



The Blue
RESTAURANT

유명한 베트남 요리

Món Việt lừng danh



호이안 치킨 라이스



미꽁



부드러운 게 튀김을 곁들인
망고 파파야 샐러드

- ① 신선한 스프링 롤  180
 돼지고기, 새우, 야채, 허브를 라이스페이퍼에 싼 요리. 새콤달콤한 소스
 Gỏi cuốn truyền thống với tôm, thịt heo, rau thơm và nước mắm chua ngọt
- ② 튀김 스프링 롤 180
 허브와 새콤 달콤한 생선 소스를 곁들인 해산물 춘권
 Chả giò hải sản, rau thơm và nước mắm chua ngọt
- ③ 부드러운 게 튀김을 곁들인 망고 파파야 샐러드  240
 소프트 셸 크랩, 망고, 그린 파파야, 칠리 라임 비네그레트 소스
 Gỏi xoài đu đủ với cua lột chiên giòn
- ④ 바나나 플라워 샐러드 210
 바나나 꽃잎 샐러드, 새우, 오징어, 당근, 고수, 참깨, 쌀 튀김
 Gỏi hoa chuối, tôm, mực, cà rốt, rau mùi, bánh tráng mè
- ⑤ 쌀국수  180
 소고기를 곁들인 소고기 육수의 쌀국수
 Phở bò truyền thống của Việt Nam
- ⑥ 베트남 전통 쌀국수, 프리미엄 와규 소고기  770
 와규 소고기를 곁들인 소고기 육수의 쌀국수
 Phở truyền thống Việt Nam, bò Wagyu thượng hạng
- ⑦ 미꽁  180
 뼈없는 닭고기를 곁들인 다낭 스타일 두꺼운 쌀국수, 국물 없음
 Mì Quảng gà
- ⑧ 분보 후에  180
 후에 스타일 쌀국수, 소고기, 미트로프
 Bún bò Huế, nấu theo vị xứ Huế
- ⑨ 호이안 치킨 라이스 190
 잘게 썬 닭고기와 허브의 호이안 지역 치킨 덮밥, 닭 국물 포함
 Cơm gà Hội An

단백질, 향신료, 허브, 야채 및 쌀/쌀가루의 균형 잡힌 맛으로 유명한 세계적인 베트남 요리를 맛보세요

Khám phá những món ăn Việt Nam tinh túy nhất được biết đến trên khắp thế giới, được tán thưởng vì hương vị cân bằng của thành phần đậm, gia vị, thảo mộc, rau và gạo / bột gạo





새콤한 해물 수프

게살과 옥수수 수프

점토 냄비에 조리 현지 생선

공기밥

새우를 곁들인 돼지고기 조림

베트남 전통 가정 요리

Món ăn truyền thống
gia đình Việt

- | | | |
|---|---|-----|
| ⑩ | 게살과 옥수수 수프 | 140 |
| | 게살, 단옥수수, 계란드롭
<i>Súp bắp thịt cua</i> | |
| ⑪ | 새콤한 해물 수프 | 260 |
| | 해산물, 파인애플, 토마토, 지역 허브
<i>Canh chua hải sản</i> | |
| ⑫ | 녹색 야채와 새우의 수프 | 160 |
| | 새우를 곁들인 녹색 채소 수프
<i>Canh rau tập tàng nấu tôm</i> | |
| ⑬ | 새우를 곁들인 돼지고기 조림 | 240 |
| | 돼지고기와 새우의 조림 요리, 밥과 함께 제공
<i>Tôm rim thịt, phục vụ với cơm trắng</i> | |
| ⑭ | 점토 냄비에 조리 현지 생선 | 240 |
| | 베트남 중부 생선을 사용한 조림 요리, 밥과 함께 제공
<i>Cá kho tộ, phục vụ với cơm trắng</i> | |
| ⑮ | 고추 양념 소스로 볶은 치킨 | 230 |
| | 깊이 튀긴 칠리 양념 소스, 증기로 익힌 밥
<i>Gà chiên mắm ớt, phục vụ với cơm trắng</i> | |
| ⑯ | 양념 소스로 볶은 호주산 소고기 | 300 |
| | 양파, 피망, 토마토와 함께 볶은 호주산 소고기 조각
<i>Bò xào lúc lắc</i> | |
| ⑰ | 베트남 볶음밥 | |
| | • 야채 볶음밥 - <i>com chiên rau củ</i> | 160 |
| | • 해산물 볶음밥 - <i>com chiên hải sản</i> | 260 |

전통적인 가정 요리는 베트남 문화의 특징입니다.

가족과 함께 맛있고 포근한 식사를 나누는 것보다 더 좋은 것은 없습니다.

Món ăn truyền thống gia đình là nét đặc trưng của văn hóa Việt Nam. Không gì tuyệt vời hơn khi được cùng gia đình chia sẻ một bữa ăn ngon và ấm cúng



채식

돼지고기

글루텐 프리

셰프 추천

위의 모든 가격은 약 VND'000 이며 봉사료 및 세금이 포함되어 있습니다.

Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

일식

Gốc ẩm thực Nhật Bản



장어 덮밥



팬으로 구워낸 흥합



돼지고기 돈가스

- ⑱ **모듬 회** 600
생선 모듬 회
Sashimi hải sản tổng hợp
- ⑲ **튀김 모듬** 300
2 새우, 2 오징어, 2 생선과 야채 튀김
Tempura tôm, mực và rau củ
- ⑳ **팬으로 구워낸 흥합** 290
훗카이도 흥합을 팬으로 볶아 일본 노란 레몬 소스와 함께
Cồi sò điệp Nhật áp chảo với sốt chanh Yuzu
- ㉑ **돼지고기 돈가스** 260
돈가스, 계란후라이, 밥
Heo chiên giòn sốt tonkatsu
- ㉒ **일본식 수제 치킨 카레라이스** 250
치킨카츠와 일본식 카레 라이스
Cà ri gà kiểu Nhật, phục vụ với cơm trắng
- ㉓ **장어 덮밥** 370
일본식 장어구이 덮밥
Cơm lươn nướng kiểu Nhật
- ㉔ **카츠동** 270
돈가스 소스와 일본식 밥에서 계란으로 두 번 익힌 돼지 카츠레츠
Cơm thịt heo chiên xù với sốt trứng
- ㉕ **스키야키 소고기 카케 우동** 280
우동 면과 볶음 소고기, 양파, 간장 육수
Mì Udon thịt bò
- ㉖ **A5 특등급 프리미엄 와규 비프 라이스** 950
A5특등급 히타치 와규 스테이크, 연어알, 피클, 밥
Cơm bò Wagyu thượng hạng nướng

우리는 전통과 혁신적인 스타일을 결합한 시그니처 일식 요리를 자랑스럽게 생각합니다. 재능있는 셰프의 창의력인 일본 요리를 만끽할 수 있습니다.

Chúng tôi tự hào với các món ăn Nhật Bản đặc trưng được biến tấu tinh tế kết hợp phong cách truyền thống và cách tân; sự sáng tạo từ các đầu bếp tài hoa sẽ mang đến cho bạn sự cảm nhận trọn vẹn về mỹ vị Nhật Bản



아시아 요리

Món ngon châu Á



인도 마살라 치킨



뚝양꿏



한국 라면



나시고랭

- ②7 **태국 비프 샐러드** 240
 소고기 볶음, 밥, 고추, 민트, 레몬, 자색 양파
Gỏi bò kiểu Thái
- ②8 **뚝양꿏** 220
 태국식 매콤한, 새우와 신선한 해물의 뚝양 수프
Súp hải sản chua cay kiểu Thái
- ②9 **렌틸 스프** 140 
 인도식 감자, 당근, 인도 향신료가 들어간 볶은 렌틸 스프
Súp đậu kiểu Ấn
- ③0 **나시고랭** 280
 인도네시아식 볶음밥, 치킨 사테, 계란 후라이
Cam chiên kiểu In-đô với gà nướng xiên và trứng chiên
- ③1 **팟타이** 260 
 닭고기, 새우, 마늘, 두부, 땅콩이 들어간 태국식 볶음면
Hủ tíu xào kiểu Thái với tôm, thịt gà và đậu khuôn chiên
- ③2 **한국 라면** 160
 계란, 만두, 그리고 김치가 들어간 한국식 매운 라면
Mì ramen Hàn Quốc
- ③3 **인도 마살라 치킨** 280
 닭고기, 토마토 기반 그레이비, 양파, 향신료, 밥
Gà nướng sốt cà chua và hành tây kiểu Ấn
- ③4 **인도식 양고기 카레** 390
 인도 남부 전통 양고기 카레, 난, 밥
Cà ri cừu kiểu Ấn
- ③5 **인도식 채식 카레** 240 
 병아리 콩과 감자, 인도 카레, 난, 밥
Cà ri đậu nọ và khoai tây kiểu Ấn

아시아의 유명한 요리를 즐기세요. 다양한 향신료가 조화를 이룬 각 나라의 맛이 일품입니다.

Cùng thưởng thức các món ăn Châu Á nổi tiếng, hương vị đa dạng được cân bằng với mùi vị thơm nồng của các loại gia vị đặc trưng từng đất nước



 채식  돼지고기  글루텐 프리  쉼프 추천

위의 모든 가격은 약 VND'000 이며 봉사료 및 세금이 포함되어 있습니다.
 Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

건강한 요리

Món ăn tốt cho sức khỏe

카프레제 샐러드



파타고니아 치아어



알리오올리오



비트 샐러드

- 36
비트 샐러드
220
- 비트, 염소 치즈, 발사믹 드레싱
- Xà lát củ dền với phô mai dê*
- 37
바다포도 샐러드
190
- 와카메, 양상추, 토마토, 양파 및 참깨 드레싱으로 던져진
- Xà lát rong nho*
- 38
카프레제 샐러드
270
- 신선한 토마토, 모짜렐라, 바질, 올리브 오일, 발사믹 드레싱
- Xà lát cà chua và phô mai tươi với dấm đen Ý*
- 39
알리오올리오
160
- 스파게티, 마늘, 올리브 오일, 신선한 토마토
- Mì Ý với tỏi, dầu ô liu, cà chua*
- 40
죽
140
- 야채 죽, 돼지고기 죽, 닭고기 죽, 쇠고기 죽 선택
- Cháo nấu với thịt heo, thịt gà hoặc thịt bò*
- 41
파타고니아 치아어
790
- 녹색 완두콩 푸레, 볶아낸 시금치와 생강 향신료 간장 줄이기로 구워낸
- Cá Tuyết Nam cực nướng với đậu nghiền, cải bó xôi và sốt xì dầu cô đặc*

건강식에 관심이 있다면 정성껏 준비한 샐러드부터 맛있는 메인요리까지, 영양가득한 음식과 맛이 어우러지는 경험을 해 보세요

Nếu bạn hướng đến món ăn tốt cho sức khỏe, hãy cùng trải nghiệm bí quyết kết hợp thực phẩm dinh dưỡng với hương vị tuyệt vời, từ món xà lát được chuẩn bị công phu đến món chính thơm ngon



전채 요리

Món khai vị kiểu Âu

거위 간 스테이크



시저 샐러드



프렌치 어니언 수프



부드러운 게를 튀겨낸 아스파라거스 수프

- ⑥2 **시저 샐러드**

로메인 샐러드, 시저 드레싱, 베이컨, 클턴, 파르메산, 그릴 치킨 또는 새우
Xà lách Caesar với gà nướng hoặc tôm
- ⑥3 **거위 간 스테이크**

브랜드로 달인 사과 위에 구워진 푸아 그라 메달리옹, 프렌치 브리오슈와 함께 제공됩니다
Gan ngỗng áp chảo
- ⑥4 **크림 호박 수프**

크리미 한 호박 수프, 크루통과 함께 제공
Súp kem bí ngô
- ⑥5 **부드러운 게를 튀겨낸 아스파라거스 수프**

소프트 쉘 크랩, 아스파라거스, 야채
Súp măng tây với cua lột chiên giòn
- ⑥6 **크림 버섯 수프**

크리미한 버섯 수프, 버섯 튀김, 화이트 송로 버섯 오일
Súp kem nấm
- ⑥7 **프렌치 어니언 수프**

프랑스 양파 수프, 치즈 빵과 함께 제공됩니다
Súp hành kiểu Pháp, phục vụ với bánh mì nướng phô mai
- ⑥8 **전채 모듬 (안티파스토)**

4 종류의 치즈, 믹스 콜드 컷, 포도, 크래커, 수제 처트니, 견과류
Phô mai và thịt nguội xếp đĩa

240

370

140

160

140

180

440

현지에서 공수한 재료로 만든 고전적인 서양식 애피타이저 컬렉션으로 한 입 먹을 때마다 재료의 특유의 풍미와 신선함을 느낄 수 있습니다.

