



## THỨC ĐƠN 1

Giá: 220 000VNĐ/Khách

Quý khách vui lòng chọn 5 món và 1 món tráng miệng.

### I. KHAI VỊ

1. Gỏi nầm linh chi tôm thịt, chả quế, phồng tôm
2. Gỏi ngó sen tôm thịt, chả lụa, phồng tôm
3. Gỏi gà kiến hoa chuối, chả giò, phồng tôm
4. Gỏi đu đủ tôm thịt, chả quế, phồng tôm
5. Bò bóp thấu, chả lụa, bánh phồng tôm
6. Gỏi vịt bóp thấu, chả quế, phồng tôm
7. Gỏi thập cẩm, nem lụi, phồng tôm

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Gà quay lu, bánh bao chiên
2. Vịt quay lu sốt me, bánh mì cà tỏi
3. Bò gói giấy bạc nướng
4. Bò sốt me, khoai tây chiên
5. Mực chiên bột xù
6. Mực hấp gừng, rau sống, nước mắm gừng
7. Tôm chiên tuyết hoa
8. Cà ri tôm, bánh mì
9. Tôm xóc tỏi, khoai tây chips
10. Heo sữa quay, bánh bao chiên

### V. MÓN CƠM - XÔI

1. Xôi dừa, bắp non, tôm chấy, jăm bông
2. Xôi dừa bắp non, tôm chấy
3. Cơm chiên hải sản
4. Cơm chiên thập cẩm
5. Cơm Morin  
(gà xé, tôm chấy, jăm bông, đậu Hà Lan)
6. Cơm chiên Dương Châu

### II. MÓN XÚP - CHÁO

1. Cháo gân bò, hải sản, hạt sen, nấm tươi
2. Hoàn thánh, cải xanh
3. Xúp tứ quý
4. Xúp gà hạt sen, nấm tươi
5. Xúp tim lười, gà xé phay, tôm, cải xanh
6. Cháo sò điệp, tôm, chả cua, nấm tươi
7. Xúp thập cẩm (Tôm, gà, chả, nấm tươi, hạt sen)

### IV. MÓN NẤU

1. Ngan nấu cà ri, bánh mì
2. Ngan hon sả ớt, bánh mì
3. Bắp bò nấu rượu vang đỏ, bánh mì
4. Bắp bò nấu, bắp non, bánh mì
5. Đuôi bò hon, bánh mì
6. Đuôi bò hầm tiêu xanh, bánh mì
7. Gà nấu nầm, bánh mì
8. Lười bò nấu đậu Hà Lan, nấm, bánh mì
9. Lười heo nấu nầm, bánh mì
10. Giò heo bát trần, bánh mì
11. Cá thác lác um măng, bún trắng

### VI. TRÁNG MIỆNG

1. Bánh tạc chanh, sô-cô-la
2. Sữa chua
3. Kem flan (ly)
4. Bánh su kem
5. Bánh Phu Thê
6. Trái cây tổng hợp  
(03 loại, theo mùa)(01 đĩa lớn/bàn)

\* Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

\* Xin vui lòng liên hệ bộ phận yến tiệc theo số: 0234 3823526 số máy lẻ 615,

0905 117 097 (Mr. Xuân Phước), 0906 51 52 63 (Ms. Thu Trang).



## THỰC ĐƠN 2

Giá: 250 000VNĐ/Khách

Quý khách vui lòng chọn 5 món và 1 món tráng miệng.

### I. KHAI VỊ

1. Gỏi hải sản, chả lụa, nem chua, phòng tôm
2. Gỏi thập cẩm, bò cuộn phô mai, chả lụa, phòng tôm
3. Gỏi mực, chả giò, chả quế, phòng tôm
4. Gỏi vịt bóp thấu, chả tôm, phòng tôm
5. Gỏi bò bóp thấu, chả tôm, phòng tôm
6. Gỏi nấm linh chi tôm thịt, chả lụa, chả quế, phòng tôm
7. Gỏi gà hoa chuối, chả quế, chả giò, phòng tôm
8. Bò trộn mầm cải, nem chả (*nguyên lá*)

