



*Authentic
Cantonese Cuisine*
Since 2007



*Authentic
Cantonese Cuisine*
Since 2007





Authentic
Cantonese Cuisine
Since 2007

白銀套餐

SILVER SET MENU

每位 **VND 950,000++** Per Person
(最少4位 / Minimum for 4 Persons)

燒味三拼

Barbecue Combination (3 selections)

Ba Món Quay Nướng Khai Vị

八寶燉節瓜盅

Double-Boiled Seafood Soup in Whole Melon

Canh Bát Bửu Hầm Trái Bí

椒鹽焗明蝦

Fried Prawn with Garlic and Chili

Tôm Rang Tỏi Ớt

酥姜蒸龍躉球

**Steamed Giant Grouper Fillet with Golden Ginger
and Superior Soya Sauce**

Phi Lê Cá Mú Nghệ Hấp gừng và Nước Tương Thượng Hạng

金銀蛋莧菜

**Poached Amaranthus Vegetable with Three Kinds of Egg
in Superior Stock**

Rau Dền Trâm Kim Ngân

肉崧茄子燜伊麵

Braised E-Fu Noodle with Eggplant and Minced Pork

Mì E-fu Xào Cà Tím và Thịt Heo Bằm

香芒凍布甸

Chilled Mango Pudding

Pudding Xoài

All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT





Authentic
Cantonese Cuisine
Since 2007

黃金套餐 GOLD SET MENU

每位 **VND 1,400,000++** Per Person
(最少4位 / **Minimum for 4 Persons**)

荔茸帶子拌麻辣五寶菜
Appetizer Combination of Scallop Taro Puff and Marinated Vegetables
Khai Vị Bánh Khoai Môn Sò Đệp và Rau Cải Ướp Kiểu Tứ Xuyên

紅燒蟹皇翅
Braised Sharks Fin with Crab Meat and Crab Roe
Súp Vi Cá Thịt Cua và Gạch Cua Hồng Xiu

黑椒金菇牛柳卷
***Pan-fried Beef Tenderloin Rolls with Enoki Mushroom
in Black Pepper Sauce***
Thăn Bò Cuộn Nấm Kim Châm Xào Sốt Tiêu Đen

蜜汁焗雪魚
Grilled Cod Fish Fillet with Glazed Honey Sauce
Phi Lê Cá Tuyệt Nướng Mật Ong

蒜茸炒芥蘭
Stir-Fried Kai-Lan with Garlic
Cải Rô Xào Tỏi

XO醬大頭蝦焗冬粉
Wok-fried Vermicelli with King Prawn in XO Chili Sauce
Miến Xào Tôm Càng Sốt Tương XO

楊枝甘露雪糕
Chilled Cream of Mango with Sago, Pomelo and Vanilla Ice-Cream
Kem Xoài Trái Cây

All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT





Authentic
Cantonese Cuisine
Since 2007

鉑金套餐

PLATINUM SET MENU

每位 **VND 1,650,000++** Per Person
(最少4位 / **Minimum for 4 Persons**)

京式片皮鴨 (鴨鬆二度)
Roasted Peking Duck (two courses)
Vịt Quay Kiểu Bắc Kinh (Hai Món)

紅燒中鮑翅
Braised Shark's Fin with Brown Sauce
Vi Cá Hồng Xíu

鮑汁扣花膠干貝
Braised Fish Maw with Conpoy
Bóng Cá Sốt Sò Đẹp Khô

風味家鄉蒸雪魚
Steamed Cod Fish Fillet with Mushrooms and Ham in Light Soya Sauce
Phi Lê Cá Tuyệt Hấp Nấm, Giảm Bông và Nước Tương Thượng Hạng

蟹肉竹筍扒時蔬
Braised Seasonal Vegetables with Crab Meat and Bamboo Pith
Rau Mùa, Trúc Sinh Sốt Thịt Cua

芋香雞粒炒飯
Fried Rice with Chicken and Taro
Com Chiên Thịt Gà và Khoai Môn

紅棗馬蹄蓮子露
Sweetened Cream of Lotus Seeds, Water Chestnuts and Red Dates
Chè Hạt Sen Củ Năng và Táo Đỏ





