THE REVERIE
SAIGON
TIMES SQUARE

CHAPTERS OF JOY & WONDER

EXCLUSIVE FESTIVE MENU
THỰC ĐƠN ĐẶC SẮC MÙA LỄ HỘI

THE REVERIE SAIGON
22-36 Nguyen Hue Boulevard | Saigon Ward | Ho Chi Minh City
+84 (0) 28 3823 6688 | thereveriesaigon.com

THE REVERIE SAIGON
TIMES SQUARE

THE FAIRYTALE FEAST AT HOME

TIỆC SUM HỌP TẠI NHÀ

Available from 16 November until 1 January 2027

ROASTED TURKEY

6Kg Whole Turkey serves up to 8 people

Gà Tây nguyên con đút lò

6 kg phục vụ lên đến 8 người

4,288,000

RIB EYE

3Kg Whole Australia Rib Eye serves up to 8 people

Thịt thăn bò Úc 3 kg phục vụ lên đến 8 người

6,588,000

SIDE DISHES AND SAUCES

Honey Carrots
Cà Rốt Ngào Mật Ong

Broccoli
Bông Cải Xanh

Brussels Sprouts
Bắp Cải Brussels

Roast Potatoes
Khoai Tây Nướng

Chestnut, Sage, Apricot & Sausage meat stuffing
Nhân hạt dẻ, Xô thơm, Mơ và Xúc xích

Rocket salad, Goat cheese, Balsamic onions
Xà lách Rocket, Phô mai sữa dê, Hành tây và Giấm Balsamicc

Pumpkin Mash
Bí Ngô Nghiền

Gravy Sauce
Nước Xốt Thịt

Cranberry Sauce
Xốt Việt Quất

Pumpkin Crumble Pie
Bánh Bí Đỏ

Extra side dish/ *Thêm đồ ăn kèm*: 158,000
Extra sauce/ *Thêm xốt*: 98,000
Extra pumpkin pie/ *Thêm bánh bí đỏ*: 358,000

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*

All prices are quoted in VND | exclusive of 5% service charge and applicable VAT
Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng | chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

龍 朝 軒
NHÀ HÀNG LONG TRIỀU
THE ROYAL PAVILION

THE GRAND CANTONESE FEAST

YẾN TIỆC QUẢNG ĐÔNG

24, 25, 31/12/2026 & 01/01/2027 | Lunch & Dinner

VND 3,188,000++/ person

蜜汁叉燒 – 紅寶石粉果 – 葡汁雞批

Honey-glazed barbecued pork - Steamed beetroot dumpling with mushrooms - Baked chicken pie

Xá xíu xốt mật, Bánh xếp củ dền nấm thập cẩm, Bánh pie gà đút lò

淮杞黑蒜花膠燉螺頭湯

Double-boiled fish maw, Sea conch with black garlic and Chinese herbs

Canh bóng cá, Ốc biển tiềm tỏi đen và hoài sơn

上湯開邊焗乳龍蝦

Braised baby lobster with superior broth

Tôm hùm baby chần thượng canh

頭抽香煎鱈魚扒

Pan-fried cod fish with soya sauce

Cá tuyết áp chảo xốt nước tương thượng hạng

荷香蟲草花冬菇紅棗蒸滑雞

Steamed chicken with cordyceps, reddate and shiitake wrapped in lotus leaves

Gà hấp lá sen hoa trùng thảo, táo đỏ và nấm đông cô

桃膠珍菌釀本地番茄

Stuffed tomato with assorted mushrooms in peach resin sauce

Cà chua nhồi nấm thập cẩm xốt nhựa đào

松露蛋白翡翠汁帶子炒飯

Scallop fried rice with black truffle and egg white in vegetables sauce

Cơm chiên phỉ thúy sò điệp lòng trắng trứng

牛油果官燕杯

Avocado smoothie with Bird's nest

Sinh tố bơ yến sào

All prices are quoted in VND | exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng | chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

CAFÉ CARDINAL

THE FLAIR OF TIMES SQUARE

THỰC ĐƠN TINH HOA LỄ HỘI

23/11/2026 - 23/12/2026 | 18:00 - 22:00

VND 1,588,000++/ person

HUẾ LOBSTER DUMPLING

Hue Style Lobster and Truffle Dumpling, Fragrant Fish Consommé, Mizuna Leaf

Bánh Bột Lọc Huế Nhân Tôm Hùm và Nấm Truffle, Xúp Cá Nước Trong, Lá Cải Nhật

PICI MAREMMANI ALLA MARINARA

Handmade Thick Pasta, Clams, Tiger Prawn, Mussel in a Rich Tomato Chili Bisque Sauce

Mì Ý Sợi Dày Làm Thủ Công, Nghêu, Tôm Sú, Vẹm, Xốt Bisque Cà Chua Cay

WAGYU BEEF "CHAM CHEO"

Marinated Icon Wagyu Oyster Blade MBS 6-7 In "Cham Cheo", Chili Jam, Taro Cracker, Porcini Sauce

Lõi Vai Bò Wagyu Ướp Chẩm Chéo, Mứt Ớt, Bánh Khoai Môn Giòn, Nước Xốt Nấm Porcini Lên Men

BASQUE CHEESECAKE

Burnt Basque Cheesecake, Red Pepper and Berries Sauce

Bánh Phô Mai Basque Nướng Xém Mặt, Xốt Ớt Đỏ và Quả Mọng

All prices are quoted in VND | exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng | chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

CAFÉ CARDINAL

THE CHRISTMAS FEAST

DẠ TIỆC GIÁNG SINH

24 & 25/12/2026 | 18:00 - 22:00

VND 2,888,000++/ person

Wine pairing: VND 1,388,000++/ person

HOKKAIDO SCALLOP

Seared in Charcoal, Braised Baby Leeks, Salt Lemonade, Guanciale Sauce

Sò Điệp Hokkaido Nướng Than, Tỏi Tây Con Om, Nước Chanh Muối, Xốt Guanciale

FOIE GRAS

Pan Seared Foie Gras, Toasted Brioche, Pistachio Crumble, Hibiscus Sauce

Gan Ngỗng Áp Chảo, Bánh Mì Brioche, Vụn Hạt Dẻ Cười, Xốt Hibiscus

CROZET

French Crozet Pasta, Caramelized Onion, Lardon, Reblochon

Mì Crozet Kiểu Pháp, Hành Tây Caramel, Mỡ Heo Muối Cháy Cạnh, Phô Mai Reblochon

DUCK

14 Days Dry-Aged Duck Breast, Sobrassada, Barley Porridge, Morel

Ức Vịt Ủ Khô 14 Ngày, Xúc Xích Tươi Cay, Cháo Yến Mạch, Nấm Bụng Dê

WAGYU BEEF

Grilled A3 Wagyu Bavette, "Ris De Veau" Spinach Wrap, Pommes Anna, Sauce Perigueux

Diềm Bụng Bò Wagyu A3, Lá Lách Bê Cuộn Rau Bó Xôi, Khoai Tây Lát Nấu Với Bơ, Xốt Perigueux

CHEESE & DESSERT STATION

Selection of Cheeses, Cold Cuts, Fruits, Compotes and Christmas Dessert Available All Night

Sự Lựa Chọn Các Loại Phô Mai, Trái Cây, Compote và Tráng Miệng Cho Giáng Sinh Được Phục Vụ Suốt Buổi Tiệc

All prices are quoted in VND | exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng | chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

CAFÉ CARDINAL

THE GLITZY NEW YEAR'S EVE

TIỆC NĂM MỚI THĂNG HOA

31/12/2026 | 18:00 - 22:00

VND 3,888,000++/ person

Wine pairing: VND 1,388,000++/ person

FOIE GRAS

Foie Gras Terrine | Rhubarb | Miso Sauce

Terrine Gan Ngỗng | Rau Đại Hoàng | Xốt Miso

LOBSTER

Ninh Thuận Bay Spiny Lobster, Pumpkin Saffron Mousseline, Bisque, Herbs Infused Oil

Tôm Hùm Vịnh Ninh Thuận, Mousseline Bí Đỏ và Nhụy Hoa Nghệ Tây, Xúp Bisque, Dầu Thảo Mộc

IBERICO PRESA

Roast Iberico Presa, Jerusalem Artichoke, Peperonata Sauce, Black Garlic, Polenta Chips

Thăn Vai Heo Iberico Nướng, Củ Cúc Vu, Xốt Peperonata, Tỏi Đen, Polenta Chiên Giòn

TOOTHFISH

Toothfish, Squid Ink Acquerello Risotto, Mussel Curry Sauce, "Kaluga Queen" Oscietre Prestige Caviar

Cá Tuyết Nam Cực, Cơm Ý Acquerello Mực, Xốt Cà Ri Vẹm, Trứng Cá Tầm Oscietre Prestige "Kaluga Queen"

KAGOSHIMA BEEF

Kagoshima Wagyu A5 Tenderloin, Celeriac Puree, Morel

Thăn Nội Bò Wagyu Kagoshima A5, Củ Cần Tây Nghiền, Nấm Bụng Dê

CHEESE & DESSERT STATION

Selection of Cheeses, Cold Cuts, Fruits, Compotes and Dessert Available All Night.

Sự Lựa Chọn Các Loại Phô Mai, Trái Cây, Compote và Tráng Miệng Được Phục Vụ Suốt Buổi Tiệc

All prices are quoted in VND | exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng | chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

Lys

LE MENU DE FÊTE

DẠ TIỆC ẨM THỰC PHÁP

24,25,31/12/2026 - 01/01/2027 | 18:00 - 23:00

VND 3,800,000++/ person

CANAPÉS

KIEN GIANG SQUID
Cucumber and Celtuce Tartare, Muối Ớt Xanh, Bottarga

KAMPACHI
Smoked, in Carpaccio with Watermelon Radish,
Vietnamese Balm "Nantais" Sauce

CAM RANH LOBSTER
Cooked on the barbecue, Fennel Expressions,
Orange and Passion Fruit from Gia Lai Sauce

WAGYU BEEF
"Bourguignon" Style, Dauphine Potatoes and Horseradish

PEAR
Confit with Vanilla, Fromage Blanc Ice Cream and Táo Mèo Yên Bái

ILE FLOTTANTE
Mangos Variation, Rau Răm custard and Citrus Jelly

MIGNARDISES

All prices are quoted in VND | exclusive of 5% service charge and applicable VAT
Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng | chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

Lys

MENU DE NOËL

TIỆC ĐÊM GIÁNG SINH

24 & 25/12/2026 | 18:00 - 23:00

VND 5,500,000++/ person

KIEN GIANG SQUID
Cucumber and Celtuce Tartare, Muối Ớt Xanh, Bottarga

KAMPACHI
Smoked, in Carpaccio with Watermelon Radish,
Vietnamese Balm "Nantais" Sauce

WHITE TRUFFLE
Onion Ravioli, "Traditional Soup" in Ravioli, Hành Nén,
Gruyère Cheese and Thyme

HOKKAIDO SCALLOP
Seared, Water Spinach, Mint and Coriander "Beurre Blanc"

LANG SON DUCK
Roasted, Celery and Chestnut Perfumed with Ngải Cứu, "Sauce au Vin Chaud"

BRIE DE MEAUX
As a Crêpe, Flambé with Cognac, Salted Butter "Muối Me Ớt"

MULBERRY
Confit, Dừa Nước, Coconut Sorbet

PAIN PERDUE
Citrus Festivities, Pandoro Ice Cream

All prices are quoted in VND | exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng | chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

Lys

MENU DU NOUVEL AN

TIỆC MỪNG NĂM MỚI

31/12/2026 & 01/01/2027 | 18:00 - 23:00

VND 7,000,000++/ person

KIEN GIANG SQUID
Cucumber and Celtuce Tartare, Muối Ớt Xanh, Bottarga

KAMPACHI
Smoked, in Carpaccio with Watermelon Radish, Kristal Caviar
Vietnamese Balm "Nantais" Sauce

WHITE TRUFFLE
Onion Ravioli, "Traditional Soup" in Ravioli, Hành Nén,
Gruyère Cheese and Thyme

MADARA COD
Poached, Ossetra Caviar, Ylang Ylang Champagne Sauce

WAGYU ROSSINI
As Pithivier, Lá Lốt and Black Truffle

BRIE DE MEAUX
As a Crêpe, Flambé with Cognac, Salted Butter "Muối Me Ớt"

TRUFFLE CLOUD
Roasted Hazelnut, Cajun Praline, Vanilla

PAIN PERDUE
Citrus Festivities, Pandoro Ice Cream

All prices are quoted in VND | exclusive of 5% service charge and applicable VAT
Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng | chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành