



## THỨC ĐƠN 1

Giá: 250 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 gà kiến hoa chuối, chả giò, phồng tôm
3. Bò bóp thấu, chả lụa, bánh phồng tôm
4. Gỏi vịt bóp thấu, chả quế, phồng tôm
5. Gỏi thập cẩm, nem lụi, hành tây phích bột bánh phồng tôm

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Vịt quay lu sốt me, bánh bao chiên
2. Gà quay lu, bánh bao chiên
3. Gà nướng lá chanh, bánh bao chiên
4. Bò sốt me, khoai tây chip
5. Mực hấp gừng, rau sống, nước mắm gừng
6. Mực chiên muối Hồng Kông, sa-lát
7. Heo sữa quay, bánh bao chiên

### V. CƠM XÔI

1. Xôi dừa, bắp non, tôm cháy, jambông
2. Xôi thập cẩm gói lá dong
3. Xôi dừa bắp non, tôm cháy
4. Cơm chiên hải sản
5. Cơm chiên thập cẩm
6. Cơm Morin  
(gà xé, tôm cháy, jambông, đậu Hà Lan)
7. Cơm chiên Dương Châu

### II. MÓN XÚP - CHÁO

1. Cháo gân bò, hải sản, hạt sen, nấm
2. Cháo bồ câu hạt sen
3. Hoàn thánh cải xanh
4. Xúp lươn nầm hạt sen
5. Xúp gà, hạt sen, nấm tươi
6. Cháo sò điệp, tôm, chả cua, nấm tươi
7. Xúp thập cẩm  
(tôm, gà, chả, nầm, hạt sen)

### IV. MÓN NẤU

1. Ngan nấu cari, bánh mì
2. Ngan hon sả ớt, bánh mì
3. Bắp bò nấu rượu vang đỏ, bánh mì
4. Bắp bò nấu tiêu xanh, bánh mì
5. Đuôi bò hon. bánh mì
6. Đuôi bò hầm tiêu xanh, bánh mì
7. Gà nấu nầm, bánh mì
8. Lưỡi bò nấu đậu Hà Lan, nầm, bánh mì

### VI. TRÁNG MIỆNG

1. Bánh tạc chanh và sô-cô-la
2. Sữa chua
3. Kem flan
4. Bánh su kem
5. 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), 0914415818 (Mr. Tuấn).



## THỨC ĐƠN 2

Giá: 270 000VNĐ/Khách

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

### I. KHAI VỊ

1. Gỏi hải sản, chả lụa, hành tây phích bột, phồng tôm
2. Gỏi thập cẩm, nem chua, chả lụa, chả quế, phồng tôm
3. Gỏi mực, chả giò, chả quế, phồng tôm
4. Gỏi vịt bóp thấu, chả tôm, phồng tôm
5. Gỏi bò bóp thấu, chả tôm, phồng tôm
6. Gỏi nấm linh chi tôm thịt, chả lụa, chả quế, phồng tôm
7. Gỏi gà hoa chuối, chả quế, chả giò, phồng 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. Cá vược hấp rau sống, bánh đa nem
5. Gà hấp lá chanh, xôi đậu xanh chiên phồng
6. Gà quay lu, bánh pate chaud
7. Vịt quay lu, xôi đậu xanh chiên phồng
8. Heo sữa quay, bánh bao chiên

### V. CƠM XÔI

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

### II. MÓN XÚP - CHÁO

1. Cháo gân bò, hải sản, hạt sen, nấm
2. Cháo bò câu hạt sen
3. Hoàn thánh, gà xé, hải sản
4. Xúp lơ, hạt sen, nấm hương
5. Xúp hải sản, nấm tươi, hạt sen
6. Xúp cua gạch bắp non
7. Xúp măng tây cua

### IV. MÓN NẤU

1. Bắp bò nấu rượu vang đỏ, bánh mì
2. Bắp bò hầm táo, bánh mì
3. Bắp bò hầm tiêu xanh, 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 chao, bánh mì
8. Gà nấu nấm hương, bánh mì
9. Lưỡi heo nấu nấm, bánh mì

### VI. TRÁNG MIỆNG

1. Kem flan
2. Nho Mỹ
3. Sữa chua
4. Bánh tạc thơm, tạc 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), 0914415818 (Mr. Tuấn).



## THỨC ĐƠN 3

Giá: 300 000VNĐ/Khách

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

### I. KHAI VỊ

1. Bát bửu khai vị, bò cuộn phoma, phòng tôm
2. Gỏi gà kiến hoa chuối, chả tôm, chả giò, bánh phồng tôm
3. Bò tái bóp thẩu, chả tôm, nem rán Hong Kong, bánh phồng tôm
4. Gỏi thập cẩm, tôm cuộn bacon, chả quế, phòng tôm
5. Gỏi vịt, sa kê phích bột, chả lụa, phòng tôm
6. Bò trộn mầm cải, chả tôm, chả lụa, phòng tôm
7. Gỏi nấm linh chi, nem lụi, chả tôm, phòng tôm
8. Gỏi hải sản, sa kê chiên, nem rán, phòng tôm

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Tôm sú sốt chanh dây
2. Tôm sú sốt me
3. Tôm sú xúc tỏi
4. Tôm sú hấp nước dừa
5. Bò áp chảo khoai tây chips
6. Cá vược hấp ngũ liễu, chua ngọt
7. Gà kiến hấp muối sa cương, bánh bao chiên
8. Gà kiến hấp cải bẹ, xôi đậu xanh chiên phồng
9. Mực hấp bia, rau sống, nước mắm gừng
10. Mực nướng tiêu & kim chi

### 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 và cốt cải bó xôi)
6. Cơm chiên cá mặt
7. Xôi vò, tôm cháy, jăm bông
8. Xôi dừa, bắp non, tôm cháy, jăm bông
9. Xôi hấp gà kiến xé, jăm bông

### II. MÓN XÚP - CHÁO

1. Xúp măng tây cua, tôm, hạt sen
2. Xúp tôm, gà, nấm tươi, hạt sen
3. Xúp cua, tôm, bắp non, hạt sen
4. Xúp rong biển hải sản
5. Xúp đuôi bò
6. Hoàn thánh gà xé, hải sản
7. Cháo bồ câu mẩn hạt sen
8. Cháo tôm, sò điệp, nấm tươi
9. Cháo gân bò, chả cua, tôm, hạt sen, nấm tươi
10. Hoàn thánh tim lười heo, gà xé, chả lụa, tôm

### IV. MÓN NẤU

1. Bắp bò hầm tiêu xanh, bánh mì
2. Đuôi bò hon, bánh mì
3. Bò bắp hầm táo, bánh mì
4. Bắp bò nấu rượu vang đỏ, bánh mì
5. Lẩu gà nấm, bún trắng
6. Gà kiến tần hạt sen (nguyên con), bánh mì
7. Vịt tần hạt sen (nguyên con), bánh mì
8. Lẩu cá bớp, bún trắng
9. Dê tiến vua, bánh mì

### VI. TRÁNG MIỆNG

1. Nho Mỹ
2. Kem flan hoặc sữa chua
3. Trái cây tổng hợp (04 loại theo mùa) (01 đĩa lớn/bàn)
4. Chè bạch khúc (long nhãn, kem sữa, hạnh nhân)
5. Kem brullé chanh dây
6. Bánh tạc chanh & sô cô la hoặc tạc thơm & sô cô la
7. 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), 0914415818 (Mr. Tuấn).



## THỨC ĐƠN 4

Giá: 350 000VNĐ/Khách

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

### I. KHAI VỊ

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

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Mực một nắng, trái cây
2. Tôm sú xốt me
3. Tôm chiên trứng muối
4. Tôm sú xốt chanh dây
5. Tôm sú hấp trái dừa
6. Cà ri tôm, bánh mì
7. Cá bóp gói giấy bạc nướng, kim chi
8. Mực tươi xốt sa tế, salat, trái cây
9. Gà quay lu, bánh pâté chaud
10. Gà kiến bóp lá chanh (xé tại bàn)
11. Gà hấp lá chanh, kim chi
12. Heo rừng hấp sả, cải cay

