

VIETNAM HOUSE MENU



Khai Vj Appetizer

Shrimp Mousse with Sugar Cane ㊟ 398,000

Chạo tôm, dùng kèm bánh hỏi, các loại rau thơm và nước mắm chua ngọt
Shrimp mousse, served with angel hair noodles, fresh herbs and light fish sauce

Pan-seared Hokkaido Scallop 298,000

Sò điệp Nhật áp chảo, sốt gấc và nước cốt dừa, sốt dầu ngò, trứng cá tằm
Pan-seared Hokkaido scallops, "Gấc" fruit and coconut sauce, coriander oil, Caviar

Char-Grilled Abalone with Shrimp Satay 368,000

Bào ngư nướng sa tế tôm, tiêu xanh, sốt X.O, cải ngồng, dùng kèm rau tiến vua ngâm chua
Char-grilled abalone with shrimp satay, green pepper, X.O sauce, choy sum, served with gongcai pickles

Golden Soft-Shell Crab 398,000

Cua lột lăn trứng muối chiên giòn, dùng kèm sốt me
Two deep-fried soft-shell crabs coated with salted egg, served with tamarind sauce

Salmon Soft Rice Paper Rolls ㊟ 238,000

Gỏi cuốn cá hồi, mè đen, xoài xanh, thì là, trứng cá hồi Caviar, dùng kèm sốt đậu tương
Rice paper rolls with sesame seared salmon, green mango, dill, salmon Caviar, served with soy peanut sauce

Pork and Prawn Fresh Rolls ㊟㊟ 188,000

Gỏi cuốn tôm thịt, bún tươi, các loại rau thơm, dùng kèm sốt đậu tương
Fresh rice paper rolls with tiger prawn, pork, fresh noodles, fresh herbs, served with soy peanut sauce

Scallop and Tiger Prawn Mustard Leaves Rolls 238,000

Diếp cuốn sò điệp, tôm sú, bánh ướt dùng kèm nước mắm chua ngọt
Mustard leaves rolls, scallop, tiger prawn, flat rice noodle served with light fish sauce

Lã Vọng Grilled Fish ㊟ 298,000

Cá tầm phi lê ướp riềng, nghệ, mẻ, thì là áp chảo, bánh hỏi, dùng kèm nước mắm chua ngọt
Seared sturgeon fish fillet marinated with turmeric, galangal, fermented rice, dill, angel hair noodles, served with light fish sauce

Deep Fried Squid 218,000

Mực chiên giòn tẩm muối Chấm Chéo, dùng kèm sốt Aioli
Crispy marinated squid with Chấm Chéo salt, served with Aioli sauce

㊟ Có thịt heo / Contains pork ㊟ Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Khai Vị

Appetizer

Fried Lobster Netted Spring Rolls 288,000

Chả giò tôm hùm, tôm sú, nấm mèo,
dùng kèm với các loại rau thơm và nước mắm chua ngọt
*Deep fried spring rolls with lobsters, tiger prawns,
wood-ear mushrooms, served with fresh herbs and light fish sauce*

Fried Iberico Pork Netted Spring Rolls © 238,000

Chả giò thịt heo Tây Ban Nha, cà rốt, nấm mèo, khoai môn, bún tàu,
dùng kèm với các loại rau thơm và nước mắm chua ngọt
*Deep fried spring rolls with Iberico pork, carrot, wood ear mushroom,
taro, Chinese rice vermicelli, served with fresh herbs and light fish sauce*

Deep Fried Chili Lemongrass Iberico Pork Shoulder © 348,000

Thịt heo Tây Ban Nha chiên sả ớt, hành bơ-rô,
dùng kèm các loại rau thơm và sốt Aioli
*Deep fried Iberian pork, lemongrass, chilli, crispy leek,
served with fresh herbs and Aioli sauce*

Northern Style Pork Knuckle Tossed with Lemongrass & Fresh Herbs © 238,000

Chạo giò heo với sả bào, riềng, mè, lá đinh lăng,
lá sung và trân châu nấm truffle
*Boneless Pork Knuckle, sliced and tossed with lemongrass, galangal,
sesame seeds, aralia greens, fig leaves and truffle pearls*

© Có thịt heo / Contains pork © Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Xà Lách / Món Gỏi Salad

Soft Shell Crab and Green Mango Salad ㊟ Gỏi xoài, củ hủ dừa, bưởi hồng, cà rốt, các loại rau thơm, cua lột chiên giòn, đậu phộng, nước mắm tỏi <i>Green mango, hearts of palm, red pomelo, carrot, fresh herbs, soft shell crab, peanuts, garlic fish sauce</i>	338,000
Seabass and Golden Berry Salad Gỏi cá chẽm tái và trái tằm bóp, chuối chát, rau thơm, dùng kèm bánh tráng và sốt đậu phộng <i>Seabass and golden berry salad, star fruit, fresh herbs, served with rice paper and peanut sauce</i>	268,000
Pomelo and Tiger Prawn Salad Gỏi bưởi hồng và tôm sú, hành tây, cà rốt, rau thơm, nước mắm tỏi, dùng kèm bánh phồng tôm <i>Pink pomelo and tiger prawn salad, pickled onion, carrot, fresh herbs, garlic fish sauce, served with shrimp crackers</i>	268,000
Chicken Crystalline Ice Plant Salad Gỏi gà xé rau kim cương, rau càng cua, cà rốt, cà chua, hành tím, sốt giấm bỗng <i>Shredded chicken crystalline ice plant salad, crab claw herb, carrot, tomato, shallot, Ha Noi vinegar sauce</i>	298,000
Smoked Duck and Galangal Salad ㊟ Gỏi vịt truyền thống với khế chua, bắp cải, các loại rau thơm, nước mắm gừng <i>Traditional duck salad with star fruit, cabbage, fresh herbs, ginger fish sauce</i>	268,000
Lemongrass U.S Beef and Lotus Stem Salad ㊟ Gỏi thịt bò, rau muống, ngò gai, bông súng, ngó sen, sốt me <i>Seared lemongrass U.S beef, morning glory, saw-tooth coriander, water lily flower, lotus stem, tamarind dressing</i>	298,000

㊟ Có thịt heo / Contains pork ㊟ Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Mì và Soup

Noodles and Soup

AUS Beef “Pho” Phở bò Úc truyền thống, dùng kèm các loại rau thơm, giá đỗ, chanh và ớt <i>AUS beef noodles soup, served with fresh herbs, bean sprout, lime and chili</i>	368,000
Fresh Rice Noodle with Salmon Tomato Soup Bún cá hồi Na-uy, cần nước, thì là, cà chua, dùng kèm lá tía tô <i>Fresh rice noodles, marinated Norwegian salmon, water celery, dill, tomato, served with perilla leaves</i>	368,000
Sour Chicken Soup Canh chua lá giang với thịt gà, nấm rơm <i>“Giang” leaves soup with chicken, mushroom</i>	188,000
Vietnam House Abalone Soup Súp bào ngư nấu với nấm, dưa cải chua, đậu hũ non và hành ngò <i>Abalone soup with mushroom, mustard leaves pickles, fresh tofu, green onion, coriander</i>	238,000
Tamarind and Pineapple Seafood Soup Canh chua hải sản tôm sú, sò điệp, mực, đậu bắp, bạc hà, cà chua, rau thơm Việt Nam <i>Tamarind pineapple soup with tiger prawns, scallops, squid, lady fingers, elephant ear stem, tomato, Vietnamese herbs</i>	268,000

Ⓢ Có thịt heo / Contains pork Ⓢ Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Cuốn

Middle Course - R.Y.O.

Tất cả các món tự cuốn đều dùng kèm với xà lách và các loại rau thơm
All dishes come with lettuce and fresh herbs to roll your own wrap

“Hải Phòng” Crab Spring Rolls ㊟ 368,000

Nem rán kiểu Hải Phòng, thịt heo, tôm, thịt cua, nấm hương, cà rốt, giá đỗ, dùng kèm su hào ngâm và nước mắm chua ngọt
“HẢI PHÒNG” fried spring rolls, pork, prawns, crab meat, Shiitake mushrooms, carrot, bean sprouts, served with kohlrabi pickles and light fish sauce

Crab and Iberico Pork Rice Flour Crepe ㊟ 328,000

Bánh xèo truyền thống thịt cua, thịt heo Tây Ban Nha, củ hủ dừa, nấm, dùng kèm rau rừng và nước mắm chua ngọt
Crispy rice flour crepe filled with crab meat, Iberico pork, heart of palm, mushrooms, served with edible wild herbs and light fish sauce

AUS Beef Rolls with Betel Leaves ㊟ 328,000

Bò Úc nướng lá lốt, đậu phộng, dùng kèm các loại rau thơm, bánh hỏi và sốt thơm
Char-grilled AUS beef, betel leaves, peanuts, served with fresh herbs, angle hair noodles and pineapple sauce

Char-grilled Bulot with Betel Leaves ㊟ 228,000

Ốc bulot và thịt heo cuộn lá lốt, dùng kèm bánh hỏi, tía tô và nước mắm chua ngọt
Char-grilled betel leaves filled with pork and bulot snails, served with purple angel-hair noodles, perilla and light fish sauce

㊟ Có thịt heo / Contains pork ㊟ Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Chính

Main Course

Mixed Grilled Seafood Platter Vietnam House Style Tôm hùm nướng thảo mộc, bào ngư sốt sa tế tôm, hào nướng mỡ hành, tôm sú nướng muối ớt, cá hồi nướng, dùng kèm muối tiêu và muối ớt xanh <i>Grilled herbals lobster, shrimp satay abalone, green onion oil oysters, salt chili tiger prawns, salmon, served with lemon salt pepper and green chili sauce</i>	2,388,000
Vietnam House Butter Seafood Hải sản xào bơ cay, tôm càng, tôm sú, ốc bulot, mực, cá tầm, cua lột, dùng kèm bánh mì <i>Sauteed spicy butter seafood, river prawns, tiger prawns, bulot snail, squid, sturgeon, soft shell crab, served with bread</i>	898,000
Char-grilled Chili Salt Amberjack Cá Cam Nhật nướng muối ớt, dùng kèm muối ớt đỏ và rau củ ngâm chua <i>Char-grilled Amberjack coated with a chilli and salt crust, served with a sweet red chili sauce and pickled vegetables</i>	438,000
Caramelized Garoupa Fish Cá bống mú kho, dùng kèm rau củ luộc và cơm trắng <i>Caramelized garoupa with fish sauce, served with steamed vegetables and steamed rice</i>	548,000
X.O. Garoupa Fillet Char-Grilled in Banana Leaf Cá bống mú nướng lá chuối, dùng kèm sốt X.O kiểu Việt Nam House và đậu rồng xào <i>Garoupa fillet char-grilled in banana leaf, served with Vietnam House X.O. sauce and sauteed dragon beans</i>	568,000

© Có thịt heo / Contains pork ☎ Có hạt / Contains nuts
Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ
quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.
*Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies),
please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.*

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Chính

Main Course

Black Cod Fish Hanoi Style, Crispy Mushrooms and Thien Ly Flowers 998,000

Cá tuyết áp chảo sốt cà chua kiểu Hà Nội, thì là, dùng kèm nấm chiên giòn và gỏi thiên lý

Pan-seared Black Cod fish with tomato sauce Ha Noi style, dill, served with crispy mushroom and thien ly flowers salad

Char-grilled “Chăm Chéo” Salmon 438,000

Cá hồi nướng chấm chéo và thảo mộc, dùng kèm rau càng cua trộn

Char-grilled salmon coated with wild mountain pepper and fresh herbs, served with a crab claw herb salad

Char-grilled Sea Tiger Prawns with Chili Salt 548,000

Tôm sú biển thiên nhiên nướng muối ớt kiểu Việt Nam, dùng kèm muối ớt xanh và gỏi xoài

Char-grilled sea tiger prawns with Vietnamese chili salt, served with green chili sauce and mango salad

River Prawns Wok Tossed with X.O Chili Jam 998,000

Tôm càng áp chảo với sốt X.O, quế thơm, hành và ớt

Wok tossed jumbo river prawns, sweet basil, spring onion and chili

River Prawns with Passion Fruit Sauce 798,000

Tôm càng nướng, sốt chanh dây cà phê, dùng kèm măng tây áp chảo

Char-grilled river prawns, coffee passion fruit sauce, served with pan-seared asparagus

Lobster with Vietnam House Pepper Sauce 448,000/100gr

Tôm hùm áp chảo sốt tiêu đen kiểu Vietnam House, bầu, nấm

Pan-seared lobster with Vietnam House black pepper sauce, green gourd, mushrooms

Ⓢ Có thịt heo / Contains pork Ⓢ Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT

All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Chính

Main Course

Twice Cooked Duck Breast with Plum Sauce 328,000

Ức vịt áp chảo, sốt mận, cải thìa, dùng kèm khoai lang mật nghiền
Twice cooked duck breast, plum sauce, bok choy, served with mashed sweet potato

