

# ALL-YOU-CAN-EAT M E N U

Daily Lunch

11:30 - 14:30



**VND 598,000<sup>++</sup>/GUEST**

*Monday - Friday*

**VND 698,000<sup>++</sup>/GUEST**

*Saturday & Sunday*

Price is quoted in .000 VND, subject to 5% of service charge and prevailing tax  
Giá được tính theo đơn vị nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế hiện hành  
如有任何特别膳食要求, 敬请通知餐厅服务员  
Please highlight any specific food allergies or intolerances to your server before ordering





SPECIAL  
DISHES

CÁC MÓN  
ĐẶC BIỆT

特色菜式

每逢周六日

Available on Saturdays and Sundays

Các món đặc biệt được phục vụ vào các ngày Thứ 7 và Chủ Nhật

A

豉油王鸡腿 

Braised superior soy  
chicken drumstick

Thịt đùi gà sốt

nước tương thượng hạng



B

 经典澳洲牛肉饺

Classic Australian beef dumplings

Cảo bò Úc

C

香脆芝士虾球 

Crispy cheese and prawns balls

Tôm viên chiên phô mai



D

  牛油黑椒炒虾

Butter pepper style prawns

Tôm xào bơ tiêu đen



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



# 蒸点心类



## STEAMED DIM SUM | DIM SUM HẤP



01 御厨水晶蝦餃皇   
Yu Chu crystal prawn dumplings (har gow)  
Há cảo thủy tinh

02 鱼籽鲜虾猪肉烧麦  
Pork, prawn and mushroom  
siu mai with fish roe  
Xiu mai trứng tôm



03 辣子蟹柳海鲜饺    
Crab stick and seafood dumplings  
with chilli vinaigrette  
Cảo thanh cua hải sản sốt giảm ớt

04 上海小笼包  
Shanghai pork dumplings (Xiao Long Bao)  
Bánh bao Thượng Hải



05 蜜汁叉烧包   
Hong Kong barbecue pork buns  
Bánh bao xá xíu

  牛油黑椒鲜虾菠菜饺 06  
Butter peppered shrimp and spinach dumplings  
Cảo bó xôi tôm tiêu đen



07 回香海鲜龙抄手   
Seafood dumplings served in chilli spiced sauce  
Cảo hải sản sốt ớt




08 韭菜鸡茸鲜虾水晶饺  
Steamed chicken, prawn  
and chives crystal dumplings  
Cảo gà, tôm và họ



09 上素野菌鲜菇饺   
Steamed assorted mushroom and veggie dumplings  
Cảo chay nấm

 僧侣有机菠菜素饺 10  
Monk dumplings with organic spinach  
Cảo bó xôi tam tạng



 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



# 经典古早味点心类

CLASSIC DIM SUM COLLECTION | DIM SUM TRUYỀN THỐNG




**11** 豉汁蒸凤爪   
Steamed chicken feet with black bean sauce  
*Chân gà hấp tầu xì*

 **12** 梅子酱蒸排骨  
Steamed pork spare ribs with pickled plum sauce  
*Sườn non hấp sốt tương xi muội*



**15** 沙茶酱蒸金钱肚    
Steamed beef honeycomb tripe  
with Taiwanese BBQ sauce  
*Tổ ong bò hấp với sốt sa trà*

 **14** 极品XO酱蒸鱿鱼头  
Steamed squid head in premium XO sauce  
*Râu mực hấp sốt XO thượng hạng*



 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



**15** 辣子酱配炸馒头   
Crispy buns (mantou)  
served with chili vinaigrette sauce  
*Bánh bao chiên dùng với sốt ớt*

**16** 荷香冬菇腊肠糯米鸡  
Steamed chicken with glutinous rice  
and Chinese sausage in lotus leaf  
*Xôi gà lá sen*



**17** 港式香炒萝卜糕  
Hong Kong style wok-fried radish cake  
*Bánh củ cải kiểu Hồng Kong*

**18** 鲜蝦肠粉卷  
Steamed rice flour rolls with prawns  
*Bánh cuốn tôm tươi*



**19** 叉烧肠粉卷   
Steamed rice flour rolls with barbecue pork  
*Bánh cuốn xá xíu mật ong*

 **20** 家乡五香芋头糕  
Home-style five spice taro cakes  
*Bánh khoai môn ngũ vị*





# 煎炸点心类

## PAN AND DEEP-FRIED DIM SUM | DIM SUM CHIÊN



**21** 海鲜腐皮卷  
Crispy bean curd rolls with seafood  
*Tàu hũ ky hải sản chiên giòn*

**22** 蜜汁叉烧荔茸芋头角  
Honey glazed BBQ pork taro puffs  
*Bánh khoai môn xá xíu chiên xù*



**25** 香煎中式香料牛肉饺  
Pan-fried Chinese spiced beef dumplings  
*Cảo chiên thịt bò*

**24** 川式炸虾饼  
Crispy Szechuan spiced prawn cakes  
*Bánh tôm kiểu Tứ Xuyên*



**25** 脆炸虾米肉碎咸水角  
Dried shrimp and minced pork  
stuffed in glutinous rice dumplings  
*Cảo chiên thịt heo với tôm khô*



**26** 杏仁鲜虾带子球配甜辣酱   
Fresh shrimp and scallop almond balls  
*Bánh tôm và sò điệp hạnh nhân*



**27** 香煎海鲜酿油条配秘制沙律酱  
Crispy dough fitter stuffed with mixed seafood  
and sweet soya mayonnaise  
*Bánh quẩy chiên giòn với hải sản sốt mayonnaise*



