

東園

TUNG GARDEN

Pictures are for reference only | Prices subjected to 5% service charge and 10% VAT

圖片只供參考。| 價格不包含 5% 服務費及 10% VAT。

写真は 考例です。| 格は 5% のサービス料と 10% の VAT が含まれていません。

Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa | Giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế

前菜

Món Ăn Nhẹ · Starter · 前菜



104

- 101 凉拌海參 🏆🌶️
Hải Sâm với Sốt Chua Cay
Sea Cucumber with Mild Chilli Sauce
ナマコの和え物 VND 480,000
- 102 凉拌雜菌木耳 🌿
Nấm Thập Cẩm
Black Fungus with Mushroom
キノコとキクラゲの和え物 VND 170,000
- 103 白雲鳳爪
Chân Gà Bạch Vân
Cold Spicy Chicken Feet
鶏足先酢漬け VND 170,000



103



105



107

- 104 花雕醉雞
Gà Nấu Rượu Hoa Tiêu
Drunken Chicken in Chinese Wine
鶏肉の花雕紹興酒漬け VND 280,000
- 105 鎮江肴肉
Giò Heo Đông Lạnh
Sliced Pork Terrine served with Zhenjiang Black Vinegar
塩漬け豚肉の煮ごり固め VND 250,000
- 106 蒜泥青瓜
Dưa Leo Trộn Tỏi Xay
Cucumber served with Garlic
キュウリの中華サラダ VND 90,000
- 107 五香牛展
Bắp Bò Ngũ Vị
Spiced Beef Shin
牛ミンチの醤油煮込み VND 220,000
- 108 凉拌海蜇
Gỏi Sứa Biển
Cold Jellyfish
クラゲとの冷製 VND 280,000

101 凉拌海參
Hải Sâm Trộn Sốt Chua Cay
Sea Cucumber with Mild Chilli Sauce
ナマコの和え物



111 皮蛋酸薑豆腐
Đậu Hũ Trứng Bắc Thảo và Gừng Chua
Thousand Year Eggs with Pickled Ginger & To-fu
ピータン甘酢生姜豆腐

109 麻香手撕雞
Gà Xé Lạnh với Sốt Mè và Đậu Phộng
Chilled Shredded Chicken with Peanut & Sesame Sauce
蒸し鶏の中華風ソース添え

110 川味口水雞
Gà Luộc Sốt Tứ Xuyên
Poached Chicken with Sichuan Spicy Sauce
茹でたチキン四川ソース味

111 皮蛋酸薑豆腐
Đậu Hũ Trứng Bắc Thảo và Gừng Chua
Thousand Year Eggs with Pickled Ginger & To-fu
ピータン甘酢生姜豆腐

112 東家金牌脆皮燒腩仔
Thịt Heo Ba Rọi Quay Giòn Tung Garden
Tung Garden Signature Crispy Roasted Pork Belly
ローストしたクリスピー豚の三枚肉

113 椒鹽鮮魷
Mực Rang Muối Tiêu
Deep-Fried Cuttlefish with Pepper & Salt
イカの天ぷら、塩胡椒添え

114 脆皮蝦醬雞件
Thịt Gà Chiên Mắm Tôm
Deep-Fried Crispy Chicken with Shrimp Paste
鶏の唐揚げシュリンブペースト添え

【椒鹽豆腐粒】



116

116 椒鹽豆腐粒
Đậu Hũ Rang Muối Tiêu
Deep-Fried Diced Beancurd with Pepper & Salt
ダイスカット揚げ豆腐、塩胡椒添え

VND 168,000

117 脆皮麻婆豆腐
Đậu Hũ Chiên Giòn Tứ Xuyên
Crispy Beancurd with Minced Pork served with Chilli Sauce
挽き肉と豆腐の揚げ物スパイシーソース仕立て

VND 280,000

118 椒鹽軟殼蟹
Cua Lột Rang Muối Tiêu
Deep-Fried Soft Shell Crab with Salt & Pepper
ソフトシェルクラブの揚げ物、塩胡椒添え

VND 230,000
每隻 · Nguyên con · Whole · 一匹



112

119 金沙南瓜片
Bí Đỏ Lát Kim Sa
Sliced Pumpkin with Salted Duck Egg
かぼちゃと卵黄塩漬の和え物

VND 200,000



118

120 雞鬆茄子條
Cà Tím với Thịt Gà Bằm
Egg Plant with Minced Chicken
揚げ茄子の鶏そぼろ乗せ

VND 200,000



123

121 豉汁煎釀青椒茄子
Cà Tím và Ớt Chuông Dồn Cá Thác Lác Sốt Tàu Xi
Stir-Fried Green Pepper & Egg Plant in Soya Sauce
ピーマンとナスの醤油焼き

VND 280,000

122 鹽燒白雪菇
Nấm Bạch Tuyết Rang Muối
Grilled Snow Mushroom with Salt
雪茸の網焼き、塩添え

VND 160,000

123 滷水拼盤
Phá Lẩu
Cantonese Marinated Platter
香港風の滷水盛り合わせ 115 胡椒鹹菜白果豬肚 VND 150,000

VND 320,000

湯類

Súp · Soup · スープ



201 鮑參翅肚羹
Súp Bào Ngư Hải Sâm Vi Cá
Shredded Abalone with Dried Seafood Thick Soup
鮑と干し海産物のスープ

【東家佛跳牆】



- 115 胡椒鹹菜白果豬肚  VND 150,000
Bao Tử Heo Hâm Bạch Quả, Cải Mặn & Tiêu
Pig's Stomach with Marinated Vegetable, Ginkgo & Pepper
白胡椒入り漬け菜、白果、豚の胃との煮物
每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
- 201 鮑參翅肚羹  VND 310,000
Súp Bào Ngư Hải Sâm Vi Cá
Shredded Abalone with Dried Seafood Thick Soup
鮑と干し海産物のスープ
每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
- 202 東家佛跳牆  VND 1,980,000
Phật Khiêu Tường Tung Garden
(Vi Cá, Hải Sâm, Đông Cô Tiềm với Đông Trùng Thảo)
Tung Garden's Buddha Jump Over the Wall
(Double-Bolled Superior Shark's Fin with Dried Seafood)
東家風味佛跳牆 (上フカヒレ、鮑、干し海産物入りスープ)
每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
預定 · Đặt trước · Advance Order · 予定
- 203 蟹肉魚肚羹 VND 135,000
Súp Bong Bong Cá Thịt Cua
Fish Maw with Crab Meat Thick Soup
魚の浮袋とかに肉のスープ
每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
- 204 龍皇帶子羹 VND 135,000
Súp Sò Điệp Gạch Cua
Scallop with Shrimp & Crab Roe Thick Soup
ホタテ、エビ、蟹卵のスープ
每位 · Mỗi người · Per person · お一人分

