

# À-LA-CARTE

## M E N U



# 蒸点心类



## STEAMED DIM SUM | DIM SUM HẤP

每份三粒 | 3-piece portion

御厨水晶蝦饺皇 Yu Chu crystal prawn dumplings (har gow) <i>Hà cáo thủy tinh</i>	98	辣子蟹肉海鲜饺 Crab and seafood dumplings with chilli vinaigrette <i>Cáo thịt cua hải sản sốt giấm ớt</i>	118
鱼籽鲜虾猪肉烧麦 Pork, prawns and mushroom sui mai with fish roe <i>Xiu mai trứng tôm</i>	88	鳕鱼海鲜饺 Black cod and seafood dumplings <i>Cảo cá tuyết hải sản</i>	128
上海小笼包 Shanghai pork dumplings (Xiao Long Bao) <i>Bánh bao Thượng Hải</i>	88	极品酱玉带鲜虾饺 Premium XO, scallop and shrimp dumplings <i>Cảo sò điệp tôm sốt XO</i>	118
虾籽龙虾海鲜饺 Ebiko, lobster and shrimp dumplings <i>Cảo tôm hùm với hải sản trứng tôm</i>	138	僧侣有机菠菜素饺 Monk dumplings with organic spinach <i>Cảo bó xôi Tam Tạng</i>	88



经典澳洲牛肉烟熏饺  
Smoked Australian beef dumplings  
*Cảo bò Úc hun khói*

128

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

# 煎炸点心类



PAN AND DEEP-FRIED DIM SUM | DIM SUM CHIÊN

每份三粒 | 3-piece portion



御厨鸭肉手提包酥  

Yu Chu handbag puffs  
stuffed with aromatic minced duck  
Bánh sù thịt vịt hình túi xách

108

海鲜腐皮卷 Crispy bean curd rolls with seafood <i>Tàu hủ ky hải sản chiên giòn</i>	88	香煎中式香料牛肉饺 Pan-fried Chinese spiced beef dumplings <i>Cảo chiên thịt bò</i>	88
田园黑胡椒虾风味萝卜型酥   108	108	极品酱香煎萝卜糕  78	78
Carrot puff stuffed with peppered prawns <i>Cảo chiên thịt tôm tiêu đen hình cà rốt</i>		Pan-fried radish cake with XO sauce <i>Bánh củ cải chiên với xốt XO</i>	
蜜汁叉烧荔茸芋头角   88	88	杏仁鲜虾带子球配甜辣酱  98	98
Honey glazed BBQ pork taro puffs <i>Bánh khoai môn xá xíu chiên xù</i>		Fresh shrimp and scallop almond balls <i>Bánh tôm và sò điệp hạnh nhân với tương cay ngọt</i>	
川式风味虾球  98	98	上素沙葛鲜蔬炸春卷  78	78
Szechuan-flavoured shrimp balls <i>Tôm viên chiên vị cay Tứ Xuyên</i>		Crispy roll with yam beans, mushrooms and vegetables <i>Chả giò củ sắn nấm rau củ</i>	
生煎韭菜饼  68	68		
Pan-fried chive dumplings <i>Bánh hẹ chiên</i>			

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 GTGT hiện hành

# 御厨招牌点心拼



## YU CHU'S DIM SUM SIGNATURES | DIM SUM ĐẶC BIỆT CỦA YU CHU

### 御厨煎炸点心拼盘 138

Yu Chu pan and deep-fried dim sum collection  
Cảo chiên kết hợp

- 香煎中式香料牛肉饺  
Pan-fried Chinese spiced beef dumpling  
Cảo chiên thịt bò
- 海鲜腐皮卷  
Crispy bean curd roll with seafood  
Tàu hủ ky hải sản chiên giòn
- 蜜汁叉烧荔茸芋头角  
Honey glazed BBQ pork taro puff  
Bánh khoai môn xà xiu chiên xù
- 田园黑胡椒虾风味萝卜型酥  
Carrot puff stuffed with peppered prawns  
Cảo chiên thịt tôm tiêu đen hình cà rốt

