

HAVE LUNCH WITH *Miss Thu*



STARTER

Beef Pho Cuon

Fresh herbs, garlic & chili fish sauce

Phở Cuốn

Rau thơm, nước mắm tỏi ớt

Grilled Romaine Salad

Garlic aioli, smoked bacon, Comté cheese

Xà Lách Romaine Nướng

Xốt aioli tỏi, ba rọi xông khói, phô mai Comté

Papaya Salad

Tofu, cashew nut, sweet basil

Gỏi Đu Đủ

Đậu hũ, hạt điều, lá quế

DESSERT

Almond Curd Sweet Soup

Lychee, chia seed

Chè Khúc Bạch

Trái vải, hạt chia

White Chocolate

Petal cream, berries compote

Bánh Sô Cô La Trắng

Kem Petal, xốt quả mọng



Vegetarian
Món chay

MAIN COURSE

Steamed Seabass

Soy & ginger sauce, steamed rice

Cá Chẻm Hấp

Nước tương gừng, cơm trắng

Slow Roasted Chicken Breast

Truffle potatoes puree, asparagus, creamy chicken sauce

Ức Gà Nướng Chấm

Khoai tây nghiền vị nấm truffle, măng tây, xốt kem

Mushroom Risotto

Black truffle, hazelnut

Cơm Ý Vị Nấm

Nấm truffle đen, hạt phỉ

Wagyu Beef Pichanha 180g

Mash potatoes, asparagus, Phu Quoc pepper sauce

Add 180.000 VND++

Bò Wagyu Pichanha 180g

Khoai tây nghiền, măng tây, xốt tiêu Phú Quốc

Thêm 180.000 VND++

Poached Salmon

Sautéed spinach, beurre blanc sauce

Add 120.000 VND++

Cá Hồi Chần

Rau bó xôi xào, xốt bơ

Thêm 120.000 VND++

Wagyu Cheese Burger

Fried Egg, onions, lettuce, tomatoes

Add 100.000 VND++

Bánh Burger Bò Wagyu Phô Mai

Trứng chiên, hành tây, xà lách, cà chua

Thêm 100.000 VND++

2 Courses / Món 280.000 VND++

3 Courses / Món 320.000 VND++

Set menu includes a selection of tea, coffee, soft drinks, or juices. Prices are exclusive of service charge and VAT
Giá set menu bao gồm trà, cà phê, nước ngọt hoặc nước ép. Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT

WEEK 1

HAVE LUNCH WITH *MissThu*



STARTER

Fine Noodles Roll

Grilled pork, spring onions oil, fresh herbs, fish sauce

Bánh Hời

Thịt heo nướng, mỡ hành, rau thơm, nước mắm

Prawn Cocktail

Mix leaves, celery, asparagus

Xà Lách Tôm Cocktail

Hỗn hợp xà lách, cần tây, măng tây

Caprese Salad

Heirloom tomatoes, buffalo mozzarella cheese, pesto sauce

Xà Lách Caprese

Cà chua heirloom, phô mai sữa trâu, sốt quế tây

DESSERT

Passion Fruit Cream Brulee

Berries

Bánh Cream Brulee Vị Chanh Dây

Quả Mọng

Lotus Seed & Longan Sweet Soup

Pandan sugar syrup

Chè Hạt Sen Long Nhãn

Nước đường vị lá dứa



Vegetarian
Món chay

MAIN COURSE

Sweet & Sour Chicken

Capsicums, onions, steamed rice

Gà Xào Chua Ngọt

Ốt chuông, hành tây, cơm trắng

Wagyu Beef Bourguignon

Mash potato, carrot, champignon mushroom

Bò Wagyu Hầm Rượu Vang Kiểu Pháp

Khoai tây nghiền, cà rốt, nấm mỡ

Braised Egg Tofu

Seasonal vegetables, soya sauce

Đậu Hũ Trứng Hầm

Rau củ theo mùa, nước tương

Wagyu Beef Pichanha 180g

Mash potatoes, asparagus, Phu Quoc pepper sauce

Add 180.000 VND++

Bò Wagyu Pichanha 180g

Khoai tây nghiền, măng tây, sốt tiêu Phú Quốc

Thêm 180.000 VND++

Poached Salmon

Sautéed spinach, beurre blanc sauce

Add 120.000 VND++

Cá Hồi Chần

Rau bó xôi xào, sốt bơ

Thêm 120.000 VND++

Wagyu Cheese Burger

Fried Egg, onions, lettuce, tomatoes

Add 100.000 VND++

Bánh Burger Bò Wagyu Phô Mai

Trứng chiên, hành tây, xà lách, cà chua

Thêm 100.000 VND++

2 Courses / Món 280.000 VND++

3 Courses / Món 320.000 VND++

Set menu includes a selection of tea, coffee, soft drinks, or juices. Prices are exclusive of service charge and VAT
Giá set menu bao gồm trà, cà phê, nước ngọt hoặc nước ép. Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT

WEEK 2

HAVE LUNCH WITH *Missthu*



STARTER

Green Mango & Beef Salad

Laksa leaves, peanuts, crispy shallot

Gỏi Xoài Xanh & Bò

Rau răm, đậu phộng, hành phi

Chicken Caesar Salad

Parmesan cheese, crouton

Xà Lách Caesar Gà

Phô mai Parmesan, bánh mì giòn

Vermicelli Noodles Salad 🌿

Fried tofu, onions, carrots, corianders, sesame oil

Gỏi miến 🌿

Đậu hũ chiên, hành tây, cà rốt, ngò rí, dầu mè

DESSERT

Ching Bo Leung

Pearl barley, Logan, seaweed

Sâm Bồ Lượng

Hạt bo bo, nhãn nhục, phổ tai

Panna cotta

Guava jam

Bánh Panna Cotta

Mứt ổi hồng


Vegetarian
Món chay

MAIN COURSE

Wok Fried Egg Noodles

Char siu, tiger prawns, cabbage, onions, mushrooms

Mì Trứng Xào

Xá xíu, tôm sú, bắp cải, hành tây, nấm

Pan Seared Barramundi

Pearl barley, spinach, seaweed beurre blanc

Cá Chẻm Áp Chảo

Hạt bo bo, cải bó xôi, sốt bơ rong biển

Spaghetti 🌿

Broccoli, basil pesto, parmigiana

Mì spaghetti 🌿

Bông cải xanh, sốt lá quế tây, phô mai parmigiana

Wagyu Beef Pichanha 180g

Mash potatoes, asparagus, Phu Quoc pepper sauce

Add 180.000 VND++

Bò Wagyu Pichanha 180g

Khoai tây nghiền, măng tây, sốt tiêu Phú Quốc

Thêm 180.000 VND++

Poached Salmon

Sautéed spinach, beurre blanc sauce

Add 120.000 VND++

Cá Hồi Chần

Rau bó xôi xào, sốt bơ

Thêm 120.000 VND++

Wagyu Cheese Burger

Fried Egg, onions, lettuce, tomatoes

Add 100.000 VND++

Bánh Burger Bò Wagyu Phô Mai

Trứng chiên, hành tây, xà lách, cà chua

Thêm 100.000 VND++

2 Courses / Món 280.000 VND++

3 Courses / Món 320.000 VND++

Set menu includes a selection of tea, coffee, soft drinks, or juices. Prices are exclusive of service charge and VAT
Giá set menu bao gồm trà, cà phê, nước ngọt hoặc nước ép. Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT

WEEK 3

HAVE LUNCH WITH *Miss Thu*



STARTER

Fruit Salad

Tiger prawns, mix leaves, sweet mayonnaise

Xà Lách Trái Cây

Tôm sú, xà lách hỗn hợp, sốt mayonnaise ngọt

Arugula Salad

Parma ham, tomatoes, parmesan cheese, balsamic dressing

Xà Lách Arugula

Đùi heo muối kiểu Ý, cà chua, phô mai parmesan, sốt giấm balsamic

Quinoa salad

Avocado, orange, red bean

Xà Lách Diêm Mạch

Trái bơ, cam, đậu đỏ

DESSERT

Coconut Jelly

Young coconut meat

Rau Câu Dừa

Cơm dừa non

Pineapple cake

Vanilla ice cream

Bánh Dứa

Kem vani



Vegetarian
Món chay

MAIN COURSE

Wok Beef Fillet

Thien Ly flower, fried garlic

Thăn Bò Xào

Hoa Thiên Lý, tỏi phi

Torched Mackerel

Zucchini, clams' sauce

Cá Thu Áp Chảo

Bí ngò, sốt nghêu

Vegetables Curry

Seasonal vegetables, coconut, cashew nut

Cà ri chay

Rau củ theo mùa, dừa, hạt điều

Wagyu Beef Pichanha 180g

Mash potatoes, asparagus, Phu Quoc pepper sauce

Add 180.000 VND++

Bò Wagyu Pichanha 180g

Khoai tây nghiền, măng tây, sốt tiêu Phú Quốc

Thêm 180.000 VND++

Poached Salmon

Sautéed spinach, beurre blanc sauce

Add 120.000 VND++

Cá Hồi Chần

Rau bó xôi xào, sốt bơ

Thêm 120.000 VND++

Wagyu Cheese Burger

Fried Egg, onions, lettuce, tomatoes

Add 100.000 VND++

Bánh Burger Bò Wagyu Phô Mai

Trứng chiên, hành tây, xà lách, cà chua

Thêm 100.000 VND++

2 Courses / Món 280.000 VND++

3 Courses / Món 320.000 VND++

Set menu includes a selection of tea, coffee, soft drinks, or juices. Prices are exclusive of service charge and VAT
Giá set menu bao gồm trà, cà phê, nước ngọt hoặc nước ép. Giá chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế GTGT

WEEK 4



MISSTHU
RESTAURANT

Menu
A LA CARTE

VIETNAMESE CHOICE

STARTERS

Miss Thu Spring Rolls Selection ★ 180

Fresh Tiger Prawn Spring Roll, Iberico Pork Roll, Fried Seafood Roll, Vegetables Spring Roll

Tuyển Chọn Món Cuốn Miss Thu

Gỏi Cuốn Tôm, Cuốn Thịt Heo Iberico, Chả Giò Hải Sản, Gỏi Cuốn Chay

*

Grilled Phu Quoc Squid Salad ★ 200

Green Mango, Pink Pomelo, Dried Shrimp, Fish Sauce

Gỏi Mực Phú Quốc Nướng

Xoài Xanh, Bưởi Hồng, Tôm Khô, Nước Mắm

*

Green Papaya Salad 160

Homemade Dried Beef, Sweet Soya Sauce, Peanut

Gỏi Đu Đủ

Khô Bò Nhà Làm, Nước Tương Ngọt, Đậu Phộng

*

Seared Scallop 🌿 320

Perilla Leaves, X.O Mayonnaise, Sweet Corn, Salmon Roe

Sò Diệp Áp Chảo

Lá Tía Tô, Xốt X.O Mayonnaise, Bắp Ngọt, Trứng Cá Hồi

★ Signature

🌿 Gluten Free

🌱 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of service charge & applicable government taxes.

VIETNAMESE CHOICE

MAIN COURSES

Threadfin Bream 🌿 280

Thien Ly Flower, Seafood Sauce

Cá Đồng Áp Chảo

Hoa Thiên Lý, Xốt Hải Sản

*

Grilled Jumbo Prawn 540

Fresh Herbs, Egg Fried Rice

Tôm Sú Biển Nướng

Rau Thơm, Cơm Chiên Trứng

*

Cod Fish Lã Vọng 🌿🌿 540

Rice Noodles, Sweet Bean, Galangal Beurre Blanc

Cá Tuyết Lã Vọng

Bún Gạo, Đậu Ngọt, Xốt Bơ Riêng

*

Grilled Iberico Pork 🌿 350

Lemongrass, Turmeric, Fine Noodles

Heo Iberico Nướng

Sả, Nghệ, Bánh Hỏi

🌿 Signature

🌿 Gluten Free

🌿 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of serve charge & applicable government taxes.

INTERNATIONAL CHOICE

STARTERS

Niçoise Salad ★🌿 220

Yellowfin Tuna, Potatoes, Heirloom Tomatoes, French Bean, Anchovies' Sauce

Xà Lách Niçoise

Cá Ngừ Vàng, Khoai Tây, Cà Chua Heirloom, Đậu Pháp, Xốt Cá Cơm Ngâm Dầu

*

Caesar Salad 200

Lettuce Romaine, Grilled Chicken, Crispy Bacon, Parmigiana, Crouton

Xà Lách Caesar

Xà Lách Romaine, Gà Nướng, Ba Rọi Xông Khói, Phô Mai Parmigiana, Bánh Mì Giòn

*

Beef Tartare ★ 320

Classic Condiments, Crostini, Mesclun

Thịt Bò Tái Kiểu Pháp

Gia Vị Ăn Kèm Truyền Thống, Bánh Mì Giòn, Xà Lách

*

Lobster Bisque 🌿 420

Nha Trang Rock Lobster, Braised Leek

Súp Tôm Hùm

Tôm Hùm Nha Trang, Tỏi Tây Hầm

★ Signature

🌿 Gluten Free

🌱 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of service charge & applicable government taxes.