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Mực hấp gừng, rau sống nước mắm gừng
2. Tôm sú xóc tỏi
3. Tôm sú hấp nước dừa
4. Gà thảo dược hấp lá chanh, xôi đậu xanh chiên phồng
5. Gà quay lu, bánh bao chiên
6. Vịt quay lu, bánh Pa-tê-sô
7. Heo sữa quay, bánh bao chiên
8. Bò cuộn nấm, bánh mì cà tỏi
9. Mực nướng cay, kim chi

### V. CƠM XÔI

1. Xôi gấc jambông
2. Xôi thập cẩm gói lá dong
3. Xôi gà kiến xé phay
4. Xôi vò tôm cháy jambông
5. Xôi dừa bắp non, tôm cháy, jambông
6. Cơm chiên hải sản
7. Cơm gói lá sen (theo mùa)
8. Cơm Morin  
(*gà xé, tôm cháy, jambông, đậu Hà Lan*)
9. Cơm ngọc bích (*hải sản & cốt cải bó xôi*)
10. Cơm chiên cá mặn

### II. MÓN XÚP - CHÁO

1. Dùng tôm mực chả lụa, thịt xiu, cải xanh
2. Dùng nấm đông cô (*nấm hương*) hải sản
3. Cháo gân bò, hải sản, hạt sen, nấm
4. Cháo bò câu, hạt sen, đậu xanh, cà rốt
5. Hoàn thánh, gà xé, hải sản
6. Xúp lươn, hạt sen, nấm hương
7. Cháo lươn, nấm rơm, hạt sen
8. Xúp hải sản, nấm tươi, hạt sen.

### IV. MÓN NẤU

1. Bắp bò nấu rượu vang đỏ, bánh mì
2. Đuôi bò hầm tiêu xanh, bánh mì
3. Bò hầm táo, bánh mì
4. Đuôi bò hầm tiêu xanh, bánh mì
5. Cá thác lác um măng, bún trắng
6. Lưỡi bò nấu nấm, đậu Hà Lan, bánh mì
7. Vịt nấu khoai môn, bánh mì
8. Gà nấu nấm hương, bánh mì
9. Lưỡi heo nấu nấm, bánh mì
10. Bò câu tần thuốc bắc, bánh mì
11. Chân giò bát trần, bánh mì

### VI. TRÁNG MIỆNG

1. Kem flan
2. Nho Mỹ
3. Sữa chua
4. Bánh tạc thơm, sô-cô-la
5. Bánh su kem
6. Bánh Phu Thê, ít đen
7. Trái cây tổng hợp  
(*03 loại theo mùa*) (*01 đĩa lớn/bàn*)
8. Chè bạch khúc  
(*Long nhãn, kem, sữa, hạnh nhân*)

\* Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

\* Xin vui lòng liên hệ bộ phận yến tiệc theo số: 0234 3823526 số máy lẻ 615,

0905 117 097 (Mr. Xuân Phước), 0906 51 52 63 (Ms. Thu Trang).



## THỨC ĐƠN 3

Giá: 270 000VNĐ/Khách

Quý khách vui lòng chọn 5 món và 1 món tráng miệng.

### I. KHAI VỊ

1. Gỏi nấm linh chi, nem lụi, bò cuộn phomai, phòng tôm
2. Gỏi gà thảo dược hoa chuối, chả tôm, chả giò, bánh phồng tôm
3. Bò tái bóp thầu, chả tôm, chả lụa, bánh phồng tôm
4. Gỏi thập cẩm, tôm rế, chả quế, phòng tôm
5. Gỏi vịt, tôm tuyết hoa, chả lụa, phòng tôm
6. Bò trộn mầm cải, chả tôm, chả lụa, phòng tôm

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Tôm sú xốt chanh dây
2. Tôm sú xốt me
3. Tôm sú xốt tỏi hoặc cà ri tôm, bánh mì
4. Tôm sú hấp nước dừa
5. Cá vược hấp ngũ liễu, chua ngọt
6. Gà thảo dược hấp muối sa cương, bánh bao chiên
7. Gà kiến hấp cải bẹ, xôi đậu xanh chiên phồng
8. Gà thảo dược hấp bí đỏ, bánh mì cà tỏi
9. Cá bóp nướng nghệ, cải chua kiểu chua
10. Mực hấp bia, rau sống, nước mắm gừng

