

Christmas Celebrations

Amuse-Bouche

Chicken liver parfait and sweetcorn

Bánh pate gan gà và bắp

Minced bulot in rolled puffed pastry

Bánh nướng nhân chả ốc bulot

Pairing Wines

Bottega II Vino Dei Poeti Brut, Italy

Greenish apple, pear, lemon yellow, floral nose is bouquet of wisteria flowers and grapefruit aromas.

Hương vị ngọt dịu của táo xanh và đào trắng. Đi kèm với mùi hương tinh tế của hoa tử đằng và buổi chớm.

Appetizers

Seafood Platter

Flavours of seafood

Smoked balik salmon, roasted langoustine & uni Oyster crème black caviar & cauliflower mousse

Hương vị hải sản

Cá hồi xông khói, tôm càng đỏ Nauty nướng và nhum biển, Kem hào, trứng cá muối và kem bông cải trắng

Foie Gras

Foie gras and turkey terrine with figs compote, toasted nut bread

Pate gan ngỗng và gà tây

dùng với trái sung om chua ngọt, bánh mì đậu nướng

Allan Scott, Sauvignon Blanc, New Zealand

Flavor of green apple and tropical fruits, notes of passion fruit, pineapple. Hints of Citrus fruits like grapefruit and lime

Hương vị của táo xanh và trái cây nhiệt đới, đi kèm với những nốt hương của chanh dây và dứa. Kết hợp nhẹ nhàng với hương của trái cây họ cam quýt.

Koonunga Hill, Chardonnay, Australia

Flavor of oak and butter. Hints of peach, melon and green apple and citrus aroma.

Hương vị của gỗ sồi và bơ. Kết hợp của đào, dứa và táo xanh và hương thơm cam quýt.

Main courses

Cod fish

Cod fish fillet with champagne and shrimp sauce

Cá tuyết áp chảo sốt rượu Sâm Panh và tôm

Locatour, Pinot Grigio, USA

The taste of green apple, pear. Hint of citrus fruit aroma such as lime and tangerine.

Hương vị tươi mát của táo xanh và lê.

Hòa quyện cùng mùi hương thoang thoảng của chanh xanh và quýt lai.

Beef Wagyu

Wagyu beef Tenderloin MB5 with celeriac crème, sweetbread & truffle sauce

Thăn nội bò Wagyu MB5 dùng với kem củ cải tây, hạch cổ bê và sốt rượu nấm truffle

Evening Shade Cabernet Sauvignon, USA

Flavor of black fruit such as blackberry black cherry and taste of earthy, herbal, dried leaves

Hương vị của những trái cây chín mọng như mâm xôi đen và anh đào, hòa quyện với hương vị nhẹ nhàng của thảo mộc và lá khô.

Dessert

Chocolate

64% Dark Chocolate, Orange Vanilla, Cardamom

64% kem mềm sô-cô-la, cam, vani và bạch đậu khấu

Homemade Caramel Vodka

Aroma of sweet caramel, rich buttery, and reminiscent of caramel candies or caramelized sugar

Hương thơm của bơ đường ngọt ngào, đậm vị bơ và mùi vị kẹo bơ đường

Festive Cookies and Chocolate

Bánh quy mùa Giáng sinh và sô-cô-la

CHRISTMAS'S EVE 6-COURSE MENU

VND 2,890,000++ PER PERSON

3-COURSE PAIRING WINE: VND 790,000++ PER PERSON

6-COURSE PAIRING WINE: VND 1,190,000++ PER PERSON

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