



 *The Blue*   
RESTAURANT

## LOCAL DELIGHTS

### Món Việt lừng danh

FRESH SPRING ROLLS



HOI AN CHICKEN RICE



MI QUANG



SOFT SHELL CRAB  
& GREEN PAPAYA

- 01 **FRESH SPRING ROLLS** 🍱 180  
Pork, prawn, vegetables, herbs in rice paper, fish sauce  
*Gỏi cuốn truyền thống với tôm, thịt heo, rau thơm và nước mắm chua ngọt*
- 02 **DEEP FRIED SPRING ROLLS** 180  
Seafood, fresh herbs, sweet & sour fish sauce  
*Chả giò hải sản, rau thơm và nước mắm chua ngọt*
- 03 **SOFT SHELL CRAB AND GREEN PAPAYA** 🍳 240  
Soft shell crab, mango, green papaya, chili lime vinaigrette sauce  
*Gỏi xoài đu đủ với cua lột chiên giòn*
- 04 **BANANA BLOSSOM SALAD** 210  
Shrimps, squid, carrots and herbs, sesame crackers  
*Gỏi hoa chuối, tôm, mực, cà rốt, rau mùi, bánh tráng mè*
- 05 **PHO BO** 🍜 180  
Thin flat rice noodles in beef broth with slices of beef  
*Phở bò truyền thống của Việt Nam*
- 06 **HITACHI WAGYU BEEF PHO** 🍳 770  
Thin flat rice noodles in beef broth with slices of Wagyu beef  
*Phở truyền thống Việt Nam, bò Wagyu thượng hạng*
- 07 **MI QUANG** 🍜 180  
Danang style thick noodle with local boneless chicken  
*Mì Quảng gà*
- 08 **BUN BO HUE** 🍜 180  
Hue style rice noodle, beef, meat loaf  
*Bún bò Huế, nấu theo vị xứ Huế*
- 09 **HOI AN CHICKEN RICE** 190  
Hoi An style yellow rice, shredded chicken, served with clear chicken broth  
*Cơm gà Hội An*

Explores Vietnam's most quintessential dishes known around the world, widely applauded for its balancing flavors as it is a symphony of protein, spices, herbs, vegetables and rice / rice flour

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 đạm, gia vị, thảo mộc, rau và gạo / bột gạo





## VIETNAMESE FAMILY STYLE DISHES

Món ăn truyền thống  
gia đình Việt

### 10 CRAB MEAT AND SWEET CORN SOUP

Crab meat, sweet corn, egg drop  
*Súp bắp thịt cua*

### 11 SWEET AND SOUR SEAFOOD SOUP

Local seafood, pineapple, okras, tomatoes and local herb  
*Canh chua hải sản*

### 12 MIXED GREEN LEAVES BROTH

Mixed local green leaves broth with shrimp  
*Canh rau tập tàng nấu tôm*

### 13 BRAISED PORK WITH SHRIMP

Braised pork belly with shrimp, steamed rice  
*Tôm rim thịt, phục vụ với cơm trắng*

### 14 BRAISED LOCAL FISH IN CLAY POT

Braised local fish in caramel sauce, steamed rice  
*Cá kho tộ, phục vụ với cơm trắng*

### 15 WOK FRIED CHICKEN WITH CHILI FISH SAUCE

Deep-fried, chili fish sauce, steamed rice  
*Gà chiên mắm ớt, phục vụ với cơm trắng*

### 16 LUC LAC BEEF

Wok fried cubed AUS beef with onion, capsicum, tomato  
*Bò lúc lắc*

### 17 FRIED RICE

- With vegetables - *cơm chiên rau củ* 
- With seafood - *cơm chiên hải sản*

160  
260

140

260

160

240

240

230

300

Food in Vietnam is a family affair, and is deeply rooted with their sense of familial bonds and coziness. Nothing feels better than sharing a delicious meal with family

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



 Vegetarian  Contains pork  Gluten free  Signature

All price are quoted in VND' 000 and inclusive of Service charge and VAT  
Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

## JAPANESE CORNER

Góc ẩm thực Nhật Bản

A5 HITACHI WAGYU – IKURA DON



UNAGI DON



YUZU SCALLOPS



PORK TONKATSU

- 18 **SASHIMI PLATTER** 600  
15 pieces of assorted sliced fresh fish and shellfish  
*Sashimi hải sản tổng hợp*
- 19 **ASSORTED TEMPURA** 300  
Mixed tempura of prawn, squid and vegetables  
*Tempura tôm, mực và rau củ*
- 20 **YUZU SCALLOPS** 290   
Pan seared Hokkaido scallops with Japanese yellow lemon sauce  
*Cồi sò điệp Nhật áp chảo với sốt chanh Yuzu*
- 21 **PORK TONKATSU** 260   
Crumble pork cutlet, tonkatsu sauce, fried egg, Japanese rice  
*Heo chiên giòn sốt tonkatsu*
- 22 **JAPANESE CHICKEN CURRY** 250  
Homemade Japanese curry with chicken, Japanese rice  
*Cà ri gà kiểu Nhật, phục vụ với cơm trắng*
- 23 **UNAGI DON** 370  
Grilled Japanese eel, with Japanese rice  
*Cơm lươn nướng kiểu Nhật*
- 24 **KATSUDON** 270   
Twice cooked pork cutlet in egg tonkatsu sauce and Japanese rice  
*Cơm thịt heo chiên xù với sốt trứng*
- 25 **SUKIYAKI BEEF KAKE UDON** 280  
Japanese Udon noodles with sautéed beef, onion and soya stock  
*Mì Udon thịt bò*
- 26 **A5 HITACHI WAGYU - IKURA DON** 950   
A5 Hitachi Wagyu steak, salmon roe, pickle, Japanese rice  
*Cơm bò Wagyu thượng hạng nướng*

Boasts traditional Japanese dishes with sophisticated twist of traditional and innovative style; our chef's creation giving you a plenty of flavor and beauty from Japan

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



# ASIAN FAVORITES

Ẩm thực châu Á



CHICKEN TIKKA MASALA



TOM YUM GOONG SOUP



KOREAN RAMEN



NASI GORENG

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 27 | <b>NAM TOK, THAI BEEF SALAD</b>   | 240 |
|    | Sautéed beef, ground roasted rice, toasted chili, mint, lime, shallot<br>Gỏi bò kiểu Thái   |     |
| 28 | <b>TOM YUM GOONG SOUP</b>   | 220 |
|    | Authentic Thai style, hot and sour seafood soup<br>Súp hải sản chua cay kiểu Thái   |     |
| 29 | <b>LENTIL SOUP</b>                             | 140 |
|    | Indian red lentil soup with potatoes, carrot and Indian spice<br>Súp đậu kiểu Ấn  |     |
| 30 | <b>NASI GORENG</b>  | 280 |
|    | Indonesian fried rice, chicken satay, fried egg<br>Cơm chiên kiểu In-đô với gà nướng xiên và trứng chiên                          |     |
| 31 | <b>PAD THAI</b>                                | 260 |
|    | Stir fried flat rice noodles, chicken, prawns, garlic, tofu, peanuts<br>Hủ tiếu xào kiểu Thái với tôm, thịt gà và đậu khuôn chiên |     |
| 32 | <b>KOREAN RAMEN</b>   | 160 |
|    | Korean spicy ramen noodles with egg, mandu and kimchee<br>Mì ramen Hàn Quốc   |     |
| 33 | <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b>   | 280 |
|    | Indian roasted chicken, tomato based gravy, onion, spices, steamed rice<br>Gà nướng sốt cà chua và hành tây kiểu Ấn               |     |
| 34 | <b>LAMB ROGAN JOSH</b>  | 390 |
|    | Traditional South Indian lamb curry, steamed rice<br>Cà ri cừu kiểu Ấn  |     |
| 35 | <b>INDIAN VEGETARIAN CURRY</b>                 | 240 |
|    | Traditional Indian curry with chickpea and potatoes, steamed rice<br>Cà ri đậu ngự và khoai tây kiểu Ấn                           |     |

Aims to bring a fine selection of Asian cuisine, diverse flavors balanced with a nice kick of aromatic spices from each country

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



 Vegetarian  Contains pork  Gluten free  Signature

All price are quoted in VND' 000 and inclusive of Service charge and VAT  
Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

## GO HEALTHY

Món ăn tốt cho sức khỏe



CAPRESE SALAD



PATAGONIAN TOOTHFISH



AGLIO E OLIO



HEALTHY BEETROOT SALAD

- 36 **HEALTHY BEETROOT SALAD**  220  
Sliced beetroot, goat cheese tempura, balsamic dressing  
Xà lát củ dền với phô mai dê
- 37 **SEA GRAPES SALAD**  190  
Tossed with wakame, lettuce, tomato, onion and sesame dressing  
Xà lát rong nho
- 38 **CAPRESE SALAD**  270  
Fresh tomatoes, mozzarella, basil, olive oil, balsamic vinegar  
Xà lát cà chua và phô mai tươi với dấm đen Ý
- 39 **AGLIO E OLIO**  160  
Spaghetti, garlic, olive oil, diced tomatoes, chili flakes  
Mì Ý với tỏi, dầu ô liu, cà chua
- 40 **RICE PORRIDGE** 140  
Choice of pork, chicken or beef  
Cháo nấu với thịt heo, thịt gà hoặc thịt bò
- 41 **PATAGONIAN TOOTHFISH** 790  
Grilled with green pea puree, sautéed spinach and ginger aroma soy reduction  
Cá Tuyết Nam cực nướng với đậu nghiền  
cà rốt xới và sốt xì dầu cô đặc

Embraces a healthier lifestyle, let's experience the secrets of pairing good nutrition with great taste, from hearty handcrafted salads to flavorful protein option

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



# PIZZA



WAGYU BEEF PIZZA



MAGHERITA PIZZA



FOUR CHEESE PIZZA



MIKAZUKI PIZZA

- 42 **MIKAZUKI PIZZA**  340  
 Salmon, teriyaki sauce, mozzarella, seaweed, mayo  
 Pizza cá hồi và rong biển
- 43 **MARGHERITA PIZZA**  280  
 Tomatoes, mozzarella, tomato sauce  
 Pizza cà chua, phô mai và sốt cà chua
- 44 **PEPPERONI PIZZA**  300  
 Pepperoni, mozzarella, tomato sauce  
 Pizza xúc xích cay, phô mai và sốt cà chua
- 45 **FOUR CHEESE PIZZA** 300  
 Cream cheese, blue cheese, cheddar, mozzarella  
 Pizza phô mai các loại
- 46 **MEAT LOVER PIZZA**  320  
 Meat sauce, ham, sausage, bacon, mozzarella, tomato sauce  
 Pizza sốt thịt và thịt nguội các loại
- 47 **XUAN THIEU SEAFOOD PIZZA** 340  
 Prawns, squid, clams, capsicum, tomato sauce  
 Pizza hải sản: tôm, mực, nghêu, ớt chuông
- 48 **HALF & HALF PIZZA** 350  
 Combine any 2 of our above delicious pizzas in 1 pizza  
 Lựa chọn 2 hương vị pizza yêu thích trên cùng 1 bánh pizza
- 49 **JAPANESE GRILLED EEL PIZZA** 390  
 Grilled Japanese eel, mozzarella cheese and pickle  
 Pizza nhân lươn Nhật nướng
- 50 **WAGYU BEEF PIZZA**  690  
 With Japanese A5 Wagyu beef, cheese and seaweed  
 Pizza nhân thịt bò Wagyu A5 thượng hạng

Authentic brick oven pizza with a modern touch, which bring innovation to the classic pizza. Here you can find a crispy & thin wheat crust pizza with fine toppings