Bộ sưu tập các món khai vị cổ điển của phương Tây với các nguyên liệu có nguồn gốc địa phương, bạn sẽ tìm thấy hương vị đặc trưng và sự tươi mới của nguyên liệu trong từng món khi thưởng thức



빵과 샌드위치

Các loại bánh mì và Burger

미카즈키 와규 소고기 버거



다낭 스타일 반미 샌드위치



연어 베이글



그릴 야채 홈메이드 포카차 샌드위치

- 56 **더 블루 클럽 샌드위치**   260
 그릴 치킨, 베이컨, 햄, 달걀, 양상추, 토마토, 아보카도, 치즈, 마요네즈
Bánh mì kẹp tổng hợp
- 57 **쿠바노 샌드위치**  260
 구운 돼지고기, 겨자, 오이 피클이 들어간 프레스 밀빵 샌드위치
Bánh mì nướng ép kiểu Cuba
- 58 **연어 베이글** 290
 절인 연어, 크림 치즈, 신선한 달걀, 양파 및 케이퍼
Bánh mì vòng kẹp cá hồi muối và phô mai
- 59 **다낭 스타일 반미 샌드위치**   210
 간 파테, 돼지 고기, 미트 로프, 오이, 피클, 마요네즈
Bánh mì kẹp thịt
- 60 **미카즈키 와규 소고기 버거**  280
 와규, 치즈, 베이컨, 양파, 양상추, 토마토
Bánh mì burger kẹp thịt bò Wagyu, kiểu đặc biệt Mikazuki
- 61 **그릴 야채 홈메이드 포카차 샌드위치**  220
 그릴 야채, 버섯, 페타 치즈, 바질 페스트
Bánh mì kẹp rau củ nướng

질 좋은 재료를 사용하여 매일 새로운 수제빵으로 만든 샌드위치나, 비프 버거를 특제 소스와 함께 즐겨보세요.

Nguồn nguyên liệu chất lượng được sử dụng để chế biến những chiếc bánh mì mới hàng ngày, cùng thường thức bánh mì kẹp thịt trứ danh hay bánh mì kẹp thịt bò với khoai tây chiên giòn và các loại sốt đặc biệt



 채식  돼지고기  글루텐 프리  셰프 추천

위의 모든 가격은 약 VND'000 이며 봉사료 및 세금이 포함되어 있습니다.
 Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

수제 피자

Pizza



와규 비프 피자



마르게리타 피자



포 치즈 피자



미카즈키 피자

- ④② **미카즈키 피자**  340
 연어, 데리야키 소스, 모짜렐라, 김, 마요네즈
Pizza cá hồi và rong biển
- ④③ **마르게리타 피자**  280
 토마토, 모짜렐라, 토마토 소스
Pizza cà chua, phô mai và sốt cà chua
- ④④ **페퍼로니 피자**  300
 페퍼로니, 모짜렐라, 토마토 소스
Pizza xúc xích cay, phô mai và sốt cà chua
- ④⑤ **포 치즈 피자** 300
 크림 치즈, 블루 치즈, 체다 치즈, 모짜렐라 치즈
Pizza phô mai các loại
- ④⑥ **미트 러버 피자**  320
 미트 소스, 햄, 소시지, 베이컨, 모짜렐라, 토마토 소스
Pizza sốt thịt và thịt nguội các loại
- ④⑦ **XUAN THIEU 해산물 피자** 340
 새우, 오징어, 조개, 파프리카, 토마토 소스
Pizza hải sản: tôm, mực, nghêu, ớt chuông
- ④⑧ **하프 & 하프 피자** 350
 우리의 맛있는 피자 중 2가지를 1개로 합치세요.
Lựa chọn 2 hương vị pizza yêu thích trên cùng 1 bánh pizza
- ④⑨ **일본 구운 장어 피자** 390
 구운 장어 피자
Pizza nhân lươn Nhật nướng
- ⑤① **와규 비프 피자**  690
 일본 A5 와규 비프, 치즈 및 해초와 함
Pizza nhân thịt bò Wagyu A5 thượng hạng

다양한 재료를 사용한 현대적인 퓨전 피자와 클래식 피자를 모두 맛보실 수 있습니다. 얇고 바삭하고 도우와 다채로운 피자 토핑을 즐겨보세요

Những chiếc bánh pizza được nướng trong lò gạch truyền thống kết hợp với nét hiện đại của thành phần, mang đến sự đổi mới cho chiếc bánh pizza cổ điển. Ở đây, bạn có thể tìm thấy chiếc bánh pizza mỏng và giòn, cùng các lựa chọn đa dạng phủ trên bề mặt bánh pizza



 채식

 돼지고기

 글루텐 프리

 셰프 추천

위의 모든 가격은 약 VND'000 이며 봉사료 및 세금이 포함되어 있습니다.
 Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

파스타

Các món mì Ý



카르보나라






수제 라비올리



블로네제



프루티 디 마레 | 해물 파스타

- ⑤1 토마토 소스 파스타  220
토마토 소스와 바질 오일이 들어간 파스타
Mì Ý sốt cà chua
- ⑤2 블로네제 260
미트 토마토 소스, 파르메산 치즈
Mì Ý sốt bò băm
- ⑤3 프루티 디 마레 | 해물 파스타 280
해산물, 토마토 소스, 바질
Mì Ý sốt cà chua hải sản và húng quế
- ⑤4 카르보나라  260
베이컨, 마늘, 파르메산 치즈, 크림소스
Mì Ý sốt kem với thịt xông khói
- ⑤5 수제 라비올리  380
시금치, 리코타 치즈, 사프랭크림 소스
Mì ravioli với măng tây và sò điệp Nhật

스파게티, 링귀네, 펜네 선택

LỰA CHỌN:
MÌ SỢI TRÒN, MÌ SỢI DẸT



고기 요리

Các món thịt đặc trưng

블랙 앵거스 쇠고기 텐더 로인 (안심) 스테이크



양고기 랙



바베큐 포크 립



훈제 오리 가슴

- 76 유기농 치킨 가슴살 구이** 290
 구운 닭가슴살, 토스트, 콩, 버섯 소스
 Ưc gà bỏ lò với khoai tây nghiền và sốt vang đỏ
- 77 훈제 오리 가슴** 310
 훈제 오리 가슴, 감자 푸레, 그리고 레드 와인 소스와 함께 제공됩니다
 Ưc vịt xông khói phục vụ với cần tây nghiền khoai tây bỏ lò và sốt vang đỏ
- 78 바베큐 포크 립** 310
 포크 립, 바베큐 소스, 구운 사과, 감자 날개
 Sườn heo nướng sốt BBQ, táo nướng và khoai tây múi cau
- 79 양고기 랙** 490
 모로코 향신료로 코팅된 두카, 가지 푸레, 야채, 주스, 웨지 감자
 Đùi cừu đút lò, gia vị Trung Đông, cà tím nghiền và khoai tây múi cau
- 80 블랙 앵거스 쇠고기 텐더 로인 (안심) 스테이크** 580
 호주산 블랙 앵거스 쇠고기 안심 200g, 으갠 감자 페퍼 소스
 Thăn nội bò Ưc nướng phục vụ với khoai tây nghiền cùng sốt tiêu
- 81 블랙 앵거스 쇠고기 립 아이 (꽃등심) 스테이크** 580
 호주산 암소 꽃등심 300g, 으갠 감자, 시금치 소테, 블랙 페퍼 소스
 Thăn lưng bò Ưc nướng, phục vụ với khoai tây nghiền cải bó xôi và sốt tiêu đen
- 82 A5특등급 히타치 와규 프리미엄 스테이크** 1,850
 250g와규 서리가 내린 사로인 스테이크, 으갠 감자 와사비 맛, 아스파라 튀김, 된장 버터
 Bò Wagyu thượng hạng nướng kiểu Nhật



🍴 채식
🐷 돼지고기
🌾 글루텐 프리
👨‍🍳 셰프 추천

위의 모든 가격은 약 VND'000 이며 봉사료 및 세금이 포함되어 있습니다.
 Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

해산물 요리

Các món hải sản đặc sắc



김포인



구운 연어 필레



남극 스노우 피쉬 볶음

69 **킹 프론**

버터와 마늘로 구운 대하
Tôm sú lớn nướng bơ tỏi

320

70 **랍스터**

버터와 마늘로 구운 랍스터
Tôm hùm nướng hoặc hấp bơ tỏi

1,350

71 **오징어 볶음**

오징어, 고추, 삼발소스, 야채, 밥 포함
Mực xào sốt sa tế, phục vụ cơm trắng

360

72 **구운 연어 필레**

연어, 으깬 감자, 아스파라거스, 사프랭크림 소스
Cá hồi phi lê nướng, khoai tây nghiền, măng tây cùng sốt kem nghệ tây

470

73 **남극 스노우 피쉬 볶음**

남극 스노우 피쉬 볶음, 이탈리아 쌀과 함께
Cá tuyết Nam cực áp chảo ăn kèm với cơm Ý

790



채식

돼지고기

글루텐 프리

셰프 추천

위의 모든 가격은 약 VND'000 이며 봉사료 및 세금이 포함되어 있습니다.
Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

74 더블루 해산물 타워 

스페셜 3층 해산물 타워

THÁP HẢI SẢN 3 TẦNG ĐẶC BIỆT CHO 2 NGƯỜI

- 모듬 회 - Hải sản sống cắt lát
- 부드러운 게튀김의 파파야 샐러드 - Gỏi cua lột đu đủ xanh
- 새우, 굴 구이, 오징어 구이 - Tôm hấp, 2 hào nướng, mực nướng

650

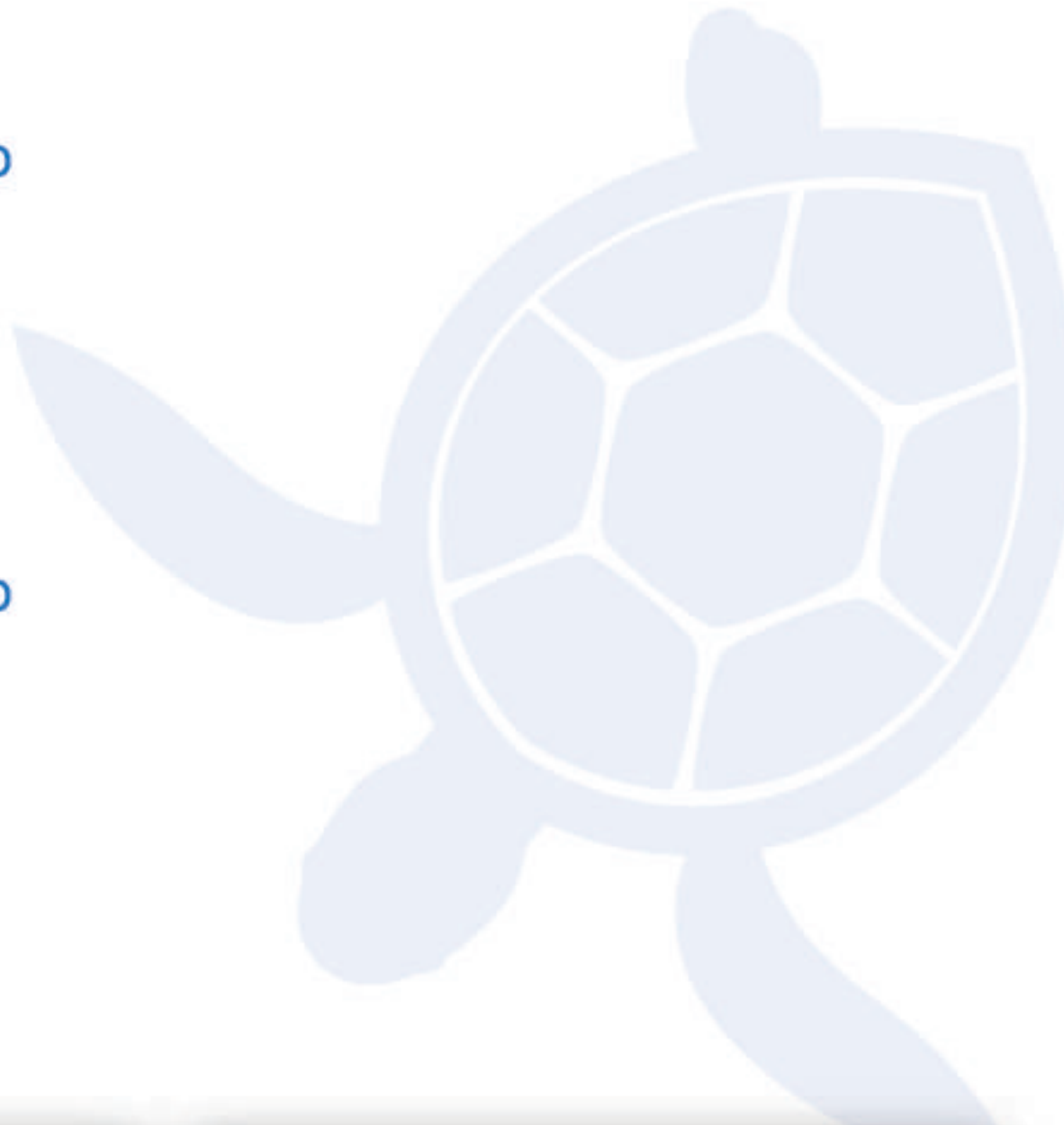
75 해산물 트레이 

특선 3단 해물 쟁반

KHAY HẢI SẢN NƯỚNG THƯỢNG HẠNG CHO 2 - 4 NGƯỜI

- 1 마리 바닷가재 구이 - 1 Tôm hùm nướng
- 4 마리 새우 구이 - 4 Tôm sú nướng
- 4 마리 홍합 구이 - 4 Hào nướng
- 오징어 구이 - Mực nướng
- 고기 샐러드와 함께 제공합니다 - Phục vụ với xà lách trộn

1,750



사이드 메뉴

Món ăn kèm



수제 웨지감자 또는 감자튀김



유기농 신선한 샐러드



베이비 브로콜리

- ⑧3 공심채 마늘 볶음 
공심채 (모닝글로리) 마늘 볶음요리
Rau muống xào tỏi
- ⑧4 베이비 브로콜리 
브로콜리와 콜리플라워 볶음
Bông cải xanh xào dầu hào
- ⑧5 청경채 굴 소스 볶음 
청경채, 표고 버섯, 굴 소스
Cải thìa sốt nấm và dầu hào
- ⑧6 유기농 신선한 샐러드 
신선한 야채, 수제 드레싱
Xà lách dầu giấm
- ⑧7 수제 웨지감자 또는 감자튀김 
Khoai tây múi cau hoặc khoai tây chiên
- ⑧8 공기밥
Chén cơm trắng

110

잊을 수 없는 정통 다이닝 경험을 위해 메인 코스와 잘 어울리는 엄선된 사이드 디쉬로 식사를 풍성하게 하세요.

120

