



SET 1: 4.520.000 ++/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: 5.105.000++/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: 5.160.000 ++/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



SET 4: 7.880.000 ++/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 Hồng Kông**
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: 8.980.000 ++/Table/10 pax

- 1. Gà Quý Phi Với Sứa Biển**
Steamed empress chicken with jelly fish
海蜇貴妃雞
- 2. Súp Bào Ngự 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
竹筴北菇西蘭花
- 6. Cá Bống Tượng Hấp Kiểu Hồng Kông**
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: 9.780.000 ++/Table/10 pax

- 1. Vịt Quay Giòn**
Signature roasted crispy duck
脆皮燒鴨
- 2. Súp 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 Hồng Kông**
Steamed garoupa in Hong Kong styles
清蒸花尾躉
- 6. Bào Ngự 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 1: 5.680.000++/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 2: 6.380.000++/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 3: 6.680.000++/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 4: 8.380.000++/Table/10 pax

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

SET 5: 10.118.000++/Table/10 pax

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

SET 6: 12.800.000++/Table/10 pax

- Heo Sữa Quay Thập Cẩm**
Suckling pig combination
乳豬拼盆
- 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
- Chân Ngỗng, Nấm Đông Cô sốt Bào Ngư**
Braised goose wed with mushroom in abalone sauce
餓掌冬菇鮑魚汁
- Càng Cua Bách Hoa**
Deep - fried crab claw stuffed with minced shrimp
百花炸讓蟹鉗
- Tôm Xào Hạt Điều**
Sautéed prawns with cashew nut
腰果炒蝦仁
- Cá Bống Tượng Hấp kiểu Hồng Kông**
Steamed live marble goby in Hong Kong styles
清蒸筍殼魚
- Cơm Chiên Hải Sản**
Fried rice with sea food
海鮮炒飯
- Tuyết Giáp Tiềm Táo Đỏ**
Sweetened snow frog with lotus seeds
紅蓮燉雪蛤