



IN-ROOM DINING MENU



TERRAZZO

— CAFÉ —

Serving Time: 06:00 – 22:00

Our In-Room Dining menu features an extensive selection of cuisine and beverage. We ensure the highest standards of hygiene and do not add MSG, offering quality assurance and flexibility for you and your family to enjoy within the comforts of your apartment.

To place an order, please dial 028 3822 6111 ext. 137 or 138.

For our wine selection, please contact our team.

Thực đơn phục vụ tại phòng có nhiều sự lựa chọn ẩm thực tinh tế. Chúng tôi luôn đảm bảo các tiêu chuẩn vệ sinh cao nhất và không trực tiếp sử dụng bột ngọt, mang đến cho quý khách sự an tâm về chất lượng và tiện nghi trong không gian sống của cả gia đình.

Để đặt món ăn, vui lòng gọi 028 3822 6111 ext. 137 hoặc 138.

Vui lòng liên hệ phục vụ để tham khảo danh mục rượu.






ENTREES

TZ01.	Mixed Salad With Oil & Vinegar Dressing <i>Xà Lách trộn Dầu Giấm</i>	180,000
TZ02.	Classic Caesar Salad Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Croutons <i>Xà Lách Romaine, Phô Mai Parmesan, Bánh Mì sấy giòn</i>	180,000
TZ03.	Vietnamese Fried Spring Rolls Seafood, Vietnamese Herbs & Dipping Sauce <i>Chả Giò Hải Sản</i>	200,000
TZ04.	Deep-Fried Chicken Wings in Fish Sauce <i>Cánh Gà chiên Nước Mắm</i>	200,000
TZ05.	Classic Caesar Salad with Chicken Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Croutons, Bacon & Grilled Chicken <i>Xà Lách Romaine, Phô Mai Parmesan, Bánh Mì sấy giòn, Ba Rọi xông khói & Gà nướng</i>	220,000

*All prices are in VND, subject to 5% service charge and government tax
Giá theo đơn vị VNĐ, chưa bao gồm 5% Phí Dịch Vụ và thuế VAT*






SOUPS

TZ06.	Pumpkin Soup Almond Slices & Cream Súp Kem Bí Đỏ với Hạnh Nhân	200,000
TZ07.	Potato & Leek Soup Súp Khoai Tây và Hành Ba Rô	200,000
TZ08.	Phở (Chicken/Beef) Traditional Noodle Soup with Chicken or Beef Phở Gà hoặc Bò	200,000
TZ09.	Congee (Chicken/Beef) Cháo Gà hoặc Bò	180,000

All prices are in VND, subject to 5% service charge and government tax
Giá theo đơn vị VND, chưa bao gồm 5% Phí Dịch Vụ và thuế VAT



MAIN COURSES

TZ10.	Baked Chicken Drumstick Served with Steamed Rice, Mixed Salad & BBQ Sauce <i>Đùi Gà nướng dùng với Cơm Trắng, Xà Lách & Sốt BBQ</i>	350,000
TZ11.	Chicken Parmigiana Panko-Crumbed Chicken Breast, Tomato Sauce, Cheese, Garden Salad & French Fries <i>Ức Gà chiên giòn, Sốt Cà Chua, Phô Mai, Xà Lách & Khoai Tây chiên</i>	350,000
TZ12.	Seafood Platter Fried Seabass Fillet, Calamari, Prawn, Salad, Tartar Sauce & French Fries <i>Cá Chém, Mực, Tôm Chiên Giòn dùng với Xà lách, Sốt Tartar và Khoai Tây Chiên</i>	350,000
TZ13.	BBQ Pork Ribs Served with Mixed Salad & Steamed Rice <i>Sườn Heo nướng BBQ dùng với Xà Lách & Cơm Trắng</i>	350,000
TZ14.	Grilled Salmon Served with Garlic Fried Rice, Tomato & Cucumber Salad, Lemon Butter Cream Sauce <i>Cá Hồi nướng dùng với Cơm Chiên Tỏi, Xà Lách Dưa Leo & Cà Chua, Sốt Kem Bơ Chanh</i>	500,000
TZ15.	Striploin Steak - 300gr Grilled Australian Striploin Steak (300gr) Served with Mashed Potato, Vegetables & Red Wine Sauce <i>Thăn Ngoại Bò Úc nướng (300gr) dùng với Khoai Tây nghiền, Rau Củ & Sốt Rượu Vang Đỏ</i>	750,000
TZ16.	Ribeye Steak - 300gr Grilled Australian Ribeye Steak (300gr) Served with Mashed Potato, Vegetables & Red Wine Sauce <i>Thăn Lưng Bò Úc nướng (300gr) dùng với Khoai Tây nghiền, Rau Củ & Sốt Rượu Vang Đỏ</i>	900,000

