



MENU

Frozen swordfish belly, fermented tamarillo,
pickled green durian, pink peppercorns, wasabi

Ostrich ham, yellow wine custard, violet artichoke,
bang bang onions, sunchoke, Périgord truffle

Poached roughscale flounder, melo melo snail,
summer squash, fresh pomelo, green tea and clam broth

Salt water poached Dong Tao chicken,
pickled black fungi, shiitake, coastal seablight

Charcoal grilled mountain goat, seaweed dumpling,
burnt onion puree, kelp oil

Pine lime splice, pineapple, finger lime, fairy floss

4,900

Prices are in 1,000 Vietnam Dong (VND)
and are subject to service charge and VAT



THỰC ĐƠN

Bụng cá kiểng đông lạnh, cà chua thân gỗ lên men,
sầu riêng xanh ngâm chua, tiêu hồng, mù tạt

Đà điều muối, bánh trứng sữa rượu, a ti sô tím,
củ nén, củ cúc vụ, nấm truffle đen Périgord

Cá bơn chần, ốc giác, bí ngòi,
bưởi tươi, nước dùng từ trà xanh và sò đỏ

Chân gà Đông Tảo, nấm mèo ngâm chua,
nấm hương, phi điệp biển

Dê núi nướng than hồng, bánh mì hấp,
hành tây nướng nghiền, dầu tỏi

Kem vị chanh ngón tay và dừa, kẹo bông gòn

4,900

Giá trên được tính theo x1000 VND,
chưa bao gồm thuế và phí dịch vụ