

Harlequin Christmas Ball

A Feast for The Senses

December 24th & 25th, 2024
18:00 - 22:00

VND 2,888,000++ per person

CAFÉ
CARDINAL

Hamachi

Hamachi crudo | Bagna Cauda | Ginger jelly | "Sturia" Classic Oscietre caviar
Crudo cá cam Nhật Bản | Bagna Cauda | Thạch gừng | Trứng cá tầm Oscietre "Sturia"
Mionetto, Prestige Collection Brut, Glera, Prosecco Treviso DOC | Veneto - Italy

Foie Gras

Pan seared foie gras | Da Lat fig compote |
Thyme and honey brioche | Cherry duck sauce
Gan ngỗng áp chảo | Compote quả sung Đà Lạt |
Bánh mì Brioche xạ hương và mật ong | Xốt vịt và quả anh đào
Gustave Lorentz, Pinot Gris Reserve | Alsace - France

Canadian Lobster

Canadian lobster | Pumpkin saffron mousseline | Bisque | Herbs infused oil
Tôm hùm Canada | Mousseline bí đỏ và nhụy hoa nghệ tây | Xúp Bisque | Dầu thảo mộc
Les Allées Du Vignoble, Domaine d'Henri - Chardonnay,
Petit-Chablis AOC | Burgundy - France

Iberico

Roasted Iberico presa | Jerusalem artichoke | Peperonata sauce | Black garlic | Polenta chips
Thăn vai heo Iberico nướng | Củ cúc vu | Xốt Peperonata | Tỏi đen | Polenta chiên giòn
Clay Creek, Cabernet Sauvignon | California - USA

Wagyu

Wagyu MB 6/7 tenderloin | Black Truffle | Pomme fondant | Swiss chard meat liquor
Thăn bò Wagyu MB 6/7 | Nấm Truffle đen | Khoai tây nấu bơ | Xốt thịt bò cải cầu vồng
Château Larose-Trintaudon, Cru Burgeois Supérieurs - Cabernet Sauvignon,
Merlot Haut-Médoc AOC | Bordeaux - France

Joyeux Noël

Christmas dessert buffet | Our imported cheese selection
Quầy Buffet tráng miệng chủ đề Giáng Sinh | Lựa chọn các loại phô mai nhập khẩu
Noval Tawny Port | Douro Valley Portugal

A Starlight Rhapsody

December 31st, 2024
18:00 – Late

VND 3,588,000++ per person

CAFÉ
CARDINAL

Wagyu Tartare

Wagyu beef tartare | Marui ishida sea urchin | Potato nest
Tartare bò Wagyu | Nhum biển Marui Ishida | Bánh khoai tây
Alfred Gratien Brut Classique | Epernay, Champagne – France

Carabinero

Carabinero prawn | Prawn head aioli | Nuoc mam jelly | Kohlrabi and fennel remoulade
Tôm đỏ Địa Trung Hải | Aioli gạch tôm | Thạch nước mắm | Xốt Remoulade su hào và củ hủ
Gustave Lorentz, Pinot Gris Reserve | Alsace – France

Tortellini

Confit duck tortellini | Foie gras | Xuanwei Yunnan ham consommé | White truffle
Tortellini thịt vịt hầm | Gan ngỗng | Consommé dăm bông
Xuân Vị vùng Vân Nam | Nấm Truffle trắng
Louis Jadot, "Couvent Des Jacobins", Pinot Noir | Burgundy – France

Risotto

Toothfish | Squid ink Acquerello risotto | Mussel curry sauce
"Kaviari" Oscietre prestige caviar
Cá tuyết Nam Cực | Cơm Ý Acquerello mực | Xốt cà ri vẹm
Trứng cá tầm Oscietre prestige "Kaviari"
Castello Banfi, Rosso Di Montalcino DOC | Tuscany – Italy

Kagoshima Wagyu

Kagoshima Wagyu A5 tenderloin | Celeriac puree | Morel
Thăn nội bò Wagyu Kagoshima A5 | Củ cần tây nghiền | Nấm bụng dê
Château Larose-Trintaudon, Cru Burgeois Supérieurs – Cabernet Sauvignon,
Merlot Haut-Médoc AOC | Bordeaux – France

Dessert & Cheese Buffet

New Year dessert buffet | Our imported cheese selection
Quầy Buffet tráng miệng chủ đề Năm mới | Lựa chọn các loại phô mai nhập khẩu
Noval Tawny Port | Douro Valley Portuga



Harlequin *Festive Set Menu*

December 2nd – 23rd, 2024
18:00 – 22:00

VND 888,000++ per person

CAFÉ
CARDINAL

Bread & Butter

Bánh mì tươi nướng, dùng kèm bơ

Amuse Bouche

Chef's special Amuse Bouche

Món khai vị từ bếp trưởng

Appetizer

Tomato

Heirloom tomato | Tomato tartar | Mustard seed

Cà chua Heirloom | Tartar cà chua | Hạt mù tạt

Or | *Hoặc*

Turkey Ravioli

Turkey mousse Ravioli | Parmesan cheese | Sage | Chicken consommé

Ravioli nhân mousse gà tây | Phô mai Parmesan | Lá xô thơm | Xúp gà nước trong

Main Course

Salmon

Salmon | Green peas | Lobster emulsion

Cá hồi | Đậu Hà Lan | Emulsion tôm hùm

Or | *Hoặc*

Angus Beef

Grilled Angus tenderloin | Phu Quoc pepper | Whisky | Morel

Thăn bò Angus | Tiêu Phú Quốc | Whisky | Nấm bọ ngựa

Dessert

Flambé Christmas pudding

Bánh pudding đốt rượu

Or | *Hoặc*

Assorted fresh fruit

Các loại trái cây tươi

Imperial Cantonese Feast

December 24th, 2024 - January 1st, 2025

VND 3,088,000++ per person



龍朝軒
NHÀ HÀNG LONG TRIỀU
THE ROYAL PAVILION

蜜味叉燒 - 陳醋小黃瓜 - 脆炸雪魚粒

Honey-glazed barbecued pork - Tossed cucumber with vinegar

Fried crispy diced cod fish

Xà xíu sốt mật - Dưa leo trộn giấm - Cá tuyết chiên giòn

金池玉枕(黃湯燴花膠)

Braised fish maw in chicken broth

Bóng cá chần canh gà

脆米香草汁炒野生虎蝦球(位上)

Steamed chicken with shiitake mushroom

Gà hấp nấm bông khô

濃湯珍菌浸菜芯

Poached choysum and mushroom in superior broth

Cải ngọt Hồng Kông và nấm chần thượng canh

麻香火鴨粒炒絲苗

Fried rice with diced roast duck

Cơm chiên thịt vịt quay

生磨腰果露

Sweetened cashew cream

Chè hạt điều

QQ聖誕雪人

Glutinous rice cake with lotus seeds

Bánh nếp nhân hạt sen