



INTERCONTINENTAL
SAIGON

JADE - THỰC ĐƠN NGỌC BÍCH VND 1,588,000⁺⁺/GUEST *

Bao gồm bia tươi Tiger, nước ngọt và nước suối phục vụ trong suốt 3 giờ
Including free flow of Tiger draught beer, soft drinks and water for 3 hours

Vui lòng chọn 01 món cho mỗi phần.
Please select one option from each category.

KHAI VỊ - STARTER

- Hoành thánh tôm chiên / Gỏi gà kiểu Tứ xuyên / Gỏi cuốn bò nhúng giấm, trái khế và chuối chát**
Crispy fried golden shrimp wontons / Sichuan chicken salad with fresh herbs / Fresh spring roll with sour beef, star fruit and young banana
- Chả giò thịt heo và trứng muối / Gỏi củ hủ dừa với gà nướng / Bánh ướt cuộn tôm và rau thơm**
Deep fried minced pork and salted egg spring roll / Sustainable palm heart salad with five-spice roasted chicken / Northern style fresh rice noodle roll with shrimp
- Gà hầm kỷ tử / Gỏi đu đủ xanh với khô bò / Mực chiên giòn với tương ớt**
Drunken chicken with wolfberries / Green papaya salad with dried beef / Crispy deep-fried squid with chili sauce

SÚP - SOUP

- Súp hải sản chua cay Tứ Xuyên**
Sichuan style hot and sour seafood soup
- Súp bí đao với tôm**
Winter melon soup with shrimp
- Súp bí đỏ với thịt cua và trứng muối**
Roasted pumpkin soup with crab meat and salted duck egg

HẢI SẢN - SEAFOOD

- Cá mú chiên giòn kiểu Quảng Đông**
Cantonese crispy fried garoupa
- Hải sản xào với ớt khô và sốt XO**
Wok-fried seafood with dried chilli and XO sauce
- Tôm xào sốt Samba kiểu Mã Lai**
Wok-fried tiger prawns with Malaysian sambal sauce

* Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT
The price is subject to 5% service charge and prevailing tax

THỊT - MEAT

- Gà tiềm với nước tương và nấm đông cô
Braised chicken with soya sauce, star anise and black mushrooms
- Bắp bò hầm với tiêu xanh và nước dừa
Stewed beef shank with Phú Quốc peppercorns and young coconut
- Vịt quay sốt tiêu đen ăn kèm bánh bao chiên
Roasted duck with black pepper sauce, served with deep fried bun

RAU - VEGETABLES

- Cải thìa xào với nấm đông cô tươi và sốt dầu hào
Wok-fried bok choy with fresh mushrooms in oyster sauce
- Bông cải xanh hấp với đậu hũ trứng và sốt nấm các loại
Steamed broccoli with egg tofu and assorted mushroom sauce
- Rau cải hấp với bắp non, nấm và sốt cay
Steamed vegetables with baby corn, mushrooms and spicy sauce

CƠM / MÌ - RICE / NOODLES

- Mì trứng xào với heo, gà và rau cải
Wok fried noodles with pork, chicken and vegetables
- Cơm chiên trứng muối
Fried rice with salted duck egg
- Bún gạo xào với gà xé, trứng và rau cải
Stir fried rice noodle with chicken, egg and vegetables

TRÁNG MIỆNG - DESSERT

- Trái cây tươi
Platters of freshly sliced tropical fruits (SP)
- Chè nhựa cây anh đào với nhãn và táo tàu
Peach gum sweet soup with longan and red date (I)
- Chè long nhãn với rau câu sồi, hạt sen và táo đỏ
Longan and jelly sweet soup with lotus seed and red dates (I)



INTERCONTINENTAL
SAIGON

RUBY - THỰC ĐƠN HỒNG NGỌC VND 1,788,000⁺⁺/GUEST *

Bao gồm bia tươi Tiger, nước ngọt và nước suối phục vụ trong suốt 3 giờ
Including free flow of Tiger draught beer, soft drinks and water for 3 hours

Vui lòng chọn 01 món cho mỗi phần.
Please select one option from each category.

