

Đặc quyền Phong cách sống Đặc quyền ẩm thực và giải trí đẳng cấp cho gia đình

- Bữa tiệc kết hợp Ẩm thực, Rượu vang, Giải trí dành cho gia đình 04 người, với trải nghiệm trọn vẹn tại các khách sạn 5 sao trong danh sách.
- Một chai rượu vang cao cấp (đỏ/trắng) được lựa chọn bởi Sommelier để thưởng thức hương vị cùng đồ ăn.
- Thưởng thức tài nghệ pha chế cocktails tại các bar/club thuộc khách sạn dành cho 04 người với 08 đồ uống cocktails/mocktails và tận hưởng không gian cùng âm nhạc.
- Được sắp xếp bàn tốt nhất có sẵn hoặc phòng VIP miễn phí.
- Được lựa chọn bữa trưa/tối vào tất cả các ngày trong tuần, cuối tuần và ngày nghỉ Lễ (ngoại trừ các ngày đặc biệt theo chương trình của nhà hàng (*))

() Ngày đặc biệt được hiểu là ngày nhà hàng tổ chức Private Event (không nhận khách lẻ); hoặc event theo chủ đề riêng (không nhận set menu ngoài chương trình của nhà hàng); hoặc các trường hợp tổ chức sự kiện khác ngoài hoạt động thông thường.*

I. Điều kiện, điều khoản chi tiết

- Khách hàng có thể đặt đặc quyền qua tổng đài 24/7, email hoặc Cổng giao tiếp điện tử dành riêng cho Khách hàng Vietcombank Visa Infinite của Chương trình
- Khách hàng vui lòng hủy dịch vụ qua tổng đài 24/7.
- Khách hàng liên hệ để đặt lịch trước ít nhất 24 giờ trước khi sử dụng dịch vụ.
- Khách hàng có nhu cầu thay đổi/hủy dịch vụ cần liên hệ trước ít nhất 12 giờ trước khi sử dụng dịch vụ. Bất kỳ thay đổi hay việc hủy trong vòng 12 giờ trước giờ sử dụng dịch vụ hoặc Khách hàng không đến sẽ được tính là Khách hàng đã sử dụng đặc quyền.
- Thực đơn thiết kế có thể thay đổi tùy thời điểm.
- Áp dụng vào lễ tết, ngày trong tuần, cuối tuần (tùy theo tình trạng bàn trống của nhà cung ứng) và việc sử dụng không muộn hơn ngày 31 tháng 12 hàng năm.

II. Danh sách đối tác và chi tiết đặc quyền

Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
1. Khu vực Hà Nội		
INTERCONTINENTAL LANDMARK 72	STELLAR STEAKHOUSE (Bữa tối dành cho 4 người kèm 1 chai rượu vang)	APPETIZER KHAI VỊ (mỗi khách hàng lựa chọn một trong các món dưới đây) BANGKOK YUM SALMON Gỏi cá hồi Bangkok Vermicelli noodle salad, red & green chili pepper, fish sauce, garlic <i>Salad miến, ớt đỏ & xanh, nước mắm, tỏi</i> PAN SEARED SCALLOP & PRAWN Sò điệp & tôm áp chảo Humita, chimichurri sauce, parsley tuille <i>Bánh ngô kiểu Nam Mỹ, sốt chimichurri, bánh lá mùi tây</i> MAIN COURSE MÓN CHÍNH (mỗi khách hàng lựa chọn một trong các món dưới đây) MISO GLAZED BLACK COD (250GR) Cá tuyết đen sốt miso (250gr) Grilled broccolini, creamy garlic potato <i>Bông cải xanh nướng, khoai tây nghiền kem tỏi</i> CHILI & GARLIC TIGER PRAWNS Tôm sú sốt tỏi ớt Butter, fresh herbs <i>Bơ, thảo mộc tươi</i> FRENCH ROASTED CHICKEN “Poulet rôti” Gà nướng kiểu Pháp “Poulet rôti” Half French yellow chicken, lemon, garlic, Provence herbs, baby carrot, asparagus, Pont Neuf potato, chicken jus <i>Nửa con gà Pháp vàng, chanh, tỏi, thảo mộc Provence, cà rốt baby, măng tây, khoai tây Pont Neuf, sốt gà</i> GRILLED AUSTRALIAN LAMB RACK Sườn cừu Úc nướng Herb crust, fondant potato, romesco, red wine sauce <i>Lớp vỏ thảo mộc, khoai tây fondant, sốt romesco, sốt vang đỏ</i>