### 经典蔬香斋拼盘 98

Vegetarian dim sum collection  
Cảo chay hấp chiên kết hợp

- 僧侣有机菠菜素饺  
Monk dumpling with organic spinach  
Cảo bó xôi Tam Tạng
- 生煎韭菜饼  
Pan-fried chive dumpling  
Bánh hẹ chiên
- 上素沙葛鲜蔬炸春卷  
Crispy roll with yam beans, mushrooms and vegetables  
Chả giò củ sắn nấm rau củ

### 高档海鲜蒸拼饺 168

Premium steamed seafood dumplings collection  
Cảo hải sản hấp kết hợp

- 鳕鱼海鲜饺  
Black cod and seafood dumpling  
Cảo cá tuyết hải sản
- 虾籽龙虾海鲜饺  
Ebiko, lobster and shrimp dumpling  
Cảo tom hùm hải sản
- 极品酱玉带鲜虾饺  
Premium XO scallop and shrimp dumpling  
Cảo sò điệp tom xốt XO
- 艳红辣子鲜虾肉龙虾饺  
Crab and seafood dumpling with chilli vinaigrette  
Cảo thịt cua hải sản xốt giấm ớt



Vegetarian 
 Contains Nuts 
 Spicy 
 Extra spicy 
 Signature

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

## 冷前菜



### COLD APPETIZERS | KHAI VỊ NGUỘI

川式口水鸡

Szechuan spiced, poached chicken

*Gà Tứ Xuyên sốt cay*

188

冰镇梅渍樱桃番茄

Sour plum marinated cherry tomatoes

*Cà chua bi ngâm với xì muối và mật ong*

138

胡椒风味叉烧丁配脆米

Wok-fried pepper-BBQ pork in rice crackers

*Thịt heo xá xíu xào liêu*

*dùng kèm với cơm cháy chiên giòn*

188

## 热前菜



### HOT APPETIZERS | KHAI VỊ NÓNG

芝士奶香焗蟹肉盖

Baked crab meats with cream cheese  
in crab lid

*Mai cua nhồi thịt cua phô mai*

248

秘制沙律酱虾球配鲜果

Golden prawns, sweet soya mayonnaise and  
freshly cut fruit

*Tôm sốt mayonnaise trái cây*

298

烟熏香辣安格斯牛颈肉

Smoked Angus beef cheeks with chilli

*Thịt cổ bò hun khói vị cay*

348



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 GTGT hiện hành*

# 御厨招牌前菜拼盘



YU CHU'S SIGNATURES APPETIZER | KHAI VỊ ĐẶC BIỆT

## 五福临门前菜冷热拼盘



448

Five blessing cold and hot appetizers collection

*Khai vị 5 món nóng và nguội kết hợp*

- 冰镇梅渍樱桃蕃茄  
Sour plum marinated cherry tomatoes  
*Cà chua bí ngâm với xì muối và mật ong*
- 秘制沙律虾球配鲜果  
Golden prawns with sweet soya mayonnaise and freshly cut fruit  
*Tôm sốt mayonnaise trái cây*
- 玫瑰露蜜汁叉烧  
Honey-glazed barbecued pork (char siew)  
*Xà xiu sốt mật ong*
- 川式口水鸡  
Szechuan spiced, poached chicken  
*Gà sốt cay Tứ Xuyên*
- 海鲜腐皮卷  
Crispy bean curd rolls with seafood  
*Tau hủ ky hải sản chiên giòn*



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

# 汤和羹类

SOUP | SÚP



<p>金龙海味黄焖羹 Stewed Sea cucumber, crab meat, fish maw and dried scallop in superior carrot broth <i>Súp cà rốt hải vị</i></p>	<p>👨‍🍳 698</p>	<p>黄金松露蟹肉官燕羹 Double-boiled bird's nest, crab meat and black truffle in golden superior broth <i>Súp tổ yến thịt cua hầm nấm truffle</i></p>	<p>👨‍🍳 898</p>
<p>鱼肚竹笙菜胆炖干贝汤 Double-boiled fish maw and dried scallops in bamboo fungus soup <i>Canh bong bóng cá liềm</i></p>	<p>188</p>	<p>川式海鲜酸辣羹 Szechuan seafood hot and sour soup <i>Súp chua cay hải sản kiểu Tứ Xuyên</i></p>	<p>🍴 178</p>
<p>蟹肉芦笋羹 Crab meat and asparagus soup <i>Súp măng tây thịt cua</i></p>	<p>178</p>	<p>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></p>	<p>168</p>




鲍丝海味八宝羹  
Eight treasures, shredded  
abalone with seafood broth  
*Súp bào ngư sợi với hải sản*

688




## ABALONE AND DRIED SEAFOOD | BÀO NGƯ VÀ HẢI SẢN KHÔ

御厨迷你佛跳墙  1780  
 Mini Buddha jumps over the wall  
 with treasures of the sea; sea cucumber, abalone,  
 fish maw, dried scallop,  
 cordyceps and morel mushrooms  
*"Phật Nhảy Tường" kiểu Yu Chu*


御厨经典盆菜  1998  
 Yu Chu Prosperity Poon Choi  
*Poon Choi truyền thống Yu Chu*  
 Roasted pork, abalone, fish maw, tiger prawn,  
 black moss, fresh and dried scallop  
*Ba rọi, bào ngư, bong bóng cá, tôm,  
 tóc tiên, sò điệp Nhật và sò điệp khô*






宫廷红烧鲍鱼(两头) 1288 2380  
 Braised abalone (2 heads) (half) (whole)  
 in superior brown sauce  
*Bào ngư 2 đầu hầm sốt thượng hạng*

黑松露酱烩澳洲鲍鱼(两头) 1388 2680  
 Braised abalone (2 heads)  (half) (whole)  
 in black truffle sauce  
*Bào ngư 2 đầu hầm sốt nấm truffle*

葱烧烩刺参 980  
 Braised Sea Cucumber  
 in Superior Scallion Sauce  
*Hải sâm gai hầm với sốt hồng xiu*



黄焖野米鲍鱼海参烩鱼肚   
 Stewed sea cucumber, abalone, fish maw  
 with wild rice and superior carrot broth  
*Hải sâm hầm với bào ngư và bong bóng cá  
 sốt cà rốt với gạo hoang dã*  
 1298

 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



# 港式烧腊经典

## BARBECUE AND ROASTED MEATS | MÓN QUAY



### 港式烧鸭

Cantonese roasted duck  
Vịt quay kiểu Quảng Đông

458 880  
(half) (whole)

脆皮烧鸡配密制酱油王  
Crispy roasted chicken  
served with premium soy sauce  
Gà quay da giòn dùng kèm với  
xốt nước tương thượng hạng

408 780  
(half) (whole)

香辣川式酱烧鸡  
Maize-fed roasted chicken  
with Szechuan pepper sauce  
Gà quay xốt cay Tứ Xuyên

408 780  
(half) (whole)

香辣蜜汁烧澳洲牛仔骨  
Roasted Australian beef short ribs  
with aromatic chilli and honey  
Sườn bò Úc nướng với xốt mật ong cay

448

脆皮烧肉  
Traditional rock salt roasted pork belly  
Ba rọi quay giòn

280

玫瑰露蜜汁叉烧  
Honey glazed BBQ pork char siew  
Xà xiu xốt mật ong

198

### 烧味三拼

398

BBQ trio combinations

Món khai vị tổng hợp 3 món

烧味拼依据个人喜好从以下选择3种

Please choose 3 from the below

Khách tự chọn 03 món

#### 1. 脆皮烧鸡

Crispy roasted chicken  
Gà quay da giòn

#### 2. 香辣川式酱烧鸡

Maize-fed roasted chicken with  
Szechuan pepper sauce  
Gà quay xốt cay Tứ Xuyên

#### 3. 脆皮烧肉

Traditional rock salt roasted pork belly  
Ba rọi quay giòn

#### 4. 玫瑰露蜜汁叉烧

Honey glazed BBQ pork char siew  
Xà xiu xốt mật ong

#### 5. 港式烧鸭

Cantonese roasted duck  
Vịt quay kiểu Quảng Đông

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 GTGT hiện hành

北京烤鸭是一道中国历史悠久的著名菜式，本店北京烤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 tẩm 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 mại, 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*

 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

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. 炒鸭蓉配莴苣   
Aromatic minced duck  
served with romaine lettuce  
*Thịt vịt băm kèm xà lách*
2. 双椒小炒鸭片   
Wok-fried duck with hot bean paste and chilli duo  
*Thịt vịt xào với tương đậu bản và 2 loại ớt*
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. 酒香大鸭豆腐蕃茄汤  
Stewed duck with Chinese wine,  
in tomatoes and bean curd broth  
*Thịt vịt nấu canh với rượu, cà chua và 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  
Fried noodles with shredded duck meat  
in supreme soy sauce  
*Thịt vịt xào mì*
8. 大鸭蛋炒饭  
Fragrant minced duck fried rice with egg  
*Thịt vịt xào cơm và trứng*

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 GTGT hiện hành*

### 鲜活龙虾

#### LIVE LOBSTER | TÔM HÙM TƯƠI SỐNG

每 100 克

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

1. 避风塘炒   
Hong Kong Causeway style  
Cay kiểu Hồng Kông
2. 牛油黑椒炒   
Buttered pepper style  
Kiểu bơ tiêu đen
3. 芝士奶油焗  
Baked in cheese and cream  
Đút lò sốt sữa phô mai
4. 黄金上汤焗  
Stewed in golden superior broth  
Hâm với sốt trứng muối  
và nước dùng thượng hạng
5. 黄金咸蛋奶油炒   
In creamy salted egg yolk sauce  
Kiểu sốt trứng muối



6. 香辣辣子炒   
In spicy chilli vinaigrette  
Xào với ớt giấm cay

### 虾类

#### PRAWNS | TÔM SÚ TƯƠI






每份






VND 398 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

1. 金瓜上汤焗酒香虾煲  
Prawns casserole stewed in  
Chinese wine and pumpkin broth  
Hâm với rượu và nước dùng bí đỏ
2. 开心果粹妈蜜酱虎虾   
Marmite prawns with crushed pistachios  
Xào với hạt dẻ cười nghiền và sốt Marmite
3. 干烧煎虎虾   
Dry-braised prawns in chilli sauce  
Kiểu om với sốt cay
4. 香辣辣子炒虾   
Prawns in spicy chilli vinaigrette  
Xào với ớt giấm cay
5. 牛油黑椒炒虾   
Butter-pepper Chinese style prawns  
Kiểu sốt bơ tiêu đen
6. 黄金咸蛋奶油炒   
Prawns in 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



### 活石斑鱼

LIVE GROUPER | CÁ BỔNG MŨ




每 100 克

VND 138 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

1. 清蒸  
Steamed in superior soya sauce  
Hấp xì dầu
2. 川式香辣酱   
With Szechuan style chilli sauce  
Hấp sốt cay kiểu Tứ Xuyên
3. 香辣金银蒜姜蓉蒸   
Steamed in spicy fragrant ginger  
and dual garlic sauce  
Hấp sốt tỏi cay
4. 风味酱蒸   
Steamed with Chef Kim's signature spicy sauce  
Hấp sốt đặc biệt Chef Kim
5. 港式豉汁蒸  
Cantonese style steamed  
in black beans sauce  
Hấp sốt tàu xì kiểu Hong Kong
6. 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

### 活笋壳鱼

LIVE GOBY | CÁ BỔNG TUỘNG




每 100 克

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

1. 清蒸  
Steamed in superior soya sauce  
Hấp xì dầu
2. 川式香辣酱   
With Szechuan style chilli sauce  
Hấp sốt cay kiểu Tứ Xuyên
3. 香辣金银蒜姜蓉蒸   
Steamed in spicy fragrant ginger  
and dual garlic sauce  
Hấp sốt tỏi cay
4. 风味酱蒸   
Steamed with Chef Kim's signature spicy sauce  
Hấp sốt đặc biệt Chef Kim
5. 港式豉汁蒸  
Cantonese style steamed  
in black beans sauce  
Hấp sốt tàu xì kiểu Hong Kong
6. 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

# 鱼类

## FISH | CÁ



### 鳕鱼

#### BLACK COD FISH | CÁ TUYẾT

每 200 克

VND 998 per 200 gram

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式

Cooked to your preference,  
please choose one cooking style below

Nấu theo sở thích của bạn,  
vui lòng chọn cách nấu sau:

1. 清蒸  
Steamed in superior soya sauce  
Hấp nước tương
2. 油炸百香果酱  
Deep-fried served with passion fruit sauce  
Chiên với sốt chanh dây
3. 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)
4. 风味酱蒸 🌶️  
Steamed in Chef Kim's signature spicy sauce  
Hấp với sốt đặc biệt của Chef Kim



### 石斑鱼片

#### GROUPEL FILLET | PHI LÊ CÁ BÔNG MŨ

每 200 克

VND 398 per 200 gram

依据个人喜好从以下选择一种烹饪方式

Cooked to your preference,  
please choose one cooking style below

Nấu theo sở thích của bạn,  
vui lòng chọn cách nấu sau:

1. 香辣金银蒜姜蓉蒸石斑片 🌶️  
Steamed grouper fillet in spicy  
fragrant ginger and dual garlic sauce  
Hấp với sốt tỏi cay và gừng
2. 沙煲焗石斑片  
Casserole stewed grouper fillet  
with shiitake mushroom  
Hâm trong nồi đất với nấm đông cô
3. 脆炸班柳配百香果汁  
Deep fried grouper fillet  
served with passion fruit sauce  
Chiên với sốt chanh dây
4. 风味酱蒸石斑片 🌶️  
Steamed grouper fillet in Chef Kim's signature spicy sauce  
Hấp với sốt cay đặc biệt Chef Kim
5. 酒香酸辣蕃茄烩斑片 🌶️  
Stewed grouper fillet in hot and sour  
tomato broth with Chinese wine  
Hâm với rượu và sốt cà chua chua cay

🌿 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






 避风塘炒软壳蟹  
 Soft shell crab, Hong Kong causeway style  
 Cua lột chiên giòn kiểu Hong Kong

680

黄金上汤汁烩玉带和酿  
 羊肚菌配有礼西兰苔  
 Sautéed organic broccolini, scallops, shrimp-  
 stuffed morel mushrooms in golden superior broth  
 Sô điệp xào bông cải với nấm bào tử cừu  
 nhồi tôm sốt bí đỏ

698

极品X.O酱炒带子  
 Sautéed Australian scallops  
 with XO sauce and asparagus  
 Sô điệp xào măng tây sốt XO

 698

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

680

宫爆鱿鱼头  
 Stir-fried squid head,  
 Kung Pao style with cashew nuts  
 Râu mực xào hạt điều ốt khô



328

香芒芥末脆鱿鱼头  
 Golden wasabi squid head with mango salsa  
 Râu mực chiên giòn sốt wasabi với xoài



328

# 鸡肉类



## CHICKEN | GÀ

<p>宫保腰果鸡丁 <span style="float: right;">🌱 🥜 218</span></p> <p>Kung Pao chicken with cashew nuts and dried chilli</p> <p><i>Gà xào hạt điều ớt khô</i></p>	<p>妈蜜酱香脆鸡柳 <span style="float: right;">🌱 218</span></p> <p>Crispy chicken with marmite and crushed pistachios</p> <p><i>Gà chiên với sốt marmite và hạt dẻ cười nghiền nhỏ</i></p>
<p>凉瓜豉汁焖鸡煲 <span style="float: right;">218</span></p> <p>Chicken casserole with black beans and bitter gourds</p> <p><i>Gà nấu với đậu xị khổ qua trong nồi đất</i></p>	<p>歌乐山红袍辣子鸡 <span style="float: right;">🌶️ 🌶️ 218</span></p> <p>Crispy Szechuan style la zi chicken</p> <p><i>Gà cay kiểu Tứ Xuyên</i></p>

荷叶虫草花蒸鸡 👨🍳  
 Steamed maize-fed chicken and cordyceps flowers in lotus leaves  
*Gà hấp lá sen với nấm kim trùng thảo*

428      798  
 (half)    (whole)