*All prices are in VND, subject to 5% service charge and government tax
Giá theo đơn vị VNĐ, chưa bao gồm 5% Phí Dịch Vụ và thuế VAT*

ASIAN FOOD

TZ17.	Stir-Fried Chicken with Chilli & Lemongrass Served with Steamed Rice & Mixed Salad <i>Gà xào Xả Ớt dùng với Cơm Trắng & Xà Lách</i>	300,000
TZ18.	Terrazzo Seafood Fried Rice Fried Rice with Prawns, Squid & Mixed Salad <i>Cơm chiên Hải Sản dùng với Xà Lách Trộn</i>	300,000
TZ19.	Stir-Fried Noodles with Seafood Stir-Fried Noodles with Prawns, Squid and Vegetables <i>Mì xào Tôm, Mực và Rau Củ</i>	300,000
TZ20.	Chicken Curry Served with Steamed Rice <i>Cà ri Gà dùng với Cơm Trắng</i>	300,000
TZ21.	Seafood Curry Fish, Prawn, Squid & Steamed Rice <i>Cà ri Hải Sản dùng với Cơm Trắng</i>	300,000
TZ22.	Tom Yum Goong Spicy Thai Prawn Soup served with Steamed Rice <i>Súp Tôm Kiểu Thái dùng với Cơm Trắng</i>	300,000
TZ23.	Vietnamese Shaking Beef Served with Steamed Rice & Mixed Salad <i>Bò Lức Lắc dùng với Cơm Trắng & Xà Lách</i>	350,000
TZ24.	Beef/Chicken Teriyaki Set Beef/Chicken with Teriyaki Sauce, Miso Soup, Salad & Steamed Rice <i>Bò hoặc Gà nướng kiểu Nhật dùng với Súp Miso, Xà Lách & Cơm Trắng.</i>	300,000

*All prices are in VND, subject to 5% service charge and government tax
Giá theo đơn vị VNĐ, chưa bao gồm 5% Phí Dịch Vụ và thuế VAT*

BUGER & SANDWICHES

- TZ25. **Grilled Ham & Cheese Sandwich** 220,000
Served with French Fries
Bánh Mì Sandwich kẹp Thịt Nguội, Phô Mai Cheddar & Khoai Tây chiên
- TZ26. **Beef Burger** 280,000
Homemade Burger with Australian Beef, Tomato, Lettuce, Onion, Cheddar Cheese & French Fries
Bánh Mì Burger Thịt Bò Úc kẹp Cà Chua, Xà Lách, Hành Tây, Phô Mai Cheddar & Khoai Tây chiên
- TZ27. **Club Sandwich** 280,000
Chicken, Bacon, Ham, Cheddar Cheese, Egg, Lettuce, Tomato & French Fries
Bánh Mì Sandwich kẹp: Gà, Ba Rọi, Thịt Nguội, Phô Mai Cheddar, Trứng, Xà Lách, Cà Chua & Khoai Tây chiên
- TZ28. **Steak Sandwich** 280,000
Grilled Australian Striploin Steak, Lettuce, Tomato, Onion, Mayo, Mustard & French Fries
Bánh Mì kẹp Thịt Bò Úc, Xà Lách, Cà Chua, Hành Tây, Mayo, Mù Tạt & Khoai Tây chiên

