

Tet Set Menu

AMUSE BOUCHE

Sweet Snail

Salted egg yolk | Sautéed snail

Lòng đỏ trứng muối | Ốc xào

SCALLOP

Pickled morning glory "gỏi" | Grilled scallop | Toasted peanut

Gỏi rau muống ngâm chua | Sò điệp nướng | Đậu phộng rang

FOIE GRAS

Pan seared foie gras | Mango jam | Chocolate

Gan ngỗng áp chảo | Mứt xoài | Sô cô la

SOUP

Shark fin | Beef tendon | Tây Bắc ham consommé

Vì cá | Gân bò | Consommé thịt heo muối Tây Bắc

BLACK COD

Miso black cod | Dragon bean | Saffron champagne sauce

Cá tuyết ướp tương miso | Đậu rồng | Xốt sâm panh nhụy hoa nghệ tây

BEEF

Grilled Kagoshima Wagyu tenderloin | Lotus seed puree | Nuoc mam

Thăn bò Wagyu Kagoshima nướng | Hạt sen nghiền | Nước mắm nhĩ

RICE

Abalone | Cà Mau mud crab | Egg white and Truffle fried rice

Cơm chiên | Bào ngư | Cua Cà Mau | Lòng trắng trứng và nấm Truffle

DESSERT AND CHEESE BUFFET

Selection of Vietnamese and International desserts
and an exclusive selection of cheese

*Sự lựa chọn các món tráng miệng Việt Nam và quốc tế
và các loại phô mai đặc biệt*

VND 2,588,000++ per person