



Bring more, save more !!!

Bring 10 pay 8 | Bring 20 pay 16 | Bring 30 pay 24

Đi 10 tính tiền 8 | Đi 20 tính tiền 16 | Đi 30 tính tiền 24

*Group above 30 guests will get complimentary for 06

Miễn phí 6 khách cho nhóm trên 30 khách

Apply for set menu only

Chỉ áp dụng cho thực đơn chọn sẵn



SET 1: 4.970.000++/Table/10 pax

- Ba Món Khai Vị**
BBQ cut platter (3 Varieties)
燒味三拼
- Súp Bong Bóng Cá Thịt Cua**
Fish maw with crab meat thick soup
蟹肉魚肚羹
- Cá File Hấp Kiểu Hồng Kông**
Steamed fillet fish in Hong Kong styles
清蒸班球
- Đậu Hủ Hồng Xiu**
Braised beancurd with mushroom & vegetable
紅燒豆腐
- Cơm Chiên Sò Điệp Sốt Cải Xanh**
Fried rice with scallop and vegetable puree
菜汁帶子炒飯
- Chè Mè Đen**
Creamy sesame paste
香滑芝麻糊

SET 2: 5.615.000++/Table/10 pax

- Vịt Quay Bắc Kinh**
Roasted peking duck
北京片皮鴨
- Súp Sò Điệp Gạch Cua**
Scallop & crab roe thick soup
龍皇帶子羹
- Tôm Sú Chiên Xi Dầu**
Deep - fried fresh shrimp with soya sauce
豉油皇煎生蝦
- Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hồng Kông**
Steamed garoupa in Hong Kong styles
清蒸花尾躉
- Cải Rổ Xào Tỏi**
Stir fired kalan with garlic
蒜茸芥蘭
- Thịt Vịt Chiên Cơm**
Fried rice from duck
鴨粒炒飯
- Chè Dương Chi Cam Lộ**
Chilled mango and pomelo
楊枝甘露

SET 3: 5.675.000++/Table/10 pax

- Gà Chiên Giòn**
Signature crispy roasted chicken
脆皮炸子雞
- Canh Gà Nấm Đông Cải Thảo Tiềm**
Double - boiled flower mushroom with cabbage soup
菜膽冬菇燉雞
- Tôm Chiên Giòn Sốt Mayonaise**
Deep - fried prawn with mayonnaise sauce
生汁明蝦球
- Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hồng Kông/Chiên Giòn**
Steamed garoupa in Hong Kong styles/ Deep - fried
清蒸花尾躉/油浸
- Nấm Bào Ngư, Bông Cải Xanh Xào Với Dầu Hào**
Braise mushroom with broccoli in oyster sauce
鮑魚菇西蘭花蠔油
- Mì Xào Xi Dầu Kiểu Hồng Kông**
Stir - fried noodle with soya sauce in Hong Kong styles
豉油皇炒麵
- Đậu Hủ Hạnh Nhân Long Nhãn**
Almond beancurd with longan
龍眼杏仁豆腐

東家

TUNG GARDEN

SET 4: 8.670.000++/Table/10 pax

1. Heo Sữa Thập Cẩm
Suckling pig platter
乳豬拼盆
2. Súp Bong Bóng Cá Thịt Cua
Fish maw with crab meat thick soup
蟹肉魚肚羹
3. Tôm Sú Chiên Giòn Kiểu Hồng Kông
Deep-fried fresh shrimp with minced garlic in Hong Kong styles
金銀蒜爆生蝦
4. Sườn Chiên Giòn Cháy Tỏi
Deep - fried pork rib with garlic
蒜香排骨
5. Cá Bống Tượng Hấp Kiểu Hong Kong
Steamed live marble goby in Hong Kong styles
清蒸筍殼魚
6. Cải Rổ Xào Tỏi
Stir - fried kalan with garlic
蒜茸芥蘭
7. Cơm Chiên Sò Điệp Khô Với Lòng Trắng Trứng
Fried rice with conpoy and white egg
瑤柱蛋白炒飯
8. Chè Dương Chi Cam Lộ
Chilled mango and pomelo
楊枝甘露