**28** 脆炸鲜虾云吞配芥末酱   
Crispy shrimp wantons served with wasabi mayonnaise  
*Hoành thánh tôm chiên với wasabi mayonnaise*



**29** 上素沙葛鲜蔬炸春卷  
Yam bean and mixed mushrooms  
with vegetable crispy rolls  
*Chả giò củ sắn rau củ*



**30** 生煎韭菜饼   
Pan-fried chive dumplings  
*Bánh hẹ chiên*



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




# 汤类和粥类

SOUP AND CONGEE | SÚP VÀ CHÁO



**31** 蛤蜊茼蒿高汤   
Stewed fresh clam and wolfberry  
in superior egg soup  
*Canh nghêu kỷ tử với trứng*

 **32** 川式鸡茸酸辣羹  
Szechuan hot and sour soup  
with minced chicken  
*Súp chua cay gà sơi Tứ Xuyên*



**33** 皮蛋猪肉碎粥  
Century egg and minced pork congee  
*Cháo thịt bằm với trứng bắc thảo*

**34** 蚝仔菠菜粥  
Oyster meats and spinach congee  
*Cháo hàu bó xôi*



 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

# 潮州卤水和经典烧腊

TEOCHEW STYLE SPICED SOYA BRAISED, CLASSIC BBQ & ROASTED  
PHÁ LẤU TRIỀU CHÂU & MÓN QUAY



**35** 港式烧鸭   
Hong Kong style roasted duck  
*Vịt quay kiểu Hong Kong*

 **36** 玫瑰露蜜汁叉烧  
Honey-glazed barbecue pork "char siew"  
*Xà xiu nướng mật ong*



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

 **38** 北京式鸭卷  
Roasted Peking duck with condiments  
and sauce rolled in Chinese pancake  
*Thịt vịt cuộn với bánh tráng*



**39** 香辣卤猪耳朵   
Spicy superior soya braised pork ears  
*Phá lẩu tai heo*



# 御厨主菜小炒

## MAIN COURSE SELECTIONS | MÓN CHÍNH



石榴咕嚕肉 40

Sweet and sour pork with pomegranate  
Thịt heo cuộn xào sốt chua ngọt thạch lựu



41 香辣五香酱脆排骨

Crispy pork ribs coated with five spices sauce  
Sườn heo sốt ngũ vị



双葱炒澳洲牛柳片 42

Cantonese style stir-fried  
Australian sliced beef with onion and leeks  
Bò Úc cắt lát xào kiểu Quảng Đông



43 黑椒酱炒牛柳片

Wok fried sliced beef with black pepper sauce  
Bò xào sốt tiêu đen



烧汁脆鸡球 44

Crispy chicken coated with Chinese BBQ sauce  
Gà chiên sốt BBQ



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



宫保鸡丁 45

Kung Pao chicken with dried chilli  
Gà xào ớt khô



46 黄金咸蛋鲜虾

Golden salted egg yolk prawns  
Tôm sốt trứng muối



风味酱蒸石斑片 47

Steamed grouper fillets  
in Chef Kim's aromatic & spicy style  
Cá mú phi lê hấp với sốt cay đặc biệt của Chef Kim



48 川式麻婆豆腐

Szechuan style ma po tofu with minced pork  
Đậu hủ Tứ Xuyên



小米辣蒜炒菠菜 49

Stir-fried spinach with eye bird chilli and garlic  
Cải bó xôi xào tỏi ớt



50 冬菇蚝王扒西兰花

Poached broccoli in mushroom oyster sauce  
Bông cải xanh sốt dầu hào





# 面和饭类

RICE AND NOODLES | COM VÀ MÌ



**51** 叉烧炒香饭  
Fragrant fried rice with BBQ pork  
*Com chiên xá xíu*

**52** 香辣豆豉虾粒炒饭  
Spicy black bean fried rice with shrimps  
*Com chiên tôm với xốt đậu xi cay*



**53** 川式香料鸡肉碎拌面线  
Szechuan Dandan noodles with minced chicken  
*Mì Dan Dan Tứ Xuyên với thịt gà băm*

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



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

# 甜品

DESSERTS | TRÁNG MIỆNG



**55** 金粟马蹄露  
Sweetened water chestnut  
and creamy sweet corn soup  
*Chè củ năng và bắp*



**56** 菠萝蜜椰汁芋香西米露  
Chilled jackfruit sago in taro puree and coconut cream  
*Chè mít với khoai môn bột báng nước cốt dừa*

**57** 斑兰风味花生麻糬  
Homemade pandan glutinous cake  
with crushed peanuts (muah chee)  
*Bánh mochi lá dứa phủ đậu phộng nghiền*



**58** 杨枝甘露  
Chilled sago with mango and pomelo  
*Chè dương chi bột báng*

**59** 冰鲜水果拼盘  
Seasonal fresh fruit platter  
*Trái cây theo mùa*









