

VIETNAMESE SET MENU ON WOODEN TRAY BỮA CƠM VIỆT NAM TRÊN MÂM GỖ TRUYỀN THỐNG

OPTION 1 | LỰA CHỌN 1:

VND 1,598,000⁺⁺/TRAY: MAXIMUM 4 PERSONS

VND 1,598,000⁺⁺/KHAY: TỐI ĐA 4 NGƯỜI

OPTION 2 | LỰA CHỌN 2:

VND 2,348,000⁺⁺/2 TRAYS: MAXIMUM 6 PERSONS

VND 2,348,000⁺⁺/2 KHAY: TỐI ĐA 6 NGƯỜI

OPTION 3 | LỰA CHỌN 3:

VND 2,988,000⁺⁺/2 TRAYS: MAXIMUM 8 PERSONS

VND 2,988,000⁺⁺/2 KHAY: TỐI ĐA 8 NGƯỜI

APPETIZERS | KHAI VỊ

CHICKEN SALAD WITH "RAM" LEAVES
GỎI GÀ BÓP CHUA VỚI RAU RĂM

Or | Hoặc

JELLY FISH & FIGS SALAD
GỎI SỨA TRỘN VỎ

Or | Hoặc

CRISPY PORK AND SHRIMP SPRING ROLLS QUANG NAM STYLE
RAM CHIÊN TÔM, THỊT QUẢNG NAM

BROTHS | MÓN CANH

MALABAR SPINACH, RIVER CRAB & SHRIMP BROTH
CANH MỒNG TƠI CUA ĐỒNG

Or | Hoặc

SWEET AND SOUR SNAKEHEAD FISH BROTH
CANH CHUA CÁ LÓC

Or | Hoặc

WHOLE FIGS WITH PORK LEG BROTH
CANH VỎ NẤU GIÒ HEO

STIR FRIED | MÓN XÀO

STIR FRIED SALTED CABBAGE WITH PORK BELLY
DƯA CẢI CHUA XÀO THỊT HEO BA CHỈ

Or | Hoặc

STIR FRIED WATER SPINACH WITH GARLIC
RAU MUỐNG XÀO TỎI

Or | Hoặc

WOK FRIED CORDATA WITH SLICED BEEF
BÔNG THIÊN LÍ XÀO THỊT BÒ

MAIN COURSES | MÓN CHÍNH

TRADITIONAL BRAISED FISH IN CLAY POT
CÁ KHO TRUYỀN THỐNG TRONG NIÊU ĐẤT

Or | Hoặc

BRAISED PORK BELLY IN COCONUT JUICE
HEO BA CHỈ KHO NƯỚC DỪA

Or | Hoặc

PAN SEARED CHICKEN DRUMSTICKS HUE STYLE
ĐÙI GÀ ÁP CHÁO CHẤM MẮM RUỐC HUẾ

Or | Hoặc

SIMMERED SNAILS & PORK BELLY
ỐC UM CHUỐI VÀ THỊT HEO BA CHỈ

SIDE DISHES | MÓN ĂN KÈM

STEAMED SEASONAL VEGETABLES
RAU CỦ LUỘC CHẤM MẮM KHO QUỆT

Or | Hoặc

STEAMED AMARANTH WITH ANCHOVY SAUCE
RAU DỀN LUỘC CHẤM MẮM NÊM

Or | Hoặc

STEAMED PURSLANE WITH SHRIMP PASTE SAUCE
RAU SAM LUỘC CHẤM MẮM RUỐC

DESSERTS | TRÁNG MIỆNG

SEASONAL SLICED FRUITS
TRÁI CÂY THEO MÙA

Or | Hoặc

VIETNAMESE DUMPLINGS SWEET SOUP
CHÈ TRÔI NƯỚC

Or | Hoặc

HOI AN LAYER CAKE
BÁNH DA LỢN

All above prices are subject to 5% Service Charge and Prevailing Government Tax

Giá trên chưa bao gồm 5% Phí dịch vụ và Thuế GTGT

베트남 세트 메뉴 (나무 트레이 포함) ベトナムセットメニュー（木製トレイ付き）

옵션 1 | オプション 1:

VND 1,598,000++/트레이: 최대 4명

VND 1,598,000++트레이: 最大 4名様

옵션 2 | オプション 2:

VND 2,348,000++/2트레이: 최대 6명

VND 2,348,000++/2트레이: 最大 6名様

옵션 3 | オプション 3:

VND 2,988,000++/2트레이: 최대 8명

VND 2,988,000+/2트레이: 最大 8名様

애피타이저 | 前菜

고이가몹추아보이라오람 - "람" 잎이 곁들여진 치킨샐러드
삶은 닭, 양파, "램"잎, 라임, 고추, 소금 과 후추

酸味のある鶏肉サラダ ベトナム香草添え

또는 | または

고이스아통바 - 해파리와 무화과 샐러드

베트남허브에 절인 해파리, 구운 땅콩 과 새우젓

クラゲのサラダ ベトナムのバ果実添え

또는 | または

람치인툼텃짱남 - 새우와 돼지고기로 만든 짱남 식
튀김롤

새콤달콤한 액젓

揚げ春巻き エビと肉 ベトナムのクアンナム地方風

국물 | スープ

간몽떠이꾸아동 - 민물게탕 인디안시금치, 게, 새우육수
ベトナムのモンゴイと川蟹のスープ

또는 | または

간쭈아가록 - 새콤달콤한 가물치탕

타마린, 파인애플, 토마토, 숙주 그리고 고추

ナマズの酸っぱいスープ

또는 | または

관바너우여헤우 - 통 무화과를 곁들인 돼지고깃국

뼈없는 뒷다리살, 맑은 돼지 육수, 쪽파

ベトナムのバ果実と豚足のスープ

볶음 | 炒め物

유아까이쭈어싸오틧헤오바띠이 - 절인 배추 삼겹살 볶음
마늘, 쪽파, 큰 홍고추

ベトナム風酸菜と豚バラ肉の炒め物

또는 | または

라우몽싸오또이 - 마늘을 첨가한 공심채(모닝글로리)

볶음

다져서 볶은 마늘

空芯菜のにんにく炒め

또는 | または

봉티인리싸오틧보 - 소고기와 "봉티인리" 꽃봉오리 볶음
양념에 켜 얇게 썬 소고기, 마늘, 샐롯, 후추

ベトナムの天理の花と牛肉の炒め物

주요 과정 | 主菜

가호오투이엥텃뜨롱니유닷 - 향아리술에 졸인 전통식
생선찜

양강, 레몬그라스, 갈아낸 다양한 채소 및 향신료, 다진
쪽파와 고추

土鍋で煮た伝統的な魚の煮込み

또는 | または

헤오바띠코느억유아 - 코코넛주스에 삶아낸 삼겹살
코코넛주스, 마늘, 샐롯, 액젓, 흑후추

豚バラ肉のココナッツ水煮込み

또는 | または

두이가압짜오참맘룩훼에 - 팬에구운 닭다리와 후에 식
생선장

구운 닭다리, 간 고추와 레몬그라스, 졸인 새우장 소스

鶏もも肉のグリル フエのエビの発酵調味料をつけて

또는 | または

억엄쭈이바헤오바띠이 - 삶은 달팽이와 삼겹살

삶은 달팽이,그린 바나나, 삼겹살, 샐롯, 두부와 액젓

ベトナムの貝とバナナ、豚バラ肉の煮込み

반찬 | 副菜

라우꾸룩짬맘호웨엣 - 재철 채소찜

브로콜리, 당근, 돼지호박, 청경채, 콜리플라워, 졸인
액젓

茹で野菜とベトナム風の発酵調味料をつけて

또는 | または

라우옌룩짬맘넴 - 삶은 아마란스

파인애플, 고추, 마늘 그리고 라임 주스를 섞은 멸치
액젓

アマランサスの茹でとベトナム風の魚醤をつけて

또는 | または

라우쌌룩짬맘룩 - 삶은 " 라우쌌" 잎

스이바의茹でとエビの発酵調味料をつけて

디저트 | デザート

짜이까이테오무어 - 제철 과일

季節の果物

또는 | または

쨌에또이느억 - 베트남식 단 만두

ベトナム風お団子

또는 | または

반야르엉 - 호이안 식 케이크

ベトナムの多層ケーキ

모든 가격은 베트남 동으로 표시되며, 5% 서비스 요금과 정부 규정에 따른 세금이 부과됩니다.

すべての価格はベトナム ドンで表示され、5% のサービス料と現行の政府税が加算されます