



WOMEN'S UNSTOPPABLE JOURNEY

Welcome Reception & Dinner | 10/03/2023

Cua Hoàng Đế

Trứng cá tầm caviar | Củ cải trắng

*Rượu Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve NV, Chardonnay
Pinot Noir, Champagne, France*

Tôm hùm ravioli

Phô mai Ricotta | Thì là | Rượu Champagne

Rượu vang đỏ Maipo Valley, Chile

Má heo muối Iberico

Su hào và lê | sốt chasseur

Rượu vang đỏ Santa Julia Tintillo, Malbec – Bonarda, Valle De Uco, Argentina

Thịt thăn bò Argentina

Sốt kem sobise hành | Sốt nấm truffle đen

Rượu vang đỏ Fairview, Pinotage, Western Cape, South Africa

Đào

Hoa Văn Anh | Rượu Gin Matsui The Hakuto

Cocktail BE AUTHENTIC!

*Rượu gin Hakuto Premium, rượu vermouth Mancino Sakura,
dâu tây Đà Lạt, rượu mùi Campari*

2,800,000 ++ / person

Excluding VAT and SVC according to the current price regulation





WOMEN'S UNSTOPPABLE JOURNEY

Welcome Reception & Dinner | 10/03/2023

King crab

Imperial caviar | Daikon

*Charles Heidsieck Brut Reserve NV, Chardonnay
Pinot Noir, Champagne, France*

Lobster ravioli

Ricotta | Fennel | Champagne

Concha Y Toro "Casillero Del Diablo" Reserva, Chardonnay, Maipo Valley, Chile

Iberico pork cheek

Kohlrabi & pear | sauce chasseur

Santa Julia Tintillo, Malbec – Bonarda, Valle De Uco, Argentina

Argentinian beef tenderloin

Onion soubisse | Black truffle jus

Fairview, Pinotage, Western Cape, South Africa

Peach

Verbena | Matsui The Hakuto Gin

BE AUTHENTIC!

*Hakuto Premium gin, Mancino Sakura vermouth,
Da Lat strawberry, Campari*

2,800,000 ++ / khách

Giá chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ theo quy định hiện hành





WOMEN'S UNSTOPPABLE JOURNEY

Brunch | 11/03/2023

Các loại bánh mì chọn lọc từ hãng bánh Sharon

Hàu

Đùi heo muối Jamon Iberico Cebo

Quầy salad

Món ăn kèm

Quầy phô mai

Quầy tráng miệng

Cá hồi Norway nướng

Rau củ Địa Trung Hải, rượu Pernod

Má bò Wagyu

Khoai tây nghiền nấm truffle, sốt rượu vang đỏ

Súp lơ nướng

Phô mai citrus ricotta, ngô ngâm chua, hạt phỉ, sốt chimichurri

Sốt cà chua trứng trần Shakshuka

Trứng trần, cà chua & ớt chuông, gia vị dukkha

Bánh mì nướng Pháp

Phô mai brioche, sốt sô-cô-la, kem vanilla

1,200,000 ++ / person

Excluding VAT and SVC according to the current price regulation





WOMEN'S UNSTOPPABLE JOURNEY

Brunch | 11/03/2023

Assorted bread from Sharon bakery

Oysters

Jamon Iberico Cebo

Salad bar

Side Section

Cheese section

Desert station

Norwegian salmon papillote

Mediterranean vegetables, Pernod

Wagyu beef cheek

Truffle mash potato, red wine jus

Cauliflower steak

Citrus ricotta, pickled corn, hazelnut, chimichurri

Shakshuka

Poached egg, tomato & capsicum, dukkha

French toast

Brioche, chocolate sauce, vanilla ice-cream

1,200,000 ++ / khách

Giá chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ theo quy định hiện hành





To begin with | Khúc dạo đầu

Oyster your way

Natural, mignonette pickled mango and shiso dressing

Hàu chế biến tự chọn

Tự nhiên hoặc sốt Mignonette hoặc xoài ngâm chua & sốt shiso kiểu Nhật

Beetroot gazpacho

Watermelon, Da Lat yogurt, organic nuts

Gazpacho củ dền

Dưa hấu, sữa chua Đà Lạt, các loại hạt hữu cơ

Mains | Món chính

Norwegian salmon sweet and sour

Carrot declination, coconut

Cá hồi Norway chua ngọt

Cà rốt, dừa

Chicken breast

Asparagus, morel sauce

Ức gà

Măng tây, sốt morel

Sweets | Đồ ngọt

Crème brûlée

Coconut, lemongrass & ginger

Bánh kem cháy

Dừa, sả, gừng

Hoà Lộc mango cheesecake

Passion fruit sorbet

Bánh phô mai xoài cát Hòa Lộc

Kem đá chanh dây

To be served with selected Soft Drinks:

Thực đơn đã bao gồm nước ngọt có ga VND

1,215,000++/person (người)

