bò Wagyu | Khoai tây | Củ cần tây | Nấm Tùng Lộ | Xốt gan ngỗng
Clay Creek, Cabernet Sauvignon | California – USA

JOYEUX NOEL

Christmas dessert buffet

Our imported cheese selection

Quầy Buffet tráng miệng chủ đề Giáng Sinh

Lựa chọn các loại phô mai nhập khẩu

Castelnau de Suduirat, Semillon - Sauvignon Blanc | Sauternes AOC,
Bordeaux – France

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



Opulent New Year's Countdown

Gather your loved ones & usher in the New Year in elegance, relishing a feast of traditional French delights at Café Cardinal's exquisite New Year's Eve celebration.

Quây quần bên những người thân yêu & cùng đón chào Năm Mới với bữa tiệc fine dining mang phong cách Pháp cổ điển tại không gian sang trọng của Café Cardinal.

31st December 2023 | 6:00 pm – 10:00 pm

New Year's Eve Menu/ Thực đơn lễ hội:

3,288,000 per person/ khách

Wine pairing/ Kèm rượu vang:

1,588,000 per person/khách



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

Chef's welcome amuse bouche
Món khai vị nhỏ từ Bếp Trưởng

Foie gras terrine | Rhubarb | Miso sauce
Terrine gan ngỗng | Rau đại hoàng | Xốt Miso
Alfred Gratien Brut Classique | Epernay, Champagne – France

Langoustine | Kaluga Queen caviar | Celeriac | Citrus | Sabayon Shahia
Tôm hùm Na Uy Langoustine | Trứng cá tầm Kaluga Queen | Củ cần tây |
Chi cam chanh | Xốt Sabayon Shahia
Gustave Lorentz, Pinot Gris Reserve | Alsace – France

Hokkaido scallops | Chestnut | Smoked salmon roe
Sò điệp Hokkaido | Hạt dẻ | Trứng cá hồi xông khói
Les Allées Du Vignoble, Domaine d'Henri, Chardonnay | Burgundy – France

Canadian lobster flambé with Wagyu fat | Lobster aspic | Macallan whisky
Tôm hùm Canada sốt rượu với mỡ bò Wagyu | Thạch tôm hùm |
Rượu Whisky Macallan
Nimbus Single Vineyard, Viña Casablanca, Chardonnay Casablanca Valley – Chile

7-day matured Mieral pigeon | Wilted spinach | Butternut | Sauce Grand Veneur
Bò câu Mieral ủ chín 7 ngày | Rau bó xôi | Bí hồ lô | Xốt Grand Veneur
Clay Creek, Cabernet Sauvignon | California – USA

Dessert & Cheese Buffet

New Year dessert buffet

Import cheese selection

Quầy Buffet tráng miệng chủ đề năm mới

Lựa chọn các loại phô mai nhập khẩu

Castelnau de Suduirat, Semillon – Sauvignon Blanc | Sauternes AOC,
Bordeaux – France

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



Regal Seasonal Spectacular

Celebrate the holidays amidst the grandeur of Long Trieu, where an authentic Cantonese feast awaits, promising a royal dining experience.

Sẽ chia không khí ấm áp mùa lễ hội quanh bàn tiệc truyền thống phong cách Quảng Đông tại nhà hàng Long Triều.

**24th December 2023 – 1st January 2024,
lunch & dinner**

Festive Menu/ Thực đơn lễ hội:
3,388,000 per person/ khách



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

黑椒牛柳粒脆盞。蔥油海蜇。酸梅脆皮蝦球
Sautéed beef with black pepper sauce – Tossed jellyfish with scallion &
sesame oil – Crispy shrimp ball with plum sauce
Bò xốt tiêu đen – Sứa biển trộn hành thơm – Tôm viên da giòn xốt mơ

松茸花膠燉魚翅
Double-boiled shark's fin & fish maw with Matsutake mushroom
Canh vi cá & bóng cá tiềm nấm tùng nhung

碧綠摩利菌炒乳龍蝦球
Stir-fried baby lobster with morel mushroom & vegetables
Tôm hùm baby xào nấm Morel & rau xanh

魚湯杞子浸蘆筍
Poached asparagus & goji berry in fish soup
Măng tây kỷ tử chần canh cá

蒜香和牛粒炒飯
Wagyu beef fried rice with garlic
Cơm chiên tỏi với bò Wagyu

蛋白杏仁茶
Sweetened almond cream with egg white
Chè hạnh nhân lòng trắng trứng

金箔山楂凍糕。香脆花生酥
Chilled Hawthorn cake – Baked peanut cake
Bánh sơn tra dát vàng – Bánh đậu phộng nướng

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

Epic New Year's Eve Spectacle

Welcome the New Year with flair in the heart of the city at The Long @ Times Square's annual countdown celebration, promising an unforgettable start to the year.

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

Chào đón năm mới tuyệt vời ngay giữa lòng thành phố với lễ hội đếm ngược thường niên tại The Long @ Times Square, khởi đầu một năm mới đáng nhớ. Tối thiểu 1.788.000 mỗi khách, áp dụng cho các chỗ ngồi ngoài trời từ 19:00 tối đến khuya.

31st December 2023



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

Christmas
is a piece of
one's home that
one carries in
one's heart.

Freya Stark



Festive Treats

Elevate your holiday gatherings with The Reverie Boutique's delectable assortment of sweet treats, available for dine-in or takeaway, adding a touch of decadence to your celebrations.

Đắm chìm trong khoảnh khắc quây quần tuyệt vời cùng những người thân yêu với bộ sưu tập các loại bánh ngọt đặc biệt - chỉ dành cho mùa lễ hội, có thể thưởng thức ngay tại nhà hàng hoặc mang đi.

27th November 2023 – 1st January 2024

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 joy
of brightening
other lives
becomes for us
the magic of the
holidays.

W. C. Jones

THE SPA

THE REVERIE SAIGON

Holiday Spa-rkle

Prepare for the festivities with The Spa's special treatments, tailored to bring out your inner glow & leave you feeling rejuvenated for the upcoming celebrations.

Trải nghiệm các liệu trình mát xa & thư giãn được thiết kế riêng cho mùa lễ hội, đánh thức nét đẹp từ bên trong & mang lại vẻ rạng ngời tự nhiên cùng nhiều ưu đãi hấp dẫn.

1st - 31st December 2023



20% discount on Sensory Experience
Ưu đãi 20% liệu trình Sensory Experience

Take a deep breath & indulge yourself in a renewed sense of well-being with this nurturing treatment. A sensorial experience to return to origins.

Hít một hơi thật sâu và tận hưởng cảm giác sảng khoái mới mẻ với liệu trình chăm sóc và nuôi dưỡng "Sensory Experience". Một trải nghiệm đa giác quan tìm về cội nguồn của sức khỏe thể chất và tinh thần.

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 Magic
of Christmas
never ends.
Its greatest gift
are family &
friends.

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.thereveriesaiгон.com