PIZZA

- TZ29. **Seafood Pizza** 280,000
Tomato Sauce, Prawn, Squid, Chilli, Capsicum, Mozzarella Cheese
Pizza Hải Sản
Sốt Cà Chua, Tôm, Mực, Ốt Sừng, Ốt Chuông, Phô Mai Mozzarella
- TZ30. **Beef & Mushroom Pizza** 280,000
Tomato Sauce, Beef, Mushroom, Onion, Mozzarella Cheese
Pizza Bò với Nấm
Sốt Cà Chua, Bò, Nấm, Hành Tây, Phô Mai Mozzarella

All prices are in VND, subject to 5% service charge and government tax
Giá theo đơn vị VNĐ, chưa bao gồm 5% Phí Dịch Vụ và thuế VAT

SPAGHETTI

TZ31.	Tomato Sauce <i>Sốt Cà Chua</i>	200,000
TZ32.	Seafood <i>Hải Sản</i>	300,000
TZ33.	Bolognese Homemade Beef Ragu & Parmesan Cheese <i>Sốt Bò băm</i>	250,000
TZ34.	Carbonara Cream, Egg Yolk & Bacon <i>Sốt Kem với Lòng Đỏ Trứng và Ba Rọi</i>	250,000

KID'S CORNER

TZ35.	Chicken Nuggets Crumbed Chicken with French Fries <i>Ức Gà chiên giòn & Khoai Tây chiên</i>	150,000
-------	--	---------

DESSERTS

TZ36.	Seasonal Fresh Fruit <i>Trái Cây Theo Mùa</i>	180,000
-------	---	---------

*All prices are in VND, subject to 5% service charge and government tax
Giá theo đơn vị VNĐ, chưa bao gồm 5% Phí Dịch Vụ và thuế VAT*




COFFEE & TEA

		Single	Double
TZ37.	Vietnamese Coffee - Cà Phê Việt nam	60,000	
TZ38.	Americano	60,000	
TZ39.	Espresso	60,000	80,000
TZ40.	Cappuccino	70,000	90,000
TZ41.	Café Latte	70,000	90,000

JUICES

TZ42.	Lime Juice - Nước Chanh Tươi	75,000
TZ43.	Tomato Juice - Nước Ép Cà Chua	80,000
TZ44.	Watermelon Juice - Nước Ép Dưa Hấu	80,000
TZ45.	Pineapple Juice - Nước Ép Thơm	80,000
TZ46.	Orange Juice - Nước Cam Vắt	80,000
TZ47.	Orange Power Juice A Blend of Orange, Pineapple & Carrot Juice Nước Ép Cam, Thơm & Cà Rốt	80,000

*All prices are in VND, subject to 5% service charge and government tax
Giá theo đơn vị VNĐ, chưa bao gồm 5% Phí Dịch Vụ và thuế VAT*



Managed by Norfolk Group

17-19-21 Ly Tu Trong Street, District 1, Ho Chi Minh City

Tel: (+84 28) 3822 6111 - **Fax:** (+84 28) 3824 1835

Email: sales@norfolkmanion.com.vn

Website: mansion.thenorfolkgroup.com



*Authentic
Cantonese Cuisine
Since 2007*

ROOM SERVICE

menu

Serving Time:

Lunch 10:30 – 14:00

Dinner 17:30 – 21:00

Please Call Extension 164

點心及餐前小菜

DIM SUM *Serving time from 10:30 to 14:00 (Lunch Only)*

SP01.	海鮮帶子餃 (3粒) Steamed Shrimp and Scallop Dumplings (3pcs) <i>Cảo Hải Sản Sò Đẹp</i>	105,000
SP02.	晶瑩鮮蝦餃 (4粒) Steamed Crystal Dumplings with Prawn (4pcs) <i>Há Cảo Tôm Thủy Tinh</i>	95,000
SP03.	鮮蝦菠菜餃 (3粒) Steamed Seafood and Spinach Dumplings (3pcs) <i>Cảo Hải Sản Bó Xôi</i>	90,000
SP04.	蟹子蒸燒賣 (4粒) Steamed Siew Mai with Pork and Crab Roe (4pcs) <i>Xiu Mai Gạch Cua</i>	90,000
SP05.	酸辣四川餃 (3粒) Steamed Szechuan Dumplings with Seafood (3pcs) <i>Bánh Xếp Hải Sản Tứ Xuyên</i>	85,000
SP06.	南翔小籠飽 (3粒) Xiaolong Bao Soup Dumplings (3pcs) <i>Bánh Bao Thượng Hải</i>	70,000
SP07.	蜜汁叉燒飽 (3粒) Steamed BBQ Pork Buns (3pcs) <i>Bánh Bao Xá Xiu</i>	70,000
SP08.	豉汁蒸排骨 Steamed Spareribs in Black Bean Sauce <i>Sườn Heo Hấp Tàu Xì</i>	75,000

點心及餐前小菜

DIM SUM *Serving time from 10:30 to 14:00 (Lunch Only)*

SP09.	豉椒蒸鳳爪 Steamed Chicken Feet in Black Bean Sauce <i>Chân Gà Hấp Tàu Xì</i>	75,000
SP10.	荷香珍珠雞 Steamed Glutinous Rice with Chicken, wrapped in Lotus Leaf (2pcs) <i>Xôi Nếp Gà Lá Sen</i>	65,000
SP11.	奶皇流沙飽 (3粒) Steamed Custard Buns (3pcs) <i>Bánh Bao Trứng Sữa</i>	55,000
SP12.	蜂巢馬拉糕 Malaysian Sponge Cake <i>Bánh Bông Lan Mã Lai</i>	55,000
SP13.	鮮蝦滑腸粉 (3卷) Cheung Fun Shrimp Rice Rolls (3 rolls) <i>Bánh Cuốn Tôm</i>	105,000
SP14.	香滑叉燒腸粉 (3卷) Glazed BBQ Pork Cheung Fun Rice Rolls (3 rolls) <i>Bánh Cuốn Xá Xíu</i>	105,000
SP15.	鮮蝦腐皮卷 (3卷) Deep-Fried Prawn Beancurd Skin Rolls (3 rolls) <i>Đậu Hủ Ki Cuốn Tôm Chiên</i>	85,000
SP16.	芝士脆春卷 (3卷) Deep-Fried Prawn Cheese Rolls (3 rolls) <i>Chả Giò Tôm Phô Mai</i>	85,000

點心及餐前小菜

DIM SUM *Serving time from 10:30 to 14:00 (Lunch Only)*

SP17.	荔蓉蟹柳角 (3粒) Deep-Fried Taro Puffs with Crab Stick (3pcs) <i>Bánh Khoai Môn Thanh Cua</i>	70,000
SP18.	香煎韭菜粿 (3粒) Pan-Fried Chives and Prawn Dumplings (3pcs) <i>Bánh Hẹ Tôm Chiên</i>	70,000
SP19.	金脆豆腐 (8粒) Deep-Fried Beancurd with Salted Egg Yolk <i>Đậu Hũ Hoàng Kim</i>	95,000
SP20.	香茜牛肉粥 Beef Congee <i>Cháo Thịt Bò</i>	160,000
SP21.	皮蛋瘦肉粥 Century Egg Lean Meat Congee <i>Cháo Bắc Thảo & Thịt Heo</i>	90,000
SP22.	燒雲吞麵 (乾撈 / 湯) Glazed BBQ Pork with Wonton Noodles (Dry / Soup) <i>Mì Hoàn Thành Xá Xíu (Khô / Nước)</i>	200,000
SP23.	四川擔擔麵 “Dan Dan Noodle” Szechuan Style <i>Mì Trộn “Dan Dan” Kiểu Tứ Xuyên</i>	100,000