🌱 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



# 猪肉类

PORK | HEO



鸿运黑毛猪红烧扣肉  
Sliced Iberico pork belly braised  
with Chinese spices and soy sauce  
*Ba rọi heo Tây Ban Nha hồng xiu*

298

石榴咕鲁肉 238  
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 238  
Sliced crispy pork coated  
with five spices and mango sauce  
*Thịt ba rọi chiên với sốt ngũ vị và xoài*

浙江醋香排骨 258  
Stir-fried pork ribs with Zheng Jiang vinaigrette  
*Sườn xào sốt giấm*

秘制辣酱香茅排骨 258  
Crispy pork ribs with aromatic  
spices and lemon grass  
*Sườn chiên sốt cay đặc biệt với sả*

# 牛和羊类



## BEEF AND LAMB | BÒ VÀ CỪU

小炒豆瓣酱双椒牛肉片 Stir-fried Australian beef slices with Szechuan spices <i>Bò xào với tương đậu hủ và 2 loại ớt</i>	388	文武火香焖牛仔骨 Double-cooked beef short ribs with cucumber salad <i>Sườn bò hầm</i>	388
香煎烧汁新西兰羊架 Pan-fried New Zealand lamb rack with Chinese BBQ sauce <i>Sườn cừu New Zealand với sốt BBQ</i>	468	风味香辣孜然羊肉片 Wok-fried sliced lamb rump in cumin spices <i>Thịt mông cừu xào với sốt thì là vị cay</i>	448



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

## 蔬菜类



### VEGETABLE DISHES | CÁC LOẠI RAU

- |   |   |
|---|---|
| 干煸肉碎四季豆  198<br>Spicy Szechuan-style stir-fried French beans with minced pork<br><i>Đậu que xào thịt băm sốt Tứ Xuyên</i>      | 金银蛋上汤菠菜 198<br>Poached spinach with salted egg yolk and century egg in superior broth<br><i>Bò xôi sốt trứng muối và bắc thảo</i>   |
| 三菇松露油扒西兰花  248<br>Poached broccoli with mushroom trio in truffle sauce<br><i>Bông cải xanh 3 loại nấm trộn sốt nấm truffle</i> | 香辣蒜香炒罗马生菜  188<br>Stir-fried Romaine lettuce with spicy garlic duo<br><i>Xà lách Romaine xào tỏi cay</i> |
| 双味培根炒芥兰 198<br>Kailan fried in two ways with crispy bacon<br><i>Cải rổ xào với ba rọi giòn chiên giòn</i>   | 香辣豆豉炒通心菜  168<br>Wok-fried morning glory with spicy black beans<br><i>Rau muống xào đậu xị cay</i>       |

## 豆腐类



### TOFU DISHES | ĐẬU HŨ

- |   |  |
|---|--|
| 川式麻婆豆腐  188<br>Szechuan ma po tofu with minced pork in slow-cooked spicy sauce<br><i>Đậu hũ Tứ Xuyên</i> | 黄金上汤海中宝自制豆腐  278<br>Homemade tofu in superior broth with shrimps, scallops, crab meat and salted egg<br><i>Đậu hũ sốt Thượng Hạng</i> |
| 鲜蟹肉芙蓉蛋白烩自制豆腐 268<br>Stewed homemade tofu with fresh crab meat egg white sauce<br><i>Đậu hũ thịt cua nấu với lòng trắng trứng</i>  |   |



# 精选斋菜



## VEGETARIAN DISHES | MÓN CHAY

<p>鲜菇豆腐有机金瓜汤 Organic pumpkin soup with fresh mushrooms and bean curd <i>Canh bí đỏ hữu cơ với nấm và đậu hủ</i></p>	<p>🌱 168</p>	<p>糖醋菠萝斋排骨 Crispy bean curd sticks in sweet and sour sauce with pineapple <i>Đậu hủ ky cây chiên với sốt chua ngọt và thơm</i></p>	<p>🌱 178</p>
<p>双菇松露油烩小唐菜 Duo of poached seasonal greens and mushrooms with truffle sauce <i>Cải thìa sốt dầu nấm</i></p>	<p>👨🍳 🌱 198</p>	<p>长青素炒河粉 Wok-fried rice noodles with seasonal vegetables and mixed mushrooms <i>Hủ tiếu xào rau cải và nấm</i></p>	<p>🌱 188</p>
<p>脆口烧汁杏鲍菇 Stir-fried king oyster mushrooms in vegetarian BBQ sauce <i>Nấm đùi gà với sốt chay BBQ</i></p>	<p>🌱 168</p>	<p>鲜蔬双米炒饭 Wok-fried rice and wild rice with vegetables <i>Cơm chiên rau củ với gạo hoang dã</i></p>	<p>🌱 188</p>