SET 5: 9.880.000++/Table/10 pax

1. Gà Quý Phi Với Sứa Biển
Steamed empress chicken with jelly fish
海蜇貴妃雞
2. Súp Bào Ngư Hải Sâm Vi Cá
Shedded abalone with dried seafood thick soup
鮑參翅肚羹
3. Tôm Sú Đút Lò Trứng Muối Hoàng Kim
Baked fresh shrimp with salted egg yolk
黃金焗生蝦
4. Sườn Kinh Đô
Baked pork rib with sweet and sour sauce
京都焗排骨
5. Nấm Linh Chi, Trúc Xanh, Bông Cải Xanh Xào Dầu Hào
Stir-Fired ganoderma, bamboo pith and broccoli with oyster sauce
竹筍北菇西蘭花
6. Cá Bống Tượng Hấp Kiểu Hong Kong
Steamed live marble goby in Hong Kong styles
清蒸筍殼魚
7. Cơm Chiên Sò Điệp Sốt Cải Xanh
Fried rice with scallop and vegetable puree
菜汁帶子炒飯
8. Chè Đậu Đỏ Hạt Sen
Lotus seeds with reb bean pasted
蓮子紅豆沙

SET 6: 10.760.000++/Table/10 pax

1. Vịt Quay Giòn
Signature roasted crispy duck
脆皮燒鴨
2. Nguyên Trái Bí Hải Sản
Double - boiled whole melon soup
八寶節瓜盅
3. Sò Điệp Xào Bông Cải Xanh
Stir - fried scallop with broccoli
西蘭花炒帶子
4. Tôm sú Chiên Giòn Cháy Tỏi
Deep - fried prawn with minced garlic
金銀蒜爆生蝦
5. Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hong Kong
Steamed garoupa in Hong Kong styles
清蒸花尾躉
6. Bào Ngư Hải Sâm Dầu hào
Braised abalone and sea cucumber with oyster sauce
海參扣10頭鮑魚
7. Mì Xào Xi Dầu Kiểu Hồng Kông
Stir - fried noodle with soya sauce in Hong Kong styles
豉油皇炒麵
8. Pudding Xoài
Mango pudding
香芒布丁



SET 7: 6.250.000++/Table/10 pax

- 1. Ba Món Khai Vị**
BBQ combination
燒味三拼
- 2. Súp Đậu Hủ Hải Sản**
Sea food beancurd thick soup
海鮮豆腐羹
- 3. Mực Xào Hạt Macadamia**
Sautéed cuttlefish with macadamia
美果醬皇炒枝片
- 4. Tôm Sú Cháy Tỏi**
Deep - fried Prawn with Minced Garlic
金銀蒜爆生蝦
- 5. Nấm Đông Cô, Bó Xôi Xào Dầu Hào**
Braised spinach with mushroom in oyster sauce
冬菇扒菠菜
- 6. Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hồng Kông**
Steamed garoupa in Hong Kong styles
清蒸花尾躉
- 7. Cơm Chiên Dương Châu**
Yang Chou fried rice
揚州炒飯
- 8. Chè Đậu Đỏ Hạt Sen**
Red bean cream with lotus seeds
蓮子紅豆沙

SET 8: 7.020.000++/Table/10 pax

- 1. Vịt Quay Quảng Đông**
Signature roasted crispy duck
脆皮燒鴨
- 2. Nấm Đông Cô Cải Thảo Tiềm Gà**
Double - Boiled cabbage with chicken & mushroom
菜膽北菇燉雞湯
- 3. Sò Điệp Xào Rau Cải**
Sautéed scallop with vegetables
碧祿炒帶子
- 4. Sườn Kinh Đô**
Baked pork rib with sweet & sour sauce
京都焗排骨
- 5. Tôm Chiên Bơ Sốt Chanh**
Deep - fried prawn with butter & lemon
奶檸蝦球
- 6. Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hồng Kông**
Steamed garoupa in Hong Kong styles
清蒸花尾躉
- 7. Cơm Chiên Sò Điệp Khô Với Lòng Trắng Trứng**
Fried rice with dry conpoy and white egg
瑤柱蛋白炒飯
- 8. Chè Đậu Đỏ Trôi Nước**
Red bean cream with black sesame dumpling
紅豆沙湯丸