- Pair with | Kết hợp cùng với -

Concha Y Toro "Casillero Del Diablo" Reserva, Chardonnay, Maipo Valley, Chile

Rượu Concha Y Toro "Casillero Del Diablo" Reserva, Chardonnay, Maipo Valley, Chile

- Pair with | Kết hợp cùng với -

Whistling Duck, Cabernet Sauvignon-Merlot, New South Wales, Australia

Rượu Whistling Duck, Cabernet Sauvignon-Merlot, New South Wales, Australia

- Pair with | Kết hợp cùng với -

Vietti "Cascinetta Moscato D'Asti DOCG, Moscato Bianco, Piedmont, Italy

Rượu Vietti "Cascinetta Moscato D'Asti DOCG, Moscato Bianco, Piedmont, Italy

To be served with selected Wine Pairing:

Thực đơn đi kèm với rượu vang

VND 1,915,000++/person (người)

Excluding VAT and SVC according to the current regulation

Giá chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ theo quy định hiện hành



- Pair with | Kết hợp cùng với -

1. Wagyu beef carpaccio

Parmigiano, pickled shallots, Vietnamese emulsion
Bò wagyu carpaccio
Phô mai Parmigiano, hành tím ngâm chua, sốt ngò rí

2. King crab

Soba noodle, cilantro, tentsuyu broth
Cua hoàng đế
Mì Soba, ngò, nước dùng Tentsuyu

3. Sai Gon Scallop

Green pea, ricotta, Vietnamese mint and peanut
Sò điệp Sài Gòn
Đậu Hà Lan, ricotta, húng lủi, đậu phộng

4. Bắp xào seabass

Corn, brown butter, clams, XO emulsion
Cá chẽm dùng kèm bắp xào
Bắp, bơ nâu, nghêu, sốt XO

5. Argentinian beef tenderloin & Vietnamese chimichurri

Oven roasted carrots, hazelnut
Thịt bò Argentina & Chimichurri kiểu Việt Nam
Cà rốt bỏ lò, hạt phỉ nướng

6. Tira-Miss-Thu

Savoirdi biscuit, Vietnamese coffee, mascarpone,
Marou cocoa
Bánh quy cacao, cà phê đen, mascarpone, bột cacao Marou

7. Hoa Lạc Mango cheesecake

Passion fruit sorbet
Bánh phô mai xoài cát Hòa Lạc
Kem đá chanh dây

1. "F-Star Martini"

Titos vodka, Prosecco Bottega, peach, soursop
Cocktail "F-Star Martini"
Titos vodka, Prosecco Bottega, đào, măng cầu xiêm

2. Sake

Rượu sake

3. Concha Y Toro "Casillero Del Diablo" Reserva, Chardonnay, Maipo Valley, Chile

Rượu Concha Y Toro "Casillero Del Diablo" Reserva, Chardonnay, Maipo Valley, Chile

4. Beer Belgo Dark

Bia Belgo Dark

5. Santa Julia malbec

Rượu Santa Julia malbec

6. Vietti "Cascinetta Moscato D'Asti DOCG, Moscato Bianco, Piedmont, Italy

Rượu Vietti "Cascinetta Moscato D'Asti DOCG, Moscato Bianco, Piedmont, Italy

7. "You sound familiar, but I don't recognize you"

Cocktail rượu "You sound familiar, but I don't recognize you"
Rum Belami Calyx, banana, coconut cream, pandan, vanilla
Rượu rum Belami Calyx, chuối, kem dừa, lá dứa, vanilla

To be served with assorted Soft Drinks:

Thực đơn đã bao gồm nước ngọt có ga

VND 1,695,000++/person (người)

To be served with selected alcoholic Beverage Pairing:

Thực đơn đi kèm với đồ uống có cồn

VND 3,095,000++/person (người)

Excluding VAT and SVC according to the current regulation

Giá chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ theo quy định hiện hành