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		JAPANESE GRILLED HIBACHI WAGYU STEAK (200GR) Bít tết Bò Wagyu nướng kiểu Hibachi Nhật Bản (200gr) Grilled onion, mushrooms, zucchini, special soy sauce, Japanese steamed rice, miso soup, yuzu coleslaw, umeboshi <i>Hành tây, nấm và bí ngòi nướng, nước tương đặc biệt, cơm Nhật, súp miso, salad bắp cải yuzu, mơ muối</i> DESSERT TRÁNG MIỆNG (mỗi khách hàng lựa chọn một trong các món dưới đây) GENMAICHA & POPCORN SABLE Bánh sable vị Genmaicha & bắp rang Vanilla icecream Kem vani CHOCOLATE TRUFFLE TARTE Bánh tart chocolate truffle Phu Quoc peppercorn biscuit <i>Bánh quy tiêu Phú Quốc</i> MIXED BERRY COMPOTE Bánh mứt trái mọng tổng hợp Soft meringue, rose tea cream <i>Kem trứng mềm, kem trà hoa hồng</i> RUM BABA Bánh Rum Baba Baba dough, agrume, mascarpone Chantilly, brown rum <i>Bánh men mềm thấm rượu, trái cây họ cam chanh, kem Chantilly, rượu rum nâu</i> --- RƯỢU VANG (lựa chọn 01 chai dưới đây) White Wine Rượu vang trắng Claude Val Blanc Languedoc <i>Sauvignon Blanc, Grenache, Vermentino</i> Red Wine Rượu vang đỏ Chantecaille Bordeaux <i>Merlot, Cabernet Sauvigno</i>



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết	
		8 ly đồ uống dành cho 4 người, bao gồm Cocktails, mocktails, rượu vang đỏ/trắng	4 ly cocktail/ mocktail/ red wine/ white wine và 1 đĩa đồ nhắm tùy chọn (giá trị tương đương 8 ly cocktails/mocktails)
	HIVE LOUNGE	(*) DRINK MENU: menu thay đổi 3 tháng/ lần COCKTAIL 1. Blossom Eden Gin, premium tonic, chrysanthemum and elderflower perfume 2. Passion Elixir Housewine, seasonal fresh chopped fruit, thyme and spiced, passion juice 3. Tropical Dream Vodka, basil leaves, pineapple and apple juice, apple vinegar, matcha, honey 4. Hive Emerald Rum, blue curacao, pineapple juice, lime juice, sugar syrup 5. Bee's Knees Cocktail Gin, lemon juice, passion juice, honey syrup, jasmine tea, St-Germain 6. Dry Martini Gin, vermouth, olives 7. Margarita Tequila, orange liqueur, lime juice, salt 8. Moscow Mule Vodka, ginger beer, lime, bitter 9. Newyork sour Bourbon whiskey, lime juice, sugar, red wine 10. Negroni Gin, campari, sweet vermouth 11. French 75 Gin, lemon juice, sugar syrup, sparkling wine 12. Singapore Sling Gin, cherry liqueur, orange liqueur, pineapple juice, lime juice, grenadine syrup 13. Old Fashioned Whiskey, sugar, bitter 14. Mojito White rum, lemon juice, mint, sugar syrup, soda water MOCKTAIL 1. Hive Cooler Watermelon, cucumber, mix citrus and elderflower tonic 2. Cranberry Lychee Cranberry juice, apple juice, orange juice, lychee juice, grenadine RED WINE BY GLASS 1. Baron de Bois Fleury, Bordeaux Cabernet Sauvignon (France) 2. Gerard Bertrand Heresie Corbieres Grenache, Syrah, Mourvèdre (France) 3. Marques De Riscal, Riscal 1860 Tempranillo, Syrah (Spain) 4. Banfi Col di Sasso Sangiovese, Cabernet Sauvignon (Italy) WHITE WINE BY GLASS	

Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		1. Château Clou Du Pin Bordeaux Blanc Sauvignon Blanc, Sémillion (France) 2. Allegrini Corte Giara Pinot Grigio (Italy) 3. Miguel Torres Reserva, Limari Valley Chardonnay (Chile) (**) FOOD MENU (Khách hàng lựa chọn một trong hai lựa chọn dưới đây) Cheese Board - Đĩa Phô Mai Tổng Hợp Selection of the 5 finest european cheese, assorted bread and condiments 5 loại phô mai ngon nhất theo mùa, bánh mỳ và các món ăn kèm Antipasti Board - Đĩa Khai Vị Kiểu Ý
SOFITEL LEGEND METROPOLE	LE BEAULIEU (Bữa tối dành cho 4 người kèm 1 chai rượu vang)	Canapes <i>Món khai vị</i> Crabe Hokkaido crab, avocado, pomelo, black garlic, caviar <i>Cua Hokkaido với mousse quả bơ, kết hợp cùng bưởi, tỏi đen và trứng cá tẩm thượng hạng</i> Boeuf Wagyu beef tenderloin, pommes duchese, carrot puree, red wine jus <i>Thăn bò Wagyu, khoai lang nghiền với trứng bò lò, cà rốt nghiền, sốt rượu vang</i> Classique Opera <i>Bánh Opera truyền thống</i> or / hoặc Mignardises <i>Xe đẩy đồ tráng miệng</i>
	ANGELINA	KH được lựa chọn 1 trong 2 thực đơn (với giá trị tương đương 8 ly cocktails/mocktails):



