



CASUAL EATS & A LIVELY VIBE

The Long @ Times square

Lấy cảm hứng từ các cửa hiệu cà phê vỉa hè duyên dáng tại Pháp và Ý, The Long @ Times Square là điểm hẹn phong cách của thành phố, nơi chốn dừng chân thư giãn hay hẹn hò đầy chất lãng mạn và hiện đại. Thực đơn của nhà hàng đưa thực khách vào hành trình ẩm thực Ý giản đơn mà khác biệt.

Drawing inspiration from the timeless sidewalk cafes of France and Italy, The Long @ Times Square is the parlour of the city – a place for serendipitous encounters, refreshing breaks and casual rendezvous.

CAM KẾT VỀ TÍNH BỀN VỮNG

Khách sạn The Reverie Saigon tiếp cận phương thức kinh doanh thực phẩm và thức uống an toàn hơn bằng việc sử dụng các sản phẩm hữu cơ song song với việc đánh giá và kiểm soát các nhà phân phối nguyên liệu để đảm bảo sức khỏe lành mạnh cho thực khách cũng như môi trường.

OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY

At The Reverie Saigon, we are embracing a more sustainable approach to our food & beverage operations. We are advancing towards stronger integration of organic and sustainably grown products wherever possible. Our vendors are constantly evaluated and controlled to enable us to focus on the health and well-being of our guests, as well as the environment.

Cuisine: Western & Asian
Location: Street Level | Times Square Building
Capacity: 180 Seated | 300 Standing
Telephone: +84 28 3823 6688
E-mail: restaurant@thereveriesaiagon.com
Dress Code: Casual



ONE FOR ALL SHARING MENU

SHARING PLATTER

Ăn kèm:

Xà lách thập cẩm | Khoai tây chiên
(xốt cà chua & xốt Mayonnaise) |

Xốt nấm | Xốt tiêu xanh

All platters include:

Mixed house salad |

Fries (ketchup, mayonnaise) |

Mushroom sauce | Green peppercorn sauce

**Từ giống bò Angus-Hereford nuôi tại Úc,
100% thả rông và được cho ăn cỏ.**

100% free-range and grass-fed Australian
Angus-Hereford Beef.

MIXED PLATTER | 3.088

Lưỡi vai 200g | 4 Con hào nướng gratin |

3 Con tôm càng xanh nướng xốt bơ tỏi |

3 Miếng cánh gà nướng BBQ |

Xúc xích Frankfurter 300g

Oyster blade 200g | 4 gratinated oysters |

3 grilled blue river prawns in garlic butter sauce |

3 BBQ chicken wings | Frankfurter sausage 300g

BEEF PLATTER | 3.088

Thịt thăn 200g | Lưỡi vai 200g | Thịt thăn bụng 200g

Striploin 200g | Oyster blade 200g | Flank steak 200g

APERI & TAPAS

OYSTER

Hàu tươi hoặc đút lò
Oyster on ice or baked
198 con | piece

ABALONE

Bào ngư áp chảo | Rau bó xôi |
Gừng | Hành lá
Abalone | Spinach |
Ginger | Spring onions
498 con | piece

ROLL ^(P)

Gỏi cuốn | Xá xíu | Tôm
Fresh spring rolls |
Char siu pork | Prawn
258

LOBSTER

Gỏi tôm hùm | Bưởi | Hạt mè |
Các loại rau thơm Việt Nam
Lobster | Pomelo | Sesame | Vietnamese herbs
498

CHILLI

Gà chiên | Tỏi | Sả | Ớt
Deep-fried chicken | Garlic | Lemongrass | Chilli
308

FOIE GRAS

Gan ngỗng áp chảo | Mứt hành tây | Bánh mì nướng
Pan seared foie gras | Caramelized onion | Toasted bread
498

THAI BEEF SALAD

Bò hầm ướp áp chảo | Rau mùi | Hành tím |
Đậu đũa | Dưa leo | Xốt Thái
Marinated seared beef | Cilantro | Shallots |
String beans | Cucumber | Thai dressing
298