KHAI VỊ - STARTER

- Thịt heo Tây Ban Nha nướng với mật ong Hòa Bình / Xà lách cá hồi Na Uy / Bò cuộn màng tây Đà Lạt sốt Teriyaki
BBQ'd char siu of Spanish Iberian pork with Hòa Bình honey / House cured Norwegian salmon salad / Teriyaki glazed Australian tenderloin rolls with asparagus from Đà Lạt
- Hải sản bao trứng chiên với sốt nước tương và mayonaise / Xà lách rong biển với cá hồi và sốt mật ong / Gà nướng với sốt Pusan
Deep-fried seafood, roasted quail egg with soya sauce and sweet mayonaise / Seaweed salad with salmon and sweet honey dressing / roasted chicken with Pusan sauce
- Đùi gà nhồi cá thác lác, nấm đông cô hấp / Xà lách bò trộn cà pháo / Tôm chiên với muối ớt
Steamed chicken leg stuffed with fish paste and mushroom / Beef salad with pickled eggplant / Deep fried shrimp with rock salt chilli

SÚP - SOUP

- Súp sườn heo hầm với củ sen, táo đỏ và thảo mộc
Braised pork rib with lotus root, red date and Chinese herbs
- Súp hoành thánh hải sản với rau cải
Seafood wonton soup with homemade broth and vegetables
- Súp măng tây cua bể sò điệp khô thượng hạng
Deluxe crab and asparagus soup with conpoy

HẢI SẢN - SEAFOOD

- Cá mú hấp Tứ Xuyên
Sichuan steamed garoupa
- Tôm càng xóc chảo với sốt ớt cay
Wok-fried fresh water scampi with chili bean sauce
- Cua lột chiên giòn với sốt kiểu Quảng Đông
Deep-fried soft shell crab with Cantonese sauce

* Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT
The price is subject to 5% service charge and prevailing tax

THỊT - MEAT

- Gà nướng bó xôi
Baked chicken wrapped with crispy sticky rice
- Vịt nhồi ngũ quả hầm với sốt dầu hào
Braised duck stuffed with five kind of fruit oyster sauce
- Thăn bò Úc xào với ớt chuông các loại và sốt tiêu đen
Wok-fried Australian rib eye with trio of capsicum and black pepper sauce

RAU - VEGETABLES

- Cải ngọt Hồng Kông xào với sốt tôm khô
Wok-fried choysum with dried shrimp sauce
- Bông cải xanh hấp với sốt thịt cua
Steamed broccoli with crab meat sauce
- Rau cải xào với sốt hải sản và trứng
Sautéed mixed vegetables with seafood and egg sauce

CƠM & MÌ - RICE & NOODLES

- CƠM CHIÊN GIÒN VỚI BÒ LÚC LẮC VÀ CẢI CHUA
Crispy fried rice with sauté diced beef and pickled cabbage
- MÌ XÀO GIÒN VỚI SÓT HẢI SẢN
Crispy deep fried noodles with seafood sauce
- CƠM CHIÊN HẢI SẢN SÓT XO
Seafood fried rice with our signature XO sauce

TRÁNG MIỆNG - DESSERT

- Chè bạch quả, nấm tuyết và kỷ tử
White fungus, ginkgo nut and wolfberry sweet soup (l)
- Chè xoài với bột báng và bưởi
Fresh Hòa Lộc mango cream soup with sago and pomelo (l)
- Chè hạt sen, hạt chia, táo đỏ và kỷ tử
Braised lotus seed, chia seed, red date and wolfberry (l)



INTERCONTINENTAL
SAIGON

DIAMOND - THỰC ĐƠN KIM CƯƠNG VND 1,988,000⁺⁺/GUEST *

Bao gồm bia tươi Tiger, nước ngọt và nước suối phục vụ trong suốt 3 giờ
Including free flow of Tiger draught beer, soft drinks and water for 3 hours

Vui lòng chọn 01 món cho mỗi phần.
Please select one option from each category.