Làm phong phú bữa ăn của bạn bằng cách lựa chọn thêm các món phụ được chọn lọc để kết hợp tuyệt vời với các món chính, đem đến trải nghiệm ẩm thực đích thực khó quên.

120

110

120

40



디저트

Món tráng miệng

화이트 초콜릿 파르페



티라미수



망고 파나코타



블랙 앤 화이트

89 계절의 과일 모듬

계절 추천 과일 모듬
Trái cây tươi theo mùa

160

90 바나나 치즈 케이크

바나나 치즈 케이크
Bánh phô mai chuối đốt

160

91 티라미수

스폰지케이크, 에스프레소, 마스카포네 치즈, 아마렛, 베리 컴포트
Bánh kem kiểu Ý

140

92 블랙 앤 화이트

다크 초콜릿 무스, 바닐라 아이스크림
Sô cô la mềm 2 màu

140

93 글레이즈 케이크

글레이즈 케이크
Bánh tráng gương hạt phi cà phê

160

94 화이트 초콜릿 파르페

화이트 초콜릿 파르페, 살구 소스와 함께
Bánh Sô cô la với sốt xoài

140

95 아이스크림

딸기, 패션프루트, 말차, 초콜릿, 바닐라의 맛에서 선택할 수 있습니다
Kem với lựa chọn: dâu, chanh dây, trà xanh, sô cô la và vani

60/스coop

호텔파티쉐가 정성껏 준비한 맛있는 디저트를 커피 또는 차 한 잔과 함께 즐기는 것은 요리 여행을 완벽하게 마무리하는 것입니다.

Còn gì tuyệt vời hơn khi thưởng thức những món tráng miệng thơm ngon được chế biến công phu, kết hợp cùng tách cà phê hoặc trà hảo hạng, để khép lại hành trình ẩm thực trọn vẹn



채식

돼지고기

글루텐 프리

셰프 추천

위의 모든 가격은 약 VND'000 이며 봉사료 및 세금이 포함되어 있습니다.

Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

TASTE FROM
THE BLUE



PLEASE SCAN FOR
JAPANESE & KOREAN MENU