【淮杞燉海中寶】



205

205 淮杞燉海中寶

Hoài Sơn Kỳ Tử Tiềm Hải Vị
Double-Boiled Dried Seafood Soup
with Chinese Yam & Wolfberry
中国ヤム芋とクコ入り干し海産物の二度煮込みスープ

VND 320,000

每位 · Mỗi người · Per person · お一人分

206 竹笙花菇燉菜膽湯

Cải Thảo Tiềm Nấm Đông Cô với Trúc Sanh
Double-Boiled Flower Mushroom
with Bamboo Pith & Cabbage Soup
きめがさキノコスープ

VND 135,000

每位 · Mỗi người · Per person · お一人分

207 四川酸辣湯

Súp Chua Cay Tứ Xuyên
Spicy & Sour Soup in Sichuan Style
辛酸っぱい四川風スープ

VND 135,000

每位 · Mỗi người · Per person · お一人分

【八寶燉節瓜盅】



208

208 八寶燉節瓜盅

Canh Trái Bí Tiềm Hải Vị
Double-Boiled Whole Melon Soup
with Assorted Seafood
取り合わせシーフードの二度煮込み丸ごとメロンスープ

VND 230,000

每位 · Mỗi người · Per person · お一人分

209 雞茸粟米

Súp Bắp Thịt Gà
Sweet Corn with Minced Chicken Thick Soup
コーンと鶏挽き肉のスープ

VND 135,000

每位 · Mỗi người · Per person · お一人分

210 例湯

Canh Trong Ngày
Soup of the Day
本日のスープ

VND 80,000

每位 · Mỗi người · Per person · お一人分

燒味

Món Quay · Barbeque Selection · お肉のロースト

- 301 北京片皮鴨 
Vịt Quay Bắc Kinh
Roasted Peking Duck
北京ダック
二食・Hai món・Two Ways・二種の味わい VND 990,000
半隻・Nửa con・Half・半羽 VND 525,000
- 302 化皮乳豬 
Heo Sũa Quay
Crispy Suckling Pig
子豚のバーベキュー
一隻・Nguyên con・Whole・一匹 VND 2,550,000
半隻・Nửa con・Half・半匹 VND 1,300,000
例・Nhỏ・Small・一皿 VND 675,000
- 303 金牌脆皮燒鴨皇
Vịt Quay Da Giòn
Signature Roasted Crispy Duck
東風ローストダック
一隻・Nguyên con・Whole・一羽 VND 880,000
半隻・Nửa con・Half・半羽 VND 465,000
例・Nhỏ・Small・一皿 VND 240,000
- 304 玫瑰豉油皇雞
Gà Xi Dầu
Marinated Soya Sauce Chicken
蒸し鶏の醤油仕立て
一隻・Nguyên con・Whole・一羽 VND 780,000
半隻・Nửa con・Half・半羽 VND 390,000



- 305 瑤柱貴妃雞
Gà Quý Phi
Steamed Empress Chicken
ゆで鶏
一隻・Nguyên con・Whole・一羽 VND 980,000
半隻・Nửa con・Half・半羽 VND 500,000
- 306 蜜汁叉燒
Xá Xiu Mật Ong
BBQ Pork with Honey
豚肉のバーベキュー、ハニーソース VND 320,000
- 307 乳豬拼盤
Heo Sũa và Thịt Quay Thập Cẩm
Suckling Pig Platter
子豚の焼き物とバーベキューの盛り合わせ VND 870,000
- 308 燒味三拼
Thịt Quay 3 Loại
BBQ Cut Platter (3 Varieties)
バーベキュー 3 種の盛り合わせ VND 580,000

301 北京片皮鴨
Vịt Quay Bắc Kinh
Roasted Peking Duck
北京ダック





501 原隻蠔皇澳洲鮮鮑
Bào Ngư Úc Nguyên Con Sốt Dầu Hào
Braised Whole Australian Abalone with Oyster Sauce
オーストラリア産丸ごと鮑のオイスターソース煮込み

鮑魚

Bào Ngư · Abalone · 鮑



505

【花膠鮮鮑甫】

501 原隻蠔皇澳洲鮮鮑 VND 260,000
Bào Ngư Úc Nguyên Con Sốt Dầu Hào 每 10 克 · Mỗi 10gr · Per 10gr · 10 グラム
Braised Whole Australian Abalone with Oyster Sauce
オーストラリア産丸ごと鮑のオイスターソース煮込み

502 原隻蠔皇鮮鮑 VND 220,000
Bào Ngư Nguyên Con Sốt Dầu Hào 每 10 克 · Mỗi 10gr · Per 10gr · 10 グラム
Braised Whole Abalone with Oyster Sauce
丸ごと鮑のオイスターソース煮込み

503 鮑羅萬有 [👑] VND 1,150,000
Bào Ngư Hầm với Bong Bóng Cá, Chân Ngỗng, 每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
Tôm & Nấm Đông Cô
Braised Sliced Abalone with Sea Cucumber, Fish Maw,
Goose Web & Chinese Mushroom
鮑の薄切り、なまこ、魚の胃袋、特選海産物の煮物



504



506



507

504 海參鮮鮑甫 [👑] VND 800,000
Bào Ngư Hầm với Hải Sâm 每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
Braised Sliced Abalone with Sea Cucumber
新鮮な鮑の薄切りとなまこの煮物

505 花膠鮮鮑甫 VND 1,280,000
Bào Ngư Hầm với Bong Bóng Cá 每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
Braised Sliced Abalone with Fish Maw
薄切り鮑と魚の浮袋の煮込み

506 碧綠鮮鮑甫 VND 550,000
Bào Ngư Hầm với Cải Xanh 每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
Braised Sliced Abalone with Vegetable
新鮮な鮑の薄切りと野菜の煮物

507 海參扣鵝掌 VND 640,000
Chân Ngỗng Hầm với Hải Sâm 每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
Braised Goose Web with Sea Cucumber
なまことガチョウの水かきの煮物

508 蝦子炆釀海參 VND 360,000
Hải Sâm Nhồi Thịt Heo Hầm với Trứng Tôm 每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
Braised Sea Cucumber stuffed
with Shrimp Roe & Minced Pork
海老卵入りなまこのシチュー



601 紅燒大鮑翅
 Súp Vi Cá Thượng Hạng Hồng Xíu
 Braised Premium Shark's Fin in Brown Sauce
 最高級フカヒレのブランソース煮込み

魚翅

Vi Cá · Fish's Fin · フカヒレ



【紅燒中鮑翅】

- 601 紅燒大鮑翅  VND 2,200,000
 Súp Vi Cá Thượng Hạng Hồng Xíu
 Braised Premium Shark's Fin in Brown Sauce
 最高級フカヒレのブランソース煮込み
 每 100 克 · Mỗi 100gr · Per 100gr · 10 グラム
- 602 紅燒中鮑翅 VND 980,000
 Súp Vi Cá Hồng Xíu
 Braised Superior Shark's Fin in Brown Sauce
 上フカヒレの煮物
 每 75 克 · Mỗi 75gr · Per 75gr · 75 グラム
- 603 原盅雞燉中鮑翅 VND 980,000
 Canh Gà Tiêm Vi Cá
 Double-Boiled Superior Shark's Fin with Chicken
 特上フカヒレと鶏肉のスープ
 每 75 克 · Mỗi 75gr · Per 75gr · 75 グラム



- 604 甫魚蟹肉乾撈中鮑翅  VND 1,080,000
 Vi Cá Xào Thịt Cua
 Stir-Fried Superior Shark's Fin
 with Crab Meat & Dried Halibut
 特上フカヒレとかに肉とオヒョウの干物のソテー
 每 75 克 · Mỗi 75gr · Per 75gr · 75 グラム
- 605 海味煲仔翅 VND 660,000
 Súp Vi Cá Hải Vị
 Braised Shark's Fin in Soup with Dried Seafood
 フカヒレと干し海産物の土鍋煮込み
 每 45 克 · Mỗi 45gr · Per 45gr · 45 グラム
- 606 紅燒蟹皇散翅 VND 660,000
 Vi Cá Gạch Cua Hồng Xíu
 Braised Shark's Fin with Crab Roe in Brown Sauce
 フカヒレとかに卵の煮物
 每 45 克 · Mỗi 45gr · Per 45gr · 45 グラム
- 607 紅燒蟹肉散翅 VND 660,000
 Vi Cá Thịt Cua Hồng Xíu
 Braised Shark's Fin with Crab Meat in Brown Sauce
 フカヒレとかに肉の煮物
 每 45 克 · Mỗi 45gr · Per 45gr · 45 グラム



701 太極燴官燕
 Yến Sào Tiềm với Thịt Cua và Gạch Cua
 Braised Superior Bird's Nest with Crab Meat & Crab Roe
 蟹肉と蟹卵入り燕の巣の煮物

燕窩

Tổ Yến · Bird's Nest · 燕の



703 【清湯燴官燕】

- 701 太極燴官燕  VND 1,300,000
 Yến Sào Tiềm với Thịt Cua và Gạch Cua
 Braised Superior Bird's Nest with Crab Meat & Crab Roe
 蟹肉と蟹卵入り燕の巣の煮物
- 702 鮮蟹肉燴官燕 VND 1,300,000
 Yến Sào Tiềm với Thịt Cua
 Braised Superior Bird's Nest with Crab Meat
 蟹肉と燕の巣の煮物
- 703 清湯燴官燕  VND 1,300,000
 Yến Sào Tiềm
 Double-Boiled Superior Bird's Nest in Clear Soup
 燕のスープ



704 蟹黃燴官燕 VND 1,300,000
 Yến Sào Tiềm với Gạch Cua
 Braised Superior Bird's Nest with Crab Roe
 蟹卵入り特選燕の巣の蒸し物



705 雞茸燴官燕 VND 1,300,000
 Yến Sào Tiềm với Thịt Gà
 Braised Superior Bird's Nest with Minced Chicken
 挽き肉と燕の巣の煮物



706 金銀扒官燕 VND 1,300,000
 Yến Sào Tiềm với Thịt Gà và Thịt Nguội
 Braised Superior Bird's Nest with Shredded Chicken & Ham
 肉と細切りハム入りの燕の巣スープ

707 雞燴金絲官燕 VND 1,300,000
 Thịt Gà Tiềm Yến Vàng
 Double-Boiled Golden Bird's Nest with Chicken
 と燕の巣スープ



801 大龍蝦兩食
Tôm Hùm 2 Món
Live Lobster served in Two Ways
伊勢海老料理 2 種

時價 · Giá theo mùa · Seasonal price · 時価

龍蝦刺身
Tôm Hùm Sashimi
Lobster Sashimi
伊勢海老の刺身

頭爪拆肉煲粥或煲粥
Đầu & Chân Tôm Hùm Nấu Cháo hoặc Canh
Lobster Head & Claw Meat in Congee or in Soup
伊勢海老の頭とはさみ肉のスープライス



【芝士焗龍蝦】

802A

龍蝦

Tôm Hùm · Lobster · 伊勢海老

802 生猛大龍蝦
Tôm Hùm Sống
Live Lobster
オーストラリア産活伊勢海老

時價 · Giá theo mùa · Seasonal price · 時価

自選烹調 · Chọn Kiểu Nấu · Serving Method · 料理方法

- | | |
|--|---|
| <p>A 芝士焗
Đút Lò với Phô Mai
Baked with Cheese
チーズ焼き</p> | <p>E XO 醬焗
Đút Lò với sốt XO
Baked with XO Sauce
X.O ソースで網焼き</p> |
| <p>B 上湯焗
Đút Lò với Canh Thượng Hạng
Baked with Superior Stock
特製クレービーソース焼き</p> | <p>F 拍蒜豆豉炒
Xào với Tỏi & Tàu Xí
Sautéed with Garlic & Black Bean
ガーリックとトウチ炒め</p> |
| <p>C 金銀蒜爆
Xào với Tỏi Chiên Giòn
Deep-Fried with Minced Garlic
唐揚げ、クリスピーガーリック添え</p> | <p>G 日本芥辣炒
Xào với sốt Wasabi
Sautéed with Wasabi
わさび炒め</p> |
| <p>D 雞油花雕蒸
Hấp Rượu Hoa Tiêu
Steamed with Chinese Wine
中国酒で蒸す</p> | <p>H 沙律
Với Xà Lách Trái Cây
With Fresh Fruit Salad
フレッシュフルーツサラダ添え</p> |

魚類

Các Loại Cá · Fish · 活魚



901 東星斑
Cá Mú Sao
Live Coral Trout
コーラルトラウト (スジアラ)

905 芝麻斑
Cá Mú Mè
Live Sesame Spotted Garoupa
活セミスポッテドガルーパー

902 老虎斑
Cá Mú Cọp
Live Tiger Garoupa
大老虎斑 (タイガーガルーパー)

906 石斑
Cá Mú Đen
Live Garoupa
マナガツオ

903 石頭魚
Cá Mặt Quỷ
Deep Sea Rock Fish
シーロック フィッシュ

907 青衣
Cá Mỏ Xanh
Live Green Wrasse
活グリーン、コリス (ペラ)

904 筍殼
Cá Bóng Tượng
Live Marble Goby
スーンホック (順売)

時價 · Giá theo mùa · Seasonal price · 時価

自選烹調 · Chọn Kiểu Nấu · Serving Method · 料理方法

A 清蒸
Hấp
Steamed
蒸す

E 龍酥
Thịt Xé Chiên Giòn
Deep-Fried Sautéed Shredded
揚げる

B 油浸
Chiên Giòn với Xi Dầu
Deep-Fried
唐揚げ

F 潮式蒸
Hấp Kiểu Triều Châu
Steamed in Teochew Style
潮州風蒸す

C 糖醋
Với Sốt Chua Ngọt
Sweet & Sour
甘酢あんかけ

G 梅菜蒸
Hấp với Cải Mặn
Steamed with Preser
野菜漬けとの蒸す

D 崧子炒
Với Hạt Thông & Sốt Chua Ngọt
Deep-Fried Sweet and Sour with Pine Nut
松の実入り炒める




901A 清蒸東星斑
Cá Mú Sao Hấp
Steamed Live Coral Trout
蒸すコーラルトラウト (スジアラ)

時價 · Giá theo mùa · Seasonal price · 時価

海鮮

Hải Sản · Seafood · 海鮮料理



906D 龍酥石斑 
Cá Mú Đen Thịt Xé Chiên Giòn
Deep-Fried Sautéed Shredded Live Garoupa
揚げる
時價 · Giá theo mùa · Seasonal price · 時価

1001 碧綠石斑球
Thịt Cá Mú Xào Cải Xanh
Sautéed Garoupa Fillet with Vegetable
白身魚の切り身と野菜の炒め物
VND 650,000


1002 豉汁蒸潘龍鱧
Thịt Cá Chình Hấp Tàu Xi
Steamed Dragon Eel with Black Bean Sauce
蒸しトラウツボ、トウチソース添え
VND 650,000

1003 女兒紅蒸河鰻
Thịt Cá Chình Hấp Rượu
Steamed Eel with Chinese Rice Wine in Traditional Style
ウナギの紹興酒蒸し
VND 650,000

1004 潮式煮斑球
Thịt Cá Mú Nấu Kiểu Triều Châu
Teochew Style Simmered Garoupa Fillet in Clear Broth
潮州風ハタフィレの煮物
VND 650,000

1005 西蘭花炒帶子
Sò Đập Xào Bông Cải Xanh
Quick-Fried Scallop with Broccoli
ブロッコリーとホタテの炒め
VND 550,000



1006 燒汁焗銀鱈魚配秘制薄荷汁 
Cá Tuyết Đút Lò với Sốt Teriyaki Và Sốt Bạc Hà
Baked Codfish in Teriyaki Sauce served with Mint Sauce
銀鱈焼きと特製ミントソース添え

VND 550,000
每件 · Mỗi miếng · Per Pc · 枚



1007 杏片炒斑球
Thịt Cá Mú Chiên Giòn với Hạnh Nhân
Deep-Fried Garoupa Fillet with Almond
ガルーパの切り身の唐揚げ、アーモンド添え

VND 650,000



1008 椒鹽百花釀帶子 
Sò Đập Thịt Tôm Rang Muối Tiêu
Deep-Fried Scallop stuffed with Minced Shrimp with Pepper & Salt
エビのすり身詰めホタテの唐揚げ、塩胡椒添え

VND 550,000

1009 生猛大響螺
Ốc Tù Và Sóng
Sea Whelk
活サザ

時價 · Giá theo mùa · Seasonal price · 時価

自選烹調 · Chọn Kiểu Nấu · Serving Method · 料理方法

A 油泡
Chiên
Quick-Fried
唐揚げ

B 高湯堂灼
Với Canh Thượng Hạng
Poached
with Superior Stock
特上ストックで煮る

C 蝦子靈芝菇炒
Xào với Nấm Linh Chi và Trứng Tôm
Sautéed with Lingzhi Mushroom & Shrimp Roe
エビとキノコの炒め

906D 崧子炒石斑
Cá Mú Đen Chiên với Hạt Thông & Sốt Chua Ngọt
Deep-Fried Sweet and Sour with Pine Nut Live Garoupa
松の実入り炒めるマナガツオ

時價 · Giá theo mùa
Seasonal price · 時価



鮮蝦

Tôm Sú · Prawn · 活大工ビ



1101 生蝦兩食
Tôm Tươi 2 Món
Live Prawn Served in 2 Ways
活大工ビ料理 2 種

椒鹽蝦頭
Đầu Tôm Rang Muối Tiêu
Deep-Fried Prawn Head with Pepper & Salt
工ビ頭のスパイスフライ

油泡蝦身
Thịt Tôm Chiên
Quick-Fried Prawn Meat
工ビの唐揚げ

1101 生蝦兩食 
Tôm Tươi Hai Món
Live Prawn Served in 2 Ways
活大工ビ料理 2 種 VND 450,000

1102 大蝦芒果沙律
Tôm Xà Lách Xoài
Prawn with Mango Salad
ブローンサラダ、フレッシュフルーツ添え VND 158,000
每位 · Mỗi người · Per person · お一人分

1103 黃金焗蝦球
Tôm Thê Đút Lò với Trứng Muối
Baked Prawn with Salted Egg Yolk
ブローンと塩漬卵黄のソテー VND 450,000

1104 沙律醬炸明蝦球
Tôm Chiên Giòn Sốt Mayonnaise
Deep-Fried Prawn with Salad Sauce
揚げ大工ビのマヨネーズ和え VND 450,000



1105 花雕醉蝦
Tôm Hấp Rượu Hoa Tiêu
Simmered Drunken Prawn in Chinese Wine
大工ビの紹興酒蒸し VND 450,000

1106 白灼生蝦
Tôm Luộc
Poached Prawn
茹で活大工ビ VND 450,000

1107 蒜茸粉絲蒸生蝦
Tôm Hấp Miến Tỏi
Steamed Prawn with Vermicelli & Minced Garlic
ブローンの春雨とニンニク蒸し VND 450,000

1108 金蒜爆生蝦
Tôm Chiên Giòn với Tỏi
Deep-Fried Prawn with Minced Garlic
活大工ビフライ、クリスピーガーリック添え VND 450,000

1109 豉油煎生蝦
Tôm Chiên Xì Dầu
Pan-Fried Prawn with Soya Sauce
大工ビの醤油焼き VND 450,000

1110 淡水大頭蝦
Tôm Càng Sông
Fresh Water Big Head Prawn
採れたて車海老

時價 · Giá theo mùa · Seasonal price · 時価

自選烹調 · Chọn Kiểu Nấu · Serving Method · 料理方法

A 煙肉芝士焗
Đút Lò với Phô Mai & Thịt Xông Khói
Baked with Cheese & Bacon
チーズとベーコン焼き

B 避風塘
Rang Tỏi Ót
Deep-Fried with Black Bean, Dried Chilli & Garlic
唐揚げ、豆子、唐辛子とガーリック添え

C 金蒜爆
Chiên Giòn với Tỏi
Deep-Fried with Minced Garlic
ニンニクのみじん切り添え唐揚げ

D 豉油皇煎生蝦
Chiên với Sốt Xi Dầu
Pan-Fried with Supreme Soya Sauce
特選醬油焼き

E 蝦子焗
Đút Lò với Trứng Tôm
Baked with Crispy Dried Shrimp
海老の卵入り焼き



【蝦子焗大頭蝦】

1111E

1111 瀨尿蝦
Tôm Tích Sống
Live Mantis Shrimp
シャコ

時價 · Giá theo mùa · Seasonal price · 時価

自選烹調 · Chọn Kiểu Nấu · Serving Method · 料理方法

A 椒鹽
Rang Muối Tiêu
Deep-Fried with Pepper & Salt
唐揚げ、塩胡椒で味付け

B 金蒜爆
Chiên Giòn với Tỏi
Deep-Fried with Minced Garlic
ニンニクのみじん切り添え唐揚げ

C 白灼
Lược
Poached
茹でる



1111A

1112 黃金焗生蝦
Tôm Sú Đút Lò với Trứng Muối
Baked Fresh Shrimp with Salted Egg Yolk
網焼きブロン、塩漬け卵黄添え

VND 450,000



【黃金焗生蝦】

1112



1201 香港橋底辣肉蟹 🏰 🌶️
 Cua Thịt Xào Ớt Kiểu Hong Kong
 Spicy Crab with Cut Chilli in Hong Kong Style
 グロスクラブの唐辛子とクリスピーガーリック炒め

蟹類

Cua · Crab · 活蟹



1208

- 1201 香港橋底辣肉蟹 🏰 🌶️ VND 120,000
 Cua Thịt Xào Ớt Kiểu Hong Kong
 Spicy Crab with Cut Chilli in Hong Kong Style
 グロスクラブの唐辛子とクリスピーガーリック炒め
 每 100 克 · Mỗi 100gr · Per 100gr · 10 グラム
- 1202 雞油花雕蒸花蟹 VND 120,000
 Ghe Hấp Rượu Hoa Tiêu
 Steamed Flower Crab with Chinese Wine
 活フラワークラブの中国酒蒸し
 每 100 克 · Mỗi 100gr · Per 100gr · 10 グラム
- 1203 黑白胡椒炒花蟹 VND 120,000
 Ghe Xào Tiêu Trắng, Đen
 Sautéed Flower Crab with Black & White Pepper
 活フラワークラブの黒、白胡椒炒め
 每 100 克 · Mỗi 100gr · Per 100gr · 10 グラム
- 1204 星洲辣椒花蟹 VND 120,000
 Ghe Xào Ớt Kiểu Singapore
 Sautéed Flower Crab with Chilli Sauce in Singapore Style
 フラワークラブのシンガポール風チリソース炒め
 每 100 克 · Mỗi 100gr · Per 100gr · 10 グラム



1202



1207



1209

- 1205 粉絲肉蟹煲 VND 120,000
 Miến Xào Cua Tay Cẩm
 Crab and Vermicelli in Clay Pot
 蟹と春雨の土鍋煮込み
 每 100 克 · Mỗi 100gr · Per 100gr · 10 グラム
- 1206 宮保焗肉蟹 🌶️ VND 120,000
 Cua Thịt Đút Lò với Hạt Điều & Ớt Khô
 Baked Crab with Dried Chilli & Nut
 グロスクラブの網焼き、唐辛子とナッツ添え
 每 100 克 · Mỗi 100gr · Per 100gr · 10 グラム
- 1207 蟹粉焗蟹蓋 VND 180,000
 Mai Cua Nhồi Thịt Đút Lò
 Baked Stuffed Crab Shell with Crab Roe
 かにの甲羅詰めフレンチ風焼き
 毎個 · Mỗi cái · Per Pc · 一ヶ
- 1208 百花炸釀蟹鉗 VND 150,000
 Càng Cua Chiên Bách Hoa
 Deep-Fried Crab Claw stuffed with Minced Shrimp
 エビすり入り蟹ツメの身詰め揚げ
 毎個 · Mỗi cái · Per Pc · 一ヶ
- 1209 帶子賽螃蟹 🏰 VND 450,000
 Sò Điệp Xào Thịt Cua với Lòng Trắng Trứng
 Crab Meat Stir-Fried with Scallop and Egg White
 ホタテと卵白の蟹肉仕立て

豬牛類

Thịt Heo và Bò · Pork and Beef · 豚肉 牛肉



【紅燒原條牛肋骨】



【京都焗排骨】

- | | | | | | |
|------|---|-------------|-----------------------------|--|--|
| 1301 | 紅燒原條牛肋骨 | VND 580,000 | | | |
| | Sườn Bò Hồng Xíu
Braised Beef Ribs with Brown Sauce
スペアリブの煮込み | | | | |
| 1302 | 東家紅燒獅子頭 | VND 550,000 | | | |
| | Thịt Heo Bằm Hồng Xíu Tung Garden
Tung Garden's Braised Pork Ball in Brown Sauce
東家風味煮込み肉団子 | | | | |
| 1303 | 秘制紅燒東坡肉 | VND 250,000 | | | |
| | Thịt Heo Ba Rọi Hồng Xíu
Fat Belly Dongpo Pork in Brown Sauce
特製豚の角煮 | | | | |
| 1304 | 日式芥末蒜片牛柳粒 | VND 480,000 | | | |
| | Bò Lúc Lắc với Tỏi & Wasabi Kiểu Nhật
Sautéed Diced Beef with Japanese Wasabi & Sliced Garlic
和風ダイスカットビーフの薄切ガーリック炒め | | | | |
| 1305 | 酥炸蒜香手把骨 | VND 255,000 | 每件 · Mỗi miếng · Per Pc · 枚 | | |
| | Sườn Heo Chiên Giòn với Tỏi
Deep-Fried Pork Rib with Garlic
ポークリブとニンニクの唐揚げ | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 1306 | 京都焗排骨 | VND 320,000 | | | |
| | Sườn Kinh Đô
Baked Pork Rib with Sweet & Sour Sauce
スペアリブの甘酢ソース焼き | | | | |
| 1307 | 菠蘿咕嚕肉 | VND 320,000 | | | |
| | Thịt Heo Chua Ngọt với Thơm
Sweet and Sour Pork with Pineapple
豚肉の甘酢ソース焼き | | | | |
| 1308 | 蘿蔔牛筋腩煲 | VND 320,000 | | | |
| | Bò Nạm Củ Cải Tay Cẩm
Beef Tendon with Chinese Turnip in Clay Pot
大根と牛筋牛バラ土鍋煮込み | | | | |
| 1309 | 南乳豬手煲 | VND 320,000 | | | |
| | Giò Heo Chao Đỏ Tay Cẩm
Pig's Trotter with Preserved Beancurd Sauce in Clay Pot
南乳風味の豚足土鍋煮込み | | | | |
| 1310 | 黑椒牛柳粒 | VND 480,000 | | | |
| | Bò Lúc Lắc Tiêu Đen
Sautéed Diced Beef with Assorted Capsicum
ダイスカットビーフの唐辛子とブラックペッパー炒め | | | | |
| 1311 | 家鄉咸魚蒸 / 煎肉餅 | VND 320,000 | | | |
| | Thịt Heo Bằm Hấp / Chiên với Cá Mặn
Homemade Steamed / Pan-Fried Minced Pork Meat
挽き肉と塩魚の蒸し物 | | | | |



1501 脆皮燒乳鴿
Bồ Câu Quay
Crispy Roasted Pigeon
鳩の丸焼き

雞鴨類

Gà và Vịt · Chicken & Duck · 鶏肉アヒル鳩



- 1501 脆皮燒乳鴿 
Bồ Câu Quay
Crispy Roasted Pigeon
鳩の丸焼き
一隻 · Nguyên con · Whole · 一羽 VND 280,000
- 1502 金牌炸子雞
Gà Chiên Giòn
Signature Crispy Roasted Chicken
ローストチキン
一隻 · Nguyên con · Whole · 一羽 VND 880,000
半隻 · Nửa con · Half · 半羽 VND 440,000
- 1503 姜酒木耳煮雞煲
Gà Nấu Rượu Hoa Tiêu với Nấm Mèo Tay Cẩm
Simmered Chicken with Black Fungus
in Chinese Wine served in Clay Pot
紹興酒入りチキンとキクラゲの土鍋煮込み
一隻 · Nguyên con · Whole · 一羽 VND 980,000
半隻 · Nửa con · Half · 半羽 VND 500,000




- 1504 川椒雞球 
Thịt Gà Xào Sốt Cay
Sautéed Chicken Fillet in Spicy Sauce
スパイシーチキンのパルレリーフ炒め
VND 320,000



- 1505 砂煲三杯雞
Gà Tam Ly
"3-Cup" Spicy Chicken with Chinese Wine in Clay Pot
土鍋でサンベイジー 鶏の醤油炒め煮
VND 320,000



- 1506 羅定豆豉雞煲
Gà Tàu Xì Tay Cẩm
Chicken with Salted Black Bean in Clay Pot
トウチ入り鶏土鍋煮込み
VND 320,000

- 1507 宮保雞丁 
Gà Xào Hạt Điều với Ớt Khô
Sautéed Diced Chicken with Dried Chilli & Nut
ダイスカットチキンの唐辛子とピーナツ炒め
VND 320,000

- 1508 香酥檸檬雞脯
Gà Phi Lê Chiên Giòn Sốt Chanh
Lemon Chicken
鶏ささみのフライ、レモンソース添え
一隻 · Nguyên con · Whole · 一羽 VND 880,000
半隻 · Nửa con · Half · 半羽 VND 440,000

蔬菜

Rau · Vegetables · 野菜



1600-I-D

【上湯菜心】

1600 新鮮蔬菜
Rau Cải Tươi
Fresh Seasonal Vegetable
新鮮な旬の野菜

I. 菜心
Cải Ngọt HK
Choy Sum
菜心

II. 芥蘭
Cải Rổ
Chinese Broccoli
カイラン

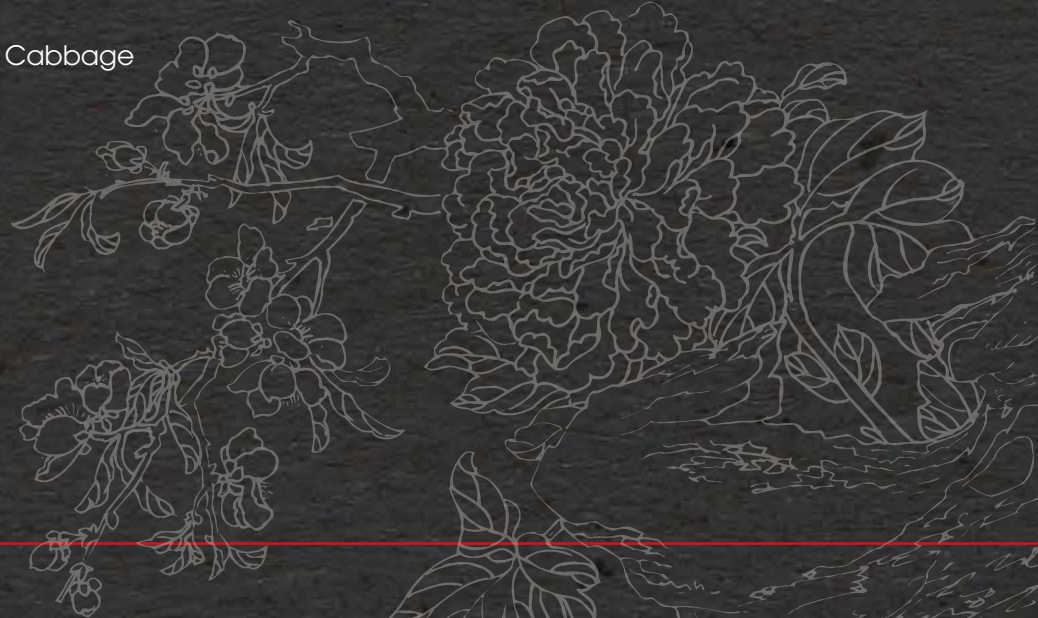
III. 津白
Cải Thảo
Chinese Creamed Cabbage
白菜

IV. 菠菜
Cải Bó Xôi
Spinach
ほうれん草

V. 小唐菜
Cải Thiá
Green Brassica
アブラナ

VI. 通菜
Rau Muống
Water Spinach
空芯菜

VII. 西蘭花
Bông Cải Xanh
Broccoli
ブロッコリ



自選烹調 · Chọn Kiểu Nấu · Serving Method · 料理方法

- A 蒜茸
Xào Tỏi Bằm
Sautéed with Minced Garlic
ニンニクとの炒める VND 150,000
- B 咸魚
Xào với Cá Mặn
Sautéed with Salted Fish
塩魚との炒める VND 220,000
- C 三色蛋
Trụng với Ba Loại Trứng Hấp
Simmered with Three Kinds of Eggs
ピータンと卵と鹹蛋との蒸す VND 220,000
- D 上湯
Trụng với Canh Thượng Hạng
Simmered with Superior Stock
特上ストックで煮る VND 220,000
- E 蝦米醬
Xào với Sốt Tôm Khô
Sautéed with Spicy Shrimp Paste
スパイシーシュリンプペースト VND 220,000
- F XO 醬
Xào với Sốt XO
Sautéed with XO Sauce
X.O ソースで炒める VND 220,000
- G 清炒
Xào
Stir-Fried
強火で素早く炒める VND 150,000

【清炒通菜】



1600-VI-G

- 1601 海味雜菜煲
Cải Thập Cẩm Hải Vị Tay Cẩm
Assorted Dried Seafood with Vermicelli in Clay Pot
干し海産物と野菜土鍋煮込み VND 300,000
- 1602 乾煸四季豆
Đậu Que Xào Thịt Heo Bằm
Dry Fried Green Bean with Minced Pork
サヤインゲンのピリ辛炒め VND 250,000
- 1603 魚香茄子煲 
Cà Tím Cá Mặn Tay Cẩm
Spicy Eggplant with Minced Pork in Clay Pot
茄子と豚挽肉の土鍋煮込み VND 300,000
- 1604 瑤柱珍菌扒豆腐
Đậu Hũ Nấu với Sò Điệp Khô & Nấm
Braised Homemade Beancurd
with Conpoy & Assorted Mushroom
自家製豆腐と貝柱と取り合わせきのこの煮込み VND 150,000
每位 · Mỗi người · Per person · お一人分



- 1605 啫啫時蔬煲
Cải Thập Cẩm Thịt Heo Bằm Tay Cẩm
Stir-Fried Assorted Vegetables
with Minced Pork and Dried Shrimp in Clay Pot
干しエビ入り野菜と豚挽肉の土鍋煮込み VND 320,000
- 1606 蟹黃扒時蔬
Gạch Cua Hấp Cải Theo Mùa
Braised Seasonal Vegetable with Crab Roe
旬の野菜とかに卵の煮物 VND 250,000
- 1607 瑤柱雞粒炆豆腐
Đậu Hũ Hầm với Thịt Gà và Sò Điệp Khô
Stewed Beancurd with Conpoy & Diced Chicken
豆腐、角切り鶏肉、干し貝柱の煮物 VND 280,000
- 1608 椒鹽百花豆腐
Đậu Hũ Nhồi Thịt Tôm Chiên Giòn với Muối Tiêu
Deep-Fried Beancurd stuffed with Minced Shrimp with Pepper & Salt
詰め物入り豆腐の塩胡椒焼き VND 250,000
- 1609 麻婆豆腐 
Đậu Hũ Tứ Xuyên
Tofu with Minced Pork and Chilli Oil
麻婆豆腐 VND 300,000



【竹筴北菇扒西蘭花】

- 1701 鼎湖上素 
Rau Cải Tóc Tiên Xào Thập Cẩm Dầu Hào
Braised Superior Assorted Vegetable
極上ミックス野菜の煮込み VND 298,000
- 1702 竹筴北菇扒西蘭花 
Bông Cải Xanh Hầm với Nấm Đông Cô & Trúc Sanh
Braised Broccoli with Bamboo Pith & Black Mushroom
ブロッコリー、キノコ、タケノコの煮物 VND 298,000
- 1703 拌水芹香 
Rau Củ Thập Cẩm Xào
Pan-Fried Lotus Root, Celery, Black Fungus, Carrot & Snow Pea
セロリ、キクラゲ、エンドウとの土鍋煮込み VND 298,000
- 1704 鳥巢合桃炒素丁 
Hạt Óc Chó Xào Rau Cải Tổ Chim
Sautéed Diced Vegetable with Walnut in Deep-Fried Nest
角切り野菜と胡桃のヤム網包みソテー VND 298,000
- 1705 上湯野菌津白 
Cải Thảo & Nấm Hầm Canh Thượng Hạng
Creamed Chinese Cabbage with Assorted Mushroom with Superior Stock
白菜とキノコの上湯煮込み VND 298,000
- 1706 家鄉南乳齋煲 
Cải Thập Cẩm Hầm Chao Đỏ Tay Cẩm
Stewed Assorted Vegetable with Preserved Beancurd Sauce served in Clay Pot
野菜と腐乳入り土鍋煮物 VND 298,000
- 1707 紅燒滑豆腐 
Đậu Hũ Hồng Xiu với Cải & Nấm
Braised Beancurd with Mushroom & Vegetable
豆腐、キノコ、野菜の煮物 VND 298,000
- 1708 素麻婆豆腐 
Đậu Hũ Tứ Xuyên Chay
Braised Vegetarian Beancurd with Spicy Sauce
豆腐のスパイシー風味 VND 298,000



1801 東家招牌蟹皇海鮮炒飯
 Cơm Chiên Hải Sản với Gạch Cua Tung Garden
 Tung Garden Special Crab Roe and Seafood Fried Rice
 東家特製蟹みそ入りシーフードチャーハン

飯類

Cơm · Rice · ご飯もの





1802

【魚翅撈飯】



1803

【鮑魚撈飯】

- 1801 東家招牌蟹皇海鮮炒飯  VND 360,000
 Cơm Chiên Hải Sản với Gạch Cua Tung Garden
 Tung Garden Special Crab Roe and Seafood Fried Rice
 東家特製蟹みそ入りシーフードチャーハン
- 1802 魚翅撈飯 VND 580,000
 Cơm Vi Cá
 Braised Rice with Shark's Fin
 フカヒレスープご飯
 每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
- 1803 鮑魚撈飯 VND 580,000
 Cơm Bào Ngư
 Braised Rice with Sliced Abalone
 鮑スープご飯
 每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
- 1804 特選黑松露海鮮炒飯  VND 360,000
 Cơm Chiên Nấm Cục Đen Hải Sản
 Black Truffle Seafood Fried Rice
 特選黒トリュフ入りチャーハン
- 1805 砂煲瑤柱生蝦炒飯 VND 360,000
 Cơm Chiên Tôm & Sò Điệp Khô Tay Cẩm
 Fried Rice with Prawn & Conpoy served in Clay Pot
 干し貝柱入りエビチャーハン

【特選黑松露炒飯】

1804





【金牌豬油撈飯】



- 1806 近朱者赤 (韓式苞菜海鮮炒飯) 🏆🍴
Gần Đền Thì Sắng (Cơm Chiên Hải Sản Kim Chi Hàn Quốc)
Korean Kimchi Seafood Fried Rice
朱に近い者は赤く (キムチ海鮮チャーハン) VND 360,000
- 1807 近墨者黒 (墨汁海鮮炒飯) 🏆
Gần Mực Thì Đen (Cơm Chiên Sò Điệp với Mực Bạch Tuộc)
Fried Rice with Octopus Ink and Seafood
墨に近い者は黒い (イカ墨入り海鮮チャーハン) VND 360,000
- 1808 碧綠帶子炒飯
Cơm Chiên Sò Điệp Sốt Cải Xanh
Fried Rice with Scallop & Vegetable Puree
野菜、ホタテ入りチャーハン VND 360,000
- 1809 XO 醬欖菜肉鬆炒飯
Cơm Chiên Thịt Heo Bằm Sốt XO
XO Sauce Fried Rice with Sautéed Spring Bean and Minced Pork
X.O ソース入り欖菜と豚挽肉のチャーハン VND 360,000
- 1810 揚州炒飯
Cơm Chiên Dương Châu
Yangzhou Fried Rice
揚州チャーハン VND 360,000