Char-Grilled Wild Pepper Chicken ㊟ 288,000

Gà nướng hạt mắc khén, dùng kèm bắp cải trộn và muối tiêu chanh
Char-grilled free range chicken fillet with wild pepper, served with cabbage salad and pepper lime sauce

Char-Grilled Iberico Pork Secreto ㊟ 368,000

Thịt diêm thần heo Tây Ban Nha nướng ngũ vị, sả, dùng kèm cải ngọt và nước tương ngọt cô đặc
Char-grilled Iberico pork Secreto with five-spices, lemongrass, served with choy sum and sweet soy reduction

Grilled Honey Pork Ribs with Carrot Puree ㊟ 338,000

Sườn heo nướng mật ong, dùng kèm cà rốt nghiền và cải ngọt
Grilled pork ribs with honey, served with carrot puree and choy sum

Char-Grilled Wagyu Beef with Wild Long Pepper Sauce 938,000

Bò Wagyu nướng sốt tiêu lốt, dùng kèm bông cải xanh và khoai tây nghiền trầm hương
Grilled Wagyu sirloin with wild long pepper sauce, broccolini and mashed potato dusted with agarwood

Wok Tossed Cubed Pepper Beef Tenderloin with Smoked Mashed Potato 638,000

Bò lúc lắc xào ớt chuông, hành tây, tiêu Phú Quốc, tỏi, dầu hào, dùng kèm khoai tây nghiền
Wok tossed beef tenderloin with capsicum, onion, Phu Quoc black pepper, garlic, oyster sauce, served with mashed potato

Char-Grilled Lamb Chop with Fermented Tofu 968,000

Sườn cừu nướng chao, tương hột, sả, dùng kèm đậu bắp nướng và cà tím nướng
Char-grilled lamb chop with fermented tofu, salted soy bean, lemongrass, served with grilled lady fingers and baby eggplants

㊟ Có thịt heo / Contains pork ㊟ Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Cơm Rice

Steamed Pandan Rice Cơm trắng lá dứa <i>Steamed pandan rice</i>	38,000
Garlic Fried Rice Cơm chiên trứng tỏi, măng tây, hành, dùng kèm nước tương <i>Fried rice with egg, garlic, asparagus, onion, served with soya sauce</i>	168,000
Seafood Fried Rice Cơm chiên lá cẩm tôm, mực, trứng, đậu, măng tây, dùng kèm nước tương <i>Magenta leaf fried rice with prawns, squid, egg, peas, asparagus, served with soy sauce</i>	238,000
Crab Fried Rice Cơm chiên với thịt cua, hạt sen tươi, cà rốt, hành lá, trứng, dùng kèm nước tương <i>Fried rice with crab, lotus seed, carrot, green onion, egg, served with soy sauce</i>	368,000

Mì Xào Noodles

Crispy Noodle Pillow “Ha Noi” Style with Beef Phở vuông xào thịt bò kiểu Hà Nội, hành tây, cà rốt, cải ngọt và sốt dầu hào <i>Puffed Pho Noodle Pillows served with stir-fried beef, onion, carrot, choy sum and oyster sauce</i>	328,000
Wok Tossed Egg Noodles with Seafood Mì trứng xào tôm, mực, sò điệp, hành, cải ngọt, sốt dầu hào <i>Wok tossed egg noodles with prawns, squid, scallops, onion, choy sum, oyster sauce</i>	328,000
Wok Tossed Brown Noodles with Beef Mì Quảng xào thăn bò Úc, nấm, hành tây, cải ngọt, sốt dầu hào <i>Wok tossed brown noodles with AUS beef tenderloin, enoki mushrooms, onion, choy sum, oyster sauce</i>	328,000

© Có thịt heo / Contains pork ⑧ Có hạt / Contains nuts
Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.
Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Dùng Kèm