TO BEGIN WITH

Sharon 72 hours sourdough bread 220

Confit garlic butter, fleur de sel

Imperial caviar and waffle 1,800

Kaffir lime crème fraîche, chive

King crab 495

Soba noodle, cilantro, tentsuyu broth

Wagyu beef carpaccio 450

Parmigiano, pickled shallots, Vietnamese emulsion

Oysters your way (6 pieces) 395

Natural / Mignonette / Pickled mango and shiso dressing

Beetroot gazpacho 175

Watermelon, Đà Lạt yogurt, organic nuts

PROUDLY VIETNAMESE

Wagyu phở 645

Wagyu beef tenderloin, rice noodle, Vietnamese herbs

Miss Thu spring rolls 450 *childhood memories!!*

Tiger prawn & rice paper, fried scallop, Iberico pork & mustard leaf

Bún thịt nướng 320

Iberico pork, fried scallop spring roll, rice noodle, Vietnamese herbs

Beyond Tradition

STREET FOOD SPIRIT

Bắp xào seabass 495

Corn, brown butter, clams, XO emulsion

*My favourite
"Hò con rùa" bắp xào*

*Best place in Saigon
Nguyễn Thiện Thuật, D3*

Sài Gòn scallop 675

Green pea, ricotta, Vietnamese mint and peanut

2000's lamb rack 675

Vietnamese eggplant, scallion, Cà Ri sauce

My last bite before travelling

VIETNAMESE INSPIRED

Argentinian beef tenderloin & Vietnamese chimichurri 875

Oven roasted carrots | Hazelnut

Born from Argentinian trip

Iberico pork & Phú Quốc pepper 710

Smoked potato | Bok choy

My favourite spice

Chicken breast 670

Asparagus | Morel sauce

A taste of France in Vietnam

Norwegian salmon sweet and sour 495

Carrot declination | Coconut

Inspired from the North

SIDES 150

Truffle pomme purée

French butter, black truffle

Garlic fried rice

Cage-free egg, soy sauce

Oven roasted baby carrots

Vietnamese chimichurri, hazelnut

French fries

Garlic and paprika

Đà Lạt organic vegetables

Soy and ginger

SWEETS

Tira-Miss-Thu 200

Savoardi biscuit, black coffee, mascarpone, Marou cocoa powder

Marou chocolate 220

Cocoa biscuit, banana, Mắc Khén pepper

Love Sài Gòn!

Hoà Lộc mango cheesecake 200

Passion fruit sorbet

Crème brûlée 195

Coconut, lemongrass & ginger

Mekong Delta fruit plate 190

Selection of fresh sliced seasonal fruits

"Two Scoops of Happiness" 110

Ice cream

Chocolate / Coconut / Vanilla / Red berries / Banana

Sorbet

Mango / Passion fruit / Lemon /

Blackcurrant with Phú Quốc pepper

KHÚC ĐẠO ĐẦU

Sharon với bánh mì men chua 72 giờ 220
Bơ tỏi, hoa muối

Trứng cá tầm Imperial và bánh tổ ong 1,800
Kem chua kiểu Pháp vị chanh Kaffir, hẹ

Cua hoàng đế 495
Mì Soba, ngò, nước dùng Tentsuyu

Bò Wagyu carpaccio 450
Phô mai Parnigiano, hành tím ngâm chua, sốt ngò rí

Hàu chế biến tùy chọn (6 miếng) 395
Tự nhiên hoặc sốt mignonette hoặc xoài ngâm chua & sốt shiso kiểu Nhật

Gazpacho củ dền 175
Dưa hấu, sữa chua Đà Lạt, các loại hạt hữu cơ

TỰ HÀO VIỆT NAM

Phở Wagyu 645
Thần nội bò Wagyu, bánh phở, rau thơm Việt Nam

Miss Thu Cuốn tổng hợp 450
Gỏi cuốn tôm sú, chả giò sò điệp, thịt heo Iberico & cải bẹ xanh

Bún thịt nướng 320
Thịt heo Iberico, chả giò sò điệp, bún, rau thơm Việt Nam



DU VỊ ĐƯỜNG PHỐ



TỪ VIỆT NAM RA THẾ GIỚI

Thịt bò Argentina & Chimichurri kiểu Việt Nam 875
Cà rốt bỏ lò | Hạt phỉ nướng
Sinh ra từ chuyên đi Argentina

Thịt heo thăn lượng Iberico & Tiêu Phú Quốc 710
Khoai tây xông khói | Cải thìa
Gia vị yêu thích

Ức gà 670
Măng tây | Sốt morel
Hương vị Pháp tại Việt Nam

Cá hồi Norway Chua ngọt 495
Cà rốt | Dừa
Lấy cảm hứng từ miền Bắc

MÓN ĂN KÈM 150

Khoai tây nghiền với nấm Truffle
Bơ Pháp, nấm Truffle đen

Cơm chiên tỏi
Trứng hữu cơ, nước tương

Cà rốt baby bỏ lò
Chimichurri Việt Nam, hạt phỉ

Khoai tây chiên
Tỏi và ớt bột paprika

Rau hữu cơ Đà Lạt xào
Nước tương và gừng

ĐỒ NGỌT

Tira-Miss-Thu 200
Bánh quy cacao, cà phê đen, mascarpone, bột cacao Marou

Sô cô la Marou 220
Chuối chiên, mắc khén, kem chuối
Tôi yêu Sô cô la!

Bánh phô mai xoài cát Hoà Lộc 200
Kem đá chanh dây

Crème brulee 195
Dừa, sả và gừng

Trái cây đồng bằng sông Cửu Long 190
Trái cây theo mùa tuyển chọn cắt lát

“Hai muỗng của hạnh phúc” 110
Kem
Sô cô la / Dừa / Vani / Dầu dừa / Chuối

Kem đá
Xoài / Chanh dây / Chanh vàng /
Quả lý chua đen tiêu Phú Quốc