KHAI VỊ - STARTER

- Hàu Nha Trang phủ phô mai dứt lò / Gỏi xoài xanh hải sản thượng hạng /
Tôm sú Bến Tre chiên tỏi
Roasted Nha Trang Fine de Claire oysters with Parmesan / Hòa Lộc green mango salad with deluxe seafood /
Deep fried Bến Tre prawns with garlic
- Cá hồi cuộn bắp non chiên với sốt dâu / Gỏi sứa biển với hải sản cay / Gỏi cuốn cua lột chiên
Fried salmon rolled with baby corn with strawberry sauce / Spicy jelly fish salad with seafood /
Fresh spring roll with fried soft shell crab
- Chả giò gan ngỗng cuộn với xoài Tiền Giang và cần tây / Gỏi cuốn cá hồi Na Uy xông khói
với trứng cá chuẩn / Tôm sú Bến Tre nấu rượu
Deep fried rougie foie gras with Tien Giang mango and Chinese celery/ Smoked Norwegian salmon spring roll
with Tobico/ Drunken freshwater Bến Tre shrimp

SÚP - SOUP

- Bỏ câu tiêm với nấm Bắc Trùng Thảo và thảo mộc
Braised pigeon with Bac Trung Thao mushrooms and Chinese herbs
- Súp Hoàng Yến Khánh Hòa đẳng sâm Hoa Kỳ
Stewed Khánh Hòa bird's nest soup with ginseng
- Súp bào ngư với gà xé và sò điệp khô
Abalone soup with chicken and conpoy

HẢI SẢN - SEAFOOD

- Cá mú nguyên con chiên giòn với sốt cam thượng hạng
Deep-fried garoupa with orange sauce
- Tôm hùm Nha Trang nướng bơ tỏi và sốt phô mai chanh
Baked Nha Trang lobster with garlic butter and lime
- Tôm hùm áp chảo với sốt XO
Wok-fried lobster with XO sauce

* Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT
The price is subject to 5% service charge and prevailing tax

THỊT - MEAT

- Thăn lưng bò Úc nướng với sốt kem nấm, khoai tây nướng bơ và rau mùi**
Slow cooked Australian tenderloin with mushroom cream sauce, butter herb and potato wedges
- Sườn bò Mỹ hầm kiểu Hàn Quốc với bánh mì**
Slow braised US shortrib in Korean style served with mini baguette
- Thăn bò Úc nướng với sốt tiêu xanh và khoai lang chiên giòn**
Roasted Australian rib eye with green pepper sauce and fried sweet potato

RAU - VEGETABLES

- Rau cải thập cẩm xào với nấm bào ngư Nhật và sò điệp khô**
Steamed vegetables with Japanese oyster mushrooms and conpoy
- Cải rổ xào bò với sốt XO**
Wok-fried kailan with beef and XO sauce
- Măng tây xào với sốt hải sản thượng hạng**
Wok-fried asparagus with deluxe seafood sauce

CƠM & MÌ - RICE & NOODLES

- Cơm chiên lá cẩm với hải sản Nha Trang**
Fragrant purple fried rice with deluxe Nha Trang seafood and salted egg
- Cơm chiên với bò băm và sốt XO**
Fried rice with ground beef and XO sauce
- Mì Udon xào với hải sản và sốt sò điệp khô cay**
Wok-fried Udon with spicy scallop sauce and seafood

TRÁNG MIỆNG - DESSERT

- Chè đậu hũ hạnh nhân với trái vải và đào ngâm**
Chilled almond tofu with lychee and peach (I)
- Thạch xoài với sốt sữa dừa và kem vani**
Hòa Lộc mango pudding with coconut milk and vanilla ice cream (I)
- Bánh kem trứng nướng vị lá dứa và trái cây tươi**
Pandan crème brûlée with fresh fruit (FS)



INTERCONTINENTAL
SAIGON

PEARL - THỰC ĐƠN NGỌC TRAI
VND 1,588,000⁺⁺/GUEST *

Bao gồm bia tươi Tiger, nước ngọt và nước suối phục vụ trong suốt 3 giờ
Including free flow of Tiger draught beer, soft drinks and water for 3 hours

KHAI VỊ - STARTER

Cá hồi ướp táo, dùng kèm măng tây, hạnh nhân nướng và sốt miso

Apple cured salmon with asparagus tips, toasted almond cream and miso butter gel

SÚP - SOUP

Súp bí đỏ với cá tuyết bào, dầu lá quế và hành chiên giòn

Roasted pumpkin soup with cod fish flakes, spiced basil, oil and crispy leeks

MÓN CHÍNH - MAIN COURSE

Ức vịt nướng và gan ngỗng áp chảo, hạt cacao, khoai tây nướng bơ và cà rốt

Cured and roasted duck breast, pan seared foie gras

Marou cocoa nibs, hazelnut milk solids, fondant potato and glazed baby carrots

TRÁNG MIỆNG - DESSERT

Bánh kem sữa, trái việt quất và lá quế

Toblerone crème brûlée, summer berries, charcoal meringue and Vietnamese basil

* Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT
The price is subject to 5% service charge and prevailing tax



INTERCONTINENTAL
SAIGON

SAPPHIRE - THỰC ĐƠN NGỌC LAM
VND 1,888,000⁺⁺/GUEST *

Bao gồm bia tươi Tiger, nước ngọt và nước suối phục vụ trong suốt 3 giờ
Including free flow of Tiger draught beer, soft drinks and water for 3 hours

KHAI VỊ - STARTER

Pate thịt vịt dùng với đậu hũ đánh bông, củ dền, bánh đậu hòa lan nướng than
Whipped tofu, beetroot bavarois, sweet pea streusel and shoots with charcoal ash

SÚP - SOUP

Bông cải trắng nghiền với dầu nấm, thịt heo xông khói, táo và hạnh nhân nướng
Truffled cauliflower puree, bacon, apple and smoked almonds

MÓN CHÍNH - MAIN COURSE

Thăn bò sấy khô, rau củ baby, bánh khoai tây và kem thịt gà nướng, sốt tuỷ bò
Dry aged Mulwarrah beef stripoin, baby vegetables,
truffled potato gratin, roasted chicken cream, cognac and bone marrow sauce

TRÁNG MIỆNG - DESSERT

Bánh sô cô la trắng và đen nướng với lá hương thảo và bột củ dền
Whipped white chocolate ganache, dark chocolate crumble,
milk chocolate shards and rosemary caramel dusted with beetroot powder

* Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT
The price is subject to 5% service charge and prevailing tax



INTERCONTINENTAL
SAIGON

AMETHYST - THỰC ĐƠN NGỌC TÍM
VND 2,088,000⁺⁺/GUEST *

Bao gồm bia tươi Tiger, nước ngọt và nước suối phục vụ trong suốt 3 giờ
Including free flow of Tiger draught beer, soft drinks and water for 3 hours

KHAI VỊ - STARTER

Tôm hùm chân với bơ, sò điệp áp chảo với hạt sen nghiền và lá me

Butter poached lobster and pan seared scallop with white lotus hummus and baby leaves

SÚP - SOUP

Trứng chần với củ cần tây nghiền, sốt nghệ tây, đùi heo muối sấy khô và hành phi

The perfect egg, charred celeriac puree, saffron sabayon, prosciutto di Parma crumble and crispy onions

MÓN CHÍNH - MAIN COURSE

**Thăn bò Úc nướng với gan ngỗng,
rau củ baby và bánh khoai tây nướng dầu nấm**

Roasted Australian tenderloin with foie gras mousse, baby vegetables and truffled potato gratin

TRÁNG MIỆNG - DESSERT

Bánh mousse, sô cô la và mật ong

Lavender mousse, gel and crumble, honey and chocolate

* Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT
The price is subject to 5% service charge and prevailing tax