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết	
	COCKTAIL BAR & WHISKEY LOUNGE (Tiệc cocktail tối dành cho 4 khách)	Selection of 8 cocktails/mocktails from Angelina basic cocktails/mocktails <i>Lựa chọn 8 ly mocktails/mocktails từ danh sách đồ uống cơ bản</i>	Selection of 4 cocktails/mocktails from Angelina basic cocktails/mocktails <i>Lựa chọn 4 ly mocktails/mocktails từ danh sách đồ uống cơ bản</i> Grazing Khay thịt nguội và phô mai Artisan cheeses, cured meats, house preserves marinated olives, bush pepper lavosh <i>Phô mai thủ công, thịt nguội các loại, oliu ngâm thủ công, bánh mì dẹt giòn thơm tiêu</i>
INTERCONTINENTAL HANOI WESTLAKE	MILAN RESTAURANT (Bữa tối 3 món dành cho 4 khách kèm 1 chai rượu vang)	STARTER KHAI VỊ <i>(Sharing – Dùng chung)</i> Antipasto Dello Chef Món khai vị của Bếp Trưởng A selection of Italian cold cuts and cheese, marinated spicy prawns, grilled vegetables, assorted marinated olives and bruschetta <i>Đĩa khai vị tổng hợp với thịt nguội và phô mai Ý, sa lát tôm cay, rau nướng, ô liu và bánh mì nướng giòn ăn kèm cà chua tươi</i> Insalata Di Crostacei Salad hải sản Ý Hokkaido scallops, prawns and mussels with fennel shavings, sun-dried tomatoes, Taggiasca olives and a drizzle of citrus dressing <i>Sa lát sò điệp Nhật Bản, tôm và vẹm phục vụ cùng củ thì là bào, cà chua sấy khô, ô liu và sốt dầu dấm</i> *** MAIN COURSE MÓN CHÍNH <i>(Mỗi khách chọn 1 món)</i> Branzino Con Melanzane E Caponata Cá vược với cà tím và Caponata Seared sea bass served with eggplant caponata and pesto sauce <i>Cá vược áp chảo phục vụ cùng sốt cà tím và rau củ với sốt lá húng tây</i>	



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		Canpesante Alla Veneziana I Sò điệp kiểu Venice Pan-seared Hokkaido scallops with aioli, served with a creamy risotto <i>Sò điệp Nhật Bản áp chảo với lá thơm phục vụ cùng cơm Ý nấu kem</i> Tagliata Di Manzo I Bít Tết Ý thái lát Seared Australian Wagyu MB5 flank steak served with arugula and Parmesan shavings <i>Thịt bò Wagyu Úc MB5 phục vụ cùng rau cải đắng và phô mai Parmesan bào</i> Filletto Manzo E Salmoriglio I Thăn bò sốt Salmoriglio Grilled Australian beef tenderloin served with lemon Salmoriglio salsa and grilled vegetables <i>Thăn bò Úc bỏ lò phục vụ cùng sốt dầu chanh đặc biệt kiểu Ý và rau nướng tổng hợp</i> *** DESSERT I TRÁNG MIỆNG <i>(Mỗi khách chọn 1 món)</i> Homemade Tiramisu I Bánh Tiramisu nhà làm Layers of espresso-soaked lady finger biscuits, creamy mascarpone and cocoa <i>Bánh kem Ý xếp lớp với bánh quy, phô mai Mascarpone và bột ca cao</i> Crostata Di Pere E Cioccolato I Bánh Tart Lê Sô-cô-la Chocolate and pear pie served with vanilla ice cream <i>Bánh tart sô cô la nướng với quả lê phục vụ cùng kem vani</i> Semifreddo Alle Mandorle I Kem hạnh nhân Frosted almond semifreddo with marinated citrus and crumble <i>Kem hạnh nhân phục vụ cùng sốt quả anh đào và bánh quy vụn</i> Torta Di Formaggio Con Ricotta E Amaretti Ricotta cheesecake served with Amaretto-flavored Amaretti biscuits <i>Bánh phô mai Ricotta bỏ lò phục vụ cùng bánh quy giòn</i> *** RƯỢU VANG <i>(Tuỳ chọn 1 chai vang đỏ / trắng)</i>



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		White Wine Sauvignon Blanc Casillero Del Diablo Reserva, Central Valley, Chile Pinot Grigio - Pinot Gris Banfi, Placido Pinot Grigio, IGT Tuscany, Italy Red Wine Cabernet Sauvignon - Blend Casillero del Diablo Reserva, Central Valley, Chile
	CAFE DULAC (Bữa tối 4 món dành cho 4 khách kèm 1 chai rượu vang)	STARTER KHAI VỊ (Sharing – Dùng chung) Chicken Caesar salad Sa lát hoàng đế Romaine lettuce tossed with Caesar dressing, pan-fried prawns with garlic butter, Garlic and herb croutons, crispy bacon, cheese shavings <i>Sa lát hoàng đế phục vụ cùng tôm áp chảo bơ tỏi, bánh mì nướng bơ tỏi, ba chỉ xông khói sấy khô, phô mai bào</i> *** MAIN COURSE MÓN CHÍNH (Mỗi khách chọn 1 món) Calamansi Glazed Norwegian Salmon Cá hồi Na Uy nướng Steamed green Da Lat asparagus, fennel shaving <i>Ướp sốt tắc, ăn kèm măng tây Đà Lạt và củ thìa là bào</i> Black Angus Beef Tenderloin 200 gram Thăn bò Angus Beef 200 gram * Chọn 2 side dish Garden salad/ Grilled vegetables/ Seasonal vegetables/ Potato wedges/ Mashed potato/ French fries/ Sautéed button mushroom persillade/ Steamed rice <i>Sa lát rau xanh/ Rau nướng/ Rau theo mùa/ Khoai tây bơ cau/ Khoai tây nghiền/ Khoai tây chiên/ Nấm mỡ xào tỏi/ CƠM TRẮNG</i>