### V. CƠM - XÔI

1. Xôi thập cẩm gói lá dong
2. Cơm Morin  
(gà xé, tôm cháy, jăm bông, đậu Hà Lan)
3. Xôi gấc tôm cháy, jăm bông, gà xé
4. Cơm chiên hải sản
5. Cơm ngọc bích (hải sản, cốt cải bó xôi)
6. Cơm chiên cá mặn
7. Xôi vò, tôm cháy, jăm bông
8. Xôi dừa, bắp non, tôm cháy, jăm bông
9. Xôi hấp gà thảo dược xé bóp
10. Xôi gấc, dừa, hạt sen, jam bông

### II. XÚP - CHÁO

1. Xúp măng tây cua, tôm, hạt sen
2. Xúp tôm, gà, nấm tươi, hạt sen
3. Xúp cua, tôm, bắp non
4. Hoàn thánh gà xé, hải sản
5. Cháo tôm, sò điệp, nấm tươi
6. Cháo gân bò, chả cua, tôm, hạt sen, nấm
7. Hoàn thánh tim lười heo, gà xé, chả lụa, tôm
8. Cháo bồ câu, hạt sen, đậu xanh, cà rốt

### IV. MÓN NẤU

1. Bắp bò nấu tiêu xanh, bánh mì
2. Đuôi bò hơ, bánh mì
3. Đuôi bò hầm tiêu xanh, bánh mì
4. Bắp bò hầm táo tàu, bánh mì
5. Bắp bò nấu rượu vang đỏ, bánh mì
6. Lẩu gà thảo dược, nấm, bún trắng
7. Gà thảo dược tần hạt sen (nguyên con), bánh mì
8. Vịt tần hạt sen (nguyên con), bánh mì
9. Lẩu cá bóp, bún trắng
10. Bò câu tần thuốc bắc, bánh mì

### VI. MÓN TRÁNG MIỆNG

1. Nho Mỹ
2. Kem flan hoặc sữa chua
3. Trái cây tổng hợp  
(04 loại theo mùa)(1 đĩa lớn 1 bàn)
4. Chè bạch khúc (long nhãn, kem, sữa, hạnh nhân)
5. Kem brullé chanh dây
6. Kem brullé cacao
7. Moka cream (ly)
8. Dark chocolate mousse (ly)
9. Bánh tạc chanh & sôcôla hoặc thơm & sôcôla
10. Bánh su kem

\* Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

\* Xin vui lòng liên hệ bộ phận yến tiệc theo số: 0234 3823526 số máy lẻ 615,

0905 117 097 (Mr. Xuân Phước), 0906 51 52 63 (Ms. Thu Trang).



## THỨC ĐƠN 4

Giá: 300 000VNĐ/Khách

Quý khách vui lòng chọn 5 món và 1 món tráng miệng.

### I. KHAI VỊ

1. Gỏi gà kiến hoa chuối, nem lụi, chả tôm, phồng tôm
2. Gỏi bò bóp thấu, chả lụa, tôm đất rang muối, bánh phồng tôm
3. Gỏi bưởi (thanh trà theo mùa), mực khô, nem lụi, cá cuốn chiên giòn, phồng tôm
4. Gỏi vịt bóp thấu, chả tôm, chả quế, chả giò, phồng tôm
5. Gỏi thập cẩm, nem lụi, chả tôm, phồng tôm
6. Gỏi mực, chả lụa, chả quế, phồng tôm
7. Gỏi nấm linh chi tôm thịt, tôm rế, xúc xích nướng, phồng tôm

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Mực một nắng, trái cây
2. Tôm sú rang muối & sa lát
3. Tôm sú sốt chanh dây
4. Tôm sú hấp trái dừa
5. Cà ri tôm, bánh mì
6. Tôm chiên xù dừa
7. Cá bóp gói nướng giấy bạc, kim chi
8. Mực tươi nướng sa tế, cần tây
9. Gà quay lu, bánh pa-tê-sô
10. Gà thảo dược hấp lá chanh
11. Heo rừng hấp sả
12. Giò heo quay lu, kim chi

