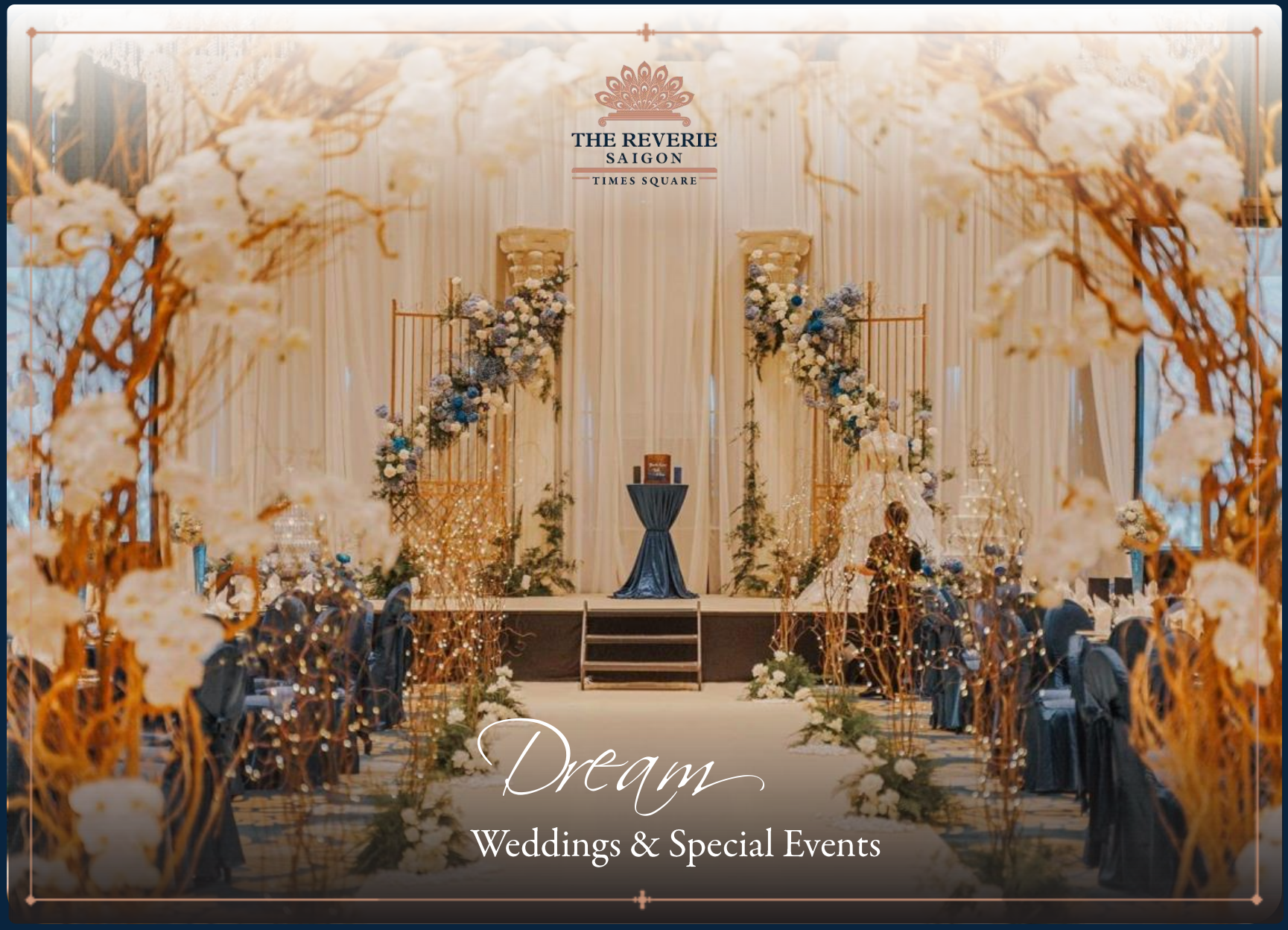

THE REVERIE
SAIGON
TIMES SQUARE
Dream
Weddings & Special Events

FUNCTION ROOMS

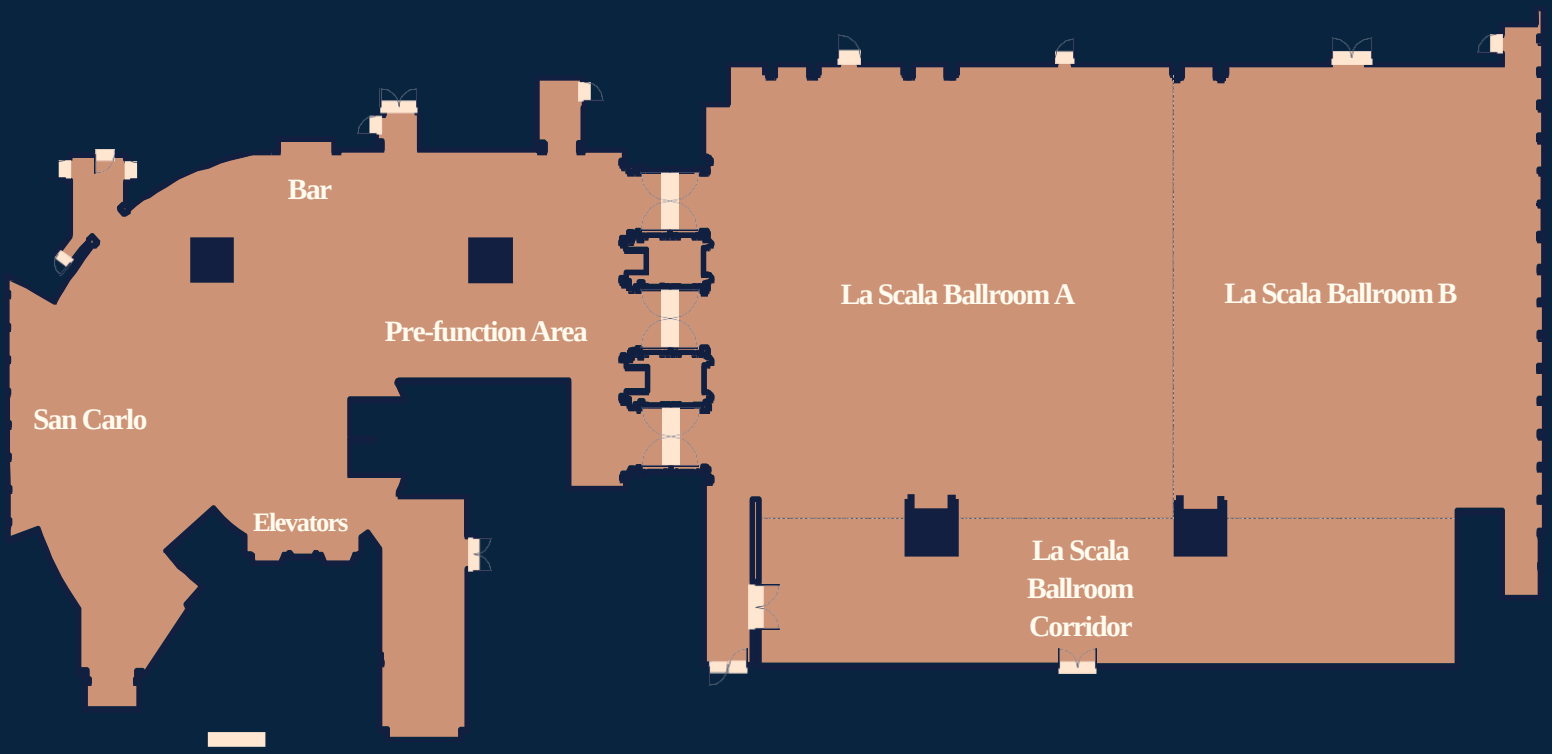
Whether it's a chic wedding brunch, an intimate afternoon reception or a glamorous dinner banquet, our highly experienced team is dedicated to making your dream event a reality – and to perfection.

A wide range of spaces and interior décor to choose from, custom-tailored menus and flawlessly executed service come together to present an enticing backdrop to an unforgettable experience for everyone in attendance.

- **La Scala Ballroom**
  Level 5 | Size: 195-812 m2 | Capacity: 40 - 700
- **Jade & Amber Room**
  Level 4 | Size: 248m2 | Capacity: 21 - 300
- **San Carlo Room**
  Level 5 | Size: 130m2 | Capacity: 30 - 105
- **5 Conference & Meeting Rooms**
  Level 8 | Size: 47.88 - 138.55 m2 | Capacity: 15 - 100

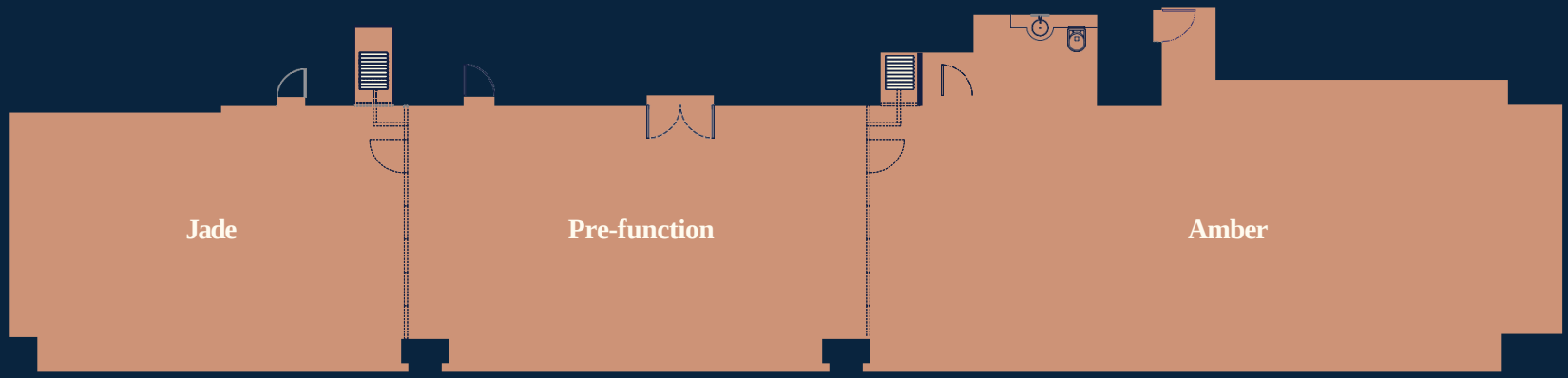
Floor Plan & Set up

	Venue Name	L(m)	W(m)	H(m)	sqm	Classroom	Theatre	U-Shape	Boardroom	Hollow Square	Round Table (1,86m)	Cocktail
Long Trieu Level 4	Amber Room	20	7.8	2.8	156	80	160	40	42	42	80	150
	Jade Room	11.7	7.8	2.8	91.3	48	80	21	28	28	60	90
	Pre-function	13	5.6	2.8	72.8						60	70
	Amber + Jade + Pre-function	44.7	7.8	2.8	348.6	120	300				240	300
La Scala Ballroom & San Carlo Room Level 5	Pre-function	27.7	25.8	3	454.2							300
	La Scala Ballroom A	17.7	19.5	7.3	345	189	240	48	56	56	160	200
	La Scala Ballroom B	17.7	15.4	7.3	272.5	126	200	40	50	50	120	150
	La Scala Ballroom A + B	17.7	34.9	7.3	617	315	600	120	140	140	350	550
	La Scala Ballroom Corridor	6.5	30	3	195						120	100
	San Carlo Room	13	10	2.8	130	72	105	30	36	36	60	100
	La Scala Ballroom A + B + Corridor	17.7-24.2	30-34.9	3-7.3	812	430	700				450	700
Boardrooms & Conference Rooms Level 8	Conference Room 1	6.3	7.6	3	47.88	27	40	15	18	18	30	50
	Conference Room 2	7.2	7.6	3	54.7	30	50	18	21	21	30	50
	Conference Room 1 + 2	13.5	7.6	3	102	56	90	27	30	30	60	80
	Conference Room 3	8.8	7.6	3	66.88	45	65	21	24	24	40	60
	Conference Room 4	8.5	8.5	3	72.25	45	70	24	27	27	40	60
	Conference Room 5	7.8	8.5	3	66.3	36	50	15	18	18	30	60
	Conference Room 4 + 5	16.3	8.5	3	138.25	60	100	35	38	38	80	100
	Boardroom 1	5.5	4	3	22				10			
	Boardroom 2	5.15	4	3	20.6				8			
	Boardroom 3	10	4	3	40				24			
	Designer Lounge	18.9-13.9	3	3	99							60
The Reverie Lounge Level 38 & 39	The Reverie Lounge	7.9 – 10.4	22.6	3.3	197							60
	Executive Meeting Room	7.7	4.6	3.3	35.5				12			