Serving Time
Lunch 10:30 – 14:00
Dinner 17:30 – 21:00

餐前小吃

ENTRÉE / MÓN ĂN NHẹ

SP24.	杏香芝士炸蟹肉卷 Fried Crab Meat & Cheese Rolls, Coated with Sliced Almonds (3 rolls) <i>Chả Giò Thịt Cua Cuộn Phô Mai Chiên, Bọc Hạnh Nhân</i>	200,000
SP25.	金巢帶子盒 Deep-Fried Taro Puffs Stuffed with Fresh Scallop (3pcs) <i>Bánh Khoai Môn Trứng Muối Dồn Sò Đẹp Chiên</i>	160,000
SP26.	香脆炸雲吞 Deep-Fried Prawn Wontons (5pcs) <i>Hoành Thánh Tôm Chiên</i>	160,000
SP27.	椒鹽腐乳雞軟骨 Fried Chicken Leg Cartilage with Preserved Beancurd Sauce and Salt <i>Sụn Gà Rang Chao và Muối Ớt</i>	160,000
SP28.	黃金脆皮蘿蔔糕條 Fried Turnip Cake with Salted Egg Yolk <i>Bánh Củ Cải Hoàng Kim</i>	120,000

燒烤拼盤

BBQ APPETIZER / QUAY NƯỚNG KHAI VỊ

	半只 Half	全只 Whole
SP29. 至尊燒鴨皇 Roasted Duck Hong Kong Style <i>Vịt Quay Kiểu Hong Kong</i>	550,000	850,000
SP30. 燒味三拼 Barbecue Combination (3 selections) <i>Ba Món Quay Nướng Khai Vị</i>		380,000
SP31. 金牌燒乳鴿 Roasted Pigeon <i>Bồ Câu Quay</i>		300,000
SP32. 金牌脆皮燒肉 Shang Palace's Roasted Pork Belly <i>Thịt Quay Shang Palace</i>		250,000
SP33. 古法蜜汁叉燒 Barbecued Honey Glazed Pork <i>Xà Xiu Mật Ong</i>		220,000

燕窩

BIRD'S NEST / TỔ YẾN

	每位 / per person
SP34. 腿茸紅燒官燕 Braised Bird's Nest with Ham in Brown Sauce <i>Tổ Yến Hồng Xiu</i>	600,000
SP35. 蟹肉燴官燕 Braised Bird's Nest with Fresh Crab Meat <i>Tổ Yến Sốt Thịt Cua</i>	600,000
SP36. 燕窩南瓜盅 Braised Bird's Nest in Whole Pumpkin <i>Súp Yến Bí Đò</i>	600,000

鮑魚 - 海味

ABALONE - DRIED SEAFOOD / BÀO NGƯ - HẢI VỊ

SP37.	蠔皇原隻2頭澳洲湯鮑扣鵝掌 Braised Australian "2 Heads" Abalone with Goose Web <i>Bào Ngư Úc "Nhị Thủ" Sốt Chân Ngỗng</i>	2,000,000
SP38.	古法扣澳洲八頭鮑 Braised "8 Heads" Australian Abalone in Traditional Style <i>Bào Ngư Úc "8 Đầu" Hàm Sốt Truyền Thống</i>	500,000
SP39.	鮑汁釀遼參 Braised Sea Cucumber Stuffed with Shrimp Paste in Abalone Sauce <i>Hải Sâm Thượng Hạng Dồn Bách Hoa Om Sốt Bào Ngư</i>	550,000