SET 9: 7.350.000++/Table/10 pax

- 1. Vịt Quay Quảng Đông**
Signature roasted crispy duck
脆皮燒鴨
- 2. Súp Sò Điệp Gạch Cua**
Scallop with crab roe thick soup
龍皇帶子羹
- 3. Gà Xào Nấm Thập Cẩm với Rau Củ**
Sautéed chicken with mushrooms & vegetables
碧祿什菌炒雞球
- 4. Gân Heo, Nấm Đông Cô Sốt Bào Ngư**
Braised tendons with mushrooms in abalone sauce
冬菇蹄根鮑魚汁
- 5. Tôm Sú Chiên Xi Dầu**
Deep - fried live prawns with soya sauce
豉油皇煎生蝦
- 6. Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hồng Kông**
Steamed garoupa in Hong Kong styles
清蒸花尾躉
- 7. Cơm Chiên Sò Điệp Khô Với Lòng Trắng Trứng**
Fried rice with dry conpoy and white egg
瑤柱蛋白炒飯
- 8. Đậu Hủ Hạnh Nhân Long Nhãn**
Chilled almond beancurd with longan
杏仁豆腐



SET 10: 9.220.000++/Table/10 pax SET 11: 11.120.000++/Table/10 pax SET 12: 14.080.000++/Table/10 pax

- 1. Ba Món Khai Vị**
BBQ combination
燒味三拼
- 2. Súp Bào Ngư Hải Sâm Vi Cá**
Shredded abalone with dried seafood thick soup
鮑參翅肚羹
- 3. Tôm Sú Rang Muối Tiêu**
Deep - Fried live prawns with pepper & salter
椒鹽生蝦
- 4. Ốc Biển Và Rau Củ Xào Với Dầu Hào**
Braised sea whelk with vegetables in oyster sauce
響螺片碧綠蠔油
- 5. Gà Chiên Da Giòn**
Signature crispy roasted chicken
脆皮炸子雞
- 6. Cá Mú Nghệ Hấp Kiểu Hồng Kông**
Steamed garoupa in Hong Kong styles
清蒸花尾躉
- 7. Cơm Chiên Hải Sản Gạch Cua Tung Garden**
Tung garden special sea food fried rice
蟹皇海鮮炒飯
- 8. Pudding Xoài**
Mango pudding
香芒布丁

- 1. Heo Sữa Quay (Nguyên Con)**
Crispy suckling pig
鴻運乳豬全體
- 2. Canh Kỷ Tử Sò Điệp Khô Tiềm Gà**
Double boiled chicken with wolfberry
杞子燉雞湯
- 3. Sò Điệp và Bông Cải Xanh xào với Tương XO**
Sautéed scallops with broccoli & XO sauce
X.O醬帶子炒西蘭花
- 4. Gân Heo, Nấm Đông Cô Sốt Bào Ngư**
Braised tendons with mushrooms in abalone sauce
冬菇蹄根鮑魚汁
- 5. Tôm Trứng Muối Hoàng Kim**
Baked fresh shrimp with salted egg yolk
黃金焗生蝦
- 6. Cá Bống Tượng Hấp kiểu Hồng Kông**
Steamed live marble goby in Hong Kong styles
清蒸筍殼魚
- 7. Cơm Chiên Hải Sản Tung Garden**
Fried rice with sea food & abalone sauce wrapped | lotus leaf
東家海鮮炒飯
- 8. Chè Dương Chi Cam Lộ**
Chilled mango with pomelo
楊枝甘露

- 1. Heo Sữa Quay Thập Cẩm**
Suckling pig combination
乳豬拼盆
- 2. Súp Vi Cá Gà Xé và Bong Bóng Cá**
Braised shark's fin with chicken & fish maw soup
紅燒花膠雞絲翅
- 3. Chân Ngỗng, Nấm Đông Cô sốt Bào Ngư**
Braised goose wed with mushroom in abalone sauce
餓掌冬菇鮑魚汁
- 4. Càng Cua Bách Hoa**
Deep - fried crab claw stuffed with minced shrimp
百花炸讓蟹鉗
- 5. Tôm Xào Hạt Điều**
Sautéed prawns with cashew nut
腰果炒蝦仁
- 6. Cá Bống Tượng Hấp kiểu Hồng Kông**
Steamed live marble goby in Hong Kong styles
清蒸筍殼魚
- 7. Cơm Chiên Hải Sản**
Fried rice with sea food
海鮮炒飯
- 8. Tuyết Giáp Tiềm Táo Đỏ**
Sweetened snow frog with lotus seeds
紅蓮燉雪蛤