^(V) Món chay/ Vegetarian ^(VC) Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available

^(P) Món ăn có thịt heo/ Contains Pork

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

TAGLIERI

MÂM KHAI VỊ

COLD CUTS PLATTER (P)

Lựa chọn các loại thịt nguội | Trái ô liu ngâm |

Hành ngâm giấm Balsamic

Cold cuts selection | Marinated olives |

Balsamic "Cipollotti"

498

CHEESE PLATTER (V)

Lựa chọn các loại phô mai | Món ăn kèm

Cheese selection | Condiments

498

DIP BREAD

BÁNH MÌ - XỐT CHẤM

LỰA CHỌN BÁNH PIZZA CHOICE OF BREAD

SOURDOUGH (VG)

Bánh mì sourdough

88

PLAIN PIZZA BREAD (VG)

Bánh Pizza

88

GARLIC PIZZA BREAD (VG)

Bánh Pizza nướng tỏi

98

LỰA CHỌN CÁC LOẠI XỐT CHẤM CHOICE OF DIPS

BLACK OLIVE AND BASIL PESTO (VG)

Ô liu đen và sốt pesto húng tây

188

TARAMASALATA

Trứng cá tuyệt | Dầu ô liu thượng hạng

298

IBERICO PORK PATE (P)

Pa tê heo Iberico

168



WOOD-FIRED PIZZA

PIZZA NƯỚNG CỦI

BUFFALO MARGHERITA (V)

Pizza sốt cà chua |

Phô mai Mozzarella sữa trâu | Húng tây

Tomato sauce | Imported buffalo mozzarella |
Fresh basil

328

PORCINI (V)

Pizza với phô mai Mozzarella | Nấm Truffle |

Khoai tây | Nấm thông | Sốt pesto húng tây

Mozzarella | Truffle | Potato | Porcini | Basil pesto

498

CAPRICCIOSA (P)

Pizza với phô mai Mozzarella | Cà chua | Dăm bông |

Trứng cút | Atisô Ý | Ô liu Kalamata | Nấm

Mozzarella | Tomato | Ham | Quail eggs |

Italian artichokes | Kalamata olives | Mushrooms

428

DI MARE

Pizza sốt cà chua | Phô mai Mozzarella |

Sò điệp Hokkaido | Hải sản | Tôm | Trứng cá lumpfish

Tomato sauce | Mozzarella | Hokkaido scallop |

Seafood | Prawn | Lumpfish roe

598

SALMON PIZZA

Pizza với phô mai Mozzarella |

Cá hồi xông khói | Kem phô mai |

Cà tím phết miso | Cải xoong

Mozzarella | Smoked salmon |

Cream cheese | Miso glazed eggplant |

Watercress

598

FRIARIELLI

Pizza với xúc xích Ý | Cải làn xào cay |

Phô mai Provolone | Phô mai Mozzarella

Italian sausage | Spicy friarielli |

Provolone cheese | Mozzarella

398

BURRATA

Pizza với cà chua cherry |

Dăm bông Parma | Phô mai Burrata tươi |

Lá arugula | Phô mai Parmesan bào

Cherry tomato | Parma ham DOP |

Fresh burrata cheese | Arugula |

Shaved Parmesan cheese

598

SATE CHILLI BEEF

Pizza sốt ớt sa tế | Bò Mỹ |

Phô mai Mozzarella | Rau thơm

Sate chilli sauce | US beef |

Mozzarella | Local herbs

428



THE LONG FAVOURITES

HƯƠNG VỊ ĐẶC SẮC THE LONG

PHO BO

Thăn nội bò | Bánh phở | Nước dùng phở bò
Beef tenderloin | Rice noodle | "Pho" broth
328

PHO GA

Free-range chicken | Bánh phở |
Nước dùng phở gà
Gà thả vườn | Rice noodle | "Pho" broth
298

BUN BO HUE (P)