湯 - 羹

SOUP / SÚP

		每位 / per person
SP40.	蟲草花鮑魚燉雞湯 Double-Boiled Abalone with Cordyceps Flower Soup <i>Canh Bào Ngư Tiềm Bông Đông Trùng Thảo</i>	300,000
SP41.	八寶燉節瓜盅 Double-Boiled Seafood Soup in Whole Melon <i>Canh Hàm Bát Bửu Trái Bí</i>	230,000
SP42.	杞子螺頭燉雞湯 Double-Boiled Sea Whelk and Chicken in Supreme Broth <i>Canh Ốc Biển Tiềm Gà</i>	230,000
SP43.	四川海鮮酸辣羹 Hot and Sour Seafood Soup <i>Súp Hải Sản Tứ Xuyên</i>	160,000
SP44.	冬茸干貝羹 Winter Melon Soup with Asparagus and Dried Scallop <i>Súp Bí, Măng Tây và Sò Điệp Khô</i>	160,000
SP45.	魚茸蟹肉竹笙羹 Crab Meat Soup with Fish, Egg Whites and Bamboo Pith <i>Súp Thịt Cua, Cá Mú và Trúc Sinh</i>	160,000

海鮮

SEAFOOD / MÓN HẢI SẢN

SP46.	日式焗銀雪魚 Baked Cod Fish with Sake and Maggie Sauce <i>Cá Tuyệt Đút Lò với Sốt Nhật</i>	600,000
SP47.	XO 醬炒鵝肝帶子 Sautéed Foie Gras with Scallop in XO Chili Sauce (12pcs) <i>Gan Ngỗng Xào Sò Đẹp và Trong XO</i>	450,000
SP48.	新加坡酸辣醬炸魚扒 Deep-Fried Grouper Fillet with Sweet and Sour Sauce in Singapore Style <i>Phi Lê Cá Chiên Sốt Chua Ngọt Kiểu Singapore</i>	450,000
SP49.	什果芥末蝦球 Deep-Fried Prawn Coated with Wasabi Mayonnaise Sauce (8pcs) <i>Tôm Chiên Sốt Wasabi Mayonnaise</i>	380,000
SP50.	西施奶油軟殼蟹 Fried Soft Shell Crab with Plum Sauce, Butter & Salted Egg Yolk <i>Cua Lột Chiên Sốt Xi Muội, Bơ & Trứng Muối</i>	350,000
SP51.	奇妙海鮮卷 Deep-Fried Seafood Rolls with Assorted Fruits and Mayonnaise Sauce (3 rolls) <i>Chả Giò Hải Sản Trái Cây và Sốt Mayonnaise</i>	220,000

雞

CHICKEN / MÓN THỊT GÀ

	半只 Half	全只 Whole
SP52. 玫瑰豉油雞 Marinated Soya Chicken <i>Gà Xi Dầu</i>	500,000	750,000
SP53. 香宮脆皮雞 Shang Palace's Crispy Chicken <i>Gà Quay Shang Palace</i>	450,000	700,000
SP54. 粟米黃金脆雞球 Fried Crispy Chicken, Sautéed with Egg Yolk & Corn Sauce <i>Gà Chiên Giòn Sốt Bắp Hoàng Kim</i>		250,000
SP55. 宮保雞球 Sautéed Chicken with Cashew Nuts, Dried Chili, Red Bell Pepper & Onion <i>Gà Xào Cung Bửu</i>		220,000
SP56. 辣子雞粒 Fried Chicken with Spicy Sauce <i>Gà Chiên Sốt Cay</i>		220,000

豬

PORK / MÓN THỊT HEO

SP57. 紅燒東坡肉 Stewed Pork Belly with Soya Sauce and Chinese Wine <i>Thịt Ba Rọi Hầm "Đông Ba"</i>		320,000
SP58. 京都排骨 Deep-Fried Spare Ribs with Red Vinegar (4pcs) <i>Sườn Kinh Đô</i>		280,000
SP59. 金沙醬燒骨 Stewed Pork Chop with BBQ Sauce <i>Sườn Heo Hầm Sốt BBQ</i>		280,000
SP60. 香芒咕嚕肉 Sautéed Sweet & Sour Pork with Fresh Mango <i>Thịt Xào Chua Ngọt</i>		220,000
SP61. 魚香豆瓣炒肉絲 Sautéed Shredded Pork Meat with Spicy Bean Sauce <i>Thịt Heo Sợi Xào Sốt Tương Đậu Bản</i>		220,000

牛

BEEF / MÓN THỊT BÒ

SP62.	水煮牛肉 Poached Sliced Beef in Spicy Chili Sauce <i>Bò Tái Sốt Cay</i>	380,000
SP63.	薑蔥炒牛肉 Sautéed Beef with Ginger and Spring Onion <i>Bò Xào Hành Gừng</i>	380,000
SP64.	黑椒金菇牛柳卷 Pan-Fried Beef Tenderloin Rolls with Enoki Mushrooms in Black Pepper Sauce (8 rolls) <i>Thăn Bò Cuộn Nấm Kim Châm Sốt Tiêu Đen</i>	380,000
SP65.	黑椒牛柳粒 Sautéed Beef Cubes with Black Pepper Sauce <i>Bò Xào Tiêu Đen</i>	380,000
SP66.	鮮雜菌炒牛肉片 Sautéed Sliced Beef with Assorted Mushrooms <i>Bò Xào Nấm Các Loại</i>	380,000

砂煲

CASSEROLE / MÓN TAY CẦM

SP67.	干爆海參蹄筋煲 Stewed Pig's Tendon with Sea Cucumber and Garlic Casserole <i>Gân Heo, Hải Sâm Tay Cầm</i>	550,000
SP68.	XO醬粉絲蝦球煲 Stewed Prawn and Vermicelli with XO Chili Sauce Casserole (8pcs) <i>Miến Tôm Tương XO Tay Cầm</i>	550,000
SP69.	鹵水花生蓮藕排骨煲 Stewed Pork Rib with Lotus Root & Marinated Peanuts in Chinese Herbal Sauce <i>Sườn Heo Om Củ Sen & Đậu Phộng Phá Lấu Tay Cầm</i>	300,000
SP70.	家鄉釀豆卜煲 Stewed Fried-Beancurd Stuffed with Fish Paste and Mushrooms Casserole <i>Đậu Hũ Đồng Quê Tay Cầm</i>	300,000
SP71.	魚香茄子煲 Stewed Eggplant and Minced Pork Casserole <i>Cà Tím Thịt Bằm Tay Cầm</i>	200,000

豆腐

BEANCURD / MÓN ĐẬU HŨ

SP72.	海鮮豆腐煲 Stewed Beancurd with Seafood Casserole <i>Đậu Hũ Hải Sản Tay Cầm</i>	400,000
SP73.	瓊山滑豆腐 Steamed Beancurd with Prawn, Scallop, Crab Meat and Diced Chicken <i>Đậu Hũ Quỳnh Sơn</i>	280,000
SP74.	麻婆滑豆腐 Spicy Mapo Tofu with Minced Pork & Diced Black Mushrooms <i>Đậu Hũ "Mapo"</i>	220,000
SP75.	蝦米醬干爆豆腐 Fried Beancurd with Dried Shrimp Sauce <i>Đậu Hũ Chiên Sốt Tương Tôm Khô</i>	220,000
SP76.	紅燒豆腐 Stewed Beancurd with Mushroom and Oyster Sauce <i>Đậu Hũ Hồng Xíu</i>	200,000

健康素食

VEGETARIAN CUISINE / MÓN CHAY

SP77.	發菜羅漢齋 Stewed Assorted Mushrooms and Sea Moss <i>Nấm Thập Cẩm Hàm Tóc Tiên</i>	280,000
SP78.	糖醋素排骨 Sautéed Sweet and Sour Dough Fritter with Fresh Mango <i>Sườn Xào Chua Ngọt Chay</i>	160,000
SP79.	檸檬汁脆豆腐 Crispy-Fried Beancurd served with Lemon Sauce <i>Đậu Hũ Chiên Giòn Sốt Chanh</i>	160,000

蔬 菜

VEGETABLES / MÓN RAU CẢI

SP80.	XO 醬 炒 芥 蘭 Stir-Fried Kai-Lan with XO Chili Sauce <i>Cải Rổ Xào Tương XO</i>	200,000
SP81.	金 銀 蛋 莧 菜 Poached Amaranthus Vegetable with Three Kinds of Egg in Superior Stock <i>Rau Dền Trâm Kim Ngân</i>	200,000
SP82.	干 煸 四 季 豆 Sautéed Long Beans with Minced Pork in "Szechuan" Style <i>Đậu Co-ve Xào Thịt Bằm Kiểu Tứ Xuyên</i>	180,000
SP83.	蝦 醬 炒 通 菜 Stir-Fried Morning Glory with Shrimp Paste Sauce <i>Rau Muống Xào Mắm Ruốc Hồng Kông</i>	180,000

粉 - 麵

NOODLES / BÚN - MÌ - HỦ TÍU

SP84.	海 鮮 煎 生 麵 Braised Crispy Noodles with Seafood <i>Mì Xào Giòn Hải Sản</i>	380,000
SP85.	星 洲 炒 米 Fried Rice Noodles Singapore Style <i>Bún Gạo Xào Singapore</i>	280,000
SP86.	蟹 肉 干 燒 伊 麵 Braised E-Fu Noodles with Crab Meat <i>Mì E-Fu Xào Thịt Cua</i>	280,000
SP87.	乾 炒 牛 肉 河 粉 Wok-Fried Flat Rice Noodles with Beef <i>Hủ Tíu Xào Bò</i>	280,000
SP88.	鼓 油 皇 炒 麵 Wok-Fried Noodles in Superior Soya Sauce <i>Mì Xào Xi Dầu Thượng Hạng</i>	200,000

飯

RICE / MÓN CƠM

SP89.	菜汁海鮮炒飯 Fried Rice with Seafood and Spinach Purée <i>Cơm Chiên Hải Sản Phở Thủy</i>	280,000
SP90.	金銀帶子炒飯 Fried Rice with Scallop and Shredded Conpoy <i>Cơm Chiên Sò Đẹp Kim Ngân</i>	280,000
SP91.	黃金蟹肉炒飯 Fried Rice with Crab Meat and Salted Egg Yolk <i>Cơm Chiên Thịt Cua Hoàng Kim</i>	280,000
SP92.	蒜香牛鬆炒飯 Fried Rice with Minced Beef and Garlic <i>Cơm Chiên Thịt Bò Bằm và Tỏi</i>	250,000
SP93.	咸魚雞粒炒飯 Fried Rice with Salted Fish and Diced Chicken <i>Cơm Chiên Gà Cá Mặn</i>	250,000

甜品

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

SP94.	百搭汁燉官燕 (可選配冰糖, 杏汁) Doubled-Boiled Superior Bird's Nest (Choice: Rock Sugar, or Almond Cream) <i>Tổ Yến Tiềm (Chọn: Đường Phèn, hoặc Kem Hạnh Nhân)</i>	500,000
SP95.	紅蓮雪蛤燉椰盅 Double-Boiled Hashima with Red Dates and Lotus Seed in Whole Coconut <i>Tuyết Giáp Hạt Sen Tiềm Táo Đỏ Trong Trái Dừa</i>	200,000
SP96.	秘制龜苓膏 Chilled Herbal Jelly Served with Chrysanthemum Honey <i>Qui Linh Cao</i>	90,000
SP97.	合桃西米露 Sweetened Cream of Walnuts and Sago <i>Chè Hạt Hồ Đào</i>	90,000
SP98.	紅棗馬蹄蓮子露 Sweetened Cream of Lotus Seeds, Water Chestnuts and Red Dates <i>Chè Hạt Sen Củ Năn và Táo Đỏ</i>	70,000
SP99.	薑汁湯丸 Sweetened Ginger Soup with Black Sesame Glutinous Rice Balls <i>Chè Trôi Nước Mè Đen</i>	70,000

SHANG PALACE RESTAURANT

1st Floor, 17-19-21 Ly Tu Trong St., Dist. 1, HCMC, Vietnam

T: (84 28) 3823 2221 - (84 28) 3822 6111 Ext: 164

E: reservation@shangpalace.com.vn

shangpalace.com.vn