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



 Vegetarian  Contains pork  Gluten free  Signature

All price are quoted in VND '000 and inclusive of Service charge and VAT  
 Tất cả giá trên được viết tắt cho VND '000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

# PASTA

Các món mỹ Ý



CARBONARA



HOMEMADE RAVIOLI



BOLOGNESE



FRUTTI DI MARE

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 51 | <b>NAPOLETANA</b> 🍴  | 220 |
|    | With tomato sauce and basil oil<br>Mì Ý sốt cà chua  |     |
| 52 | <b>BOLOGNESE</b>   | 260 |
|    | Minced beef, tomato sauce, grated parmesan cheese<br>Mì Ý sốt bò băm                                   |     |
| 53 | <b>FRUTTI DI MARE</b>  | 280 |
|    | Seafood, tomato sauce, basil<br>Mì Ý sốt cà chua hải sản và húng quế                                   |     |
| 54 | <b>CARBONARA</b> 🍴   | 260 |
|    | Bacon, garlic, mushroom, parmesan, egg<br>Mì Ý sốt kem với thịt xông khói                              |     |
| 55 | <b>HOMEMADE RAVIOLI</b> 🍴  | 380 |
|    | Cheese ravioli with sautéed asparagus and Hokkaido scallops<br>Mì ravioli với măng tây và sò điệp Nhật |     |

## CHOICE OF SPAGHETTI OR LINGUINE

LỰA CHỌN:  
MÌ SỢI TRÒN, MÌ SỢI DẸT





## BREAD N' BUN

Các loại bánh mì và Burger



MIKAZUKI BEEF BURGER



DA NANG BANH MI



SALMON BAGEL



VEGETABLE FOCACCIA

- 56 **THE BLUE CLUB SANDWICH**   260  
Grilled chicken, bacon, ham, egg, lettuce, tomato, avocado, cheese, mayo  
Bánh mì kẹp tổng hợp
- 57 **CUBANO SANDWICH**  260  
Pressed baguette with roasted pork, mustard and cucumber pickle  
Bánh mì nướng ép kiểu Cuba
- 58 **SALMON BAGEL** 290  
Cured salmon, cream cheese, fresh dill, onions & capers  
Bánh mì vòng kẹp cá hồi muối và phô mai
- 59 **DA NANG BANH MI**   210  
Pate, stewed pork, meat loaf, cucumber, pickle, mayo  
Bánh mì kẹp thịt
- 60 **MIKAZUKI BEEF BURGER**  280  
Wagyu beef, cheese, bacon, brown onions, lettuce, avocado, tomatoes  
Bánh mì burger kẹp thịt bò Wagyu, kiểu đặc biệt Mikazuki
- 61 **VEGETABLE FOCACCIA**  220  
Grilled vegetables, mushroom, feta cheese, butter and basil pesto  
Bánh mì kẹp rau củ nướng

High quality ingredients are used to prepare fresh breads daily, enjoy our signature scrumptious banh mi, club sandwich or beef burger with crunchy fries and chef's special sauces

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



 Vegetarian  Contains pork  Gluten free  Signature

All price are quoted in VND' 000 and inclusive of Service charge and VAT  
Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

## WESTERN STARTER

### Món khai vị kiểu Âu

FRENCH FOIE GRAS



CAESAR SALAD



FRENCH ONION SOUP



SOFT SHELL CRAB  
& ASPARAGUS SOUP

- 62 **CAESAR SALAD** 🍴 240  
Romaine, Caesar dressing, bacon, croutons, parmesan,  
grilled chicken or prawn  
Xà lách Caesar với gà nướng hoặc tôm
- 63 **FRENCH FOIE GRAS** 370  
Seared foie gras medallion on caramelized apples flambéed  
with brandy, served with French brioche  
Gan ngỗng áp chảo
- 64 **CREAMY PUMPKIN SOUP** 🍴 140  
Served with croutons  
Súp kem bí ngô
- 65 **SOFT SHELL CRAB AND ASPARAGUS SOUP** 🍴 160  
Served with croutons  
Súp măng tây với cua lột chiên giòn
- 66 **CREAMY MUSHROOM SOUP** 🍴 140  
Mushroom tempura and white truffle oil  
Súp kem nấm
- 67 **FRENCH ONION SOUP** 🍴 180  
Served with Tomme cheese croutons  
Súp hành kiểu Pháp, phục vụ với bánh mì nướng phô mai
- 68 **ANTIPASTO PLATTER** 🍴 440  
4 varieties of international cheeses and mixed cold  
cuts with grapes, crackers, homemade chutney and nuts  
Phô mai và thịt nguội xếp đĩa