Side Dish

Wok Tossed Morning Glory Rau muống xào tỏi sốt dầu hào và ớt <i>Wok tossed morning glory with garlic with oyster sauce</i>	138,000
Wok Tossed X.O. Dragon Beans Đậu rồng xào tỏi với sốt X.O. kiểu Việt Nam House <i>Wok tossed dragon beans with garlic, Vietnam House X.O. sauce</i>	148,000
Sauteed Longevity Spinach X.O Sauce Rau bina xào nấm mỡ, sốt X.O, tỏi, dầu hào <i>Sauteed longevity spinach, rooting shank mushroom, X.O sauce, garlic, oyster sauce</i>	198,000
Wok Tossed Thien Ly Flowers Bông thiên lý xào tỏi với sốt dầu hào <i>Wok tossed Thien ly flowers with garlic, oyster sauce</i>	218,000
Sauteed Broccoli with Shiitake Mushroom Bông cải xanh xào nấm hương, cà rốt, dầu hào và tỏi phi <i>Sauteed broccoli with shiitake mushroom, carrot, oyster sauce and garlic</i>	198,000

🐷 Có thịt heo / Contains pork 🥜 Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Chay Vegetarian

Vegetarian Soft Rice Paper Rolls ㊟ Gỏi cuốn, củ hủ dừa, xoài xanh, ngó sen <i>Soft rice paper rolls filled with heart of palm, green mango, lotus stem</i>	148,000
Crispy Tofu Đậu hủ chiên giòn, dùng kèm sốt gấc <i>Crispy tofu with "Gấc" fruit sauce</i>	148,000
Vegetarian Fried Spring Rolls Nem rán nhân nấm hương, khoai lang, đậu xanh, bắp, dùng kèm bún và nước mắm chay <i>Fried spring rolls filled with shiitake mushroom, sweet potato, mung bean, corn, served with noodle and vegetarian sauce</i>	158,000
Vietnamese Young Jackfruit Salad ㊟ Gỏi mít non, nấm tuyết, cà rốt, rau mùi, đậu phộng, tàu hũ ky và nước mắm mè chay <i>Young jackfruit salad, white fungus mushroom, carrot, fresh herb, peanut, crispy tofu skin and sesame sauce</i>	188,000
Vegetarian Tamarind and Pineapple Soup Canh chua củ hủ dừa, me, đậu bắp, rau thơm Việt Nam và bạc hà <i>Tamarind, pineapple soup with heart of palm, lady finger, elephant ear stem, fresh tofu and Vietnamese herbs</i>	158,000
Lotus Leaf Brown Fried Rice Cơm chiên gạo lức gói lá sen, bắp, đậu, cà rốt, măng tây, nấm, dùng kèm nước tương <i>Lotus leaf wrapped brown fried rice, corn, peas, carrot, asparagus, mushrooms, served with soya sauce</i>	188,000
Vegetable Turmeric Curry Cà ri rau củ, đậu bắp, cà tím, khoai tây, đậu hủ, nấm hương, bắp non <i>Vegetables curry, lady fingers, eggplant, potato, tofu, Shiitake mushrooms, baby corn</i>	188,000
Vietnamhouse Vegetarian Home-made Pork ㊟ Heo quay chay ướp ngũ vị hương áp chảo, dùng kèm gỏi hoa chuối, đậu phộng và nước tương cô đặc <i>Pan-seared Vietnam House vegetarian Home-made Pork with five spices, served with banana blossom salad, peanuts and soy reduction</i>	198,000

㊟ Có thịt heo / Contains pork ㊟ Có hạt / Contains nuts

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp.

Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the restaurant manager who can advise on a selection of suitable dishes.

Giá niêm yết bằng VNĐ, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT
All prices are quoted in VND and subject to service charge and VAT

Món Tráng Miệng Desserts

Vietnam House Bean Curd Đậu hủ truyền thống, nước đường hương gừng, bột báng và nước cốt dừa <i>House made silken bean curd in warm ginger syrup, sago pearls and coconut milk</i>	108,000
Cheese and Coffee Flan Bánh Flan với phô mai, cafe Việt Nam và trái cây tươi <i>Cheese and Vietnamese coffee flan with fresh fruit</i>	168,000
Pandan Crème Brûlée Bánh sữa trứng hương lá dứa nướng, dùng kèm trái cây tươi và kem Ý <i>Pandan crème brûlée, served with assorted tropical fresh fruits and gelato</i>	238,000
Salted Cream and Chocolate Tart Bánh sô cô la với kem mặn dùng kèm kem dâu và xốt sô cô la <i>Chocolate tart with salted cream, served with strawberry gelato and chocolate sauce</i>	188,000
Fresh Seasonal Fruit Trái cây tươi theo mùa	168,000
Sticky Rice Yogurt Sữa chua nếp cẩm, dùng kèm nhãn tươi <i>Purple sticky rice yogurt, served with fresh longan</i>	128,000