INTERNATIONAL CHOICE

MAIN COURSES

Poached Seabass 🌿 280

Glazed Bok Choy, Clam's Sauce

Cá Chẻm Chần

Cải Thìa, Xốt Nghêu

*

Miso Glazed Salmon ★ 🌿 420

Zucchini, Ikura Beurre Blanc

Cá Hồi Phở Sốt Miso

Bí Ngòi, Xốt Bơ Trứng Cá Hồi

*

Slow Roasted Duck Breast 🌿 320

Pumpkin Puree, Broccolinis, Berries Sauce

Ức Vịt Nướng Chậm

Bí Đỏ Nghiền, Đọt Bông Cải Xanh, Xốt Quả Mọng

*

Slow Cook Lamb Shank 🌿 480

Saffron Risotto, Candied Shallot

Bắp Cừu Nấu Chậm

Cơm Ý Vị Nhụy Hoa Nghệ Tây, Kẹo Hành Tím

★ Signature

🌿 Gluten Free

🌿 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of service charge & applicable government taxes.

TRADITIONAL NOODLES, FRIED RICE & PASTA

Beef Pho 🌿 220

Beef Brisket, Sliced Beef, Pho Broth, Onion, Fresh Herbs

Phở Bò

Nạm Bò, Thịt Bò Tái, Nước Dùng, Hành Tây, Rau Thơm

*

Chicken Pho 🌿 220

Free Range Chicken, Onion, Lime Leaves, Fresh Herbs

Phở Gà

Gà Thả Vườn, Hành Tây, Lá Chanh, Rau Thơm

*

Hue's Beef Noodles 🌿 220

Beef Shank, Pork Knuckle, Pork Sausage, Lemongrass Broth, Fresh Herbs

Bún Bò Huế

Bắp Bò, Giò Heo, Chả Lụa, Nước Dùng, Rau Thơm

*

Central Chicken Turmeric Noodles 🌿 220

Chicken Thigh, Turmeric, Lemongrass, Chive Bulb, Quail Egg, Fresh Herbs

Mì Quảng Gà

Đùi Gà, Nghệ, Xà, Củ Nén, Trứng Cút, Rau Thơm

*

Seafood Fried Rice 🌿 320

Tiger Prawns, Scallops, Crab Meat, Sweet Basil, X.O Sauce

Cơm Chiên Hải Sản

Tôm Sú, Sò Điệp, Thịt Cua, Lá Quế, Xốt X.O



Signature



Gluten Free



Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of service charge & applicable government taxes.

TRADITIONAL NOODLES, FRIED RICE & PASTA

Wok Crab Glass Noodles ★ 480

Blue Crab, Seasonal Vegetables, Spring Onion

Miến Xào Cua

Thịt Cua Xanh, Rau Củ Theo Mùa, Hành Lá

*

Seafood Linguine ★ 360

Tiger Prawn, Squid, Scallop, Bisque

Mì Linguine Hải Sản

Tôm Sú, Mực, Sò Điệp, Xốt Bisque

*

Spaghetti Bolognese 280

Beef Ragout, Parmesan Cheese

Mì Spaghetti Bò Bằm

Thịt Bò Hầm, Phô Mai Parmesan

*

Spaghetti Carbonara ★ 300

Guanciale, Pecorino Cheese

Mì Ý Xốt Carbonara

Má Heo Xông Khói, Phô Mai Pecorino

★ Signature

🌾 Gluten Free

🌿 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of serve charge & applicable government taxes.

STEAK & SIDE DISHES

STEAK

Beef Tenderloin Black Angus 200 g <i>Thăn Nội Bò Black Angus 200 g</i> *	850
Striploin Black Angus 250 g <i>Thăn Ngoại Bò Black Angus 250 g</i> *	650
Rib Eye Black Angus 300 g <i>Thăn Lưng Bò Black Angus 300 g</i>	800

CHOOSE YOUR SAUCE

Red Wine Sauce <i>Xốt Rượu Vang Đỏ</i>	Mushroom Sauce <i>Xốt Nấm</i>	Béarnaise Sauce <i>Xốt Bơ Trứng</i>	Phu Quoc Pepper Sauce <i>Xốt Tiêu Phú Quốc</i>
---	----------------------------------	--	---

SIDE DISHES

Truffe French Fries 🌿🌱 <i>Khoai Tây Chiên Vị Nấm Truffle</i> *	120
Truffle Mash Potatoes 🌿🌱 <i>Khoai Tây Nghiền Vị Nấm Truffle</i> *	120
Sautéed Mushrooms 🌿🌱 <i>Nấm Xào</i> *	120
Wok Thien Ly Flower 🌱 <i>Hoa Thiên Lý Xào</i> *	120
Garlic Fried Rice 🌿🌱 <i>Cơm Chiên tỏi</i> *	120
Steamed Vegetables, Kho Quẹt Sauce 🌱 <i>Rau Củ Hấp, Xốt Kho Quẹt</i>	120

🌿 Signature 🌱 Gluten Free 🌱 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of serve charge & applicable government taxes.