LA SCALA BALLROOM

Floor Plan



AMBER & JADE ROOMS

Floor Plan

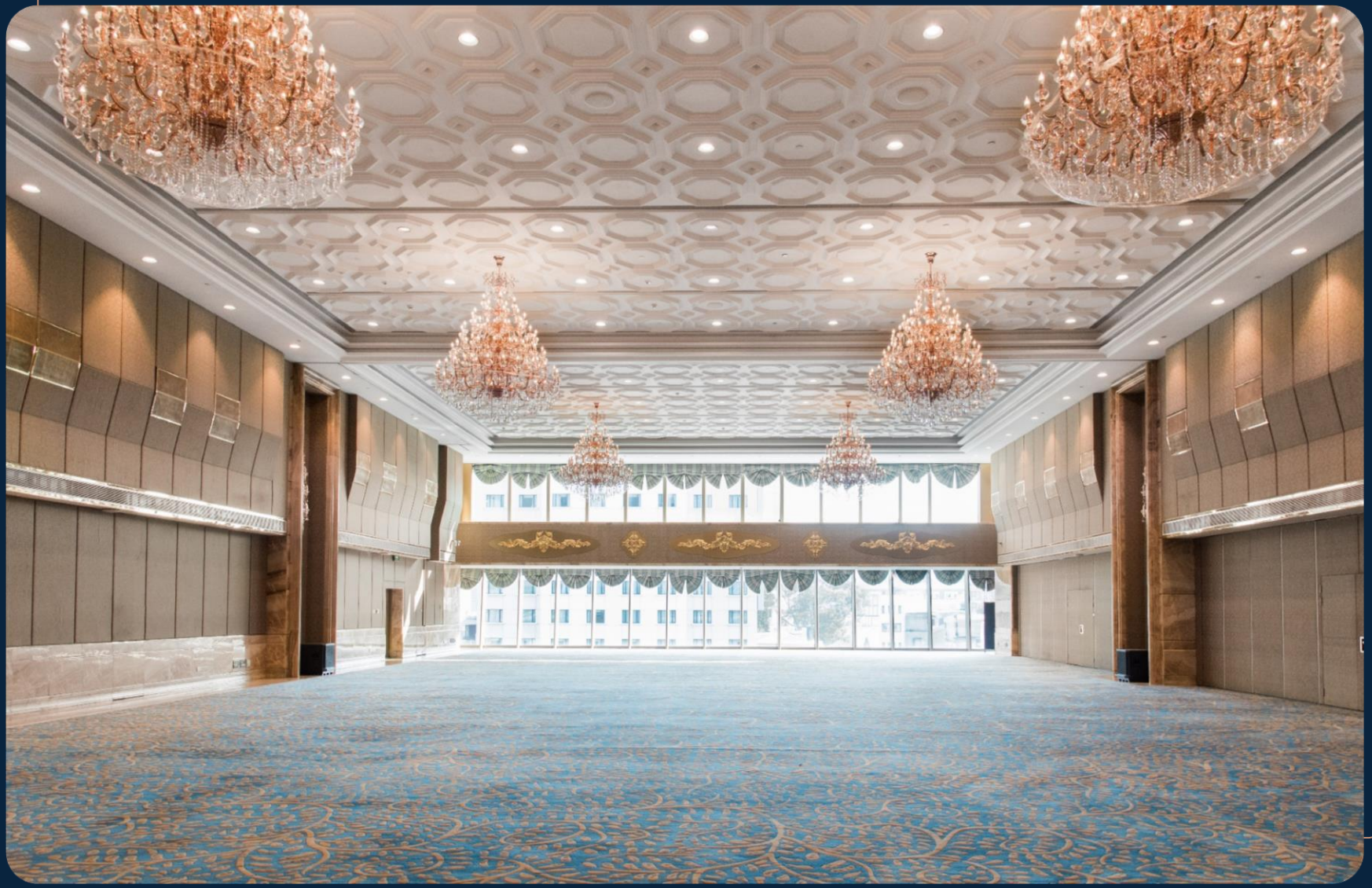
Diverse
Set-up Themes

Special Events

LA SCALA BALLROOM

Level 5 | Size: 195-812 m2 | Capacity: 40 - 700

One of the most sought-after event spaces in Ho Chi Minh City, the majestic La Scala ballroom is a pillar-less space featuring glamorous interiors inspired by the grand décor of Milan's legendary Teatro alla Scala.



La Scala Ballroom

La Scala Ballroom

La Scala Ballroom

La Scala Ballroom

La Scala Ballroom

La Scala Ballroom

JADE & AMBER ROOMS

Level 4 | Size: 72.8 – 348.6 m2 | Capacity: 21 - 300

A pair of flexible spaces that function well individually or when combined. Their interiors are chic and glamorous with walls clad in exquisite fabric panels by Rubelli, designer carpeting and plush furnishings to match.

Jade & Amber Room

Jade & Amber Room

Jade & Amber Room

Dream Weddings

LA SCALA BALLROOM

Level 5 | Size: 195-812 m2 | Capacity: 40 - 700

A dream wedding should be tailor-made to perfectly express your unique love story.

La Scala Ballroom

La Scala Ballroom

La Scala Ballroom

La Scala Ballroom

La Scala Ballroom

JADE & AMBER ROOMS

Level 4 | Size: 248 m2 | Capacity: 21 - 300

From gorgeous floral artistry to glamorous table settings, and spectacular tasting menus to extravagant wedding cakes, we are delighted to present an incomparable selection of venues and services to make the wedding of your dreams come true.

Jade & Amber Room

Jade & Amber Room

Wedding Packages

WEDDING BENEFITS	100-199	200-299	300-399
Chosen of Chinese/ Fusion Asian/ Western Set Menu by our talented culinary team serving in individual style Lựa chọn các loại thực đơn thep phong cách ẩm thực Trung Hoa/ Món Á/ Món Âu bởi đội ngũ bếp giàu kinh nghiệm và được phục vụ theo kiểu lên món riêng cho từng thực khách	Y	Y	Y
Welcome drink Thức uống lúc đón khách trước tiệc	Y	Y	Y
Free flow of beer, soft drink, mineral water for 02 hours Phục vụ bia, nước ngọt, nước trong 02 giờ	Y	Y	Y
Floral decoration including: ower centerpiece, reception table, signature book, lucky money box Hoa tươi trang trí bao gồm hoa trên mỗi bàn tiệc, bàn tiếp tân, sổ ký tên lưu niệm, thùng tiền mừng	Y	Y	Y
Five (5) tier wedding cake (1 real tier) Bánh cưới trang trí năm (5) tầng, với một (1) tầng thật trên cùng	Y	Y	Y
Sparkling wine glasses fountain including two (2) bottles of sparkling wine Tháp ly champagne kèm hai (2) chai vang sủi cho tháp ly	Y	Y	Y
Thank-you gifts (gourmet chocolates) Quà tặng của khách sạn dành cho các khách khi ra về (Socola)	Y	Y	Y
01 AV Tech & 02 LCD Projectors + 02 screens 01 nhân viên kỹ thuật & 02 máy chiếu + 02 màn hình	Y	Y	Y
Welcome pianist (1 hour) Người đánh đàn Piano đón khách (1 giờ)	Y	Y	Y
Pre-event menu tasting Thực đơn dùng thử trước tiệc		6 persons 6 khách	10 persons 10 khách
Accommodations inclusive of one bottle of sparkling wine & breakfast for two; Light meal for wedding couple on wedding day Phòng hoa chúc một (1) đêm với rượu Champagne & bữa sáng dành cho 2 khách; bữa ăn nhẹ cho cặp đôi trước tiệc	Deluxe	Grand Deluxe	Romance Suite
Chauffeured use of the hotel's Bridal Car for up to four hours (within HCMC of maximum 50km) Sử dụng xe hoa đón dâu bốn (4) giờ liên tục, trong phạm vi thành phố hoặc sử dụng tối đa 50km			Y

Wedding Menus

WEDDING CHINESE SET MENU 1

VND1,880,000++/khách/person

++ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
++ Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

蜜味慢煮豚肉叉燒、蔥油海蜇
Xá xíu xốt mật - Sứa biển trộn hành mè
Honey-Glazed Barbecued Pork - Mixed Jelly Fish with Scallion and Sesame

瑤柱西施海皇羹
Xúp hải sản sò điệp khô lòng trắng trứng
Seafood Soup with Conpoy and Egg White

翡翠油泡明蝦球
Tôm thẻ xào phỉ thúy
Stir-Fried Prawn with Seasonal Vegetable

薑蔥蒸海斑片
Cá mú phi lê hấp gừng hành
Steamed Garoupa Fillet with Ginger and Scallion

松露菌皇炆伊麵
Mì E-Fu xào nấm thập cẩm nấm tùng lộ
Braised E-Fu Noodle with Assorted Mushroom and Black Truffle

蓮子陳皮紅豆沙
Chè đậu đỏ hạt sen
Sweetened Red Bean Soup with Lotus Seed

WEDDING CHINESE SET MENU 2

VND2,080,000++/khách/person

++ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
++ Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

原隻澳洲鮑魚雞粒酥、四喜上素卷
Bánh bào ngư Úc nguyên con, gà đút lò - Đậu hũ ki cuộn nấm
Baked Whole Australian Abalone and Diced Chicken Puff – Bean Curd Skin Mushroom Roll

海皇龍蝦湯
Canh tôm hùm hải sản
Lobster Soup with Diced Scallop and Prawn

黑椒澳洲牛柳粒
Bò Úc xốt tiêu đen
Sautéed Australian Beef with Black Pepper Sauce

古法蒸海斑片
Cá mú phi lê hấp kiểu cổ pháp
Steamed Garoupa Fillet with Traditional Style

醬油叉燒炒飯
Cơm chiên xá xíu
Char Siu fried rice

楊枝甘露
Dương chi cam lộ
Chilled Mango Cream with Sago and Pomelo

WEDDING CHINESE SET MENU 3

VND2,280,000++/khách/person

++ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
++ Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

大哥叉燒-手拍小黃瓜
Xá xíu sốt mật- Dưa leo trộn
Honey-Glazed Barbecued Pork – Mixed Cucumber

高湯花菇燉花膠
Bóng cá tiềm nấm đông cô thượng canh
Double-Boiled Fish Maw with Mushroom and Superior Broth

古法扣6頭鮑魚佐天白菇
Bào ngư 6 đầu hầm với nấm bông khô
Braised 6 head abalone with shiitake mushroom

花彫巴馬火腿蒸海斑件
Cá mú phi lê hấp parma ham và rượu Hoa Điêu
Steamed Garoupa Fillet with parma ham and “Hua Diao” Wine