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		<i>* Chọn 1 Sauce</i> Béarnaise sauce/ Peppercorn sauce/ Mushroom sauce/ Blue Cheese sauce <i>Sốt bơ trứng/ Sốt tiêu/ Sốt nấm/ Sốt phô mai xanh</i> Pan-Seared Seabass I Cá vược áp chảo Artichoke, heirloom tomato, crushed potatoes and nicoise tapenade <i>Ăn kèm với a ti sô, cà chua, khoai tây bì và sốt ô liu</i> Chicken cordon bleu I Ưc gà nhồi dăm bông Chicken breast stuffed with Paris ham and emmental, in a baguette crumb crust, garlic and rosemary roasted potato wedges, seasonal vegetable and jus <i>Ưc gà nhồi dăm bông, phô mai tẩm bột mỳ, phục vụ cùng khoai tây bó lò, rau theo mùa và sốt</i> *** DESSERT I TRÁNG MIỆNG <i>(Mỗi khách chọn 1 món)</i> Crème Brûlée I Bánh kem đốt Vietnamese milk coffee flavor <i>Bánh kem đốt vị cà phê sữa</i> Fine Apple Pie I Bánh táo nướng Served with bourbon vanilla ice cream <i>Phục vụ cùng kem va-ni</i> Italian Tiramisu I Bánh kem Ý <i>Bánh kem Ý</i> *** RƯỢU VANG <i>(Tuỳ chọn 1 chai vang đỏ / trắng)</i> White Wine



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		Sauvignon Blanc Casillero Del Diablo Reserva, Central Valley, Chile Pinot Grigio - Pinot Gris Banfi, Placido Pinot Grigio, IGT Tuscany, Italy Red Wine Cabernet Sauvignon – Blend Casillero del Diablo Reserva, Central Valley, Chile
	SAIGON RESTAURANT (Bữa tối 4 món dành cho 4 khách kèm 1 chai rượu vang)	STARTER KHAI VỊ (Sharing – Dùng chung) Vietnamese combination platter <i>Đĩa khai vị tổng hợp</i> Fried sugar cane wrapped with minced shrimp and pork <i>Tôm bao mía</i> Fresh spring rolls with prawns and mango <i>Nem tươi cuốn tôm xoài</i> Steamed rice rolls with minced pork and shrimp floss <i>Bánh cuốn thịt lợn và ruốc tôm</i> Fire pork terrine <i>Chả quế</i> Banana blossom salad with slow-roasted duck <i>Nộm hoa chuối vịt quay</i> Khanh Hoa bird nest and white fungus soup <i>Súp yến Khánh Hòa nấm tuyết</i> *** MAIN COURSE MÓN CHÍNH (Chọn 4 món dùng chung) Deep-fried prawns coated with coconut <i>Tôm chiên dừa</i>



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		Grilled squid and homemade green chili sauce <i>Mực nướng sốt ớt xanh</i> Grilled crab meat stuffed in the shell <i>Mai cua nhồi thịt nướng</i> Grilled free-range mountain chicken with honey <i>Gà nướng mật ong</i> Crispy roasted pork belly with “doi” seed <i>Ba chỉ quay hạt dổi</i> Black Angus beef strip-loin 250GR Grilled with lemon grass and chili <i>Bò nướng sả ớt</i> Sautéed asparagus with garlic <i>Măng tây xào tỏi</i> Stewed tofu with fresh mushroom and spinach <i>Đậu phụ hầm xú</i> Saigon’s special fried rice, Assorted fried rice topped with eggs and grilled prawn <i>Cơm rang đặc biệt nhà hàng Sài Gòn</i> Wok-fried fresh rice noodle with beef and vegetables <i>Phở xào bò</i> *** DESSERT I TRÁNG MIỆNG <i>(Mỗi khách chọn 1 món)</i> Chilled lotus soup with white fungus in longan syrup <i>Chè hạt sen tuyết nhĩ long nhãn</i> “Ba Ba” sweet soup <i>Chè thập cẩm</i> Black sticky rice and yogurt <i>Sữa chua nếp cẩm</i> Vietnamese coffee crème brulee

Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết	
		<i>Kem cháy hương cà phê Việt Nam</i> *** RƯỢU VANG <i>(Tùy chọn 1 chai vang đỏ / trắng)</i> White Wine Sauvignon Blanc Casillero Del Diablo Reserva, Central Valley, Chile White Wine Pinot Grigio - Pinot Gris Banfi, Placido Pinot Grigio, IGT Tuscany, Italy Red Wine Cabernet Sauvignon – Blend Casillero del Diablo Reserva, Central Valley, Chile	
		KH được lựa chọn 1 trong 2 thực đơn (với giá trị tương đương 8 ly cocktails/mocktails):	
	SUNSET BAR (Tiệc cocktail tối dành cho 4 khách)	Lựa chọn 8 ly mocktails/mocktails từ danh sách đồ uống	Lựa chọn 4 ly cocktails/mocktails và đồ ăn kèm <i>Khách hàng lựa chọn 1 trong các món dưới đây</i> Deep-Fried Calamari with Chili, Salt and Pepper Deep-fried marinated calamari in chili sauce served with salt and pepper <i>Mực ướp sốt ớt và gia vị tẩm bột chiên giòn và muối tiêu</i> Hoặc Spring Rolls Platter Fresh prawns spring rolls and deep-fried Hanoian style pork spring rolls served with dipping sauce <i>Nem tươi cuốn tôm, nem thịt heo chiên giòn kiểu Hà Nội phục vụ cùng nước chấm</i>
2. Khu vực TP. Hồ Chí Minh			

Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết	
M GALLERY HOTEL DE ARTS SAIGON	THE ALBION BY KIRK WESTAWAY (Tầng 23)	SET MENU <i>Thực đơn chọn sẵn cho 4 khách & bao gồm 1 chai rượu vang hoặc 4 ly cocktails</i> Individual set menu dinner for 4 pax includes 1 bottle of wine / 4 cocktails *** AMOUSE BOUCHE I Crab “Pancake” I Bánh cua come with Sour Dough and Seaweed butter I ăn kèm kèm Bánh mì men tự nhiên sourdough bơ rong biển STARTER I KHAI VỊ Lobster Cocktail I Cocktail Tôm Hùm Spiny lobster, Pickled Kohlrabi, Chipotle Emulsion, Watermelon Radish <i>Tôm hùm gai, su hào ngâm, sốt chipotle, củ cải dưa hấu</i> MAIN COURSE I MÓN CHÍNH Shimu Striploin Wagyu I Thăn bò Wagyu Shimu Wagyu Striploin, Onion Marmalade, Guinness Sauce <i>Thăn bò Wagyu, mứt hành tây, sốt bia Guinness</i> DESSERT I TRÁNG MIỆNG Coffee and Chocolate Vietnamese Coffee mousse and ice-cream, Local Dark Chocolate <i>Bánh Mousse hình hạt cà phê Việt Nam, kem và sô cô la đen địa phương</i>	
	SOCIAL CLUB ROOFTOP BAR (Tầng 24)	8 ly đồ uống dành cho 4 người, <i>bao gồm 4 cocktails và 4 mocktails bất kỳ tại menu</i>	4 signature cocktails/mocktails và 2 món ăn Social Club French Fries I Khoai tây chiên Social club – With sauce trio: Smokey BBQ/ ketchup/ mayonnaise (Ba loại sốt: BBQ hun khói/ Tương cà/ Mayonnaise) hoặc – Truffle parmesan dip/ truffle paste, parmesan cheese (Sốt kem nấm truffle, phô mai Parmesan) Social Club Calamari I Mực chiên Social club
SHERATON	LI BAI	SET MENU	



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
SAIGON HOTEL & TOWERS	RESTAURANT	Thực đơn chọn sẵn cho 4 khách & bao gồm 1 chai rượu vang dùng tại chỗ Individual set menu dinner for 4 pax includes 1 bottle of wine ***** Vịt “Mekong Delta” ủ 10 ngày quay kiểu “Bắc Kinh” 10 Day Dry Aged Mekong Delta Duck “Peking Style” with pancakes Canh bào ngư bong bóng cá và hải sâm tiềm nhân sâm Double Boiled Abalone Soup with Fish Maw, Sea Cucumber and Ginseng Thịt bò Wagyu xào nấm và sốt tiêu đen Wok Fried Wagyu Beef with Morel Mushroom and “Hei Jiao” Black Pepper Tôm xào sốt “Tam Bôi” Wok Fried Tiger Prawns in “San Bei” Sauce Cá tuyết hấp nước tương thượng hạng “Hong Kong” Steamed Atlantic cod “Hong Kong Style”, Supreme Soy Sauce Thịt vịt xào cải thìa Wok-fried Choy Sum with Duck Meat Cơm chiên hải sản sốt X.O Signature XO Sauce Fried Rice Chè bột báng xoài và bưởi Chilled Mango Cream, Pomelo & Sago



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
	THE WINE BAR	SET MENU cho nhóm 4 khách gồm đồ nhắm cold cut & 8 cocktails/mocktails (hoặc món nước tùy chọn khác theo yêu cầu của khách hàng) FOOD Artisan Cheese & Charcuterie Platter Iberico Ham Trule Salami Country Pate French Cheese Quince Paste DRINKS (Choose 8 drinks) ALCOHOL Classic Cocktails (Margarita Daiquiri Mojito Martini Manhattan Negroni Whiskey Sour Cosmopolitan Bloody Mary) White Wine by glass (Chateau Lagrugere – Sauvignon Blanc) Red Wine by glass (Chateau Lagrugere – Cabernet Sauvignon) Gins (Single Beefeater 30ml) Vodka (Single Absolute 30ml) Tequila (Single Olmeca Reposado 30ml) Rum (Single Bacardi White 30ml) Beer (Tiger, Heineken, Saigon Special, 333) NON-ALCOHOL Soft drinks (Pepsi, 7up, Soda, Ginger ale, Tonic) Mocktails (Virgin Mojito, Cranberry Cooler, Mango Fizz) Fresh juice (Orange, Passion, Lemon, Coconut)



