


御厨

yu chu

IMPERIAL KITCHEN





御厨  
yu chu  
IMPERIAL KITCHEN

A LA CARTE  
MENU

# 精选 dim sum 点心类

蒸点心类 每份三粒  
Steamed dim sum 3-piece portion  
Dim sum hấp

- 御厨水晶蝦饺皇 97  
Yu Chu crystal prawn dumplings (har gow)  
Há cảo thủy tinh
- 艳红辣子鲜虾肉龙虾饺 138  
Chilli vinaigrette lobster and shrimp dumplings  
Cảo tôm và tôm hùm sốt cay
- 鳕鱼海鲜金鱼饺 (二件) 128  
Black cod and seafood gold fish dumplings (02 pieces)  
Cảo cá tuyết hình cá vàng (2 miếng)
- 极品酱玉带鲜虾饺 118  
Premium XO scallop and shrimp dumplings  
Cảo sò điệp tôm sốt XO
- 蜜汁叉烧包 (二件) 86  
Hong Kong barbecued pork buns (02 pieces)  
Bánh bao xá xíu (2 miếng)



Chilli vinaigrette lobster and shrimp dumplings  
Cảo tôm và tôm hùm sốt cay

- 经典带子海鲜饺 108  
Classic scallop seafood dumplings  
Cảo sò điệp hải sản
- 鱼籽鲜虾猪肉烧麦 86  
Pork, prawns and mushroom sui mai with fish roe  
Xiu mai trứng tôm
- 上海小笼包 (二件) 86  
Shanghai pork dumplings (03 pieces)  
Bánh bao Thượng Hải (3 miếng)
- 黑椒风味像生蔬菜鲜菇包 (二件) 86  
Peppered vegetables and mushroom buns (02 pieces)  
Bánh bao nấm rau củ tiêu đen (2 miếng)
- 僧侣疏香饺 86  
Monk vegetable dumplings  
Cảo Tam Tạng



Crispy bean curd rolls with seafood  
Tàu hủ ky hải sản chiên giòn

煎炸点心类 每份三粒  
Pan and deep-fried dim sum 3-piece portion  
Dim sum chiên

- 黑天鹅型蜜汁叉烧芋角 108  
Barbecued pork taro puffs in black swan shape  
Bánh khoai môn chiên hình con ngỗng đen
- 海鲜腐皮卷 97  
Crispy bean curd rolls with seafood  
Tàu hủ ky hải sản chiên giòn
- 蟹肉海鲜芝士春卷 108  
Crab meat, seafood and cheese spring rolls  
Chả giò hải sản thịt cua phô mai
- 杏仁鲜虾带子球配甜辣酱 97  
Fresh shrimp and scallop almond balls với tương cay ngọt
- 香煎中式香料牛肉饺 97  
Pan-fried Chinese spiced beef dumplings  
Cảo chiên thịt bò
- 上素羊肚菌鲜菇疏香腐皮卷 108  
Morel and mixed mushroom with vegetables crispy rolls  
Chả giò nấm bào tử cừu và các loại nấm
- 风味玉米鸡肉酥 86  
Baked aromatic chicken and corn puffs  
Bánh nướng thịt gà và bắp
- 古早味猪肉荔茸芋头角 86  
Spiced pork taro puffs  
Bánh khoai môn xá xíu chiên xù
- 极品酱香煎萝卜糕 86  
Pan-fried radish cake with XO sauce  
Bánh củ cải chiên với sốt XO
- 生煎韭菜粉丝饼 75  
Pan-fried chive and glass noodle dumplings  
Bánh chiên nhân hẹ và miến

All prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing taxes. Images are for illustration purposes.  
Giá được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế giá trị gia tăng hiện hành

Vegetarian Contains Nuts Spicy Extra Spicy Signature

如有任何特别膳食要求, 敬请通知餐厅服务员

Some items may contain or have come in contact with allergens. Guests may check with our staff for assistance



Premium steamed seafood dumplings collection  
Cảo hấp hải sản kết hợp

# 招牌 点心拼

signature dim sum

高档海鲜蒸拼饺   160

Premium steamed seafood dumplings collection

Cảo hấp hải sản kết hợp

- 鳕鱼海鲜金鱼饺  
Black cod and seafood gold fish dumpling  
Cảo cá tuyết hình cá vàng
- 极品酱玉带鲜虾饺  
Premium XO scallop and shrimp dumpling  
Cảo sò điệp tôm sốt XO
- 牛油黑椒鲜虾蟹肉饺  
Butter peppered crab and shrimp dumpling  
Cảo cua tôm tiêu đen
- 艳红辣子鲜虾肉龙虾饺  
Chilli vinaigrette lobster and shrimp dumpling  
Cảo sò điệp tôm hùm sốt cay

All prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing taxes. Images are for illustration purposes.  
Giá được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế giá trị gia tăng hiện hành

经典疏香斋拼饺   108

Vegetarian steamed dim sum collection

Cảo chay hấp kết hợp

- 僧侣疏香饺  
Monk vegetable dumpling  
Cảo Tam Tạng
- 黑松露玉米鲜蔬饺  
Black truffle, corn and vegetables dumpling  
Cảo bắp rau củ dầu nấm truffle
- 黑椒风味像生蔬菜鲜菇包  
Peppered vegetables and mushroom bun  
Bánh bao nấm rau củ tiêu đen

经典疏香斋煎炸拼饺   97

Vegetarian pan-fried & deep-fried dim sum collection

Cảo chay chiên kết hợp

- 生煎韭菜粉丝饼  
Pan-fried chive and glass noodle dumpling  
Bánh hẹ chiên với miến
- 上素羊肚菌鲜菇疏香腐皮卷  
Morel and mixed mushroom  
with vegetables crispy roll  
Chả giò rau củ nấm thập cẩm
- 杏仁玉米什锦蔬菜球  
Seasonal greens and corn almond ball  
Bánh hạnh nhân bắp rau củ chiên

 Vegetarian  Contains Nuts  Spicy  Extra Spicy  Signature

如有任何特别膳食要求，敬请通知餐厅服务员

Some items may contain or have come in contact with allergens. Guests may check with our staff for assistance

 Cold appetizers  
Khai vị nguội

川式口水鸡 196  
Poached chicken in Szechuan spicy sauce  
Gà Tú Xuyên sốt cay

香脆鸭肉, 芝麻菜叶沙拉 238  
配密制酸梅酱  
Crispy duck, vegetable salad with plum pepper dressing  
Salad thịt vịt với sốt xí muội tiêu đen

冰镇梅渍樱桃番茄 138  
Sour plum marinated cherry tomatoes  
Cà chua bi ngâm với xí muội và mật ong

精选前菜  
appetizers

 Hot appetizers  
Khai vị nóng

浙江醋香子姜鸡 196  
Zheng Jiang vinaigrette chicken with pickled ginger  
Gà quay giấm đen với gừng ngâm chua

辣子蟹肉配芙蓉蛋白 185  
Crab meat, chilli vinaigrette with steamed egg white mini cup  
Lòng trắng trứng hấp với thịt cua sốt giấm ớt cay

秘制沙律酱虾球配鲜果 318  
Golden prawns with sweet soya mayonnaise and freshly cut fruits  
Tôm sốt mayonnaise trái cây



Five blessing cold & hot appetizers collection  
Khai vị 5 món nóng & nguội kết hợp

招牌前菜系类

signature appetizers

 Khai vị đặc biệt

五福临门前菜冷热拼盘 468  
Five blessing cold & hot appetizers collection  
Khai vị 5 món nóng & nguội kết hợp

- 冰镇梅渍樱桃番茄  
Sour plum marinated cherry tomatoes  
Cà chua bi ngâm với xí muội và mật ong
- 秘制沙律虾球配鲜果  
Golden prawns with sweet soya mayonnaise and freshly cut fruits  
Tôm sốt mayonnaise trái cây
- 海鲜腐皮卷  
Crispy bean curd rolls with seafood  
Tàu hủ ky hải sản chiên giòn
- 玫瑰露蜜汁叉烧  
Honey-glazed barbecued pork (char siew)  
Xá xíu sốt mật ong
- 川式口水鸡  
Poached chicken in Szechuan spicy sauce  
Gà sốt cay Tú Xuyên

 Vegetarian  Contains Nuts  Spicy  Extra Spicy  Signature

如有任何特别膳食要求, 敬请通知餐厅服务员

Some items may contain or have come in contact with allergens. Guests may check with our staff for assistance

All prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing taxes. Images are for illustration purposes.  
Giá được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế giá trị gia tăng hiện hành

