



28th January to 6th February

Mise en bouche

Chef's Selection

Sự lựa chọn của Bếp trưởng

Appetisers - Khai vị

Pressed duck foie gras with rhubarb compote and pistachio crumble

Pate gan ngỗng với mứt đại hoàng và hồ trăn vụn

Baked sea scallop in shell with sake miso cream

Sò điệp đút lò với sốt tương miso kem béo

Main courses - Món chính

Red wine-poached monkfish with spinach, corn, girolles and baby shrimp

Cá chày chân rượu vang đỏ với bó xôi, bắp Mỹ, nấm mỡ gà và tôm đất

Or/ hoặc

Pan seared beef tenderloin with braised oxtail, fondant Korahbi, mushroom and truffle tapenade and smoked baby onion

Thăn bò nướng với đuôi bò hầm, su hào, nấm nghiền truffle và hành tây bi hun khói

Desserts - Tráng miệng

Strawberry Eton Mess with mint marinated strawberries, vanilla Chantilly cream, meringue shards and chocolate soil
Bánh dâu tây phô mai, dâu tây ướp đường, kem béo, sô cô la đất

Or/ hoặc

Mandarin yoghurt cheese cake, shiso sorbet and yuzu gel
Bánh quýt yogurt phô mai, tuyết kem lá tía tô và gel chanh

CHEF'S SIGNATURE 5-COURSE MENU

VND 1,890,000 ++ per person

Price is subject to 5% Service Charge & 10% VAT