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
	THE LOBBY LOUNGE	SET MENU TRÀ CHIỀU <i>(giá trị tương đương 8 ly cocktails/mocktails)</i> Thứ 2 – Chủ nhật (14:00 – 17:30) Không giới hạn trà và cà phê / Unlimited tea & coffee afternoon tea (Thực đơn thay đổi theo mùa) BÁNH MÌ KẸP I SANDWICHES Bánh mì phô mai nữ hoàng, sốt húng tây, dưa leo ngâm chua, giấm đen Burrata Mousse, Basil pesto, Pickle Cucumber, Balsamic Bánh mì ngũ cốc với cá hồi nấu chậm, trứng cá hồi xông khói, sốt xanh Slow Poached Norwegian Salmon Rillettes, Smoked Ikura Sandwich vịt xông khói phết củ dền ngâm chua và gan ngỗng Smoked Duck, Foie gras, Pickled Beetroot Bánh mì nướng, thịt bò đút lò với nấm nghiền dầu truffle Roast Beef, Crispy Bread, Truffle Duxelle BÁNH I WARM Bánh nướng thịt gà tây nấm truffle I Turkey & Truffle Pie BÁNH NƯỚNG I CRANBERRY SCONES Bánh ngô việt quất kem tươi mứt dâu I Clotted Cream, Strawberry Jam TRÁNG MIỆNG I DESSERT Bánh Sôcôla Noel I Dark Chocolate Yule Log Bánh trứng nướng giòn với kem hạt dẻ I Pavlova with Chestnuts Cream Bánh xốp nhân dâu I Berry Macaron Bánh truyền thống giáng sinh I Mince Pie PASS AROUND Bánh trái cây giáng sinh I Christmas Fruit Cake

Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết	
NEW WORLD SAIGON HOTEL	BLACK VINEGAR (Tầng 1)	Set menu dành cho 4 khách bao gồm 1 chai rượu vang trắng hoặc đỏ MENU 01 Bào Ngư Úc, Giăm Đen Súp Chua Cay Thịt Cua Bò Wagyu Xào Tỏi Đen Cá Mú Đút Lò với Muối Biển Thịt Heo Đen Tây Ban Nha Sốt Chua Ngọt Cồi Sò Đẹp Xào Măng Tây Sốt XO Cơm Chiên Hải Sản Nấm Tổ Ong Thượng Hạng Chè Tuyết Giáp Tiềm Táo Đỏ Hạt Sen	Set menu dành cho 4 khách bao gồm 1 chai rượu vang trắng hoặc đỏ MENU 02 Gỏi Ốc Giác Khoai Môn Nấm Tổ Ong Thượng Hạng Súp Chua Cay Thịt Cua Vịt Quay Quảng Đông Cá Bống Tượng Hấp Kiểu Hong Kong Sườn Bò Rút Xương, Chiên Giòn với Muối Ớt Cồi Sò Đẹp Xào Măng Tây Sốt XO Mì Xào Thịt Vịt Chè Tuyết Giáp Tiềm Táo Đỏ Hạt Sen
	THE WHISPER BAR AND LOUNGE (Tầng trệt)	8 ly Cocktail và Mocktail được đặc biệt pha chế dành riêng cho khách hàng VCB	
PARK HYATT SAIGON	SQUARE ONE (Bữa tối dành cho 4 khách kèm 1 chai rượu vang)	STARTERS Grilled Sucrine I Salát Búp Sucrine nướng Cervelle de Canut, crispy bacon, comté cheese, croutons <i>Sốt phô mai tươi Cervelle de Canut, thịt xông khói giòn, phô mai comté, bánh mì</i> <i>Or/Hoặc</i> Alaskan Crab Bánh Khọt I Bánh khọt cua Alaska Mini pancake, Iberico pork, Coconut milk, sweet & sour fish sauce <i>Bánh khọt, thịt heo Iberico, nước cốt dừa, nước mắm chua ngọt</i> MAIN COURSES Duck Breast I Ưc Vịt	



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		Butternut squash in texture, black garlic, duck jus <i>Bí ngô butternut, tỏi đen, nước thịt vịt</i> <i>Or/Hoặc</i> Jumbo Tiger Prawns I Tôm sú Jumbo Curry butter sauce, chilli, egg floss <i>Sốt bơ cà ri, ớt, trứng chiên</i> DESSERT Coconut Ice Cream Lollypops I Kẹo que kem dừa Palm sugar sauce <i>Nước sốt đường thốt nốt</i>
	OPERA (Bữa tối dành cho 4 khách kèm 1 chai rượu vang)	STARTERS (Sharing) Burrata E Pomodorini I Phô mai & cà chua Heirloom cherry tomatoes, burrata cheese, crispy organic vegetables, basil pesto <i>Cà chua bi, phô mai burrata, rau hữu cơ giòn, sốt pesto húng quế</i> Calamari Fritti I Mực vòng chiên giòn Fried baby calamari, pink pepper, lime, yogurt-chive sauce <i>Mực chiên giòn, ớt hồng, chanh, sốt sữa chua - hẹ</i> Rucola Salad I Xà lách Rocket Arugula, sundried tomatoes, Grana Padano, balsamic dressing, organic seeds <i>Xà lách rocket, cà chua phơi nắng, phô mai Grana Padano, nước sốt balsamic, hạt hữu cơ</i> --- MAIN COURSES (Sharing) Doppio Ravioli I Mỳ ý nhồi Ravioli

Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết	
		Roasted veal and burrata stuffed ravioli, gravy, Grana Padano <i>Bánh ravioli nhồi thịt bê nướng và phô mai burrata, nước sốt, phô mai Grana Padano</i> Barramundi I Cá chẽm Pan seared sustainable Barramundi, warm quinoa, grilled vegetables, fresh herbs, lemon <i>Cá chẽm Barramundi áp chảo, hạt diêm mạch ấm, rau củ nướng, rau thơm tươi, chanh</i> --- DESSERT Traditional Venetian mascarpone and coffee dessert <i>Món tráng miệng cà phê và mascarpone truyền thống của Venice</i>	
	2 LAM SON BAR	KH được lựa chọn 1 trong 2 thực đơn (với giá trị tương đương 8 ly cocktails/mocktails):	
		Selection of 8 cocktails <i>Lựa chọn 8 ly cocktails tùy chọn trong thực đơn:</i> Village Of Sapa Rock Of Ha Long Bay Field Of Ninh Binh Bean Of Highlands Hands Of Da Nang Lantern Of Hoi An Seashore Of Nha Trang River Of Mekong Delta	Selection of 4 cocktails <i>4 ly cocktails tùy chọn trong thực đơn:</i> Village Of Sapa, Field Of Ninh Binh. Lantern Of Hoi An, Seashore Of Nha Trang & Đồ ăn kèm cho 4 khách: Luca’s Cold Cuts & Cheese Warm rosemary focaccia, olives <i>Thịt nguội và phô mai của Luca</i> <i>Bánh focaccia hương thảo ấm, ô liu</i> Popcorn Seasonal Fruit Platter <i>Đĩa trái cây theo mùa</i>



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
3. Đà Nẵng		
Hoiana Resort & Golf	GRILL (Bữa tối 4 món dành cho 4 khách kèm 1 chai rượu vang)	STARTER KHAI VỊ (Mỗi khách chọn 1 món) Pâté En Croute Bánh Paté nướng Terrine of Duck, Pork Belly & Foie Gras, Port Wine Jelly, Mesclun, Mixed Salad, Pommery Mustard, Picked Vegetables Terrine vịt, ba chỉ heo & gan ngỗng, thạch rượu vang ngọt Port, xà lách hỗn hợp, mù tạt Pommery, rau củ ngâm chua USDA Prime Steak Tartare Bò tartare thượng hạng USDA Prime Cured Egg Yolk, Capers, Mustard Pommery, Crispy Parmesan Lòng đỏ trứng muối, nụ bạch hoa, mù tạt Pommery, phô mai Parmesan giòn Melted Cheese (Vegetarian) Phô mai tan chảy (chay) Grilled Provolone Cheese, Tomatillo Dip Phô mai Provolone nướng, sốt Tomatillo Roasted Prawns Tôm nướng Garlic Sauce, Jalapeño, Lemon Sốt tỏi, ớt Jalapeño, chanh *** MAIN COURSE MÓN CHÍNH (Mỗi khách chọn 1 món) Azul Argentine Natural Beef Thăn vai bò Angus Argentina Azul Beef Rib Eye 300g Thăn vai bò 300g Braised US Short Rib Sườn bò Mỹ hầm mềm Mashed Potatoes, Sautéed Baby Vegetables, Truffle Beef Jus Sauce Khoai tây nghiền, rau củ non xào, sốt jus bò nấm truffle Seared Seabass Cá vược áp chảo Crushed Potatoes, Broccolini, Watercress Pesto Khoai tây nghiền, cải broccolini, sốt pesto xà lách xoong Smoked Texan Pork Ribs BBQ Sườn heo xông khói kiểu Texas BBQ Roasted Baby Potatoes, Pickled Vegetables, Corns, Jalapeño



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		Khoai tây bi nướng, rau củ ngâm chua, bắp, ớt Jalapeño *** SIDE DISH (01 Each) MÓN ĂN KÈM (Chọn 1) Creamed Spinach Cải bó xôi sốt kem Parmesan Casserole Phô mai Parmesan đút lò Sautéed Broccolini Bông cải xanh xào Béarnaise Sauce Sốt béarnaise *** DESSERT TRÁNG MIỆNG Mille-Feuille Bánh nghìn lớp Praline, Cream Chantilly, Coffee Ice Cream Nhân hạt praline, kem Chantilly, kem cà phê *** WINE SELECTION RƯỢU VANG (Tuỳ chọn 1 chai vang) Cavalieri Reali Prosecco Glera – Veneto, Italy Miguel Torres Hemisferio Sauvignon Blanc – Central Valle, Chile Lucarelli Rosso Negroamaro – Puglia, Italy
	OSTERIA (Bữa tối 4 món dành cho 4 khách kèm 1 chai rượu vang)	STARTER KHAI VỊ (Mỗi khách chọn 1 món) Affettati Thịt nguội tổng hợp San Daniele, Mortadella, Speck, Bresaola, Lonza, Salami Milano Served with Olives, Pickles, Grissini Gồm đùi heo muối San Daniele, xúc xích Mortadella, thịt xông khói Speck, thịt bò khô Bresaola, thịt lung heo Lonza, xúc xích Salami Milano Ăn kèm ô liu, dưa chua, bánh mì que Grissini



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		Burrata (Vegetarian) Phô mai Burrata (chay) Cherry Tomato, Taggiasche Olives, Basil Pesto Cà chua bi, ô liu Taggiasche, sốt pesto húng quế Polpo Bạch tuộc Octopus, Potatoes, Onion, Vinaigrette Dressing Bạch tuộc, khoai tây, hành tây, sốt giấm dầu Orata Cá tráp ướp Marinated Seabream, "Cerignola" Olive, Almond, Orange, Pink Pepper Cá tráp ướp, ô liu Cerignola, hạnh nhân, cam, tiêu hồng *** MAIN COURSE MÓN CHÍNH (Mỗi khách chọn 1 món) Lasagna Mì Lasagna Beef, Smoked Scamorza, Tomato Sauce, Basil Pesto Thịt bò, phô mai Scamorza hun khói, sốt cà chua, sốt pesto húng quế San Daniele Pizza jambon Ý San Daniele Tomato, Mozzarella, San Daniele Ham, Arugula Cà chua, phô mai Mozzarella, thịt nguội San Daniele, rau arugula Tonno Cá ngừ áp chảo Tuna Steak, "Castelluccio" Lentils, Clams, Endive, Pistachio Cá ngừ steak, đậu lăng Castelluccio, nghêu, rau endive, hạt dẻ cười Tagliata Bò Black Angus kiểu Tagliata Black Angus Rib Eye, Roasted Vegetables, Shaved Parmesan, Beef Jus Thăn vai bò Black Angus, rau củ nướng, phô mai Parmesan bào mỏng, sốt jus bò *** DESSERT TRÁNG MIỆNG Tiramisu Bánh Tiramisu Ladyfingers, Mascarpone Mousse, Cocoa Powder Bánh ladyfinger, mousse mascarpone, bột cacao ***



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		WINE SELECTION (1 bottle) RƯỢU VANG (1 chai) Cavalieri Reali Prosecco Glera – Veneto, Italy Miguel Torres Hemisferio Sauvignon Blanc – Central Valle, Chile Lucarelli Rosso Negroamaro – Puglia, Italy
	SEAFOOD SHACK (Bữa tối 4 món dành cho 4 khách kèm 1 chai rượu vang)	STARTER KHAI VỊ (Mỗi khách chọn 1 món) Lobster & Pomelo Salad Gỏi tôm hùm & bưởi Mango, Vietnamese Herbs Xoài, rau thơm Việt Nam Crispy Crab Claws Càng cua chiên giòn Vietnamese 'Cang Cua' Leaf, Green Chili Sauce Rau càng cua, sốt ớt xanh Banh Xeo Bánh Xèo Vietnamese Seafood Pancake Prawn Sugarcane Chạo tôm bọc mía Kumquat Fish Sauce, Pickles, 'Tra Que' Herbs Nước mắm tắc, rau củ muối chua, rau thơm Trà Quế *** MAIN COURSE MÓN CHÍNH (Mỗi khách chọn 1 món) Steamed 'Chàm' Island Lobster Tôm hùm Chàm hấp Spring Onion, Lemongrass, Green Chili Sauce Hành lá, sả, sốt ớt xanh Tiger Prawns Tôm sú Sate Sauce, Pickles, Vietnamese Herbs Sốt sa tế, dưa chua, rau thơm Việt Nam Seafood Fried Rice Cơm chiên hải sản



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		Spring Onion, Crispy Rice Hành lá, cơm cháy giòn Charred Cod Fish Cá tuyết nướng lá chuối Banana Leaf, Turmeric Sauce sốt nghệ *** SIDE DISH (01 Each) MÓN ĂN KÈM (Mỗi khách chọn 1 món) Grilled Eggplant Cà tím nướng Scallion Oil, Sesame & Peanuts, Bird-Eye Chili Mỡ hành, mè & đậu phộng, ớt hiểm Morning Glory Rau muống xào Chili, Garlic Chips Ớt, tỏi phi lát *** DESSERT TRÁNG MIỆNG Torched Banana Chuối nướng caramel Caramel Sauce, Coconut Ice-Cream Sốt caramel, kem dừa *** WINE SELECTION RƯỢU VANG (Tuỳ chọn 1 chai) Cavalieri Reali Prosecco Glera – Veneto, Italy Miguel Torres Hemisferio Sauvignon Blanc – Central Valle, Chile Lucarelli Rosso Negroamaro – Puglia, Italy
	NOX BEACH CLUB	8 cocktails / mocktails drink from NOX Signature Selection served with Homemade Cashew Nuts. 8 ly cocktails / mocktails trong thực đơn NOX Signature



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		Phục vụ kèm hạt điều nhà làm