# 汤羹类

## 和羹类

soups



Súp

每份  
Per portion

金师傅时日老火靚汤 Chef Kim's soup of the day <i>Canh đặc biệt mỗi ngày của Chef Kim</i>	185	黄金松露蟹肉官燕羹 Double-boiled bird nest and crab meat, black truffle in golden superior broth <i>Súp tổ yến thịt cua hầm nấm truffle</i>	☞ 938
蟹肉芦笋羹 Fresh crab meat and asparagus soup <i>Súp măng tây thịt cua</i>	185	鲍丝海味八宝羹 Eight treasures, shredded abalone with seafood broth <i>Súp bào ngư sợi với hải sản</i>	☞ 718
海鲜酸辣羹 Szechuan seafood hot and sour soup <i>Súp chua cay hải sản kiểu Tứ Xuyên</i>	196	菜胆羊肚菌炖上汤燕窝 Double-boiled bird nest and morel mushroom in superior soup <i>Canh tiềm yến với nấm bào tử cừu</i>	868
西湖牛肉羹 West Lake beef broth <i>Súp bò Tây Hồ</i>	185		



Double-boiled bird nest and crab meat,  
black truffle in golden superior broth  
*Súp tổ yến thịt cua hầm nấm truffle*

All prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing taxes. Images are for illustration purposes.  
*Giá được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế giá trị gia tăng hiện hành*



Braised abalone (2 heads) in black truffle sauce  
*Bào ngư 2 đầu hầm sốt nấm Truffle*

# 鲍鱼海味

## abalone dried seafood



Bào ngư  
& hải sản khô

每份  
Per portion

御厨迷你佛跳墙 Mini Buddha jumps over the wall with treasures from the sea: sea cucumber, abalone, fish maw, dried scallop, cordyceps morel mushroom <i>Hải vị "Phật Nhảy Tường"</i>	☞ 1868	黑松露酱焗澳洲鲍鱼 (两头) Braised 2-head abalone in black truffle sauce <i>Bào ngư 2 đầu hầm sốt nấm truffle</i>	☞ (half) 1428 (whole) 2818
宫廷红烧鲍鱼 (两头) Braised 2-head abalone in superior brown sauce <i>Bào ngư 2 đầu hầm sốt thượng hạng</i>	(half) 1328 (whole) 2488	鲍鱼海参焗鱼肚 Stewed sea cucumber with abalone and fried fish maw <i>Hải sâm gai hầm với bào ngư và bong bóng cá chiên</i>	1528
葱烧焗刺参 Braised sea cucumber in superior scallion sauce <i>Hải sâm gai hầm sốt hồng xiú</i>	1028		

☞ Vegetarian ☞ Contains Nuts ☞ Spicy ☞ Extra Spicy ☞ Signature

如有任何特别膳食要求，敬请通知餐厅服务员

Some items may contain or have come in contact with allergens. Guests may check with our staff for assistance

# 北京烧鸭

peking duck

北京烧鸭两吃 全只  
Vịt quay Bắc Kinh VND 1068 per whole duck  
(Nguyên con)

北京烧鸭是一道中国历史悠久的著名菜式，本店北京烧鸭二吃是一种不同的体验。首先，厨师用秘制的中国香料腌制鸭子再封起来吹气，然后风干。等待风干后采用挂炉烧法把鸭子烧成色泽红艳香脆。

经过厨师精心准备后会在尊敬客人桌旁现场片鸭和送上配料，特制的烧鸭酱与鸭饼。厨师片好鸭后把剩下的鸭肉送回厨房，依据尊敬客人口味细心的准备第二道香喷喷的菜肴。

Peking duck has been prepared since the imperial era and was an established staple of imperial menus. In the Qing dynasty, the Peking duck spread to the nobility, where the dish was much praised in the writings of scholars and poets. The Peking duck retains its majestic connotations at Yu Chu Imperial Kitchen because of its specific and lengthy preparation.

Our chef seasons the duck with his unique blend of Chinese spices and then cures it for one day. The next day, the duck is dried and roasted perfectly with crispy skin and tender meat. After carefully preparing the duck, it is delicately sliced and presented tableside for each guest in "pillow soft" steamed pancakes.

Vịt quay Bắc Kinh đã có từ thời phong kiến và là một món ăn phải có trong thực đơn vương triều Trung Hoa. Trong triều đại nhà Thanh, vịt quay Bắc Kinh đã lan rộng đến giới quý tộc, và trở thành nguồn cảm hứng trong các tác phẩm của các học giả và nhà thơ. Tại nhà hàng Yu Chu, vịt quay Bắc Kinh vẫn giữ được giá trị và sự tinh tế từ công đoạn chuẩn bị và chế biến công phu.