🌱 有机西兰苔炒鲜草菇  
Sautéed organic broccolini and fresh mushrooms  
*Bông cải hữu cơ xào với nấm rom*  
198

🌱 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

# 面和饭类

## NOODLES AND RICE | MÌ VÀ CƠM



招牌野米鲍鱼粒炒饭

Double wok-fried rice and wild rice with abalone

*Com chiên với gạo hoang và bào ngư cắt hạt*


388

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

268

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

268

极品XO酱玉带炒饭   
Fried rice with scallop and premium XO sauce  
*Com chiên sò điệp sốt XO*


268

海鲜脆米泡饭  
Ocean treasures:  
Seafood porridge with wild rice, grouper,  
shrimps, and dried & fresh scallops  
*Com hải sản kiểu người Tiều*

268

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

268

川式香料卤澳洲牛肉片手工面汤  268  
Home-made noodles in beef broth,  
braised beef slices with Szechuan spices  
*Mì tươi súp với thịt bò Úc hầm kiểu Tứ Xuyên*

扬州炒香饭  
Yang Zhou fried rice  
with prawns and BBQ pork  
*Com chiên Dương Châu*

228

咸鱼鸡粒炒饭  
Fried rice with chicken and salted fish  
*Com chiên gà và cá mặn*

198


# 甜品









## DESSERTS | TRÁNG MIỆNG

金粟马蹄露炖雪蛤 Sweet double-boiled hasma with water chestnut and sweet corn cream <i>Chè tuyết giáp liền với củ năng và bắp</i>	228	芒果布丁 Mango pudding <i>Pudding xoài</i>	128
大吉大利金沙包(每粒) Sweetened egg yolks creamy stuff in citrus shape bun (1 pieces) <i>Bánh bao kim sa Đại Cát (phần 1 bánh)</i>	48	蛋挞仔(三粒) Hong Kong style mini egg tarts (3 pieces) <i>Bánh trứng nướng (phần 3 bánh)</i>	78
斑兰风味花生麻糬 Homemade pandan glutinous rice cakes with crushed peanuts (muah chee) <i>Bánh mochi lá dứa với đậu phộng nghiền</i>	118	杨枝甘露 Chilled mango sago with pomelo <i>Chè dương chi bột báng</i>	128
		冰鲜水果拼盘 Seasonal fresh fruit platter <i>Trái cây tươi theo mùa</i>	128






 牛油果露香草雪糕  
 Chilled purée of avocado  
 with vanilla ice-cream  
*Sinh tố bơ với kem vani*  
 128

 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

# SET MENU




# SET MENU 1

VND 888,000<sup>++</sup>/person

最低两位起  
minimum for two persons


## 迎宾前菜拼 | Welcome Appetizer Combination Platter

冰镇梅渍樱桃番茄 

Sour plum marinated cherry tomatoes  
*Cà chua bi ngâm với xí muội và mật ong*

经典带子海鲜饺

Classic Scallop Seafood Dumpling  
*Cáo sô điệp hải sản*

川式风味虾球 

Szechuan-flavoured shrimp ball  
*Tôm viên chiên vị cay Tứ Xuyên*

## 汤 | Soup


蟹肉芦笋羹

Crab meat and asparagus soup  
*Súp măng tây thịt cua*


## 主食 | Main Course

浙江醋香排骨

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

黄金咸蛋奶油虾 

Prawns in salted egg yolk sauce  
*Tôm xào sốt trứng muối*



风味酱蒸石斑柳 

Steamed grouper fillet in Chef Kim's spicy aromatics  
*Cá mú phi lê hấp sốt đặc biệt của Chef Kim*