海皇龍蝦湯烏冬
Canh tôm hùm hải sản với mì Udon
Seafood with udon noodles in lobster soup

香脆腰果酥拼蓮子紅豆沙
Bánh hạt điều- Chè đậu đỏ hạt sen
Baked cashew cake- Sweetened Red Bean Soup with Lotus Seed

WEDDING ASIAN-FUSION SET MENU 1

VND1,880,000++/khách/person

++ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
++ Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

Lựa Chọn Các Loại Bánh Tráng Gạo và Bánh Phồng Tôm
Selection of Rice and Prawn Crackers

MÓN KHAI V | APPETIZER
Hàu Nhật Vịnh Hyogo Đút Lò
Baked Japanese Hyogo Bay Oyster Gratin
Gỏi Sò Điệp Áp Chảo | Bưởi | Thì Là | Đậu Phụng
Pan-Seared Scallop | Pomelo | Dill | Organic Peanut
Vịt Quay Xốt Tiêu Xanh
Roasted Duck | Green Peppercorn Sauce

MÓN XÚP | SOUP
Xúp Gà Ác Tiềm | Hoành Thánh Nấm Truffle
Double Boiled Black Chicken Soup | Trued Dumpling

HẢI SẢN | SEAFOOD
Cua Lột Chiên Giòn | Xốt Me Gừng
Crispy So Shell Crab | Ginger Tamarind Sauce

BÒ | BEEF
Thăn Nội Bò Mỹ Xào | Đậu Đũa | Ớt Chuông Đỏ | Nước Tương Thượng Hạng
Wok-Fried Beef Tenderloin | Sting Beans |
Red Bell Pepper | Premium Soy Sauce

BÚN GẠO | NOODLE
Bún Gạo Xào Hải Sản | Cải Ngọt | Hành Phi
Stir-Fried Vermicelli | Seafood | Choy Sum | Crispy Shallot

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT
Chè Xoài Bột Báng | Bánh Ngói Mè Đen | Kem Bắp Ngọt
Mango Sago Chilled Soup | Sesame Tuille | Sweet Corn Ice Cream

WEDDING ASIAN-FUSION SET MENU 2

VND2,080,000++/khách/person

++ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
++ Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

Lựa Chọn Các Loại Bánh Tráng Gạo và Bánh Phồng Tôm
Selection of Rice and Prawn Crackers

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER
Chạo Tôm Nướng
Grilled Prawn Mousse on Sugar Cane
Gỏi Ốc Vòi Voi | Rong Biển | Củ Hủ Dừa
Geoduck Salad | Wakame Seaweed | Palm Heart
Hàu Nhật Vịnh Hyogo Đút Lò
Baked Japanese Hyogo Bay Oyster Gratin

MÓN XÚP | SOUP
Xúp Sườn Heo | Hạt Sen | Củ Sen | Kỷ Tử
Pork Ribs | Lotus Seeds | Lotus Root | Goji Berries

CÁ | FISH
Phi Lê Cá Chẽm Hấp | Rau Dền | Xốt Sâm Panh và Trứng Cá
Steamed Barramundi Fillet | Mountain Spinach |
Champagne and Fish Roe Sauce

BÒ | BEEF
Thăn Nội Bò Mỹ Nướng | Cà Rốt Baby | Khoai Tây |
Xốt Bò Kho và Tiêu Xanh Phú Quc

Grilled Beef Tenderloin | Baby Carrot | Potato | Bo Kho Sauce & Phu Quoc Green Peppercorn

MỲ | NOODLE
My E-Fu Xào | Nấm | Tôm Sú | Xốt Bào Ngư
Sauteed E-Fu Noodles | Mushroom | Tiger Prawn | Abalone Sauce

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT
Bánh Phô Mai Sô Cô La | Dâu Tây Đà Lạt và Xốt Va-Ni
Vietnamese Chocolate Cheesecake | Da Lat Strawberry and Vanilla Sauce

WEDDING ASIAN-FUSION SET MENU 3

VND2,280,000++/khách/person

++ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
++ Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

Lựa Chọn Các Loại Bánh Tráng Gạo và Bánh Phồng Tôm
Selection of Rice and Prawn Crackers

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER
Càng Cua Bách Hoa | Tương Ớt Ngọt
Stuffed Crab Claw | Sweet Chilli
Gỏi Bò Wagyu
Wagyu Beef Salad
Hàu Nhật Vịnh Hyogo Đút Lò
Baked Japanese Hyogo Bay Oyster Gratin

MÓN XÚP | SOUP
Xúp Hải Sâm Thượng Hạng | Bong Bóng Cá | Đậu Hũ Trứng | Tóc Tiên
Superior Sea Cucumber Soup | Fish Maw | Egg Tofu | Black Moss