Đầu bếp của Yu Chu tắm ướp vịt với các loại gia vị đặc biệt của Trung Hoa trước một ngày. Vào ngày hôm sau, vịt sẽ được sấy khô và quay để cho ra phần da giòn bên ngoài và thịt mềm bên trong. Sau giai đoạn chế biến, vịt quay sẽ được cắt lát và cuộn vào trong những lớp bánh tráng mềm mịn, tất cả được trình diễn một cách điệu nghệ ngay tại bàn ăn.

Roasted Peking duck served with Chinese pancake and your choice of the following cooking styles

Vịt quay Bắc Kinh dùng với bánh tráng và món thịt vịt nấu theo những cách sau đây

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式  
Please choose one of the below cooking styles  
Chọn cách nấu theo sở thích của Quý khách

1. 香脆鸭蓉配莴苣  
Aromatic minced duck served with romaine lettuce  
Thịt vịt băm kèm xà lách
2. 香辣豆豉炒鸭片   
Wok-fried duck with spicy black beans  
Thịt vịt xào với tương đậu đen cay
3. 姜葱香炒鸭片  
Wok-fried duck with ginger and spring onion  
Thịt vịt xào hành gừng
4. 极品酱香炒鸭片   
Wok-fried duck with premium XO sauce  
Thịt vịt xào sốt XO
5. 酒香火鸭豆腐番茄汤  
Stewed duck with Chinese wine in tomatoes and bean curd broth  
Thịt vịt hầm rượu với canh cà chua đậu hũ
6. 黑椒炒鸭片   
Wok-fried duck with black pepper sauce  
Thịt vịt xào tiêu đen
7. 鸭丝豉油皇炒麵  
Shredded duck with supreme soya sauce and fried noodles  
Thịt vịt xào mì
8. 火鸭蛋炒饭  
Fragrant minced duck fried rice with egg  
Thịt vịt xào cơm và trứng

 Vegetarian  Contains Nuts  Spicy  Extra Spicy  Signature

如有任何特别膳食要求，敬请通知餐厅服务员

Some items may contain or have come in contact with allergens. Guests may check with our staff for assistance



半只 整只  
Half Whole

脆皮烧鸡配密制酱油王 Roasted crispy chicken served with premium soya sauce <i>Gà quay da giòn dùng kèm với sốt nước tương thượng hạng</i>	449	858
香辣川式酱烧鸡 Maize-fed roasted chicken with Szechuan pepper sauce <i>Gà quay sốt cay Tú Xuyên</i>	449	858
港式烧鸭 Cantonese roasted duck <i>Vịt quay kiểu Quảng Đông</i>	498	968

# 港式烧腊经典

barbecue and roasted



每份  
Classic size

玫瑰露蜜汁叉烧 Honey-glazed barbecued pork (char siew) <i>Xá xíu sốt mật ong</i>	217
脆皮烧肉 Traditional rock salt roasted pork belly <i>Ba rọi quay giòn</i>	295

烧味三拼 427  
Barbecued trio combinations  
*BBQ tổng hợp 3 món*

烧味拼依据个人喜好从以下选择 3 种  
Please choose 03 items from below  
*Khách tự chọn 03 món*

- 脆皮烧鸡  
Roasted crispy chicken  
*Gà quay da giòn*
- 香辣川式酱烧鸡  
Maize-fed roasted chicken with Szechuan pepper sauce  
*Gà quay sốt cay Tú Xuyên*
- 脆皮烧肉  
Traditional rock salt roasted pork belly  
*Ba rọi quay giòn*
- 玫瑰露蜜汁叉烧  
Honey-glazed barbecued pork (char siew)  
*Xá xíu sốt mật ong*
- 港式烧鸭  
Cantonese roasted duck  
*Vịt quay kiểu Quảng Đông*



Live lobster in spicy chilli vinaigrette  
*Tôm hùm tươi sốt ớt giấm cay*

鲜活龙虾 Live lobster 每 100 克  
*Tôm hùm sống VND 680 per 100 gram*

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式  
Please choose one of the below cooking styles  
*Chọn cách nấu theo sở thích của Quý khách*

- 避风塘炒  
Hong Kong Causeway style  
*Cay kiểu Hồng Kông*
- 牛油黑椒炒  
Buttered pepper style  
*Kiểu bơ tiêu đen*
- 芝士奶油焗  
Baked in cheese and cream  
*Hầm sốt sữa phô mai*
- 香辣辣子炒  
In spicy chilli vinaigrette  
*Xào với ớt giấm cay*
- 黄金咸蛋奶油炒  
In creamy salted egg yolk sauce  
*Kiểu sốt trứng muối*