A collection of classic Western starters with locally sourced ingredients element, ensuring a global taste and freshness of every dish

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



## FROM THE SEA

Các món hải sản đặc sắc



KING PRAWN



SALMON FILLET



PATAGONIAN TOOTHFISH

69 **KING PRAWN**

Grilled with herb butter, served mixed salad  
Tôm sú lớn nướng bơ tỏi

70 **LOBSTER**

Grilled with herb butter or steamed, served mixed salad  
Tôm hùm nướng hoặc hấp bơ tỏi

71 **SPICY SQUID**

Wok fried, chili sambal, vegetables, steamed rice  
Mực xào sốt sa tế, phục vụ với cơm trắng

72 **SALMON FILLET**

Pan seared, mashed potato, asparagus, saffron cream sauce  
Cá hồi phi lê nướng, khoai tây nghiền, măng tây cùng sốt kem nghệ tây

73 **PATAGONIAN TOOTHFISH**

Pan seared with asparagus risotto  
Cá tuyết Nam cực áp chảo ăn kèm với cơm Ý

320

1.350

360

470

790



Vegetarian Contains pork Gluten free Signature

All price are quoted in VND' 000 and inclusive of Service charge and VAT  
Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

**74 THE BLUE SEAFOOD TOWER | Suitable for 2 persons**
**THÁP HẢI SẢN 3 TẦNG ĐẶC BIỆT CHO 2 NGƯỜI**

- Sashimi plate - Hải sản sống cắt lát
- Soft shell crab and green papaya salad - Gỏi cua lột đu đủ xanh
- Cooked prawns, 2 grilled oysters, grilled squid with satay sauce  
Tôm hấp, 2 hào nướng, mực nướng

**75 THE BLUE LUXURY SEAFOOD TRAY | Suitable for 2 - 4 persons**
**KHAY HẢI SẢN NƯỚNG THƯỢNG HẠNG CHO 2 - 4 NGƯỜI**

- 1 grilled lobster | 1 Tôm hùm nướng
- 4 grilled jumbo prawn with chili butter | 4 Tôm sú nướng
- 4 grilled oyster with spring onion sauce | 4 Hào nướng
- Grilled squid with chili satay sauce | Mực nướng
- Served with mixed green salad | Phục vụ với xà lách trộn



## FROM THE LAND

Các món thịt đặc trưng

AUS BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN



LAMB RACKS



BBQ PORK RIBS



ROASTED SMOKED DUCK BREAST

- 76 ROASTED CHICKEN BREAST** 290  
Roasted with lime, basil mash and red wine jus  
Ức gà bỏ lò với khoai tây nghiền và sốt vang đỏ
- 77 ROASTED SMOKED DUCK BREAST** 310  
Served celery puree, dauphinoise potato, red wine jus  
Ức vịt xông khói phục vụ với cần tây nghiền, khoai tây bỏ lò và sốt vang đỏ
- 78 BBQ PORK RIBS**  310  
Slow cooked, BBQ sauce, grilled apple, potato wedges  
Sườn heo nướng sốt BBQ, táo nướng và khoai tây múi cau
- 79 LAMB RACKS**  490  
Dukkah-coated with Moroccan spices, eggplant puree, vegetables, jus, potato wedges  
Sườn cừ đút lò, gia vị Trung Đông, cà tím nghiền và khoai tây múi cau
- 80 AUS BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN** 580  
200 gram, grilled, mashed potatoes, served pepper sauce  
Thăn nội bò Úc nướng phục vụ với khoai tây nghiền cùng sốt tiêu
- 81 AUS BLACK ANGUS BEEF RIB EYE** 580  
250 gram, grilled, mashed potatoes, sautéed spinach, black pepper jus  
Thăn lưng bò Úc nướng, phục vụ với khoai tây nghiền, cải bó xôi và sốt tiêu đen
- 82 HITACHI WAGYU PREMIUM STEAK**  1.850