- 1811 金牌豬油撈飯 🏆
Cơm Trắng Trộn Mỡ Heo
Rice with Lard
ラードぶっかけ蒸し飯 VND 45,000
每位 · Mỗi người · Per person · お一人分
- 1812 金稻米海鮮泡飯
Cơm chan Canh Hải Sản
Rice in Soup with Seafood
シーフードスープご飯 VND 360,000
- 1813 福建炒飯
Cơm Chiên Phúc Kiến
Hokkien Fried Rice with Diced Chicken & Mushroom in Oyster Sauce
あんかけチャーハン VND 360,000
- 1814 五谷崧子炒飯 🌿
Cơm Chiên Hạt Tùng Ngũ Cốc
Assorted Fried Rice with Pine Nut
松の実入り五穀米のチャーハン VND 360,000



麵類

Mi · Noodles · 麵



- 1815 原隻乳豬焗飯 VND 2,880,000
 Heo Sữa Nhỏ Cơm
 Suckling Pig filled with Fried Rice and Preserved Meat
 子豚の丸焼き チャーハン詰め
 預定 · Đặt trước · Advance Order · 予定

- 1816 鹹魚雞粒炒飯 VND 220,000
 Cơm Chiên Thịt Gà & Cá Mặn
 Fried Rice with Salted Fish and Diced Chicken
 干し魚と鶏肉のチャーハン
- 1817 太極鴛鴦炒飯 VND 360,000
 Cơm Chiên Tôm & Thịt Gà với 2 Loại Sốt
 Taichi Fried Rice with Shrimps and Sliced Chicken in Two Sauce
 ユンヨンチャーハン (トマトソースとホワイトソース)
- 1818 鮑汁海鮮荷葉飯 VND 360,000
 Cơm Hải Sản Sốt Bào Ngư Lá Sen
 Fried Rice with Seafood & Abalone Sauce wrapped in Lotus Leaf
 鮑ソース入りチャーハン蓮の葉包み
- 1819 絲苗白飯 VND 30,000
 Cơm Trắng
 Plain rice
 白ご飯
- 1820 龍仔荷香蒸肉蟹 VND 1,180,000
 Xôi Lá Sen Hấp Cua Thịt
 Crab Steamed with Glutinous Rice in Lotus Leaf

【鮑汁海鮮荷葉飯】



1818

- 1901 潮州糖醋麵 VND 130,000
 Mi Xào Giòn với Giấm, Đường Kiểu Triều Châu
 Deep-Fried Noodle with Sugar and Chinese Vinegar in Chaozhou Style
 潮州風砂糖と酢をかけて焼きそば
- 1902 海鮮炒麵 VND 380,000
 Mi Xào Hải Sản
 Sautéed Noodle with Seafood
 シーフード焼きそば
- 1903 乾炒牛肉河粉 VND 360,000
 Hủ Tiếu Xào Thịt Bò
 Stir-Fried Rice-Noodle with Beef Fillet
 牛肉と中国風しめんの炒め
- 1904 潮式炒米粉 VND 360,000
 Bún Gạo Xào Kiểu Triều Châu
 Fried Rice-Noodle in Chaozhou Style
 潮州風焼き ビーフン



- 1905 賽螃蟹爛伊麵 VND 360,000
 Mi E-fu Xào Lòng Trứng Trắng với Thịt Cua
 Braised E-fu Noodle with Crab Meat & Egg White
 ス克蘭ブルと卵白入り煮込みイーフー麵
- 1906 星洲炒米 VND 360,000
 Bún Gạo Xào Kiểu Singapore
 Spicy Fried Rice-Vermicelli in Singapore Style
 シンガポール風焼きビーフン
- 1907 瑤柱銀牙乾炒麵 VND 350,000
 Mi Xào Sò Điệp Khô với Giá
 Sautéed Noodle with Cowpoy & Bean Sprout
 貝柱ともやしの焼きそば
- 1908 豉油皇炒麵 VND 250,000
 Mi Xào Xi Dầu
 Fried Noodles with Soya Sauce
 醤油焼きそば
- 1909 姜蔥水餃炆生麵 VND 280,000
 Mi Hầm Sủi Cảo Hành Gừng
 Stewed Noodle with Shrimp Dumpling, Ginger and Scallion
 海老入りワンタン麵
- 1910 雞球炒麵 VND 360,000
 Mi Xào Thịt Gà
 Chicken Chow Mein
 鶏肉焼きそば

甜品

Tráng Miệng · Dessert · デザート



2001 杞子桂花糕 VND 65,000
Bánh Quế Hoa Kỳ Tử
Wolfberry and Osmanthus Jelly
クコの実桂花ゼリー

2002 拔絲香蕉 VND 130,000
Chuối Chiên Tẩm Mạch Nha
Banana in Hot Toffee
大学バナナ

2003 香芒布丁 VND 65,000
Pudding Xoài
Mango Pudding
マンゴープリン

2004 豆沙鍋餅 VND 65,000
Bánh Chiên Nhân Đậu Đỏ
Red Bean Paste Pan Cake
中華風クレープあずきあん包み

2005 蓮子紅豆沙 VND 60,000
Chè Hạt Sen Đậu Đỏ
Lotus Seeds with Red Bean Paste

2006 蓮子合桃露 VND 65,000
Chè Sen Hạt Đào
Walnut Soup with Lotus Seed
蓮の実入りの胡桃 (くるみ) のおしるこ



2011 【秘製龜苓膏】

2007 生磨杏仁茶 VND 65,000
Chè Hạnh Nhân
Almond Tea
杏仁風味のお汁

2008 擂沙湯丸 VND 65,000
Bánh Trôi Vừng Đen
Glutinous Rice Balls with Black Sesame
黒ゴマあん入り白玉団子

2009 紅蓮燉雪蛤 VND 160,000
Chè Tuyết Giáp
Sweetened Snow Frog with Lotus Seeds
雪蛤とナツメのデザート

2010 椰汁芋頭糕 VND 60,000
Bánh Khoai Môn Nước Dừa
Taro Pudding with Coconut
ココナッツミルク入りタロイモ餅

2011 秘製龜苓膏 VND 80,000
Quy Linh Cao
Tortoise Jelly
特製龜ゼリー

2012 香滑芝麻糊 VND 50,000
Chè Mè Đen
Creamy Sesame Paste

2013 楊枝甘露 VND 65,000
Chè Dương Chi Cam Lộ
Chilled Mango with Pomelo
ミックス果物入りのタピオカシロップスープ



2010 【椰汁芋頭糕】