干炒牛河

Wok-fried rice noodles with sliced beef  
*Hủ tiếu xào bò*

## 甜品 | Dessert

斑兰风味花生麻糬  

Homemade pandan glutinous cake with crushed peanuts (muah chee)  
*Bánh mochi lá dứa với đậu phộng nghiền*

 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



# SET MENU 2

VND 1,288,000<sup>++</sup>/person

最低两位起  
minimum for two persons

## 迎宾前菜拼 | Welcome Appetizer Combination Platter

秘制沙律酱虾球配鲜果

Golden prawn, sweet soya mayonnaise with freshly cut fruit

*Tôm sốt mayonnaise trái cây*

僧侣有机菠菜素饺

Monk dumpling with organic spinach

*Cáo bó xôi Tam Tạng*

杏仁鲜虾带子球配甜辣酱

Fresh shrimp and scallop almond ball

*Bánh tôm sò điệp hạnh nhân với tương cay ngọt*

## 汤 | Soup

川式海鲜酸辣羹

Szechuan seafood hot and sour soup

*Súp chua cay hải sản*

## 主食 | Main Course

港式烧鸭

Cantonese roasted duck

*Vịt quay kiểu Quảng Đông*

酒香酸辣蕃茄烩斑片

Stewed grouper fillet in hot and sour tomato broth with Chinese wine

*Cá mú phi lê hầm với rượu và sốt cà chua chua cay*

避风塘炒软壳蟹

Crispy soft shell crab Hong Kong Causeway style

*Cua lột chiên giòn kiểu Hồng Kông*

双菇松露油烩小唐菜

Duo of poached seasonal greens and mushrooms with truffle sauce

*Cải thìa sốt dầu nấm*

招牌野米玉带粒蛋炒饭

Egg fried rice and wild rice with scallops

*Com chiên trứng với gạo hoang dã và sò điệp*

## 甜品 | Dessert

大吉大利金沙包

Sweetened egg yolks creamy stuff in citrus shape bun

*Bánh bao kim sa Đại Cát*

The price is subject to 5% service charge and prevailing taxes.


Giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành

# SET MENU 3

VND 2,388,000<sup>++</sup>/person


最低两位起  
minimum for two persons

## 迎宾前菜拼 | Welcome Appetizer Combination Platter

虾籽龙虾海鲜饺 


Ebiko, lobster and shrimp dumpling

*Cào tôm hùm hải sản trứng tôm*

御厨鸭肉手提包酥 

Yu Chu handbag puffs stuffed with aromatic minced duck


*Bánh sú thịt vịt hình túi xách*

胡椒风味叉烧丁配脆米 

Wok-fried pepper-BBQ pork in rice crackers

*Thịt heo xá xíu xào tiêu dùng kèm với cơm cháy chiên giòn*



## 汤 | Soup

金龙海味黄焖羹 

Stewed sea cucumber, crab meat, fish maw  
and dried scallop with golden superior carrot broth


*Súp cà rốt hải vị*

## 主食 | Main Course

黑胡椒牛柳粒  


Australian beef tenderloin, black pepper sauce

*Thăn bò Úc xào sốt tiêu đen*

脆炸鳕鱼配百香果酱 


Deep-fried silver cod served with passion fruit sauce

*Cá tuyết chiên với sốt chanh dây*

极品X.O酱炒带子 

Sautéed Australian scallops with XO sauce and asparagus

*Sò điệp xào măng tây sốt XO*

黄金上汤海中宝自制豆腐 

Homemade tofu in superior broth with shrimps, scallops, crab meat and salted egg

*Đậu hủ sốt thượng hạng*

鲍鱼粒菠菜汁芙蓉蛋白炒饭 

Fragrant vegetable purée fried rice with egg white and abalone






*Cơm chiên lòng trắng trứng với bào ngư cắt hạt và sốt bơ xôi*

## 甜品 | Dessert

金粟马蹄露炖雪蛤 

Sweetened double-boiled hasma with water chestnut and sweet corn cream

*Chè tuyết giáp với củ năng và bắp*

 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