 Vegetarian  Contains pork  Gluten free  Signature

All price are quoted in VND '000 and inclusive of Service charge and VAT  
Tất cả giá trên được viết tắt cho VND '000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế

## SIDE ORDER

Món ăn kèm



HOMEMADE POTATO WEDGES



ORGANIC FRESH GREEN SALAD



BABY BROCCOLI

83 **MORNING GLORY** 

Stir fried with garlic  
Rau muống xào tỏi

84 **BABY BROCCOLI** 

Wok fried with oyster sauce and garlic  
Bông cải xanh xào dầu hào

85 **BOK CHOY** 

Wok fried with shitake mushroom and oyster sauce  
Cải thìa sốt nấm và dầu hào

86 **ORGANIC FRESH GREEN SALAD** 

With vinaigrette dressing  
Xà lách dầu giấm

87 **HOMEMADE POTATO WEDGES OR FRENCH FRIES** 

Khoai tây mũ cau hoặc khoai tây chiên

88 **STEAMED JASMINE RICE**

Chén cơm trắng

110

Enhances your meal by getting good food pairings and here we are offering a right choice of side dishes to bump up the dining value

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



## DESSERTS

Món tráng miệng

HAZELNUT COFFEE GLAZE CAKE



TIRAMISU



WHITE CHOCOLATE PARFAIT



BLACK AND WHITE

**89 SEASONAL FRUITS PLATTER**

Our daily recommendation

*Trái cây tươi theo mùa*

**90 BANANA BANOFFEE CHEESE CAKE** 

*Bánh phô mai chuối đốt*

**91 TIRAMISU**

With berry compote

*Bánh kem kiểu Ý*

**92 BLACK AND WHITE**

Dark chocolate mousse, vanilla ice cream

*Sô cô la mềm 2 màu*

**93 HAZELNUT COFFEE GLAZE CAKE**

*Bánh tráng gương hạt phi cà phê*

**94 WHITE CHOCOLATE PARFAIT** 

With mango coulis

*Bánh Sô cô la với sốt xoài*

**95 PREMIUM ICE CREAM**

Choice of flavor with strawberry, passion fruit, matcha, chocolate or vanilla

*Kem với lựa chọn: dâu, chanh dây, trà xanh, sô cô la và vani*

160

160

140

140

160

140

60/scoop

No meal is complete without a sweet ending aka dessert. Discover our carefully crafted delicious desserts along with premium coffees, teas to bring you a big smile

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



 Vegetarian  Contains pork  Gluten free  Signature

All price are quoted in VND' 000 and inclusive of Service charge and VAT  
Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế



## MINERAL WATER

### STILL WATER | NƯỚC KHOÁNG

Aquafina	500ml	45
Evian	300ml	85

### SPARKLING WATER NƯỚC KHOÁNG CÓ GA

La Vie	450ml	75
Perrier	330ml	95

## FRESH JUICE

Lime <i>Nước chanh</i>	80
Orange <i>Nước cam</i>	85
Apple <i>Nước táo</i>	85
Watermelon <i>Nước dưa hấu</i>	85
Pineapple <i>Nước thơm</i>	85
Carrot <i>Nước cà rốt</i>	85
Young coconut <i>Nước dừa xiêm</i>	85

## SOFT DRINK

60

Pepsi  
Pepsi Light  
7 Up  
Tonic water  
Soda water  
Rockstar Energy Drink  
Ginger Ale