Authentic
Cantonese Cuisine
Since 2007

SHANG PALACE TREASURES

VND 1,100,000++ / person
(Minimum for 4 persons)

點心三拼 (晶瑩鮮蝦餃; 鮮蝦菠菜餃; 香煎韭菜糰)

Assorted Dim Sum Combination

*(Steamed Prawn Dumpling; Steamed Seafood & Spinach Dumpling;
& Pan-fried Chives and Prawn Dumpling)*

Ba Món Dim Sum Khai Vị

(Há Cảo Thuỷ Tinh; Cảo Hải Sản Bó Xôi & Bánh Hẹ Tôm Chiên)

金牌燒乳鴿

Roasted Pigeon

Bồ Câu Quay

杞子螺頭燉雞湯

Double-Boiled Sea Whelk and Chicken in Supreme Broth

Canh Ốc Biển Tiềm Gà

西施奶油軟壳蚧

Fried Soft-Shell Crab with Plum Sauce, Butter & Salted Egg Yolk

Cua Lột Chiên Sốt Xí Muội, Bơ & Trứng Muối

金銀蛋莧菜

Poached Amaranthus Vegetable with Three Kinds of Egg in Superior Stock

Rau Dền Trâm Kim Ngân

蜜汁焗銀雪魚

Baked Cod Fish with Sake and Maggie Sauce

Cá Tuyệt Đút Lò

干炒牛肉河粉

Stir-fried Flat Rice-noodles with Beef and Beansprouts

Hủ Tíu Xào Bò

紅棗馬蹄蓮子露

Sweetened Cream of Lotus Seeds, Water Chestnuts and Red Dates

Chè Hạt Sen Củ Năng và Táo Đỏ

All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT





*Authentic
Cantonese Cuisine*
Since 2007

PEONY

BANQUET SET MENU

VND 9,500,000++ for 10 persons

脆皮港式燒鴨
Roasted Duck Hong Kong Style
Vịt Quay Kiểu Hồng Kông

八寶魚翅羹
Sharks Fin and Dried Seafood Soup
Súp Vi Cá Hải Vị Bát Bửu

黑椒牛仔骨
Pan Fried Beef Ribs with Black Pepper Sauce
Sườn Bê Chiên Sốt Tiêu Đen

清蒸龍躉球
Steamed Giant Grouper Fillet with Superior Soya Sauce and Spring Onion
Phi Lê Cá Mú Nghệ Hấp Nước Tương Thượng Hạng

XO 露筍炒帶子
Sautéed Asparagus with Scallop in XO Chili Sauce
Măng Tây, Sò Điệp Xào Tương XO

福建炒麵線
Wok-fried Noodle with Roasted Pork & Prawn in "Hokkien" Style
Mì Xào Kiểu Phúc Kiến

芋香西米露
Sweetened Cream of Taro and Sago
Chè Khoai Môn

All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT





*Authentic
Cantonese Cuisine*
Since 2007

VIOLET BANQUET SET MENU

VND 12,000,000++ for 10 persons

燒味三拼

Barbecue Combination (3 selections)

Ba Món Quay Nướng Khai Vị

蟲草花螺頭燉翅

Double Boiled Sharks Fin with Sea Whelk and Cordyceps Flower Soup

Canh Vi Cá Tiềm Ốc Biển và Bông Đông Trùng Thảo

黃金焗蝦

Sautéed Prawn with Salted Egg Yolk

Tôm Hoàng Kim

金銀蒜蒸星斑

Steamed Live Spotted Grouper with Golden and Fresh Garlic

Cá Mú Sao Hấp Tỏi

蟹肉蟹黃西蘭花

Sautéed Broccoli Topped with Crab Meat and Crab Roe

Bông Cải Xanh Sốt Thịt Cua & Gạch Cua

菜汁海鮮炒飯

Fried Rice with Seafood and Spinach Puree

Cơm Chiên Hải Sản Phi Thủy

蜜棗燉雙雪

Double Boiled Pear, Snow Fungus and Honey Dates in Rock Sugar Syrup

Tuyết Nhĩ Tiềm Lê và Táo Mật

All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT





Authentic
Cantonese Cuisine
Since 2007

SUNFLOWER BANQUET SET MENU

VND 14,500,000++ for 10 persons

京式片皮鴨 (鴨鬆二度)
Roasted Peking Duck (two courses)
Vịt Quay Kiểu Bắc Kinh (Hai Món)