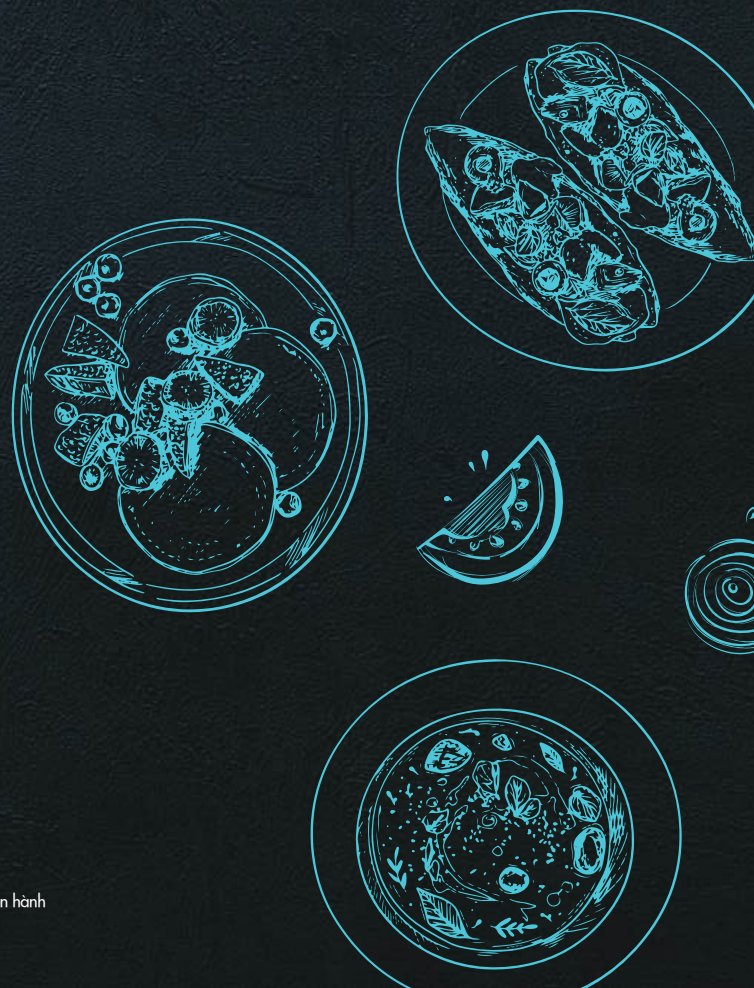
Nạm bò | Giò heo | Chả Huế |
Rau thơm | Ớt sa tế
Beef brisket | Pork shank |
Vietnamese Hue style ham | Herbs |
Vietnamese chili sate sauce
388

BROKEN RICE (P)

Cơm tấm sườn heo Iberico nướng than |
Cốt lết heo | Trứng chiên | Nước mắm
Charcoal grilled Iberico pork ribs |
Pork cutlet | Fried egg | Fish sauce
368

THAI SEAFOOD SPAGHETTI

Mì Ý kiểu Thái | Tôm càng xanh |
Sò điệp | Mực | Húng quế
Blue river prawn | Scallop |
Squid | Thai basil
688



THE LONG FAVOURITES

HƯƠNG VỊ ĐẶC SẮC THE LONG

ABALONE AND SEAFOOD FRIED RICE

Cơm chiên bào ngư | Hải sản | Xốt dầu hào

Abalone | Seafood | Oyster Sauce

568

BLACK ANGUS BURGER

Burger thịt bò Úc | Phô mai xanh |

Cà chua | Xà lách | Xốt Mayonnaise hun khói |

Mứt hành tây

Black Angus beef burger | Blue cheese |

Tomato | Lettuce | Smoked mayo |

Caramelized onion

588

RIBEYE (300GR)