### V. CƠM - XÔI

1. Xôi vò, tôm cháy, jambông
2. Xôi dừa hạt sen, tôm cháy, jambông
3. Xôi gấc, tôm cháy, jambông
4. Xôi hấp hạt sen, gà kiến xé, jambông
5. Xôi thập cẩm gói lá dong (hạt sen, chả lụa, tôm, đậu Hà Lan, thịt nạc xít)
6. Cơm chiên hải sản
7. Cơm Morin (gà xé, tôm cháy, jambông, đậu Hà Lan)
8. Cơm ngọc bích (hải sản & cốt cải bó xôi)
9. Cơm chiên cá mận

### II. XÚP - CHÁO

1. Xúp bắp non, cua gạch, tôm
2. Xúp măng tây, cua gạch, tôm
3. Xúp bò viên ngũ vị (hạt sen, táo, kỷ tử, táo đỏ, long nhãn)
4. Xúp cá hồi
5. Xúp sò điệp, hải sản
6. Hoàn thánh hải sản, gà xé, tim lười heo
7. Xúp gà xé, tôm, cua, hạt sen
8. Cháo sò lụa, chả cua, tôm, hạt sen
9. Cháo bò câu, hạt sen, đậu xanh, cà rốt

### IV. MÓN NẤU

1. Lẩu hải sản, bún trắng
2. Lẩu gà thảo dược lá giang, bún trắng
3. Lẩu chình um măng, bún trắng
4. Lẩu cá bóp, bún trắng
5. Bắp bò hầm sốt tiêu xanh, bánh mì
6. Đuôi bò hon, bánh mì
7. Lẩu bắp bò riêu cua, bún trắng
8. Gà thảo dược tần hạt sen, bánh mì
9. Vịt tần hạt sen, bánh mì
10. Cá bóp um bạc hà, bún trắng
11. Bò câu tần thuốc bắc, bánh mì

### VI. MÓN TRÁNG MIỆNG

1. Bánh tạc chanh và bánh tạc sôcôla
2. Kem brullé chanh dây
3. Kem brullé cacao
4. Moka cream (ly)
5. Nho Mỹ
6. Chè long nhãn hạt sen
7. Chè bạch khúc (long nhãn, kem sữa, hạnh nhân)
8. Trái cây tổng hợp (03 loại theo mùa)(1 đĩa lớn/bàn)

\* Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

\* Xin vui lòng liên hệ bộ phận yến tiệc theo số: 0234 3823526 số máy lẻ 615,

0905 117 097 (Mr. Xuân Phước), 0906 51 52 63 (Ms. Thu Trang).



## THỰC ĐƠN 5

Giá: 350 000VNĐ/Khách

Quý khách vui lòng chọn 5 món và 1 món tráng miệng.

### I. KHAI VỊ

1. Lụa tiên khai vị cẩm công (*Chả giò, chả tôm, chả lụa, nem chua, bò cuộn lá lốt, nem lợn*)
2. Nem rán cua biển cẩm thơm, tôm rang muối, chả lụa, phồng tôm
3. Chạo tôm lợn mía cẩm công, phồng tôm
4. Gỏi gà kiến hoa chuối, chả tôm, nem lợn, chả lụa, phồng tôm
5. Gỏi hải sản, tôm chiên tuyết hoa, chả quế, chả lụa, phồng tôm
6. Nem rán hải sản cẩm bầu rượu, chả quế
7. Gỏi bưởi (*thanh trà-theo mùa*), mực khô, chả tôm, chả lụa, phồng tôm

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Cá hồi nướng trần hoặc nướng giấy bạc
2. Cá hồi lúc lắc
3. Cá hồi nướng sốt thì là, bánh mì cà tỏi
4. Cá chẻm chiên xù
5. Cá bớp nướng nghệ, kim chi
6. Cá mú hấp (*fillet*) cuộn chua ngọt
7. Chình nướng tiêu xanh
8. Càng cua bách hoa
9. Cua rang me (*1/2 con/khách*)
10. Mực sốt sa tế, cần tây
11. Tôm sú sốt chanh dây
12. Tôm sú hấp trái dừa