VEGETARIAN DISHES

Vegetables Spring Rolls 🌱 120

Fried Tofu, Fresh Herbs, Black Bean Sauce

Gỏi Cuốn Chay

Đậu Hũ Chiên, Rau thơm, Xốt Tương Đậu

*

Beetroot Salad 🌱🌱 150

Heirloom Tomatoes, Strawberry, Radish, Balsamic Reduction

Xà Lách Củ Dền

Cà Chua Heirloom, Dâu Tây, Củ Cải Đường, Giấm Balsamic Cô Đặc

*

Braised Egg Tofu 🌱🌱 160

Seasonal Vegetables, Soya Sauce

Đậu Hũ Trứng Hầm

Rau Củ Theo Mùa, Nước Tương

*

Seasonal Gnocchi 🌱 180

Spinach, Truffle Cream, Parmesan Cheese

Mì Gnocchi Theo Mùa

Cải Bó Xôi, Kem Vị Nấm Truffle, Phô Mai Parmesan

*

Wok Glass Noodles 🌱 160

Asparagus, Carrot, Onion, Mushroom, Fried Tofu

Miến Xào Chay

Măng Tây, Cà Rốt, Hành Tây, Nấm, Đậu Hũ Chiên

🌟 Signature

🌱 Gluten Free

🌱 Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of service charge & applicable government taxes.

KID MENU & SNACK

Wagyu Cheese Burger 280

Lettuce, Tomatoes, Onions

Bánh Burger Bò Wagyu Phô Mai

Xà Lách, Cà Chua, Phô Mai

*

Wagyu Slider 200

Beetroot Relish, Comte Cheese

Bánh Mì Mini Nhân Bò Wagyu

Mứt Củ Dền, Phô Mai Comte

*

Fish & Chip 150

Tartare Sauce

Cá & Khoai Tây Chiên

Xốt Tartare

*

Club Sandwich 180

Grilled Chicken, Bacon, Lettuce, Tomato

Bánh Mì Kẹp

Thịt Gà Nướng, Ba Rọi Xông Khói, Xà Lách, Cà Chua

*

Salmon & Spinach Lasagna  220

Lasagna Cá Hồi Và Cải Bó Xôi

*

Saigon Baguette 180

Grilled Pork, Boiled Egg, Homemade Pate, Chili Jam, Pickled

Bánh Mì Sài Gòn

Thịt Heo Nướng, Trứng Luộc, Pate Nhà Làm, Ớt Rim, Đồ Chua



Signature



Gluten Free



Vegetarian

Menu prices are remarked in thousands of VND & are exclusive of service charge & applicable government taxes.

DESSERT

Tiramisu <i>Bánh Tiramisu</i> *	160
Caramelized Flan Gato 🌟 Tropical Fruits <i>Bánh Flan Gato</i> <i>Trái Cây Nhiệt Đới</i> *	180
Almond Custard Lychee, Chia Seed, Almond Flakes <i>Chè Khúc Bạch</i> <i>Vải Thiều, Hạt Chia, Vụn Hạnh Nhân</i> *	140
Roasted Pineapple Coconut Ice Cream, Lemongrass Syrup <i>Dứa Nướng</i> <i>Kem Dừa, Nước Đường Vị Sả</i>	140
Passion Fruit Crème Brulée Berries <i>Bánh Crème Brulée Vị Chanh Dây</i> <i>Quả Mọng</i> *	140
Chocolate Tartelette Marou Chocolate Ganache, Tuile <i>Bánh Sô Cô La</i> <i>Ganache Sô Cô La Marou, Bánh Quy Giòn</i> *	200
Scoop of Ice Cream Chocolate/ Coconut/ Vanilla <i>Kem Viên</i> <i>Kem Sô Cô La/ Kem Dừa/ Kem Vani</i> *	65
Scoop of Sorbet Mango/ Passion Fruit/ Blackcurrant <i>Kem Đá</i> <i>Xoài/ Chanh Dây/ Trái Lý</i>	65
Fresh Sliced Fruit <i>Trái Cây Dĩa</i>	160