



### 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

Applicable for weddings only  
Chỉ áp dụng cho tiệc cưới

### 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

Applicable for weddings only  
Chỉ áp dụng cho tiệc cưới

### 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

Applicable for weddings only  
Chỉ áp dụng cho tiệc cưới



### 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 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: 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 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: 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 Hong Kong**  
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 Nhân**  
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