### V. MÓN CƠM - XÔI

1. Cơm hải sản gói lá sen (*theo mùa*)
2. Cơm ngọc bích
3. Xôi hạt sen, tôm chấy, jăm bông
4. Xôi gấc, tôm chấy, jăm bông
5. Xôi dừa, bắp non, tôm chấy, jăm bông
6. Xôi vò, tôm chấy, jăm bông
7. Cơm chiên hải sản
8. Xôi trắng, gà kiến xé bóp rau răm
9. Cơm chiên cá mặn

### II. MÓN XÚP - CHÁO

1. Xúp vi cá tam hải
2. Xúp sò điệp tam hải
3. Xúp cá hồi ngũ vị (*hành hương, cà rốt, nấm rom, măng tây, hạt sen*)
4. Cháo chả cua, chả tôm, hạt sen, nấm tươi
5. Cháo sò điệp, hải sản
6. Cháo bồ câu, hạt sen, đậu xanh, cà rốt
7. Xúp cua gạch, măng tây, hạt sen

### IV. MÓN NẤU

1. Gà thảo dược tần thuốc bắc, bánh mì
2. Gà nấu nho, bánh mì
3. Bò hầm sốt tiêu xanh, bánh mì
4. Bò hầm táo, bánh mì
5. Bắp bò nhúng ớt, bún trắng
6. Lẩu bắp bò riêu cua, bún trắng
7. Lẩu cá bớp, bún trắng
8. Cá bớp um măng, bạc hà, bún trắng
9. Lẩu chình um măng, bún trắng
10. Lẩu cua (*1/2 con/khách*), bún trắng
11. Bò câu tần thuốc bắc, bánh mì

### VI. MÓN TRÁNG MIỆNG

1. Chè long nhãn
2. Chè long tu, hạt sen
3. Chè bạch khúc (*long nhãn, kem, sữa, hạnh nhân*)
4. Nho Mỹ
5. Kem brullé chanh dây hoặc sô-cô-la
6. Kem flan (*ly*)
7. Mousse chanh dây, Trái cây tổng hợp
8. Dark chocolate mousse (*ly*)
9. Bánh tạc chanh và bánh tạc sô-cô-la

\* Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

\* Xin vui lòng liên hệ bộ phận yến tiệc theo số: 0234 3823526 số máy lẻ 615,

0905 117 097 (Mr. Xuân Phước), 0906 51 52 63 (Ms. Thu Trang).



**SET MENU**  
**400 000VNĐ/Khách**

**SET MENU 1**

**Khai vị**

Lục tiên khai vị cắm công  
(*Chả giò, chả tôm, chả lụa, nem chua, bò cuộn lá lốt, chạo mực*)

Xôi đậu xanh chiên phồng

**Món xúp**

Xúp vi cá tam hải

**Món chính**

Gà thảo dược hấp lá chanh  
bánh Pa-tê-sô

Rau xào kiểu Nhật  
(*su lơ xanh, su lơ trắng, nấm đông cô, cải thìa*)

Bò Úc hầm rượu vang - Bánh mì

Cơm ngọc bích  
(*hải sản và cốt cải bó xôi*)

**Tráng miệng**

Chè bạch khúc

**SET MENU 2**

**Khai vị**

Gỏi hải sản, chả lụa,  
chả tôm Huế,  
bánh phồng tôm

**Món xúp**

Xúp cua rong biển

**Món chính**

Cá hồi nướng sốt xoài,  
măng tây

Rau xào kiểu Nhật  
(*su lơ xanh, su lơ trắng, nấm đông cô, cải thìa*)

Đuôi bò hầm tiêu xanh - Bánh mì

Cơm Morin

**Tráng miệng**

Mousse chanh dây,  
Trái cây tổng hợp

\* Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

\* Xin vui lòng liên hệ bộ phận yến tiệc theo số: 0234 3823526 số máy lẻ 615,

0905 117 097 (Mr. Xuân Phước), 0906 51 52 63 (Ms. Thu Trang).