八寶節瓜盅燉中鮑翅
Double-Boiled Shark's Fin with Seafood in Whole Melon
Vi Cá Hầm Bát Bửu Trái Bí

蝦米干爆軟壳蟹
Fried Soft Shell Crab with Dried Shrimp Sauce
Cua Lột Chiên Sốt Tương Tôm Khô

酥姜蒸筍殼魚
Steamed Marble Goby Fish with Golden Ginger and Soya Sauce
Cá Bống Tương Hấp Gừng và Nước Tương

蒜茸炒菜遠
Sautéed Vegetables with Garlic
Cải Non Hồng Kông Xào Tỏi

XO 醬粉絲蝦
Sauteed Prawn and Vermicelli with XO Chili Sauce
Miến Tôm Tương XO

楊枝甘露雪糕
Chilled Cream of Mango with Sago, Pomelo and Vanilla Ice-Cream
Kem Xoài Trái Cây

All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT





Authentic
Cantonese Cuisine
Since 2007

HYACINTH BANQUET SET MENU

VND 17,000,000++ for 10 persons

燒味三拼

Barbecue Combination (3 selections)

Ba Món Quay Nướng Khai Vị

干貝蟹肉翅

Sharks Fin Soup with Crab Meat and Conpoy

Súp Vi Cá Thịt Cua và Sò Đẹp Khô

北菇鴨掌扣海參

Braised Sea Cucumber with Duck Web and Black Mushroom

Hải Sâm, Chân Vịt Om Nấm Đông Cô

豉油皇焗明蝦

Baked Prawn with Supreme Soya Sauce

Tôm Đút Lò với Nước Tương Kiểu Hong Kong

XO醬炒芥蘭

Stir-fried Kai-lan with XO Chili Sauce

Cải Rổ Xào Tương XO

港式清蒸星斑

Steamed Live Spotted Grouper with Soya Sauce and Spring Onion

Cá Mú Sao Hấp Nước Tương Thượng Hạng

蟹肉雙菇炆伊麵

Braised E-fu Noodle with Crab Meat and Mushrooms

Mì E-fu Xào Thịt Cua và Nấm

合桃西米露

Sweetened Cream of Walnuts and Sago

Chè Hạt Hồ Đào

All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT





Authentic
Cantonese Cuisine
Since 2007

LOTUS

BANQUET SET MENU

VND 20,000,000++ for 10 persons

黃金海鮮卷拌佛 宮保雞
Appetizer Combination of Golden Seafood Rolls and Sautéed Spicy Chicken
Khai Vị Chả Giò Hải Sản Hoàng Kim và Gà Xào Tứ Xuyên

紅燒中鮑翅
Braised Shark's Fin with Brown Sauce
Vi Cá Hồng Xiu

鴻運片皮乳豬
Roasted Suckling Pig
Heo Sữa Quay

紅燒澳洲8頭鮑玉環柱甫
Braised Australian 8-Heads Abalone with Conpoy and Melon Rings
Bào Ngư Úc Om Sò Đẹp Khô và Bí Đào

金銀蛋莧菜
Poached Amaranthus Vegetable with Three Kinds of Egg in Superior Stock
Rau Dền Trâm Kim Ngân

蜜汁焗銀雪魚
Baked Cod Fish with Sake and Maggie Sauce
Cá Tuyết Ngân Đút Lò

鮑汁海味荷葉飯
Seafood Fried Rice wrapped in Lotus Leaf
Cơm Chiên Hải Sản Gói Lá Sen

冰糖燉官燕
Doubled-Boiled Superior Bird's Nest with Rock Sugar
Yên Tiềm Đường Phèn

All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT

