

ROOM SERVICE

MENU





A TASTE OF VIETNAM WHERE EVERY DISH TELLS A STORY

Welcome to a culinary journey through Vietnam. Our a la carte menu celebrates the richness of Vietnamese tradition – from the crisp freshness of the North, the hearty flavors of the Central coast, to the vibrant soul of the South. Every dish is crafted with heritage, love, and a modern touch, bringing the stories of our people to your plate.

EXECUTIVE CHEF
CUONG LE



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

VIETNAMESE CUISINE

> KHAI VỊ | APPETIZER



GỎI CUỐN TÔM & THỊT HEO

FRESH SPRING ROLLS WITH SHRIMP & PORK



Cuốn bằng bánh tráng, nhân tôm, thịt heo, bún & rau thơm,
dùng với nước mắm chua ngọt.

Rice paper rolls filled with shrimp, pork, rice noodles & herbs.
Served with fish sauce.

260



CHẢ GIÒ TÔM

DEEP-FRIED SHRIMP SPRING ROLLS

Chả giò chiên giòn nhân tôm & rau củ,
dùng với nước mắm chua ngọt.

Crispy spring rolls stuffed with shrimp & vegetables.
Served with sweet chili fish sauce.

240



GỎI GÀ KIỂU VIỆT NAM

VIETNAMESE CHICKEN SALAD

Thịt gà xé trộn rau thơm, rau răm, hành tây & nước mắm chua cay.

Shredded chicken with herbs, laksa leaf, onions & chili fish sauce dressing.

270



GỎI HẢI SẢN CHUA CAY

SPICY SOUR SEAFOOD SALAD

Tôm, mực trộn rau thơm, chanh, ớt, nước mắm chua cay & bánh phồng tôm.

Shrimp & squid mix with herbs, lime, chili, Vietnamese dressing & prawn crackers.

360



GỎI NGÓ SEN TÔM & THỊT HEO

LOTUS ROOT SALAD WITH SHRIMP & PORK



Ngó sen giòn trộn tôm, thịt heo, rau thơm & đồ chua.

Crispy lotus root slices with shrimp, pork & pickled vegetables.

350

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

VIETNAMESE CUISINE

> PHỞ, BÚN & CANH NOODLES & SOUP

CANH CẢI BỆ XANH CÁ THẤT LÁT

MUSTARD GREENS SOUP WITH FISH PASTE

Canh cải bẹ xanh với chả cá thất lát nấu nước trong kiểu Nam bộ.

Clear broth with mustard greens & Vietnamese fish cake.

240



CANH CHUA TÔM KIỂU VIỆT NAM

VIETNAMESE SWEET & SOUR SHRIMP SOUP

Canh chua nấu me, cà chua, thơm và tôm, vị ngọt dịu chua thanh.

Traditional sweet and sour tamarind broth with shrimp & vegetables.

250



CANH CHUA TÔM HÙM KIỂU VIỆT NAM

SOUR SOUP WITH LOBSTER

Canh chua me với tôm hùm, thơm, cà chua & rau thơm.

Traditional sweet & sour tamarind broth with lobster, pineapple, tomato & herbs.

570



PHỞ BÒ HOẶC GÀ

BEEF OR CHICKEN PHO

Phở truyền thống với thịt bò hoặc gà, bánh phở mềm & rau thơm.

Traditional Vietnamese noodle soup with beef or chicken & fresh herbs.

270



BÚN BÒ HUẾ

HUE-STYLE SPICY BEEF NOODLE SOUP

Bún bò Huế đậm đà vị sả ớt, thịt bò nạm, giò heo & chả Huế.

Spicy lemongrass-flavored broth with beef shank & rice vermicelli.

270

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HỌA.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

VIETNAMESE CUISINE

> MÓN CHÍNH MAIN COURSE



HẢI SẢN XÀO TIÊU XANH

STIR-FRIED SEAFOOD WITH GREEN PEPPER

Tôm sú, mực, cá chẽm xào với sốt tiêu xanh đậm đà.

Stir-fried tiger prawns, squid & seabass with green pepper sauce.

370

MỰC XÀO SỐT X.O

STIR-FRIED SQUID IN X.O SAUCE

Mực tươi xào rau củ & nước sốt X.O cay nồng.

Tender squid stir-fried with vegetables in X.O sauce.

370



TÔM SÚ BIỂN KHO TỘ

CLAYPOT CARAMELIZED TIGER PRAWNS

Tôm biển kho trong nồi đất với nước màu & tiêu.

Sea prawns simmered in traditional caramelized fish sauce.

380



BÒ ÚC XÀO NGŨ SẮC

STIR-FRIED AUSTRALIAN BEEF WITH MIXED VEGETABLES

Bò Úc xào rau củ sắc màu với nước tương.

Stir-fried Australian beef with colorful vegetables.

370

BÒ ÚC LÚC LẮC KIỂU VIỆT NAM

VIETNAMESE STIR-FRIED SHAKING BEEF

Thịt bò xào lức với bơ tỏi, hành tây, rau củ.

Stir-fried cubed beef with garlic, butter, onions and vegetables.

380

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

VIETNAMESE CUISINE

> MÓN CHÍNH MAIN COURSE

BÒ ÚC XÀO TIÊU XANH PHÚ QUỐC

STIR-FRIED AUSTRALIAN BEEF WITH PHU QUOC
GREEN PEPPERCORN SAUCE

Thịt bò Úc xào cùng tiêu xanh Phú Quốc thơm nồng.

Stir-fried Australian beef with aromatic green peppercorn sauce.

370

CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM PHAN THIẾT

FRIED CHICKEN WINGS WITH PHAN THIET FISH SAUCE

Cánh gà chiên giòn sốt nước mắm Phan Thiết.

Fried chicken wings tossed with fish sauce glaze.

340



GÀ KHO SẢ ỚT

CARAMELIZED CHICKEN WITH LEMONGRASS & CHILI

Thịt gà kho cùng sả, ớt & nước mắm.

Braised chicken with lemongrass, chili & fish sauce.

350

CÁ CHỀM KHO TỘ

CLAYPOT CARAMELIZED SEABASS

Cá chẽm kho trong nồi đất với nước mắm & nước màu.

Braised seabass in sweet-savory caramelized sauce.

350



CÁ TUYẾT KHO TỘ

CLAYPOT CARAMELIZED BLACK COD FISH

Cá tuyết mềm thơm kho nước màu trong nồi đất.

Braised black cod fish in sweet-savory caramelized sauce.

540

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

VIETNAMESE CUISINE

> MÓN CHÍNH MAIN COURSE



SƯỜN HEO NƯỚNG KIỂU VIỆT NAM



GRILLED PORK RIBS IN VIETNAMESE STYLE

Sườn heo nướng tẩm gia vị kiểu Việt Nam

Flavorful pork ribs grilled with local spices.

350

ĐÙI ẾCH SAPO KIỂU VIỆT NAM

VIETNAMESE-STYLE CLAYPOT FROG LEGS

Đùi ếch nấu kiểu sapo đậm đà trong nồi đất.

Tender frog legs braised in savory Sapo-style sauce.

350



TRỨNG CHIÊN HÀU ĐẠI DƯƠNG

FRIED OYSTER OMELETTE

Trứng chiên giòn với hàu tươi, kiểu Việt Nam.

Vietnamese-style egg omelette with fresh oysters.

300



TRỨNG CHIÊN THỊT HEO BẦM

FRIED EGG WITH MINCED PORK

Trứng chiên vàng giòn với thịt heo băm ướp gia vị.

Golden fried egg with seasoned minced pork.

240



BÁNH MÌ SÀI GÒN

SAIGON BAGUETTE

Bánh mì nướng giòn, kèm thịt nguội truyền thống.

Crispy Vietnamese baguette with assorted cold cut fillings.

250



CƠM TRẮNG

STEAMED RICE

Cơm trắng nấu từ gạo thơm Việt Nam.

Steamed rice.

50

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

VIETNAMESE CUISINE

> TRÁNG MIỆNG KIỂU VIỆT NAM VIETNAMESE DESSERT



TRÁI CÂY TƯƠI

FRESH FRUIT PLATTER

Đĩa trái cây tươi theo mùa.

Seasonal assorted fresh fruits.

240

CHÈ THEO NGÀY

DAILY VIETNAMESE SWEET SOUP

Món chè Việt Nam theo ngày do bếp trưởng chọn lựa.

Traditional Vietnamese sweet soup of the day.

200

BÁNH NGỌT THEO NGÀY

DAILY VIETNAMESE CAKE

Món bánh ngọt Việt Nam theo ngày do bếp trưởng chọn lựa.

Traditional Vietnamese cake of the day.

200

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

INTERNATIONAL CUISINE

> KHAI VỊ | APPETIZER

MĂNG TÂY NƯỚNG

GRILLED ASPARAGUS

Măng tây nướng, trứng chần giấm, dầu olive và giấm Balsamic.

Grilled asparagus, soft poached eggs, olive oil & Balsamic vinegar.

270



TÔM LĂN BỘT

TEMPURA PRAWNS

Tôm lăn bột, xà lách rong biển dưa hấu & sốt mù tạt xanh.

Tempura prawns, watermelon seaweed salad & wasabi aioli.

360



PHÔ MAI & THỊT NGUỘI TỔNG HỢP



CHEESE & COLD CUT PLATTER

Thịt nguội tổng hợp ăn kèm 4 loại phô mai:

(Brie, Emmental, Cheddar, Edam), xà lách táo, trái cây khô.

Assorted cold cut & cheese selection:

(Brie, Emmental, Cheddar, Edam), apple salad & dried fruits.

420



XÀ LÁCH NICOISE

NICOISE SALAD

Cá ngừ, đậu Hà Lan, cà chua, trứng cút, ô liu thái nhỏ, hành tím, hạt bạch hoa & rau mùi.

Canned tuna, green beans, tomatoes, soft boiled quail eggs, olive tapenade, shallot, capers & micro herbs.

250

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

INTERNATIONAL CUISINE

> KHAI VỊ | APPETIZER



XÀ LÁCH HY LẠP

A TOUCH OF GREECE

Ô liu Kalamata, hành tây, dưa leo, ớt chuông, cà chua,
pho mát Feta, lá húng quế, tỏi nướng & dầu ô liu .

Kalamata olives, onions, cucumber, bell peppers, tomatoes,
marinated Feta cheese, basil leaves, roasted garlic & olive oil.

240



XÀ LÁCH CAESAR

CAESAR SALAD



Rau xà lách Romaine, trứng chần, cá trích & sốt Caesar,
thịt xông khói chiên giòn HOẶC ức gà nướng.

Romaine lettuce, soft poached egg, anchovies & Caesar dressing,
crispy bacon wafer OR grilled chicken breast.

270



XÀ LÁCH INSALATA CAPRESE

INSALATA DI CAPRESE

Cà chua, pho mát Mozzarella, lá húng quế & dầu ô liu.

Vine ripen tomatoes, Mozzarella cheese, basil, olive oil.

300

XÀ LÁCH CÁ HỒI XÔNG KHÓI

SMOKED SALMON SALAD

Xà lách trái cây nhiệt đới & cá hồi xông khói.

Tropical fruit salad & smoked salmon.

340

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

INTERNATIONAL CUISINE

> SÚP SOUP

SÚP KEM BÍ ĐỎ

CREAMY PUMPKIN SOUP

Bí đỏ, kem, bánh mì nướng.

Pumpkin, cream, melted cheese sandwich.

240



SÚP RAU CỦ KIỂU Ý

MINISTRONE SOUP

**Cà rốt, khoai tây, bí ngòi xanh/ vàng, củ dền cắt hạt lựu,
ăn kèm bánh mì nướng phô mai.**

Diced carrot, potato, green/ yellow zucchini,
beetroot served with melted cheese sandwich.

240



SÚP HÀNH KIỂU PHÁP

FRENCH ONION SOUP

**Hành tây, mù tạt vàng, nước dùng nâu, rượu đỏ
ăn kèm với bánh mì phô mai.**

Caramelized onion, dijon mustard, brown stock,
red wine served with melted cheese sandwich.

240

SÚP NGHÊU KIỂU ANH

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER SOUP

**Thịt nghêu, rượu trắng, rau củ, nước dùng cá,
kem béo ăn kèm với bánh mì phô mai.**

Clam meat, white wine, diced vegetable, fish stock,
heavy cream & melted cheese sandwich.

260

SÚP TOMYUM HẢI SẢN KIỂU THÁI

SEAFOOD TOMYUM SOUP

Hải sản tươi, nấm, lá chanh, củ riềng, cà chua, ớt & nước dùng hải sản.

Seafood, mushroom, lemon leaf, galangal, tomato, chilli & seafood stock.

260

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.

ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

INTERNATIONAL CUISINE

> MÓN CHÍNH MAIN COURSE

LỰA CHỌN THỊT NƯỚNG (200G)

SELECTION OF GRILLED MEAT (200G)



Thăn Nội Bò Úc / Beef Tenderloin 610

Thăn Ngoại Bò Úc / Beef Striploin 550

Thăn Lưng Bò Úc / Beef Rib Eye 580

Sườn Cừu / Lamb Rack 720

Ức Gà / Chicken Breast 320

Ức Vịt / Duck Breast 320

LỰA CHỌN HẢI SẢN NƯỚNG HOẶC HẤP (200G)

SELECTION OF GRILLED OR STEAMED SEAFOOD (200G)

Cá Hồi / Atlantic Salmon 500

Cá Tuyết / Black Cod Fish 690

Cá Chẽm / Seabass 430

Bạch Tuộc / Octopus 430

Cá Bớp / Cobia Fish 450



Tôm Hùm Xanh / Lobster 550

NƯỚC XỐT (Gồm 1 loại sốt)

SAUCE (Inclusive 1 choice of sauce)



Xốt Nấm / Mushroom

Xốt Tiêu / Creamy Black Pepper



Xốt Húng Quế Bạc Hà / Mint Pesto

Xốt BBQ / Hickory BBQ

Xốt Cam Teriyaki / Orange & Teriyaki

Xốt Mù Tạt Vàng / All Creamy Mustard

Xốt Bơ Tỏi / Garlic Butter (Seafood)



Xốt Cajun / Cajun (Seafood)

Xốt Dầu Giấm Thảo Mộc / Lime Vinaigrette (Seafood)



Xốt Vang Trắng / White Wine Butter (Seafood)

* **Thêm Xốt: 40,000 VNĐ/ Xốt**

* Additional Sauce: VND 40.000 / Sauce

MÓN PHỤ ĂN KÈM (Gồm 2 món ăn kèm)

SIDE DISH (Inclusive 2 choices of side dish)

Rau Củ Xào / Sautéed Seasonal Vegetable

Khoai Tây Nghiền / Mashed Potato

Khoai Tây Chiên / French Fries

Bánh Mì Bơ Tỏi / Garlic Bread

Cơm Trắng / Steamed Rice

Xà Lách Bắp Cải Trộn Mayonnaise / Coleslaw

Mì Ý / Pasta

Rau Củ Nướng Kiểu Pháp / Baked Ratatouille

Xà Lách Xoài Salsa / Mango Salsa Salad

Cải thìa Xào Bơ Tỏi / Bokchoy

Trứng Gà (2 trứng) / Egg Any Styles (2 eggs)

* **Thêm Món Ăn Kèm: 50,000 VNĐ / Món**

* Additional Side Dish: VND 50.000 / Dish

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

INTERNATIONAL CUISINE

> MÌ & CƠM NOODLES & RICE



CƠM CHIÊN HẢI SẢN / SEAFOOD FRIED RICE

320



Cơm chiên hải sản tươi với tỏi, trứng, cà rốt, đậu hà lan.

Seafood fried-rice with garlic, egg, carrot, green bean.



CƠM CHIÊN CÁ MẶN GÀ XÉ

300

SALTED FISH & CHICKEN FRIED RICE

Cơm chiên với tỏi, gừng, hành tím, trứng gà, gà xé & cá mặn.

Fried rice with garlic, ginger, shallot, egg, shredded chicken & salted fish.



MÌ XÀO HẢI SẢN / STIR-FRIED NOODLE WITH SEAFOOD

320

Mì xào với hải sản, sốt dầu hào & rau củ.

Stir-fried noodle with seafood, oyster sauce & vegetable.



HỦ TÍU XÀO BÒ HOẶC HẢI SẢN

320

STIR-FRIED BEEF OR SEAFOOD GUAY TIEW

Hủ tíu xào cùng thịt bò hoặc hải sản & rau củ.

Stir-fried rice noodles with sliced beef or seafood & assorted vegetables.



MIẾN XÀO HẢI SẢN

320

STIR-FRIED GLASS NOODLE WITH SEAFOOD

Miến xào với hải sản tươi, sốt dầu hào, rau củ.

Stir-fried glass noodle with seafood, oyster sauce, vegetable.



CHÁO / CONGEE

200

Cháo với các đồ ăn kèm: thịt heo băm hoặc gà xé sợi, hành phi & hành lá.

Rice porridge with your choice of minced pork or shredded chicken, fried shallots & spring onions.



CHÁO HÀU / OYSTER CONGEE

290

Cháo với các đồ ăn kèm: hào đại dương, hành phi & hành lá.

Rice porridge with oyster, fried shallots & spring onions.

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

INTERNATIONAL CUISINE

> BÁNH MÌ BREAD

Bao gồm 1 phần khoai tây chiên (Inclusive 1 portion of french fries)



BÁNH MÌ BƠ-GỠ BÒ NOVOTEL SAIGON

330



NOVOTEL SAIGON BEEF BURGER



Thịt bò băm cùng thịt xông khói, trứng, pho mát Cheddar,
hành tây, thơm, củ dền, rau xà lách & cà chua.

Seasoned grilled minced Australian beef with bacon, egg, cheddar
cheese, caramelized onions, pineapple, beetroot, lettuce & tomato.



BÁNH MÌ BƠ-GỠ GÀ

320

CHICKEN BURGER

Thịt gà băm chiên giòn, pho mát cheddar, hành tây,
thơm & rau xà lách & cà chua.

Deep-fried minced chicken with cheddar cheese, onion,
pineapple, lettuce & tomato.



BÁNH MÌ KẸP

320



CLUB SANDWICH

Bánh mì sandwich nướng, trứng chiên, thịt nguội, pho mát,
ức gà nướng, rau xà lách & cà chua.

Sandwich stuffed with grilled bacon, fried egg, ham, cheese,
grilled chicken breast, lettuce & tomato.



BÁNH MÌ SANDWICH KẸP THỊT NGUỘI & PHO MÁT TAN CHẢY KIỂU PHÁP

320



CROQUE MONSIEUR

Bánh mì sandwich kẹp thịt nguội, hạt hạnh nhân giòn
& pho mát tan chảy .

Sandwich stuffed with ham, toasted almond & melted cheese.

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

INTERNATIONAL CUISINE



MỠ Ý

PASTA OF ANY KIND

LỰA CHỌN LOẠI MỠ / SELECTION OF PASTA

Mỳ lá kiểu Ý / Lasagna

350

Mỳ dẹp sợi lớn kiểu Ý / Pappardelle

350

Mỳ ống kiểu Ý / Spaghetti

350

Mỳ sợi dẹp kiểu Ý / Fettucine

350

Nui kiểu Ý / Penne

350

LỰA CHỌN XỐT ĂN KÈM / SELECTION OF SAUCE



BOLOGNAISE

Xốt bò hầm và cà chua, lá húng quế tươi & pho mát Parmesan.

Beef ragu & tomato, fresh basil leaves & Parmesan cheese.

MARINARA

Hải sản, xốt cà chua, lá quế & pho mát Parmesan.

Seafood, tomato sauce, basil & Parmesan cheese.



CARBONARA



Thịt xông khói, nấm, hành tây, xốt kem, pho mát Parmesan,

rau mùi tây, lòng đỏ trứng & rượu vang trắng.

Bacon, onion, cream, Parmesan cheese, parsley, egg yolk & white wine.



NAPOLI

Xốt Napoli & lá húng quế chiên, cà tím.

Napoli sauce & fried basil leaves, eggplant wafers.



PESTO



Xốt rau húng quế, tỏi, tiêu, dầu olive, các loại hạt & pho mát Parmesan.

Basil sauce, garlic, pepper, olive oil, nuts & Parmesan cheese.

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

INTERNATIONAL CUISINE



PIZZA PIZZA



PIZZA THƠM & THỊT NGUỘI

HAWAII PIZZA

Thịt nguội lát mỏng, thơm áp chảo, ớt chuông nướng, sốt Napoli, trái ô liu & pho mát Mozzarella.

Shaved ham, pineapple, bell peppers, Napoli sauce, olives & Mozzarella cheese.

PIZZA GÀ NƯỚNG BBQ / BBQ CHICKEN PIZZA

Gà nướng, sốt Napoli, hành tây & tiêu.

Marinated chicken BBQ style, Napoli sauce, onions & black peppers.



PIZZA HẢI SẢN / SEAFOOD PIZZA

Pizza hải sản sốt cà chua, tôm sú, mực, sò điệp, bạch tuộc, rau mùi & phô mai chảy.

Tomato sauce, tiger prawn, squid, scallop, octopus, herb & Mozzarella cheese.



PIZZA XÚC XÍCH XÔNG KHÓI / PEPPERONI PIZZA



Xúc xích xông khói lát mỏng, sốt hành tây, sốt Napoli, lá húng quế & pho mát Mozzarella.

Sliced Italian pepperoni, onion & Napoli sauce, basil leaves & Mozzarella cheese.



PIZZA MARGHERITA / MARGHERITA PIZZA

Pizza cổ điển với cà chua & pho mát Mozzarella cùng lá Oregano.

Traditional style with tomato & buffalo Mozzarella cheese & oregano.

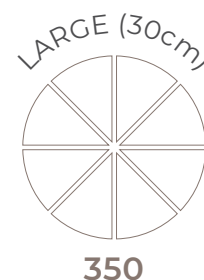


PIZZA RAU CHÂN VỊT & PHO MÁT FETA

SPINACH & FETA PIZZA

Pho mát Feta, rau chân vịt, ớt chuông nướng, sốt Napoli, hành tây & nấm, pho mát Mozzarella & ô liu Kalamata.

Marinated Feta, baby spinach, roasted bell peppers, Napoli sauce, onion & mushroom, Mozzarella cheese & Kalamata olives.



Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

INTERNATIONAL CUISINE

> TRÁNG MIỆNG DESSERT



BÁNH NHÂN SÔ-CÔ-LA NÓNG CHẢY



LAVA CHOCOLATE CAKE

Sô-cô-la đen dạng lỏng, kẹo cam & sốt vanilla.

Molten dark chocolate with candied orange & vanilla sauce.

240

BÁNH NGỌT

CAKE OF THE DAY

Bánh ngọt tươi được làm mỗi ngày, vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ để biết thêm chi tiết.

Prepared daily by hotel patissier, please ask waiter for more details.

210



TRÁI CÂY THEO MÙA

SEASONAL FRUIT

Trái cây theo mùa được cắt nhỏ đi kèm muối ớt hoặc sữa chua.

Seasonal fruit served with sea salt, chili flakes or house-made yoghurt.

240

BÁNH TIRAMISU

TIRAMISU

Bánh ngọt tráng miệng vị cà phê kiểu Ý.

Coffee-flavoured Italian dessert.

220



KEM TƯƠI (VIÊN)

ICE CREAM (SCOOP)

Lựa chọn các hương vị: Sô-cô-la, vani, dâu.

Choice of chocolate, vanilla, strawberry.

80

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

INTERNATIONAL CUISINE

> MÓN CHAY VEGETARIAN



CHẢ GIÒ RAU CỦ CHIÊN GIÒN DÙNG VỚI XỐT XÍ MUỘI

Deep-fried vegetable samosa served with chilli plum sauce.

240



BÁNH MÌ SANDWICH DÙNG KÈM VỚI PHO MÁT MOZZARELLA, CÀ CHUA, HÚNG TÂY & XỐT PESTO

Caprese sandwich with Mozzarella cheese, tomato, basil & pesto sauce.

240



ĐẬU HŨ XÀO VỚI NƯỚC TƯƠNG, SẢ & GỪNG



Stir-fried tofu with soysauce, lemongrass & ginger.

240



CÀ-RI RAU CỦ

Vegetable curry.

240



PHỞ XÀO RAU CỦ & NẤM



Stir-fried rice noodle with assorted vegetable & mushroom.

240



CƠM CHIÊN RAU CỦ

Vegetable fried rice.

200

BÁNH MÌ BƠ TỎI

Garlic & butter bread.

140

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

GLUTEN FREE CUISINE

> KHAI VỊ | APPETIZER



XÀ LÁCH ĐỊA TRUNG HẢI

MEDITERRANEAN SALAD

Xà lách kiểu Địa Trung Hải với dưa leo, pho mát Feta,
ô liu Kalamata, cà chua Roma, dầu ô liu & hành tây.

Cucumbers, Feta cheese, Kalamata olives, Roma tomatoes, olive oil, onion.

260

TÔM SÚ NƯỚNG BƠ CHANH THẢO MỘC

SEARED TIGER PRAWN WITH LEMON HERB BUTTER

Tôm sú nướng dùng kèm với bơ chanh thảo mộc và rau mầm tươi.

Seared tiger prawns with citrus-infused herb butter and microgreens.

350

RAU CỦ NƯỚNG XỐT KEM MẬT ONG

GRILLED VEGETABLE SALAD

Rau củ hỗn hợp nướng ăn kèm lê Nashi, đậu gà và sốt kem mật ong.

Grilled mixed vegetables, Nashi pear, chickpeas, honey cream dressing.

260

> SÚP | SOUP

SÚP KEM SÚP LỚ & DẦU NẤM TRUFFLE

CREAMY CAULIFLOWER & TRUFFLE SOUP

Súp kem súp lơ, dầu nấm Truffle & hạnh nhân.

Creamy cauliflower soup with Truffle oil & toasted almond flakes.

240

> MÓN CHÍNH | MAIN COURSE



THĂN NỘI BÒ ÚC NƯỚNG XỐT RƯỢU VANG ĐỎ

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN WITH RED WINE SAUCE

Thăn nội bò Úc nướng, ăn kèm khoai tây nghiền bơ tỏi,
măng tây xào, sốt rượu vang đỏ.

Grilled beef tenderloin, served with garlic mashed potatoes,
sautéed asparagus & red wine sauce.

610



CÁ HỒI ATLANTIC XỐT KEM THÌ LÀ

GRILLED ATLANTIC SALMON WITH CREAMY DILL SAUCE

Cá hồi Atlantic áp chảo ăn kèm sốt kem thì là, chanh, cà rốt nướng & đậu lăng.

Pan-seared salmon fillet with creamy dill sauce, served with roasted baby
carrots & lentil bean.

500

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

HALAL CUISINE

> KHAI VỊ APPETIZER



GỎI CUỐN GÀ SATAY

FRESH SPRING ROLLS WITH SATAY CHICKEN

Gỏi cuốn gà satay nướng kiểu Mã Lai, rau thơm, bún tươi, bánh tráng, dùng kèm sốt đậu phộng.

Fresh rice paper rolls with grilled Malaysian chicken satay, herbs & rice noodles, served with peanut sauce.

250

BÔNG CẢI XANH XÀO MẮM TÔM KHÔ

STIR-FRIED BROCCOLI WITH SHRIMP PASTE

Bông cải xanh xào cùng mắm tôm khô Belacan kiểu Malaysia.

Stir-fried broccoli with Malaysian Belacan fermented shrimp paste.

230

> SÚP SOUP



SÚP KEM ĐẬU LĂNG KIỂU THỔ NHĨ KỲ

TURKISH CREAMY LENTIL SOUP

Súp kem đậu lăng nấu cùng sữa tươi, thảo mộc và kem béo, dùng kèm bánh mì pho mát nóng chảy.

Lentil beans, fresh milk, herbs & cream, served with melted cheese sandwich.

250

> MÓN CHÍNH MAIN COURSE



CƠM GÀ NASI GORENG

INDONESIAN CHICKEN FRIED RICE

Cơm chiên kiểu Indonesia, gà xiên que nướng, sốt sambal, trứng ốp la, đậu phộng & dưa leo.

Fried rice with dark soy, sambal sauce, sunny side up fried egg, grilled chicken skewers, peanuts & cucumber.

290

BÒ LÚC LẮC RENDANG

SHAKING BEEF WITH RENDANG SAUCE

Bò lúc lắc, nước sốt rendang Malaysia.

Stir-fried cubed beef with Malaysian rendang flavors.

370



CÀ RI GÀ MALAYSIA

MALAYSIAN-STYLE CHICKEN CURRY

Cà ri gà kiểu Malaysia, nước cốt dừa, khoai tây, hoa hồi & lá cà ri.

Chicken curry, coconut milk with potatoes, star anise & curry leaves.

350

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

KID MENU

> KHAI VỊ APPETIZER

XÀ LÁCH TRỨNG TRỘN

MIXED SALAD WITH HARD BOILED EGG

Salad rau trộn cùng trứng luộc.

Mixed green salad served with slices of hard boiled egg.

199

XÀ LÁCH MỰC VỚI MUỐI TIÊU

FRIED SALT & PEPPER SQUID SALAD

Mực chiên giòn với muối tiêu, ăn kèm xà lách.

Crispy fried squid seasoned with salt & pepper, served over salad greens.

210



PHỞ GÀ

MINI CHICKEN PHO

Tô phở nhỏ với thịt gà & nước dùng truyền thống.

Small portion of traditional chicken Pho with rice noodles & broth.

190

SÚP BÍ ĐỎ

CREAMY PUMPKIN SOUP

Súp kem mịn từ bí ngô ngọt.

Smooth and creamy pumpkin soup.

190

KHOAI TÂY NGHIỀN

MASHED POTATOES

Khoai tây nghiền.

Creamy mashed potatoes.

110



KHOAI TÂY CHIÊN

FRENCH FRIES

Khoai tây chiên giòn.

French fries.

110

> MÓN CHÍNH MAIN COURSE

THỊT BÒ VIÊN XIÊN

BEEF MEATBALL SKEWERS

Xiên thịt bò viên nướng.

Grilled skewers of juicy beef meatballs.

219



BÁNH MÌ BƠ-GƠ BÒ & PHO MÁT

BEEF HAMBURGER WITH CHEESE

Bánh mì bơ-gơ bò kèm pho mát.

Classic beef hamburger topped with cheese.

270

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.
ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.



Best
Seller



Executive Chef
Recommended



Vegetarian's
Choice



Nut



Pork



10.30 pm - 6.30 am
10.30 tối - 6.30 sáng

KID MENU

> MÓN CHÍNH MAIN COURSES

CÁ CHỄM CHIÊN GIÒN VỚI KHOAI TÂY CHIÊN

FISH & CHIPS

Cá chẻm chiên giòn ăn kèm khoai tây chiên.

Crispy battered seabass fillet served with fries.

299

GÀ VIÊN TẮM BỘT CHIÊN

CHICKEN NUGGETS

Gà chiên giòn viên nhỏ.

Crispy bite-sized breaded chicken nuggets.

219



MÌ Ý XỐT BÒ BẦM

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Mì Ý sốt bò bằm đậm đà.

Classic spaghetti served with hearty minced beef Bolognese sauce.

270

NUI XỐT CÀ DỪNG VỚI GÀ TẮM BỘT CHIÊN

PENNE CASANOVA

Nui sốt cà chua ăn kèm gà tẩm bột chiên.

Tomato-based penne pasta served with crispy chicken.

270

> TRÁNG MIỆNG DESSERT

XÀ LÁCH TRÁI CÂY

FRESH FRUIT SALAD

Xà lách trái cây tươi.

Choice of mixed fruit salad.

110



SỮA CHUA

PLAIN YOGHURT

Sữa chua không đường.

Chilled plain yoghurt.

49

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.

ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.



Available from 10.30 pm - 6.30 am
Phục vụ từ 10.30 tối - 6.30 sáng

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.
ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.

BEVERAGE LIST



> SPIRIT

	GLASS	BOTTLE
SKYY VODKA	188	1,858
BULL DOG LONDON DRY GIN	199	2,268
KINGSTON 62 WHITE RUM	199	2,268
JOSE CUERVO GOLD TEQUILA	146	2,066
CHIVAS REGAL 12 Y.O WHISKY	229	2,569
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY	239	2,589
JACK DANIEL'S WHISKEY	229	2,409
KAIBUTSU DORAGON JAPANESE WHISKY	250	3,000
THE KURAYOSHI JAPANESE WHISKY	440	5,100
RÉMY MARTIN VSOP COGNAC	358	3,568



> WINE

	GLASS	BOTTLE
MOSCATO – VARIETAL RANGE BY HARDYS – AUSTRALIA	245	890
ROSE WINE – VARIETAL RANGE BY HARDYS – AUSTRALIA	250	950
CHARDONNAY – VARIETAL RANGE BY HARDYS – AUSTRALIA	230	890
CHARDONNAY – TARAPACA COSECHA – CHILE	230	930
CHARDONNAY – NOTTAGE HILL BY HARDYS – AUSTRALIA	410	1,650
SAUVIGNON BLANC – TARAPACA COSECHA – CHILE	230	930
MERLOT – VARIETAL RANGE BY HARDYS – AUSTRALIA	245	920
MERLOT – TARAPACA COSECHA – CHILE	230	930
CABERNET SAUVIGNON – TARAPACA COSECHA – CHILE	230	930
CHATEAU DU PIN ROUGE – FRANCE	230	890
SHIRAZ – NOTTAGE HILL BY HARDYS – AUSTRALIA	410	1,650



> BEER

	CAN	BOTTLE
TIGER	128	128
HEINEKEN	128	128
SAIGON SPECIAL	128	128



Available from 10.30 pm - 6.30 am
Phục vụ từ 10.30 tối - 6.30 sáng

Giá tính theo đơn vị ,000 VNĐ chưa bao gồm phí phục vụ & thuế VAT.
ALL PRICES ARE QUOTED IN ,000 VND, SUBJECT TO SERVICE CHARGE & VAT.

BEVERAGE LIST



> SOFT DRINKS

KOMBUCHA AMAVI ORIGINAL	140
DRINKIZZ – ORGANIC NATURAL ENERGY DRINK	140
PEPSI	99
PEPSI ZERO	99
MIRINDA ORANGE	99
7UP	99
TONIC WATER	99
GINGER ALE	99
SODA WATER	99



> MINERAL WATER

PERRIER SPARKLING WATER 330ML	129
LAVIE SPARKLING WATER 450ML	105
LAVIE STILL WATER 450ML	105

> COFFEE (HOT/ ICED)

VIETNAMESE COFFEE	95
AMERICANO	85
ESPRESSO	85
CAPPUCCINO	115
LATTE	115



> TEA

CHAMOMILE	115
JASMINE	115
PEPPERMINT	115
ENGLISH BREAKFAST	115
EARL GREY	115
PEACH	115
LEMON ICED TEA	115

> JUICE

FRESH COCONUT	129
CHOICE OF PRESSED JUICE:	139
ORANGE, PINEAPPLE, WATERMELON, APPLE.	

NHÀ HÀNG & BAR RESTAURANTS & BARS

NHÀ HÀNG FOOD EXCHANGE | TẦNG 2
FOOD EXCHANGE RESTAURANT | 2ND FLOOR

Hàng ngày 6:00 sáng - 22:00 tối
Daily 6:00 am - 10:00 pm

Số Nội Bộ
Extension

1376

QUẦY BAR ONTOP | TẦNG 20
ONTOP BAR | 20TH FLOOR

Hàng ngày 16:30 tối đến khuya
Daily 4:30 pm till late midnight

1379

DỊCH VỤ ẨM THỰC TẠI PHÒNG
ROOM SERVICE

Thời gian hoạt động: 24/7
Operation hours: 24/7

1357





NOVOTEL SAIGON CENTRE

167 Hai Ba Trung, Vo Thi Sau Ward, District 3 — Ho Chi Minh City — Vietnam

T. +84(o) 77 863 8167 — h7965@accor.com

novotel-saigon-centre.com — novotel.com — all.accor.com