# 游水海鲜

live seafood

鲜活虎虾 Tiger Prawns 每份  
*Tôm sú tươi VND 410 per portion*

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式  
Please choose one of the below cooking styles  
*Chọn cách nấu theo sở thích của Quý khách*

- 药膳花雕焗虎虾煲  
Stewed in casserole with Chinese wines and herbs  
*Hầm với thảo mộc và rượu*
- 香辣辣子炒虎虾  
In spicy chilli vinaigrette  
*Kiểu sốt ớt giấm cay*
- 川味香辣炒虎虾  
Szechuan xiang la style  
*Kiểu cay Tú Xuyên*
- 牛油黑椒炒虎虾  
Buttered pepper style  
*Kiểu sốt bơ tiêu đen*
- 黄金咸蛋奶油虎虾  
In creamy salted egg yolk sauce  
*Kiểu sốt trứng muối*

Vegetarian Contains Nuts Spicy Extra Spicy Signature

如有任何特别膳食要求，敬请通知餐厅服务员

Some items may contain or have come in contact with allergens. Guests may check with our staff for assistance

All prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing taxes. Images are for illustration purposes.  
*Giá được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế giá trị gia tăng hiện hành*



# 游水海鲜

live seafood

- 活石斑鱼 Live grouper 每 100 克  
Cá bống mú VND 138 per 100 gram
- 活笋壳鱼 Live goby fish 每 100 克  
Cá bống tượng VND 280 per 100 gram

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式  
Please choose one of the below cooking styles  
Chọn cách nấu theo sở thích của Quý khách

- 清蒸 Steamed in superior soya sauce  
Hấp xì dầu
- 川式香辣酱 With Szechuan style chilli sauce  
Hấp sốt cay kiểu Tứ Xuyên
- 潮州式蒸 Steamed in Teow Chew style  
Hấp kiểu Triều Châu
- 金银蒜蒸 Steamed in dual garlic sauce  
Hấp sốt tỏi
- 香辣豆豉 In spicy black bean sauce  
Hấp sốt tàu xì cay
- 港式蚝王干煎 Fried in Hong Kong style with premium oyster soya sauce  
Chiên kiểu Hồng Kông với sốt dầu hào nước tương

- 石斑鱼片 Grouper Fish Fillet 每份  
Phi lê cá mú (200 gram) VND 410 per portion

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式  
Please choose one of the below cooking styles  
Chọn cách nấu theo sở thích của Quý khách

- 彩椒西芹腰果炒斑柳 Wok-fried with celery and trio of capsicums  
Xào với cần tây và ớt Đà Lạt
- 港式蚝王干煎石斑 Fried Hong Kong style in premium oyster soya sauce  
Chiên kiểu Hồng Kông với sốt dầu hào nước tương
- 脆炸斑柳配百香果汁 Deep-fried served with passion fruit sauce  
Chiên với sốt chanh dây
- 川式香辣酱炒斑柳 Wok-fried in Szechuan chilli style  
Xào với ớt cay kiểu Tứ Xuyên
- 酒香酸辣番茄烩斑片 Stewed in spicy and sour tomato broth with Chinese wine  
Cá mú phi lê hầm với rượu và sốt cà chua chua cay

# 鱼类

fish



Smoked and honey-baked black cod fish  
Cá tuyết nướng mật ong

# 鱼类

fish

- 鳕鱼 Black cod fish 每份  
Cá tuyết (200 gram) VND 980 per portion

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式  
Please choose one of the below cooking styles  
Chọn cách nấu theo sở thích của Quý khách

- 清蒸 Steamed in superior soya sauce  
Hấp nước tương
- 油炸百香果酱 Deep-fried served with passion fruit sauce  
Chiên với sốt chanh dây
- 烟熏蜜汁焗 (需时二十分钟) Smoked and honey-baked (please allow 20 minutes of preparation)  
Nướng mật ong (Thời gian chờ 20 phút)
- 港式蚝王干煎 Fried in Hong Kong style with premium oyster soya sauce  
Chiên kiểu Hồng Kông với sốt dầu hào nước tương

Vegetarian Contains Nuts Spicy Extra Spicy Signature

如有任何特别膳食要求，敬请通知餐厅服务员

Some items may contain or have come in contact with allergens. Guests may check with our staff for assistance

All prices are quoted in .000 VND, subject to 5% service charge and prevailing taxes. Images are for illustration purposes.  
Giá được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế giá trị gia tăng hiện hành





Sautéed Australian scallops in black truffle sauce and trio of capsicums  
Sò điệp xào ớt chuông và nấm truffle


# 海鲜类

seafood


Hải sản

每份  
Classic size

黑松露酱彩椒炒玉带   818  
Sautéed Australian scallops in black truffle sauce and trio of capsicums  
Sò điệp xào ớt chuông và nấm truffle

极品 XO 酱炒带子  713  
Sautéed Australian scallops with XO sauce and asparagus  
Sò điệp xào măng tây sốt XO

黄金咸蛋软壳蟹  
Crispy soft shell crab coated with salted egg yolk  
Cua lột chiên giòn sốt trứng muối

713 避风塘炒软壳蟹   713  
Crispy soft shell crab in Hong Kong Causeway style  
Cua lột chiên giòn kiểu Hồng Kông

七味椒盐脆鱿鱼  
Crispy squid with seven spices  
Mực chiên muối tiêu bột 7 vị

333 宫爆鱿鱼   333  
Stir-fried squid in Kung Pao style with cashew nuts  
Mực xào hạt điều ớt khô

All prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing taxes. Images are for illustration purposes.  
Giá được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế giá trị gia tăng hiện hành


# 猪肉类

pork


Các món heo

每份  
Classic size

石榴咕嚕肉 260  
Sweet and sour pork with pomegranate  
Thịt heo cuộn xào sốt chua ngọt thạch lựu

香辣芒果五香酱脆花腩片  260  
Sliced crispy pork coated with five spices and mango sauce  
Ba rọi chiên ngũ vị và sốt xoài

浙江醋香排骨 284  
Stir-fried pork ribs with Zheng Jiang vinaigrette  
Sườn xào sốt giấm

辣醋香脆排骨王  284  
Crispy pork ribs with Chef Kim's aromatic spicy sauce  
Sườn chiên giòn với sốt ớt giấm ớt



Stir-fried pork ribs with Zheng Jiang vinaigrette  
Sườn xào sốt giấm

 Vegetarian  Contains Nuts  Spicy  Extra Spicy  Signature

如有任何特别膳食要求，敬请通知餐厅服务员

Some items may contain or have come in contact with allergens. Guests may check with our staff for assistance

# 牛和羊类

beef & lamb

🍴 Các món bò & cừu 每份  
Classic size

文武火香焖牛仔骨 405  
Double-cooked beef short ribs and cucumber salad  
*Sườn bò hầm*

黑胡椒牛柳粒 🌶️ 405  
Wok-fried Australian beef tenderloin with black pepper sauce  
*Thăn bò Úc xào sốt tiêu đen*

蒙古酱香脆羊肉条 🌶️ 468  
Crispy lamb loin in Mongolian sauce  
*Thăn cừu chiên sốt Mông Cổ*

孜然七味香煎羊架 505  
Pan-fried New Zealand lamb rack with seven spices  
*Sườn cừu New Zealand ướp bột 7 vị*

铁板沙茶酱牛柳片 🌶️ 405  
Sizzling Australian beef tenderloin with Taiwanese satay sauce  
*Thăn bò Úc xào sốt sa trà (vĩ sắt)*



Double-cooked beef short ribs and cucumber salad  
*Sườn bò hầm*



Crispy Szechuan style Chongqing chicken  
*Gà cay Trùng Khánh kiểu Tứ Xuyên*

# 鸡肉类

chicken

🍴 Các món gà 每份  
Classic size

宫保腰果鸡丁 🌶️ 🌰 239  
Kung Pao chicken with cashew nuts and dried chilli  
*Gà xào hạt điều ớt khô*

黄豆酱香爆鸡球 🌶️ 239  
Sautéed chicken with yellow beans and shiitake mushrooms  
*Gà xào sốt đậu vàng với nấm đông cô*

歌乐山红袍辣子鸡 🌶️ 🌶️ 239  
Crispy Szechuan style Chongqing chicken  
*Gà cay Trùng Khánh kiểu Tứ Xuyên*

花雕药膳醉鸡煲 239  
Herbal chicken clay pot with Shaoxing wine  
*Gà hầm rượu với thảo mộc trong nồi đất*

姜葱爆炒鸡球 239  
Stir-fried chicken with ginger and spring onion  
*Gà xào hành gừng*

🌶️ Vegetarian 🌰 Contains Nuts 🌶️ Spicy 🌶️ Extra Spicy 🍷 Signature

如有任何特别膳食要求，敬请通知餐厅服务员

Some items may contain or have come in contact with allergens. Guests may check with our staff for assistance

All prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing taxes. Images are for illustration purposes.  
*Giá được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế giá trị gia tăng hiện hành*



Poached broccoli with trio of mushrooms in truffle sauce  
*Bông cải xanh 3 loại nấm trộn sốt nấm truffle*

# 蔬菜类

seasonal vegetables

🍴 Các món rau

每份  
Classic size

<p>干煸肉碎四季豆 <span style="float: right;">🌿</span> 208          Stir-fried French beans with minced pork          in spicy Szechuan style  <i>Đậu que xào thịt băm sốt Tứ Xuyên</i></p>	<p>金银蒜炒菠菜 176          Stir-fried spinach with garlic duo  <i>Bó xôi xào tỏi</i></p>
<p>金银蛋上汤苋菜 208          Poached local spinach with salted egg yolk          and century egg in superior broth  <i>Cải dền sốt trứng muối và bắc thảo</i></p>	<p>双味培根炒芥兰 208          Fried in two ways kailan with crispy bacon  <i>Cải rổ xào với ba rọi xông khói chiên giòn</i></p>
<p>幼滑虾酱香炒通心菜 <span style="float: right;">🌿</span> 176          Wok-fried morning glory with shrimp paste  <i>Rau muống xào mắm tôm</i></p>	<p>三菇松露油扒西兰花 <span style="float: right;">🍴</span> 260          Poached broccoli with trio of mushrooms          in truffle sauce  <i>Bông cải xanh 3 loại nấm          trộn sốt nấm truffle</i></p>

All prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing taxes. Images are for illustration purposes.  
*Giá được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế giá trị gia tăng hiện hành*

🍴 Đậu hủ

每份  
Classic size

川式麻婆豆腐 🌿 197  
 Szechuan style Ma Po tofu with minced pork  
*Đậu hủ Tứ Xuyên*

黄金上汤海中宝自制豆腐 🍴 292  
 Homemade tofu in superior broth  
 with shrimps, scallops, crab meat  
 and salted egg  
*Đậu hủ sốt thượng hạng*

宫保火爆豆腐 🌿 🌶️ 197  
 Crispy wok-fried bean curd with dried chilli  
*Đậu hủ chiên giòn xào ớt khô*

# 豆腐类

tofu



Homemade tofu in superior broth with shrimps,  
 scallops, crab meat and salted egg  
*Đậu hủ sốt thượng hạng*

🌿 Vegetarian   🌰 Contains Nuts   🌶️ Spicy   🌶️ Extra Spicy   🍴 Signature

如有任何特别膳食要求，敬请通知餐厅服务员  
 Some items may contain or have come in contact with allergens. Guests may check with our staff for assistance

Crispy stir-fried king oyster mushrooms  
in vegetarian BBQ sauce  
Nấm đùi gà chay BBQ



## 精选 斋菜 vegetarian dishes

### 🍵 Các món chay

每份  
Classic size

铁板黑椒风味什锦时蔬冬菇 185  
Seasonal vegetable and shiitake mushrooms sizzling in butter-pepper sauce  
Rau xào với nấm hương sốt bơ tiêu vị sắt

双菇松露油烩小唐菜 218  
Poached seasonal greens, mushroom duo and truffle sauce  
Cải thìa sốt dầu nấm

脆口烧汁杏鲍菇 185  
Crispy stir-fried king oyster mushrooms in vegetarian BBQ sauce  
Nấm đùi gà chay BBQ

长青素菜汤 185  
Double-boiled vegetable soup with mixed mushrooms and glass noodles  
Canh tiêm rau củ với miến

济菜胆羊肚菌冬菇炖汤 185  
Double-boiled morel and cabbage soup  
Nấm bào tử cừu tiêm với cải thảo

四川酸辣素汤 185  
Szechuan hot and sour vegetarian soup  
Súp chay chua cay kiểu Tứ Xuyên

斋甜酸排骨 185  
Fried Chinese dough sticks with taro stuffing in sweet and sour sauce  
Bánh quẩy dồn khoai môn và sốt chua ngọt

罗汉烩上素 185  
Braised vegetables "Lohan" style with cashew nuts  
Rau củ hầm hạt điều kiểu La Hán

鲜蔬双米炒饭 185  
Double wok-fried rice & wild rice with vegetables  
Cơm chiên rau củ với gạo hoang

All prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing taxes. Images are for illustration purposes.  
Giá được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế giá trị gia tăng hiện hành

