

Reflections
RESTAURANT

À LA CARTE MENU



Exquisite Molluscan Shellfish

HẢI SẢN CÓ VỎ THÂN MỀM

Fresh Oysters, served with four different dressings

Hàu tươi, ăn kèm với 4 loại gia vị

- | | |
|---------------------|---------|
| • 1/2 dozen - 6 con | 290,000 |
| • 1 dozen - 12 con | 580,000 |

Oysters (06 pieces) - Hàu (06 con)

Kindly Select Your Preferred Method of Preparation:

Vui lòng chọn phương pháp chế biến yêu thích:

- | | |
|--|---------|
| • Beer batter fried – Chiên bia bột | 320,000 |
| • Herb, garlic crumble – Nướng tỏi | 320,000 |
| • Baked with cheese - Nướng phô mai | 320,000 |
| • X.O sauce – Nướng sốt XO  | 338,000 |

Oysters (12 pieces) - Hàu (12 con)

Kindly Select Your Preferred Method of Preparation:

Vui lòng chọn phương pháp chế biến yêu thích:

- | | |
|--|---------|
| • Beer batter fried – Chiên bia bột | 640,000 |
| • Herb, garlic crumble – Nướng tỏi | 640,000 |
| • Baked with cheese - Nướng phô mai | 640,000 |
| • X.O sauce – Nướng sốt XO  | 676,000 |

Hokkaido Scallop (per piece)

218,000

Sò điệp Hokkaido (Bán theo con)

Kindly Select Your Preferred Method of Preparation:

Vui lòng chọn phương pháp chế biến yêu thích:

- | | |
|--|--|
| • Scallion oil & peanuts – Nướng mỡ hành đậu phộng | |
| • Chili, calamansi - Nướng ớt tắc | |
| • Baked with cheese – Nướng phô mai | |
| • Miso & cheese – Nướng phô mai & sốt miso  | |



CHEF'S SIGNATURE
Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng



VEGETARIAN
Món chay

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

À LA CARTE MENU



Soup & Salads

SÚP VÀ XÀ LÁCH

Porcini Cappuccino



339,000

Black truffle, sundried tomato tapenade biscotti

Súp nấm thông

Nấm truffle đen, cà chua phơi khô, bánh biscotti

Seafood Consommé Infused English Tea

498,000

Lobster, sea urchin, clams and octopus

Súp hải sản trà đen

Tôm hùm, nhím biển, nghêu & bạch tuộc

Field Green Salad & Berries



218,000

Romaine, butter lettuce, strawberry, blueberry, avocado
mango, almond, olive oil, balsamic dressing

Xà lách rau xanh & quả mọng

Xà lách romaine, xà lách mỡ, dâu tây, việt quất, bơ, xoài
hạnh nhân, dầu ô liu, giấm balsamic

Grilled Portobello Mushroom



419,000

Black truffle, arugula salad, Parmigiano-Reggiano
and balsamic dressing

Nấm mỡ nướng

Nấm truffle, rau diếp, phô mai Parmigiano & giấm balsamic

Caesar Salad with Grilled Chicken

258,000

Romaine with pork bacon, toasted bread
and Parmigiano-Reggiano

Xà lách caesar gà nướng

Xà lách romaine với thịt heo ba chỉ xông khói, bánh mì nướng
và phô mai Parmigiano

Asian Crab Salad with Shrimp & Pomelo



298,000

Shredded vegetables, fresh herbs, peanuts and tangy dressing

Xà lách cua, tôm & bưởi kiểu châu Á

Rau củ bào, rau thơm, đậu phộng & sốt chua cay



CHEF'S SIGNATURE

Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng



VEGETARIAN

Món chay

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

À LA CARTE MENU



Starters

KHAI VỊ

Sake Steamed Australian Abalone



419,000

Sea grape and Umami sauce

Bào ngư Úc hấp rượu sake

Rong nho & sốt umami

Grilled Octopus Gochujang

419,000

Sautéed spinach and beansprout, served with Kimchi

Bạch tuộc nướng sốt Gochujang

Bó xôi xào với giá, ăn kèm với kim chi

Seared Hokkaido Scallop

368,000

Served with smoked bone marrow and oxtail tortellini

Sò điệp Hokkaido áp chảo

Ăn kèm với tủy bò xông khói & tortellini đuôi bò

Baked Stuffed Crab Shell

218,000

Crabmeat, prawn, pork & cheese

Thịt cua nhồi nướng

Thịt cua, tôm, thịt heo & phô mai

Calvados Flambe Foie Gras & Duck Rillettes



488,000

Caramelized apples with gratin whipped cream, crushed pistachio and melba toast

Gan ngỗng đốt rượu & pate vịt

Táo sên caramel với kem béo, hạt dẻ cười & bánh mì melba nướng

Fried Salmon, Crab Spring Roll



268,000

Served with sweet & sour sauce

Nem thịt cua cá hồi

Ăn kèm với nước mắm chua ngọt



CHEF'S SIGNATURE

Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng



VEGETARIAN

Món chay

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

Reflections
RESTAURANT

À LA CARTE MENU



Sea
HẢI SẢN

Chilean Toothfish 789,000
Black garlic, sesame, green peas puree & fennel orange salad

Cá tuyết Chile
Xà lách cam củ hời, đậu cô ve nghiền, hạt mè, tỏi đen

Nha Trang Grilled Lobster 450 grams  869,000
Garlic, chili-calamansi glaze, mango salsa

Tôm hùm Nha Trang nướng 450gram
Salsa xoài, sốt ớt tắc, tỏi

Medley Seafood Cassoulet  789,000
Toothfish, prawn, scallop, octopus,
edamame bean & crabmeat crustacean sauce

Hải sản thập cẩm hầm
Cá tuyết, tôm, sò điệp, bạch tuộc,
đậu nành Nhật, thịt cua & sốt hải sản

Uni, Miso Bucatini Pasta Carbonara  589,000
Sea urchin, bacon, sake, sesame, seaweed nori, miso cream sauce

Mì Ý miso
Nhím biển, thịt ba chỉ xông khói, rượu sake,
hạt mè, rong biển, sốt kem miso

Baked Seafood Parcel with Giant Shell Pasta  428,000
Seafood cooked with tomato sauce,
cheese with shell pasta, wrapped in parchment paper

Hải sản nướng với mì ống
Hải sản nướng giấy nến với sốt cà chua, mì ống phô mai

Half Lobster with Spicy Linguine Pasta 589,000
Garlic, chili, tomatoes, basil & Prosecco wine

Mì Ý tôm hùm nửa con
Tỏi, ớt, cà chua, húng quế & rượu



CHEF'S SIGNATURE
Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng



VEGETARIAN
Món chay

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

Reflections
RESTAURANT

À LA CARTE MENU



Tasting of two
Trilogy 'Cut & Craft'

1,980,000

Embark on a refined culinary experience with our Tasting of Two from the Trilogy 'Cut & Craft' collection. This curated duo showcases the finest cuts, expertly crafted to highlight exceptional flavors and textures. Each bite offers a journey through premium, meticulously sourced meats that promise unparalleled tenderness, rich marbling, and unforgettable taste. Perfect for discerning palates seeking a truly extraordinary dining experience.

TRẢI NGHIỆM BỘ ĐÔI NGHỆ THUẬT CẮT THỦ CÔNG

Khởi hành vào hành trình ẩm thực tinh tế với bộ sưu tập nghệ thuật cắt thủ công Trilogy 'Cut & Craft'. Bộ đôi này được tuyển chọn để giới thiệu những phần thịt tuyệt hảo nhất, được chế biến tinh xảo nhằm tôn vinh hương vị và kết cấu độc đáo. Mỗi miếng cắn đưa bạn qua hành trình của những loại thịt thượng hạng, được chọn lọc kỹ lưỡng, hứa hẹn độ mềm không gì sánh bằng, độ vân mỡ phong phú và hương vị khó quên.

- Australian Wagyu Striploin
Thăn ngoại bò Wagyu Úc
- Chilean Toothfish
Cá tuyết Chile
- Spanish Iberico Pork Pluma Bellota
Thăn heo Iberico Tây Ban Nha

Served with potato Romanoff, grilled vegetables and fennel orange salad
Ăn kèm với khoai tây nghiền nướng phô mai, rau củ nướng và xà lách cam củ hồi

Slicing Through Flavor:
"Duo of Meats for Two"

989,000

Thưởng Thức Trọn Vị: Bộ đôi Thịt thượng hạng

- Texas BBQ Boneless Beef Chuck Ribs
Sườn bò rút xương nướng kiểu Texas
- Chili-Apricot Glaze Rack of Lamb
Sườn cừu nướng sốt mơ & ớt

Served with portobello mushroom, arugula salad and grilled vegetables
Ăn kèm với nấm mỡ, rau diếp & rau củ nướng



CHEF'S SIGNATURE
Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng



VEGETARIAN
Món chay

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

Reflections
RESTAURANT

À LA CARTE MENU



Surf n Turf

869,000

THỊT VÀ HẢI SẢN

Premium Pasture-Fed Beef Tenderloin 

Thịt thăn nội bò cao cấp

Half Lobster

Tôm hùm nửa con

Fire

Kagoshima Japanese

1,690,000

Wagyu Beef Ribeye 300 grams 

Indulge in the finest purebred Japanese Black Wagyu (Kuroge Wagyu), born and raised across Japan. Sourced from the prestigious Kagoshima region, this ribeye is renowned for its exceptional marbling, melt-in-your-mouth tenderness, and rich umami flavor. Elevate your dining experience with this unforgettable cut of Wagyu perfection.

Thăn bò Wagyu Kagoshima Nhật Bản 300 gram

Thưởng thức món bò Wagyu đen Nhật Bản (Kuroge Wagyu) thuần chủng ngon nhất, được sinh ra và phát triển trên khắp Nhật Bản. Có nguồn gốc từ vùng Kagoshima danh tiếng, thăn bò này nổi tiếng với vân cẩm thạch đặc biệt, độ mềm tan trong miệng và hương vị umami đậm đà. Nâng tầm trải nghiệm ẩm thực của bạn với miếng Wagyu hoàn hảo không thể nào quên này.

Premium Pasture-Fed
Beef Tenderloin 200 grams

1,389,000

Our Premium Pasture-Fed Beef Tenderloin is sourced from the finest Australian Angus and Hereford cattle. With a marbling score of 6-7, this tender, buttery cut delivers exceptional flavor and melt-in-your-mouth tenderness. A true gourmet delight.

Thịt thăn nội bò 200 gram

Thịt Tenderloin từ bò ăn cỏ cao cấp của chúng tôi được tuyển chọn từ những con bò Angus và Hereford tốt nhất của Úc. Với độ vân mỡ đạt từ 6-7, miếng thịt này mang đến hương vị xuất sắc và độ mềm mại tan chảy trong miệng—thực sự là một món quà ẩm thực đáng để khám phá.



CHEF'S SIGNATURE

Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng



VEGETARIAN

Món chay

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước



À LA CARTE MENU



For optimum flavor, cooking your steak to medium rare or medium is often recommended as this preserves the tenderness and juiciness while bringing out the best flavors.

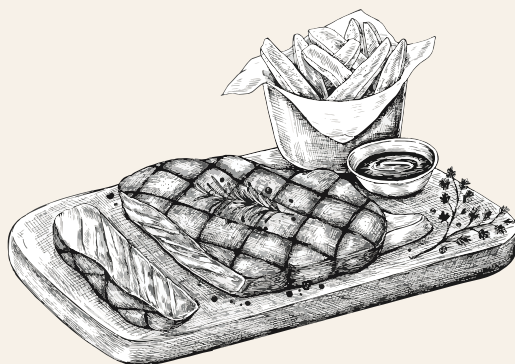
Để có trải nghiệm tốt nhất, bạn nên chọn bít tết ở mức tái vừa hoặc chín, vì điều này giúp giữ được độ mềm và ngon ngọt đồng thời mang lại hương vị ngon nhất.

- **Rare:** Cool red center, very soft and juicy
Tái: Có màu đỏ ở giữa, rất mềm & mọng nước
- **Medium Rare:** Red, warm center with a tender texture and juicy flavor
Tái vừa: Màu đỏ, ấm ở giữa với kết cấu mềm mại và hương vị ngon ngọt
- **Medium:** Pink, hot center with a slightly firmer texture, still juicy
Chín: Màu đỏ hồng, nóng ở giữa với kết cấu hơi cứng hơn, vẫn ngon ngọt
- **Medium Well:** Slightly pink center, more firm and less juicy
Chín vừa: Phần giữa hơi hồng, chắc hơn và ít mọng nước hơn
- **Well Done:** Broiled throughout, no pink, fully cooked, firmer texture and less juiciness
Chín hoàn toàn: chín đều, không còn màu hồng, chín hoàn toàn, kết cấu chắc hơn và ít nước hơn.

Each of these sauces offers a unique profile, allowing you to tailor your steak experience to your personal taste!

Mỗi loại nước sốt này mang đến một đặc trưng riêng, cho phép bạn trải nghiệm bít tết theo sở thích

- Béarnaise sauce – Sốt bơ trứng
- Red Wine sauce – Sốt rượu vang đỏ
- Brandy sauce – Sốt rượu Brandy
- Black Pepper sauce – Sốt tiêu đen
- Mixed mushroom sauce – Sốt nấm



MUSTARD – MÙ TẠT

- French Dijon mustard – Mù tạt Dijon Pháp
- Whole grain Moutarde de Meaux Pommery – Mù tạt nguyên bản



CHEF'S SIGNATURE
Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng



VEGETARIAN
Món chay

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

Reflections
RESTAURANT

À LA CARTE MENU



Sweet Indulgence

THỎA MÃN SỰ NGỌT NGÀO

Selection of International Cheese & Condiments  568,000
Sự lựa chọn các loại phô mai quốc tế & thành phần ăn kèm

Chocolate Mont Blanc and Chestnut 139,000
Stracciatella Ice cream
Bánh sô cô la hạt dẻ
Kem bánh quy sữa

Rose, Lychee, Raspberry Pavlova & Rum Flambe 139,000
Bánh hoa hồng, vải, mâm xôi đốt rượu 

Bourdaloue Pear Tart 139,000
Vanilla Ice cream
Bánh lê Bourdaloue
Kem vanilla

Seasonal Fresh Fruit Platter 190,000
Hand-cut, local fruits and a variety of seasonal berries
Dĩa trái cây tươi theo mùa
Trái cây và quả mọng theo mùa

Ice Cream (per scoop) 118,000
Chocolate, coffee, stracciatella, coconut, vanilla, strawberry
Kem viên
Vị sô cô la, vị cà phê, vị bánh quy sữa, vị dừa, vị vanilla, vị dâu tây

Sorbet (per scoop) 118,000
Kem tuyết (Viên)

- Limoncello – *Kem rượu chanh*
- Sapodilla fruit with Bailey's – *Kem sa pô chê rượu Bailey* 
- Kumquat & green apple – *Kem táo xanh & tắc*
- Soursop fruit with Chamomile tea – *Kem mãng cầu & trà hoa cúc* 



CHEF'S SIGNATURE
Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng



VEGETARIAN
Món chay

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

Reflections
RESTAURANT

À LA CARTE MENU



Fire

Australian Wagyu Striploin 300 grams 1,690,000
Thăn ngoại bò Wagyu Úc 300 gram

Texas BBQ Wagyu Beef Boneless Chuck Short Ribs 698,000
Sườn non bò Wagyu rút xương nướng kiểu Texas



Iberico Pork Pluma Bellota, Gochujang Glaze 698,000
Thăn heo Iberico nướng sốt Gochujang
Served with Kimchi cabbage / Ăn kèm với kim chi



Chili-Apricot Glaze Rack of Lamb 1,089,000
Sườn cừu nướng sốt mơ & ớt

Side dishes

Món ăn kèm

- Portobello Mushroom 289,000
Nấm mỡ
- Creamy Wilted Spinach 98,000
Kem béo bó xôi
- Broccoli Almondine 98,000
Bông cải xào hạnh nhân
- Sweet Peas with Bacon 98,000
Đậu xào thịt ba chỉ xông khói
- Kimchi Cabbage 80,000
Kim chi
- Grilled Asparagus with black garlic 98,000
Măng tây nướng tỏi đen
- Boiled Edamame Bean in Sake 98,000
Đậu nành Nhật hấp rượu sake
- French Fries with Homemade Spices 189,000
Khoai tây chiên ăn kèm với gia vị nhà làm
- Potatoes Romanoff 189,000
Khoai tây nghiền nướng phô mai
- Truffle Mashed Potatoes 200,000
Khoai tây nghiền nấm truffle



CHEF'S SIGNATURE
Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng



VEGETARIAN
Món chay

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước