



# Lunar New Year

## SET MENU I

VND 1,388,000 / PAX

PAIRING WITH SPARKLING & WINES VND 1,888,000/PAX

— ◆ —  
*Cuvee Goham Sparkling*

*Mancura Chardonnay*

### GARDEN SALAD WITH SMOKED SALMON AND CAVIAR

Sa-lát sân vườn với cá hồi hun khói  
và trứng cá muối caviar

### POTATO SOUP WITH MUSSEL AND BAKED CHEESE

Súp khoai tây vẹm xanh bọc thạch và phô mai bỏ lò

*Mojo Shiraz*

### SOUS VIDE DUCK BREAST WITH SAPA CHESTNUTS AND ORANGE SAUCE

Ức vịt sous vide với hạt dẻ Sa Pa và sốt cam

OR/HOẶC

*Mojo Pinot Grigio*

### GRILLED SEA BASS FILLET WITH SALTED LEMON SAUCE

Phi-lê cá vược bỏ lò với sốt chanh đào muối

### BREAD WITH BUTTER

Bánh mì bơ 2 vị

*Mancura Moscato*

### CHOCOLATE BANANA SPRING ROLLS SERVED WITH COOKIES AND ICE-CREAM

Nem chuối sô-cô-la với bánh quy và kem

Prices are quoted in Vietnam Dong (VND) and subject to 5% service charge and 10% VAT



# Lunar New Year

## SET MENU II

VND 1,990,000 / PAX

PAIRING WITH SPARKLING & WINES VND 2,400,000/PAX

— ◆ —  
*Cuvée Gohun Sparkling*

### LOBSTER SOUP WITH SLOW-COOKED SALMON FILLET

Súp tôm hùm với phi-lê cá hồi nấu chậm

### FOIE GRAS WITH GRILLED TRUFFLE & PLUM SAUCE

Gan ngỗng áp chảo với nấm rừng bỏ lò và sốt quả mận

*Mojo Pinot Grigio*

### GRILLED SALMON FILLET WITH STEAMED VEGETABLES AND LEMON VANILLA SAUCE

Phi-lê cá hồi áp chảo với rau củ non và sốt chanh vị va-ni

### BREAD WITH BUTTER

Bánh mì bơ 2 vị

### LEMON SORBET

Kem chanh thanh vị

*Mojo Shiraz*

### GRILLED AUSTRALIAN BEEF WITH POTATO CAKE AND RED WINE SAUCE

Phi-lê Bò Úc hảo hạng với bánh khoai truyền thống  
và sốt rượu vang đỏ

*Mancina Moscato*

### MILK CHOCOLATE CAKE SERVED WITH COOKIES AND ICE-CREAM

Bánh sô-cô-la sữa với bánh quy và kem

Prices are quoted in Vietnam Dong (VND) and subject to 5% service charge and 10% VAT