HEO | PORK
Sườn Heo Iberco Quay Kiểu Bắcc Kinh | Mè Hạt | Hành Lá
Peking Style Iberico Pork Ribs | Sesame Seeds | Spring Onion

HẢI SẢN | SEAFOOD
Tôm Hùm Nửa Con Đút Lò | Xà Lách Xoong | Xốt Trứng Muối
Baked Half Lobster | Watercress | Salted Egg Yolk Sauce

MY | NOODLE
My Soba Xào Mực | Sò Điệp | Tôm Sú | Nấm Đông Trùng Hạ Thảo |
Cải Ngọt Hồng Kông | Xốt Bào Ngư
Stir Fried Soba Noodles | Squid | Scallop | Tiger Prawn | Cordyceps Mushrooms |
Hong Kong Choy Sum | Abalone Sauce

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT
Chè Hạt Sen | Nấm Tuyết | Tổ Yến
Lotus Seed Sweet Soup | Snow Mushroom | Bird's Nest

WEDDING ASIAN-FUSION SET MENU 4

VND2,680,000++/khách/person

++ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
++ Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

Lựa Chọn Các Loại Bánh Tráng Gạo và Bánh Phồng Tôm
Selection of Rice and Prawn Crackers

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER
Đuôi Tôm Hùm Xốt X.O. và Xà Lách Trái Cây
Lobster Tail with X.O. Sauce and Tropical Fruit Salad
Chả Giò Nhân Thịt Heo Iberico | Nước Mắm Phú Quốc Thượng Hạng
Crispy Iberico Pork Spring Roll | Premium Phu Quoc Fish Sauce
Terrine Gan Ngỗng Ngũ Vị | Xốt Trái Anh Đào
Five Spice Foie Gras Terrine | Cherry Coulis

MÓN XÚP | SOUP
Bào Ngư Tiềm Nấm Đông Trùng Hạ Thảo | Hạt Sen | Nhân Sâm
Double Boiled Abalone, Cordyceps Mushrooms | Lotus Seed | Ginseng

CÁ | FISH
Cá Tầm Hấp Kiểu Hồng Kông | Nấm Đông Cô | Dầu Mè |
Xì Dầu Thượng Hạng
Hong Kong Style Steamed Sturgeon Fillet | Shiitake | Sesame Oil |
Premium Soya Sauce

BÒ | BEEF
Thăn Nội Bò Mỹ Nướng | Cà Rốt Baby | Khoai Tây |
Xốt Bò Kho và Tiêu Xanh Phú Quốc
Grilled Beef Tenderloin | Baby Carrot | Potato | Bo Kho Sauce & Phu Quoc Green
Peppercorn

RAU CỦ | VEGETABLE
Bắp Cải Thảo và Đùi Heo Xông Khói Hầm với Xốt Hảo Hạng | Kỷ Tử
Braised Chinese Cabbage and Cured Chinese Ham in Superior Broth |
Goji Berry

CƠM | RICE
Cơm Lá Cẩm Chiên Hải Sản Gói Lá Sen | Hạt Sen | Hành Lá
Lotus Wrapped Seafood Purple Fried Rice | Lotus Seeds | Spring Onion

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT
Chè Hạt Sen | Nấm Tuyết | Tổ Yến
Lotus Seed Sweet Soup | Snow Mushroom | Bird's Nest

WEDDING WESTERN-FUSION SET MENU 1

VND1,880,000++/khách/person

++ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
++ Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

Bánh Mì Tươi Nướng Dùng Kèm Bơ
Bread Selection | Butter

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER
Cá Hồi Gravlax Ướp Củ Dền
Beetroot Marinated Salmon Gravlax
Tôm Xốt Cocktail | Trứng Cá Hồi
Prawn Cocktail | Salmon Roe
Dăm Bông Parma và Dưaa Li
Parma Ham and Melon

MÓN XÚP | SOUP
Xúp Kem Hàu | Củ Thì Là Bào và Trứng Cá Lumpfish | Vỏ Chanh Bào
Creamy Oyster Soup | Shaved Fennel and Lumpsh Caviar | Lemon Zest

CÁ | FISH
Phi Lê Cá Chẽm Nướng | Xốt Rượu Prosecco và Nghệ Tây
Roasted Barramundi Fillet | Prosecco and Saron Sauce

BÒ | BEEF
Má Bò Úc Hầm | Rau Bó Xôi | Cà Rốt Baby | Xốt Nấm Thông
Braised Australian Beef Cheek | Spinach | Baby Carrot | Porcini Mushroom Sauce

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT
Bánh Trứng Đốt | Kem Dừa | Bánh Ngói Mè
Crème Brûlée | Coconut Ice Cream | Sesame Tuille

WEDDING WESTERN-FUSION SET MENU 2

VND2,080,000++/khách/person

++ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
++ Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