## 面类 noodles

### 🍵 Các món mì

每份  
Per portion

滑蛋什锦海鲜玉带河粉 288  
Wok-fried rice noodles with mixed seafood and scallops in superior egg sauce  
Hủ tiếu xào hải sản sốt trứng

川式香料卤澳洲牛肉片手工面汤 288  
Homemade fresh noodles in beef broth, braised beef slices with Szechuan spices  
Mì súp với thịt bò Úc hầm kiểu Tứ Xuyên

蟹肉金针菇鲍鱼汁焖伊面 288  
E-fu noodles with crab meat and enoki mushrooms in braised abalone sauce  
Mì E-fu xào thịt cua sốt bào ngư

干炒牛河 288  
Wok-fried rice noodles with sliced beef  
Hủ tiếu xào bò

🍵 Vegetarian 🍴 Contains Nuts 🌶️ Spicy 🌶️ Extra Spicy 🍴 Signature

如有任何特别膳食要求，敬请通知餐厅服务员

Some items may contain or have come in contact with allergens. Guests may check with our staff for assistance



Home-made fresh noodles in beef broth,  
braised beef slices with Szechuan spices  
Mì súp với thịt bò Úc hầm kiểu Tứ Xuyên



Eight treasures steamed rice in lotus leaf, abalone, preserved duck sausage, Chinese sausage, dried scallop and dried shrimp  
*Cam bảo ngư bách bửu hấp lá sen*

# 饭类

rice

Các món cơm

每份  
Per portion

<p>极品 XO 酱玉带炒饭 </p> <p>Scallop fried rice with premium XO sauce  <i>Cam chiên sò điệp sốt XO thượng hạng</i></p>	288	<p>扬州炒香饭</p> <p>Yang Zhou fried rice with prawns and pork BBQ  <i>Cam chiên Dương Châu</i></p>	240
<p>招牌野米鲍鱼粒炒饭 </p> <p>Double wok-fried rice and wild rice with abalone  <i>Cam chiên với gạo hoang và bào ngư cất hạt</i></p>	368	<p>咸鱼鸡粒炒饭</p> <p>Fried rice with chicken and salted fish  <i>Cam chiên với gà và cá mặn</i></p>	218
<p>海鲜脆米泡饭</p> <p>Ocean's treasure seafood porridge with wild rice, shrimps, dried and fresh scallops and grouper  <i>Cam hải sản kiểu người Tiểu</i></p>	288	<p>御厨鲍鱼飘香八宝荷叶饭 </p> <p>Eight treasures steamed rice in lotus leaf, abalone, preserved duck leg, Chinese sausages, dried scallops and dried shrimps  <i>Cam bảo ngư bách bửu hấp lá sen</i></p>	418

All prices are quoted in ,000 VND, subject to 5% service charge and prevailing taxes. Images are for illustration purposes.  
*Giá được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế giá trị gia tăng hiện hành*

Tráng miệng

每份  
Per portion

<p>红枣冰糖炖雪蛤</p> <p>Sweetened double-boiled hasma with red dates  <i>Chè tuyết giáp tiêm táo đỏ</i></p>	228
<p>椰奶炖官燕</p> <p>Double-boiled bird nest with coconut cream  <i>Chè tổ yến tiêm nước dừa</i></p>	819
<p>杨枝甘露 </p> <p>Chilled sago with mango and pomelo  <i>Chè dương chi bột báng</i></p>	138

desserts

# 甜品



Rabbit-shaped coconut cream pudding  
*Pudding dừa hình con thỏ với sô-cô-la*

<p>牛油果露香草雪糕 </p> <p>Chilled purée of avocado with vanilla ice-cream  <i>Sinh tố bơ với kem vani</i></p>	138
<p>冰鲜水果拼盘 </p> <p>Seasonal fresh fruit platter  <i>Trái cây tươi theo mùa</i></p>	138
<p>芒果布丁 </p> <p>Mango pudding  <i>Pudding xoài</i></p>	138
<p>蛋挞仔</p> <p>Mini Hong Kong style egg tarts (3 pieces)  <i>Bánh trứng nướng (phần 3 bánh)</i></p>	88
<p>白兔型鲜椰布丁配朱古力土壤 </p> <p>Rabbit-shaped coconut cream pudding  <i>Pudding dừa hình con thỏ với sô-cô-la</i></p>	138

Vegetarian Contains Nuts Spicy Extra Spicy Signature

如有任何特别膳食要求，敬请通知餐厅服务员

Some items may contain or have come in contact with allergens. Guests may check with our staff for assistance

