



SET MENU

FOR 10 PAX

SET 1: VND 5,968,000++

1. Ba Món Quay Thập Cẩm

BBQ cut platter (3 varieties)

燒味三拼

2. Súp Bong Bóng Cá Thịt Cua

Fish maw with crab meat thick soup

蟹肉魚肚羹

3. Cá Mú Đen Cắt Miếng Sốt Chua Ngọt

Sweet and sour black grouper

菠蘿咕嚕斑塊

4. Tôm Xào Bông Cải Xanh Nấm Cục Đen

Stir-fried shrimp with broccoli and black Truffle

西蘭花黑松露醬炒蝦球

5. Cơm Chiên Sò Điệp Sốt Cải Xanh

Fried rice with scallop and vegetable puree

菜汁帶子炒飯

6. Bánh Trứng Hấp

Cantonese sponge cake

香滑馬來糕

SET 2: VND 6,380,000++

1. Gà Quý Phi

Steamed Empress chicken

貴妃雞

2. Súp Sò Đẹp Gạch Cua

Scallop & crab roe thick soup

龍皇帶子羹

3. Tôm Chiên Sốt Wasabi

Deep-fried fresh shrimp with wasabi sauce

日本芥末蝦球

4. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed garoupa in Hong Kong style

清蒸珍珠斑

5. Cải Rổ Xào Tỏi

Stir-fried kalan with garlic

蒜茸芥蘭

6. Cơm Chiên Dương Châu

Yang Zhou fried rice

楊洲炒飯

7. Chè Dương Chi Cam Lộ

Chilled mango and pomelo

楊枝甘露

FOR 10 PAX

SET 3: VND 7,180,000++

1. Vịt Quay Da Giòn

Signature roasted crispy duck

脆皮燒鴨

2. Súp Bong Bóng Cá Thịt Cua

Fish maw with crab meat thick soup

蟹肉魚肚羹

3. Sò Điệp Xào Rau Cải

Sautéed scallop with vegetables

碧綠炒帶子

4. Sườn Kinh Đô

Baked pork rib with sweet & sour sauce

京都焗排骨

5. Tôm Chiên Sốt Bơ Chanh

Deep-fried shrimp with butter & lemon

西檸蝦球

6. Cá Mú Trăn Châu Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed garoupa in Hong Kong style

清蒸珍珠斑

7. Cơm Hải Sản Sốt Bào Ngư Lá Sen

Fried rice with seafood & abalone sauce
wrapped in lotus leaf

鮑魚汁海鮮荷葉飯

8. Chè Đậu Đỏ Hạt Sen

Lotus seeds with red bean paste

蓮子紅豆沙

SET 4: VND 7,780,000++

1. Vịt Quay Da Giòn

Signature roasted crispy duck

脆皮燒鴨

2. Canh Nấm Đông Cô Cải Thảo Tiềm Gà

Double-boiled Shitake mushroom with cabbage soup and Chicken

菜膽冬菇燉雞湯

3. Tôm Chiên Giòn Sốt Mayonnaise

Deep-Fried prawn with mayonnaise Sauce

生汁明蝦球

4. Cá Mú Trăn Châu Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed garoupa in Hong Kong style

清蒸珍珠斑

5. Nấm Bào Ngư, Bông Cải Xanh Xào Sốt Dầu Hào

Braise oyster mushroom with broccoli in oyster sauce

鮑魚菇蠔油扒西蘭花

6. Mì E-fu Xào Nấm Thập Cẩm

Stir-fried E-fu noodle with mixed mushroom

菇絲燜伊麵

7. Đậu Hủ Hạnh Nhân Long Nhãn

Chilled almond beancurd with longan

龍眼杏仁豆腐

FOR 10 PAX

SET 5: VND 8,080,000++

1. Ba Món Quay Thập Cẩm

BBQ cut platter (3 Varieties)

燒味三拼

2. Súp Đậu Hủ Hải Sản

Seafood beancurd thick soup

海鮮豆腐羹

3. Mực Và Sò Đẹp Rang Muối Tiêu

Wok-fried squid and scallops with salt & pepper

椒鹽帶子，墨魚

4. Tôm Sú Đút Lò với Trứng Muối

Baked fresh prawn with salted egg yolk

黃金生蝦

5. Nấm Đông Cô, Bò Xôi Xào Dầu Hào

Braised spinach with Shitake mushroom in oyster sauce

冬菇扒菠菜

6. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed garoupa in Hong Kong style

清蒸珍珠班

7. Cơm Chiên Nấm Cự Đen Hải Sản

Black truffle seafood fried rice

黑松露海鮮炒飯

8. Chè Khoai Môn Bột Bán Nước Dừa

Sweet taro & sago with coconut gruel

芋容西米露

SET 6: VND 9,220,000++

1. Ba Món Quay Thập Cẩm

BBQ cut platter (3 Varieties)

燒味三拼

2. Súp Bào Ngư Hải Sản 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 & salt

椒鹽生蝦

4. Ốc Biển và Rau Củ Xào Với Dầu Hào

Braised sea whelk with vegetables in oyster sauce

響螺片扒時蔬

5. Gà Xi Dầu

Marinated soya sauce chicken

豉油皇雞

6. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed garoupa in Hong Kong style

清蒸珍珠班

7. Cơm Chiên Hải Sản Gạch Cua Tung Garden

Tung Garden special crab roe and seafood fried rice

東家炒飯

8. Pudding Xoài

Mango pudding

香芒布丁

FOR 10 PAX

SET 7: VND 9,480,000++

1. Heo Sữa Quay (Nguyên Con)

Crispy suckling pig
鴻運脆皮乳豬(一隻)

2. Súp Bong Bóng Cá Thịt Cua

Fish maw with crab meat thick soup
蟹肉魚肚羹

3. Đậu Hủ Rang Muối Tiêu Bách Hoa

Deep-fried tofu stuffed with minced shrimp, pepper & salt
椒鹽百花釀豆腐

4. Gân Heo, Nấm Đông Cô Sốt Bào Ngư

Braised pork tendons with Shitake mushrooms in abalone sauce
蹄筋冬菇扒時蔬

5. Tôm Hấp Miến Tỏi

Steamed prawn with vermicelli & minced garlic
蒜茸粉絲蒸生蝦

6. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed garoupa in Hong Kong style
清蒸珍珠班

7. Cơm Chiên Sò Điệp Sốt Cải Xanh

Fried rice with scallop & vegetable puree
菜汁帶子炒飯

8. Đậu Hủ Hạnh Nhân Long Nhân

Chilled almond beancurd with longan
龍眼杏仁豆腐

SET 8: VND 10,780,000++

1. Gà Quý Phi

Steamed Empress chicken
貴妃雞

2. Súp Bào Ngư Hải Sâm Vi Cá

Shredded abalone with dried seafood thick soup
鮑參翅肚羹

3. Tôm Sú Đút Lò với Trứng Muối

Baked fresh shrimp with salted egg yolk
黃金生蝦

4. Sườn Kinh Đô

Baked pork rib with sweet & sour sauce
京都焗排骨

5. Bông Cải Xanh Hầm với Nấm Đông Cô & Trúc Sinh

Braised broccoli with bamboo pith & black mushroom
竹笙冬菇西蘭花

6. Cá Bống Tượng Hấp Kiểu Hong Kong

Hong Kong-Style Steamed Marble Goby
清蒸筍殼魚

7. Cơm Chiên Hải Sản Gạch Cua Tung Garden

Tung Garden special crab roe and seafood fried rice
東家炒飯

8. Chè Đậu Đỏ Hạt Sen

Lotus seeds with red bean paste
蓮子紅豆沙

FOR 10 PAX

SET 9: VND 12,280,000++

1. Heo Sữa Quay (Nửa Con)

Crispy suckling pig (half)

鴻運脆皮乳豬 (半隻)

2. Canh Bong Bóng Cá Kỉ Tử Tiềm Gà

Double-boiled chicken with fish maw and goji berries soup

花膠杞子燉雞湯

3. Tôm Sú Chiên Giòn Kiểu Hong Kong

Deep-fried fresh prawn with minced garlic in Hong Kong style

避風塘生蝦

4. Sườn Heo Sốt Cà Phê Đút Lò

Oven baked coffee pork ribs

咖啡焗排骨

5. Cá Bống Tượng Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed live marble goby in Hong Kong style

清蒸筍殼魚

6. Bó Xôi Xào Lòng Trắng Trứng

Stir-fried spinach with egg white

杞子蛋白炒菠菜

7. Cơm Chiên Sò Điệp Sốt Cải Xanh

Fried rice with scallop & vegetable puree

菜汁帶子炒飯

8. Chè Dương Chi Cam Lộ

Chilled mango with pomelo

楊枝甘露

SET 10: VND 15,780,000++

1. Vịt Quay Da Giòn

Signature roasted crispy duck

脆皮燒鴨

2. Nguyên Trái Bí Tiềm Hải Vị

Double-boiled whole melon soup with assorted seafood

八寶節瓜盅

3. Bào Ngư Hải Sâm Dầu Hào

Braised abalone and sea cucumber with oyster sauce

蠔皇鮑魚海參

4. Tôm Hấp Miến Tỏi

Steamed prawn with vermicelli & minced garlic

蒜茸粉絲蒸生蝦

5. Sò Điệp Xào Bông Cải Xanh

Stir-fried scallop with broccoli

西蘭花炒帶子

6. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed garoupa in Hong Kong style

清蒸珍珠斑

7. Mì E-fu Xào Nấm Thập Cẩm

Stir-fried E-fu noodle with mixed mushroom

菇絲燜伊麵

8. Bánh Quế Hoa Kỷ Tử

Wolfberry and osmanthus jelly

杞子桂花糕

FOR 10 PAX

SET 11: VND 15,800,000++

1. Heo Sữa Quay (Nửa Con)

Crispy suckling pig (half)

鴻運脆皮乳豬 (半隻)

2. Vịt Cá Thịt Cua Hồng Xíu

Braised shark's fin with crab meat in brown sauce

紅燒蟹肉翅

3. Sò Điệp Rang Muối Tiêu Bách Hoa

Salt & pepper scallops with shrimp mousse.

椒鹽白花帶子

4. Gân Heo, Nấm Đông Cô Sốt Bào Ngư

Braised pork 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 Hong Kong

Steamed live marble goby in Hong Kong style

清蒸筍殼魚

7. Cơm Hải Sản Sốt Bào Ngư Lá Sen

Fried rice with seafood & abalone sauce

wrapped in lotus leaf

鮑魚汁海鮮荷葉飯

8. Chè Dương Chi Cam Lộ

Chilled mango with pomelo

楊枝甘露

SET 12: VND 19,180,000++

1. Heo Sữa Quay Thập Cẩm

Suckling pig combination.

乳豬拼盆

2. Canh Bông Bông Cá Kỉ Tử Tiềm Gà

Double-boiled chicken with fish maw and goji berries soup

花膠杞子燉雞湯

3. Bào Ngư Hải Sâm Nấm Đông Cô Sốt Bào Ngư

Braised abalone and sea cucumber with mushroom

in abalone sauce

蠔皇鮑魚海參

4. Càng Cua Bách Hoa

Deep-fried crab claw stuffed with minced shrimp

百花炸讓蟹鉗

5. Tôm Xào Măng Tây

Sautéed prawns with asparagus

鮮蘆筍炒蝦球

6. Cá Bống Tượng Hấp Kiểu Hong Kong

Hong Kong-Style Steamed Marble Goby

清蒸筍殼魚

7. Cơm Chiên Hải Sản Gạch Cua Tung Garden

Tung Garden special crab roe and seafood fried rice

東家炒飯

8. Bánh Quế Hoa Kỉ Tử

Wolfberry and osmanthus jelly

杞子桂花糕



TUNG GARDEN

1st floor, Eastin Grand Hotel Saigon
253 Nguyen Van Troi, ward 10, Phu Nhuan district, HCMC.
Hotline: 0933 768 080 | www.tunggarden.com