Bánh Mì Tươi Nướng Dùng Kèm Bơ
Bread Selection | Butter

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER
Gan Ngỗng Ngũ Vị | Xốt Mâm Xôi
Five Spice Foie Gras | Raspberry Coulis
Sò Điệp Nhật Áp Chảo
Seared Japanese Scallop
Vịt Xông Khói và Dưa Lưới
Smoked Duck and Melon

MÓN XÚP | SOUP
Xúp Bí Hồ Lô Hữu Cơ | Sò Điệp Khô | Bạch Quả | Dầu Nấm Truffle
Roasted Organic Butternut Pumpkin | Dried Scallop | Gingko Nut | True Oil

CÁ | FISH
Cá Hồi Đại Tây Dương | Hoa Thiên Lý | Xốt Sâm Panh và Trứng Cá Tầm
Atlantic Salmon | Thien Ly Flower | Caviar Champagne Sauce

BÒ | BEEF
Sườn Bò Hầm | Bí Đỏ Nghiền Nấm Truffle | Xốt Rượu Vang Barolo
Braised Beef Rib | Organic Pumpkin True Mash | Red Wine Sauce

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT
Bánh Trứng Đốt | Kem Trà Xanh | Bánh Ngói Mè
Crème Brûlée | Matcha Ice Cream | Sesame Tuille

WEDDING WESTERN-FUSION SET MENU 3

VND2,280,000++/khách/person

++ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
++ Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

Bánh Mì Nướng Dùng Kèm B
Bread Selection | Butter

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER
Sò Điệp Nhật Áp Chảo
Seared Hokkaido Scallop
Terrine Gan Ngỗng
Foie Gras Terrine
Tôm Xốt Cocktail vi Mù Tạt Wasabi | Trứng Cá Hồi
Wasabi Prawn Cocktail | Salmon Roe

MÓN XÚP | SOUP
Xúp Bisque Tôm Hùm | Lòng Trắng Trứng | Thì Là | Trứng Cá
Lobster Bisque | Egg Whites | Fennel | Fish Roe

CÁ | FISH
Phi Lê Cá Hi Nướng | Măng Tây | Xốt Kem Nghệ Tây
Roasted Salmon Fillet | Asparagus | Saron Cream Sauce

BÒ | BEEF
Thăn Nội Bò Nướng | Khoai Tây Nghiền Nấm Truffle | Rau Bó Xôi |
Rượu Bordeaux Cô Đặc
Grilled Beef Tenderloin | True Potato Mash | Spinach |
Bordeaux Wine Reduction

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT
Panna Cotta Va-Ni | Dâu Tây Tẩm Giấm Balsamic
Vanilla Panna Cotta | Balsamic Strawberries

WEDDING WESTERN-FUSION SET MENU 4

VND2,680,000++/khách/person

++ Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
++ Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

Bánh Mì Nướng Dùng Kèm Bơ
Freshly Baked Bread | Butter

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER
Bào Ngư Ướp Xốt Teriyaki
Teriyaki Marinated Abalone
Tôm Hùm Nha Trang Chần, Xốt Cocktail vi Mù Tạt Wasabi
Poached Native Lobster | Wasabi Cocktail Sauce
Gan Ngỗng Ngũ Vị, Bánh Mì Gừng Mật Ong
Five Spice Foie Gras | Pain D'epice

MÓN XÚP | SOUP
Xúp Vịt Nước Trong | Hoành Thánh Ravioli Nhân Nấm Thông |
Nấm Đông Trùng Hạ Thảo
Duck Consommé | Porcini Mushroom Ravioli | Cordyceps Mushroom

CÁ | FISH
Cá Tuyết Nướng | Măng Tây | Thì Là | Xốt Chanh và Sâm Panh
Grilled Black Cod | Asparagus | Fennel | Lemon Champagne Sauce

ĐÁ BÀO | CLEANSER
Đá Bào Vị Quýt và Mâm Xôi
Mandarin and Raspberry Granite

BÒ | BEEF
Thăn Nội Bò Nướng | Rau Củ Baby Nướng | Xốt Sô Cô La Đen
Grilled Beef Tenderloin | Roasted Baby Vegetable | Vietnamese Dark Chocolate Sauce

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT
Bánh Bavarian Dâu Tây và Húng Tây | Trái Cây | Hạt Dẻ Cười Vụn | Xốt Dâu Rừng
Strawberry and Basil Bavaroise | Seasonal Fruit | Pistachio Crumble | Berries Sauce

THE REVERIE SAIGON
TIMES SQUARE BUILDING
22-36 Nguyen Hue Boulevard & 57-69F Dong Khoi Street
District 1 | Ho Chi Minh City
T: +84 (0) 28 3823 6688 | F: +84 (0) 28 3822 3355
E: info@thereveriesaigon.com | www.thereveriesaigon.com