

“龍朝軒 10週年
經典粵菜再重現”

“10年樹木~百年樹人”，龍朝軒不經不覺已經踏入第10個年頭，為了答謝尊貴的顧客。我們的專業團隊將這10年來，曾經出現過及未出現過的經典菜式，將會一一重現大家眼前。希望能令大家有一點回憶及新的味覺享受。往後我們的團隊會繼續發揮“傳統不守舊，創新不忘本”的精神。希望各位尊貴的客人。有一個6星級“家”的感覺，享受非一般的用新體驗！



Hành Trình 10 Năm Đồng Hành Cùng Ẩm Thực Quảng Đông Truyền Thống

Ông bà ta có câu “Mười năm trồng cây, trăm năm trồng người”. Long Trieu tự hào bước vào năm thứ 10 trên hành trình mang đến phong vị ẩm thực Quảng Đông nguyên bản. Để bày tỏ lòng biết ơn sâu sắc đến sự ủng hộ của quý thực khách, đội ngũ Long Trieu hân hạnh giới thiệu các món ăn đặc trưng của nhà hàng đã và đang làm hài lòng thực khách trong suốt thập kỷ qua. Chúng tôi hy vọng những trải nghiệm ẩm thực này sẽ khơi gợi những kỷ ức quý giá đồng thời giới thiệu đến quý khách những hương vị mới tinh tuyển, đúng theo tinh thần “giữ gìn truyền thống nhưng không lỗi thời, sáng tạo nhưng không quên gốc rễ”.

Hãy cùng chúng tôi bước vào một chương ẩm thực đặc biệt và chúng tôi hân hạnh được cùng quý khách đồng hành trong dịp trọng đại này.



Long Trieu Celebrates 10 Years of Traditional Cantonese Cuisine

As the saying goes, "It takes ten years to grow trees and a hundred years to cultivate people." Long Trieu is proud to celebrate its tenth year. To express our deepest gratitude to our valued customers, our dedicated team will be showcasing a selection of our signature dishes, both past and present, that have delighted our guests over the past decade. We hope to evoke cherished memories while introducing you to exciting new flavours, all while upholding the spirit of "tradition without obsolescence, innovation without forgetting roots." Join us as we embark on a special culinary chapter and invite you, our distinguished guests, to be a part of this momentous occasion.

龍朝軒十大經典菜

Thực Đơn Món Ăn Kinh Điển Nhà Hàng Long Trieu
Long Trieu 10 year Anniversary Special Menu

流心鴛鴦蛋燒賣
Xiù mai lava tan chảy
Melted Lava Shaomai

128,000++
隻/ cái/ pieces

燒雲腿蘭度炒鴿甫
Thịt Xông Khô Vân Nam Xào Cải Rổ với Bò Cầu
Stir-fried Yun Nan Ham with Chinese Kale and Pigeon

688,000++
例/ phần/ portion

荔茸香酥鴨
Thịt Vịt Nhồi Khoai Môn Chiên Xù
Deep-fried Taro Puffs with Stuffed Duck Meat

428,000++
例/ phần/ portion

富貴鹽香雞
Gà Quý Phi Quay Da Giòn
Concubine Chicken: The Vietnamese Royal Chicken is marinated for 4 hours then dry-aged for 12-hours. Hang-fried to get crispy skin.

1,288,000++/ 隻 / con/ whole
688,000++/ 半隻/ nửa con/ half

黑魚子煎釀蟹鉗
Càng Cua Bách Hoa Chiên Trứng Cá Tằm
Pan-fried Crab Claws with Shrimp Paste and Caviar

788,000++
位/ người/ person

太極官燕
Tổ Yến Thái Cực
Ying and Yang Bird's Nest

1,988,000++
位/ người/ person

鮮蟹肉乾撈翅
Vì Cá Trộn Thịt Cua kèm Thượng Canh
Stir-fried Shark's Fin with Crab Meat,
Served with Long Trieu Supreme Broth

2,488,000++
位/ người/ person

豉蒜生煎5頭虎蝦球(2 con)
Tôm Sú Biển Chiên Tỏi với Tàu xì
Pan-fried Tiger Prawn with Garlic and Fermented Black Bean

1,388,000++
例/ phần/ portion

原個椰皇花膠燉翅
Vì Cá, Bong Bóng Cá Tiềm Trái Dừa
Double-boiled Shark Fin with Fish Maw in Whole Coconut

888,000++
位/ người/ person

懷舊飄香荷葉飯
Cơm Chiên Lá Sen Truyền Thống Trung Hoa
Tradition Chinese Fried Rice in Lotus Leaf

398,000++
位/ người/ person