### V. CƠM XÔI

1. Xôi vò, tôm chấy, jăm bông
2. Xôi hạt sen, tôm chấy, jăm bông
3. Xôi gấc, tôm chấy, jăm bông
4. Xôi hấp hạt sen, gà kiến xé, jăm bông
5. Xôi thập cẩm gói lá dong (hạt sen, chả lụa, tôm, đậu Hà Lan, thịt nạc xíu)
6. Cơm chiên hải sản
7. Cơm Morin (gà xé, tôm chấy, jăm bông, đậu Hà Lan)
8. Cơm ngọc bích (hải sản và cốt cải bó xôi)
9. Cơm chiên cá mặn

### II. MÓN 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 Tàu, kỳ tử, táo, long nhãn)
4. Xúp rong biển hải sản
5. Xúp sò điệp, hải sản
6. Hoàn thánh tôm, gà xé, tim lười heo
7. Xúp gà xé, tôm, cua, hạt sen

### IV. MÓN NẤU

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

### VI. TRÁNG MIỆNG

1. Bánh tạc chanh và bánh tạc sô-cô-la
2. Kem brullé chanh dây
3. Kem brullé cacao
4. Nho Mỹ
5. Chè long nhãn
6. Chè bạch khúc (long nhãn, kem, sữa, hạnh nhân)
7. 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), 0914415818 (Mr. Tuấn).



## THỨC ĐƠN 5

Giá: 400 000VNĐ/Khách

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

### I. KHAI VỊ

1. Salat cá hồi rong nho biển, bò cuộn phô mai, nem rán, phòng tôm
2. Nem rán cua biển chấm thơm, tôm rang muối, chả lụa, phòng tôm
3. Chạo tôm lụi mía chấm công, phòng tôm
4. Gỏi gà kiến hoa chuối, chả tôm, nem lụi, chả lụa, phòng tôm
5. Gỏi hải sản, nem rán Hong Kong, chả quế, chả lụa, phòng tôm
6. Gỏi bưởi da xanh (thanh trà-theo mùa), mực khô, chả tôm, chả lụa, phòng tôm

### III. MÓN ĐẶC SẢN

1. Cá hồi nướng giấy bạc
2. Cá vược (fillet) nướng sốt chanh dây, legim
3. Cá bớp gói giấy bạc nướng, trái cây
4. Cá mú hấp (fillet) cuộn chua ngọt
5. Cá hồi áp chảo, măng tây, legim
6. Chình nướng tiêu xanh, sa lát
7. Càng cua bách hoa
8. Cua rang me (1/2 con/khách)
9. Mực sốt sa tế, cần tây
10. Tôm sú sốt chanh dây
11. Tôm sú hấp trái dừa
12. Tôm chiên hoàng kim, khoai tây chip

### V. CƠM XÔI

1. Cơm hải sản gói lá sen (theo mùa)
2. Cơm ngọc bích (hải sản và cốt cải bó xôi)
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. Xôi trắng, gà kiến xé bóp rau răm

### II. MÓN XÚP - CHÁO

1. Xúp vi cá tam hải
2. Xúp sò điệp tam hải
3. Cháo chà cua, chả tôm, hạt sen, nấm tươi
4. Hoàn thánh hải sản, gà xé, tim lười heo
5. Cháo sò điệp, hải sản
6. Xúp cua gạch, măng tây, hạt sen

### IV. MÓN NẤU

1. Gà kiến tần thuốc Bắc, bánh mì
2. Gà nấu nhỏ, 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

### VI. 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
6. Kem flan
7. Bánh tạc chanh và bánh tạc sô-cô-la
8. 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), 0914415818 (Mr. Tuấn).



## SET MENU

450 000VNĐ/Khách

### SET MENU 1

#### Khai vị

Sa-lát cá hồi rong nho biển,  
bò cuộn phô mai, nem rán,  
sake chiên giòn, bánh phồng tôm

#### Món xúp

Xúp cua biển tam hải

#### Món chính

Gà thảo dược hấp lá chanh  
bánh pátéchaud

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 trôi nước xứ Huế

### SET MENU 2

#### Khai vị

Gỏi hải sản, chả lụa,  
chả tôm Huế, sake chiên giòn  
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  
(gà xé, tôm cháy, jăm bông, đậu Hà Lan)

#### 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), 0914415818 (Mr. Tuấn).