Ribeye bò Mỹ thượng hạng

USDA first choice beef rib eye

988

LỰA CHỌN CÁC LOẠI XỐT | CHOICE OF SAUCE

Xốt bò

Natural beef jus

Xốt tiêu xanh

Green pepper

Xốt nấm

Mushroom

Các món nướng được phục vụ với rau củ hữu cơ

All grilled dishes served with organic seasonal vegetables

PORK KNUCKLE [®]

Giò heo chiên giòn | Xà lách khoai tây |

Bắp cải muối | Xốt mù tạt ngọt |

Dưa chuột ngâm chua

Crispy pork knuckle | Potato salad |

Sauerkraut | Sweet mustard | Gherkins

788

LUC LAC

Thăn nội bò Mỹ thượng hạng lúc lắc |

Ớt chuông | Dùng kèm khoai tây chiên

hoặc Bánh mì

USDA first choice beef tenderloin |

Bell peppers

Served with Fries or Bread

788

SALMON

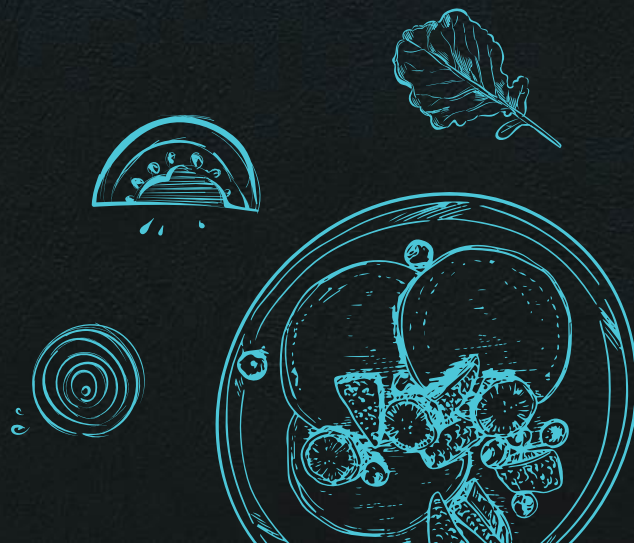
Cá hồi Alaska | Rau bó xôi xào |

Xốt trứng cá lumpfish

Alaskan Salmon | Sautéed spinach

Lumpfish sauce

788



DESSERT

TRÁNG MIỆNG

FRESH FRUIT

Trái cây tươi theo mùa
Seasonal fresh fruit

Nhỏ | Small 188 Lớn | Large 288

CHOCOLATE BROWNIE

Bánh brownie sô cô la
và hạt óc chó | Kem dừa
Chocolate and walnut brownie |
Coconut ice cream
188

CHE HẠT SEN

Chè hạt sen | Kỷ tử | Táo đỏ |
Nhãn nhục hữu cơ | Gừng
Sweet lotus seed soup | Goji berry | Jujube |
Organic dried longan | Ginger
98

HOMEMADE GELATO

1 viên / 1 Scoop: 88 2 viên / 2 Scoops: 108 3 viên / 3 Scoops: 128

Dừa | Coconut
Cookie và kem tươi | Cookies and cream
Hạt sô cô la | Double chocolate chip
Va-Ni | Vanilla
Xoài | Mango
Xoài và chanh dây | Mango passion fruit
Hạt sô cô la và kẹo dẻo | Marshmallow chocolate chip
Sô cô la bạc hà | Mint chocolate
Cà phê Việt Nam | Vietnamese coffee
Hạt dẻ | Pistachio
Phúc bồn tử | Raspberry
Rum và nho khô | Rum raisins
Hạt điều muối caramel | Salted caramel cashew
Mãng cầu xiêm | Soursop
Dâu | Strawberry
Sô cô la trắng và hạt macadamia | Macadamia white chocolate



The background is a dark blue, textured surface. Scattered around the edges are several large, stylized monstera leaves. The leaves are rendered in a high-contrast, graphic style with colors of orange, yellow, and light blue. Some leaves have black outlines and cutouts, giving them a stencil-like appearance. They are arranged in a way that frames the central text.

THE LONG
@ TIMES SQUARE