## WELLNESS JUICE

95

KALE, PINEAPPLE, PEAR, CUCUMBER, PARSLEY

*Cải Xoăn, Dứa, Lê, Dưa Leo, Mùi Tây*

Liver cleanse, detox, anti-aging, hydration

*Làm sạch gan, giải độc, chống lão hóa, hydrat hóa*

BEET, APPLE, LEMON

*Củ Dền, Táo, Chanh*

Liver cleanse, skin rejuvenation, boost stamina

*Làm sạch gan, trẻ hóa da, tăng cường sức đề kháng*

APPLE, PEAR, LIME

*Táo, Lê, Chanh*

Skin, antibacterial, detoxifying, vitamin C

*Đẹp da, kháng khuẩn, giải độc, vitamin C*

CELERY, LIME, CUCUMBER

*Cần Tây, Chanh, Dưa Leo*

Anti-inflammatory, prevents hangovers, lowers cholesterol, antioxidants

*Giúp chống viêm, ngăn ngừa nôn nao, giảm cholesterol, chống oxy hóa*





## SMOOTHIES 105

### VERRY BERRY | SINH TỐ DÂU, PHÚC BỔN TỬ

Peach, raspberry chunky, strawberry, fresh milk  
*Đào, mút phúc bồn tử, dâu, sữa tươi*

### MANGO | SINH TỐ XOÀI

Mango, yogurt, fresh milk  
*Xoài, sữa chua, sữa tươi*

### BLUEBERRY CRUSH | SINH TỐ VIỆT QUẤT

Blueberry chunky, strawberry, fresh milk  
*Mút việt quất, dâu, sữa tươi*

### AVOCADO | SINH TỐ BƠ

Avocado, condensed milk, fresh milk  
*Bơ, sữa đặc, sữa tươi*

## MILKSHAKES 95

### COCONUT | DỪA

Coconut iced cream, coconut cream, fresh milk  
*Kem tươi vị dừa, cốt dừa, sữa tươi*

### VANILLA | VANILA

Vanilla iced cream, vanilla syrup, fresh milk  
*Kem tươi vị vani, siro vanila, sữa tươi*

### CHOCOLATE | SÔ CÔ LA

Chocolate iced cream, fresh milks  
*Kem tươi vị sô-cô-la, sữa tươi*

## CREATIVE ICED TEA 85

### PEACH ICED TEA

Black tea, peach syrup, peach fruit  
*Trà đen, nước đường vị đào, đào*

### LONGAN TEA WITH CHIA SEEDS

Jasmine tea, longan, chia seeds  
*Trà hoa nhài, nhãn và hạt chia*

### CLASSIC LEMON TEA

Black tea, lemon, sugar syrup  
*Trà đen, chanh, nước đường*

## DILMAH T-Series 75

### Brilliant Breakfast

*Trà đen*

### The Original Earl Grey

*Trà bá tước*

### Green Tea with Jasmine Flowers

*Trà hoa nhài*

### Pure Peppermint Leaves

*Trà bạc hà*

### Pure Chamomile Flowers

*Trà hoa cúc*

## ITALIAN COFFEE

Espresso	75
Double Espresso	75
Americano (Hot-Cold   Nóng - Lạnh)	75
Cappuccino (Hot-Cold   Nóng - Lạnh)	85
Latte (Hot-Cold   Nóng - Lạnh)	85
Mocha (Hot-Cold   Nóng - Lạnh)	85
Chocolate (Hot-Cold   Nóng - Lạnh)	85

All price are quoted in VND' 000 and inclusive of service charge & VAT  
 Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế



## VIETNAMESE COFFEE 65

Black drip filter coffee

*Cà phê đen*

Drip filter coffee, condensed milk

*Cà phê sữa*

Saigon black drip filter coffee

*Cà phê đen Sài Gòn*

Saigon drip filter coffee, condensed milk

*Cà phê sữa Sài Gòn*

Special Vietnamese coffee

*Bạc xỉu*

## MOCKTAIL 105

VIRGIN MOJITO

Lime Wedges, Brown Sugar, Mint Leaves, Soda Water

*Lá bạc hà, Đường Nâu và Chanh cắt lát, Nước Soda*

CINDERELLA

Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice,

Grenadine, Soda Water

*Nước Cam, Nước dứa, Nước cốt chanh,*

*Si-rô lựu, Nước Soda*

## SIGNATURE COCKTAIL 205

FUJI MOUNTAIN

Sake, Son Tinh Rice Wine, Galliano, Blue Curacao,

Fresh Pear Juice, Sweet and Sour Mix

*Rượu Sake, Rượu nếp Sơn Tinh,*

*Rượu mùi thảo mộc Galliano, Si-rô Blue Curacao,*

*Nước lê tươi, Nước chanh tươi, Nước đường*

## CLASSIC COCKTAIL 170

WHISKY BISCUIT

Whisky, Orange, Lime, Vanilla Syrup

*Whisky, Cam, Chanh, Syrup Vani*

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Lime Juice

*Vodka, Triple Sec, Nước việt quất, Nước chanh*

JAPANESE SLIPPER

Midori, Triple Sec, Lime Juice, Sugar Syrup

*Midori, Triple Sec, Nước chanh, Si-rô đường*

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Sugar Syrup

*Tequila, Triple Sec, Nước cốt chanh, Si-rô đường*

MIMOSA

Sparkling Wine and Orange

*Rượu vang sủi bọt và Nước Cam*

MOJITO

Light Rum, Dark Rum, Mint leaves, Brown Sugar

& Lime Wedges, Soda Water

*Rum Trắng, Rum Nâu, Lá bạc hà, Đường Nâu*

*và Chanh cắt lát, Nước Soda*

PINA COLADA

Light Rum, Malibu, Pineapple Juice, Coconut Cream

*Rum trắng, Malibu, Nước dứa, Nước cốt dứa*

All price are quoted in VND' 000 and inclusive of service charge & VAT  
Tất cả giá trên được viết tắt cho VND' 000 và đã bao gồm Phí phục vụ & Thuế



## BEER

Heineken	90
Heineken Silver	90
Tiger	85
Larue	75
Larue Smooth	75
Sapporo	95
7 Bridges, Blonde Ale (crafted in Da Nang)	165

## WINE BY GLASS

Glass Ly    Bottle Chai

### WHITE WINE

Casa Subercaseaux, Sauvignon Blanc, Chile	180	850
Barramundi, Chardonnay, Australia	210	1.000

### RED WINE

Casa Subercaseaux, Cabernet Sauvignon, Chile	180	850
Barramundi, Shiraz, Australia	210	1.000

### SPARKLING WINE

Veuve Ambal Méthode Traditionnelle, Blanc De Blancs, France	220	1.000
--	-----	-------

## SPIRIT

Glass Ly    Bottle Chai

### APERITIF

Aperol	120	1.800
--------	-----	-------

### VODKA

Skyy	110	1.550
------	-----	-------

### GIN

Bulldog	130	2.000
---------	-----	-------

### TEQUILA

Jose Cuervo Gold	110	1.650
------------------	-----	-------

### RUM

Kingston 62 Silver	110	1.650
--------------------	-----	-------

### BLENDED WHISKY

The Famous Grouse	110	1.550
-------------------	-----	-------

### IRISH WHISKEY

Bushmills Original	110	1.550
--------------------	-----	-------

### BOURBON WHISKEY

Wild Turkey 81	130	1.950
----------------	-----	-------

### SINGLE MALT

The Macallan 12 Years Old Double Cask	340	4.900
---------------------------------------	-----	-------

### COGNAC | BRANDY

St Remy XO	120	1.600
------------	-----	-------

### DIGESTIF

Cointreau	140	1.850
-----------	-----	-------

Jägermeister	160	2.300
--------------	-----	-------

Bailey's Irish Cream	120	1.600
----------------------	-----	-------

All price are quoted in VND' 000 and inclusive of service charge & VAT  
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 VERSION