



SET MENU

FOR 10 PAX

SET 1: VND 5,968,000++

- 1. Ba Món Quay Thập Cẩm**
BBQ cut platter (3 varieties)
燒味三拼
- 2. Súp Bong Bóng Cá Thịt Cua**
Fish maw with crab meat thick soup
蟹肉魚肚羹
- 3. Cá Phi-lê Hấp Kiểu Hong Kong**
Steamed fish fillet in Hong Kong style
清蒸班球
- 4. Tôm Xào Bông Cải Xanh Nấm Cục Đen**
Stir-fried shrimp with broccoli and black Truffle
西蘭花黑松露醬炒蝦球
- 5. Cơm Chiên Sò Điệp Sốt Cải Xanh**
Fried rice with scallop and vegetable puree
菜汁帶子炒飯
- 6. Bánh Trứng Hấp**
Cantonese sponge cake
香滑馬來糕

SET 2: VND 6,380,000++

- 1. Gà Quý Phi**
Steamed Empress chicken
貴妃雞
- 2. Súp Sò Điệp Gạch Cua**
Scallop & crab roe thick soup
龍皇帶子羹
- 3. Tôm Chiên Sốt Wasabi**
Deep-fried fresh shrimp with wasabi sauce
日本芥末蝦球
- 4. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong**
Steamed garoupa in Hong Kong style
清蒸珍珠班
- 5. Cải Rổ Xào Tỏi**
Stir-fried kalan with garlic
蒜茸芥蘭
- 6. Cơm Chiên Dương Châu**
Yang Zhou fried rice
楊洲炒飯
- 7. Chè Dương Chi Cam Lộ**
Chillèd mango and pomelo
楊枝甘露

FOR 10 PAX

SET 3: VND 7,020,000++

1. Vịt Quay Da Giòn

Signature roasted crispy duck

脆皮燒鴨

2. Súp Bong Bóng Cá Thịt Cua

Fish maw with crab meat thick soup

蟹肉魚肚羹

3. Sò Điệp Xào Rau Cải

Sautéed scallop with vegetables

碧綠炒帶子

4. Sườn Kinh Đô

Baked pork rib with sweet & sour sauce

京都焗排骨

5. Tôm Chiên Sốt Bơ Chanh

Deep-fried shrimp with butter & lemon

西檸蝦球

6. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed garoupa in Hong Kong style

清蒸珍珠班

7. Cơm Hải Sản Sốt Bào Ngư Lá Sen

Fried rice with seafood & abalone sauce

wrapped in lotus leaf

鮑魚汁海鮮荷葉飯

8. Chè Đậu Đỏ Hạt Sen

Lotus seeds with red bean paste

蓮子紅豆沙

SET 4: VND 7,780,000++

1. Vịt Quay Da Giòn

Signature roasted crispy duck

脆皮燒鴨

2. Canh Nấm Đông Cô Cải Thảo Tiềm Gà

Double-boiled Shitake mushroom with cabbage soup and Chicken

菜膽冬菇燉雞湯

3. Tôm Chiên Giòn Sốt Mayonnaise

Deep-Fried prawn with mayonnaise Sauce

生汁明蝦球

4. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed garoupa in Hong Kong style

清蒸珍珠班

5. Nấm Bào Ngư, Bông Cải Xanh Xào Sốt Dầu Hào

Braise oyster mushroom with broccoli in oyster sauce

鮑魚菇蠔油扒西蘭花

6. Mi E-fu Xào Nấm Thập Cẩm

Stir-fried E-fu noodle with mixed mushroom

菇絲燜伊麵

7. Đậu Hủ Hạnh Nhân Long Nhãn

Chilled almond beancurd with longan

龍眼杏仁豆腐

FOR 10 PAX

SET 5: VND 8,080,000++

- 1. Ba Món Quay Thập Cẩm**
BBQ cut platter (3 Varieties)
燒味三拼
- 2. Súp Đậu Hủ Hải Sản**
Seafood beancurd thick soup
海鮮豆腐羹
- 3. Mực Xào Xốt XO**
Sautéed cuttlefish with XO sauce
XO醬炒鮮魷
- 4. Tôm Sú Đút Lò với Trứng Muối**
Baked fresh prawn with salted egg yolk
黃金生蝦
- 5. Nấm Đông Cô, Bó Xôi Xào Dầu Hào**
Braised spinach with Shitake mushroom in oyster sauce
冬菇扒菠菜
- 6. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong**
Steamed garoupa in Hong Kong style
清蒸珍珠班
- 7. Cơm Chiên Nấm Cục Đen Hải Sản**
Black truffle seafood fried rice
黑松露海鮮炒飯
- 8. Chè Khoai Môn Bột Bán Nước Dừa**
Sweet taro & sago with Coconut Gruel
芋容西米露

SET 6: VND 9,220,000++

- 1. Ba Món Quay Thập Cẩm**
BBQ cut platter (3 Varieties)
燒味三拼
- 2. Súp Bào Ngư Hải Sản Vi Cá**
Shredded abalone with dried seafood thick soup
鮑參翅肚羹
- 3. Tôm Sú Rang Muối Tiêu**
Deep-fried live prawns with pepper & salt
生汁明蝦球
- 4. Ốc Biển và Rau Củ Xào Với Dầu Hào**
Braised sea whelk with vegetables in oyster sauce
響螺片扒時蔬
- 5. Gà Xi Dầu**
Marinated soya sauce chicken
豉油皇雞
- 6. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong**
Steamed garoupa in Hong Kong style
清蒸珍珠班
- 7. Cơm Chiên Hải Sản Gạch Cua Tung Garden**
Tung Garden special crab roe and seafood fried rice
東家炒飯
- 8. Pudding Xoài**
Mango pudding
香芒布丁

FOR 10 PAX

SET 7: VND 9,480,000++

1. Heo Sũa Quay (Nguyên Con)

Crispy suckling pig
鴻運脆皮乳豬(一隻)

2. Súp Bong Bóng Cá Thịt Cua

Fish maw with crab meat thick soup
蟹肉魚肚羹

3. Đậu Hủ Rang Muối Tiêu Bách Hoa

Deep-fried tofu stuffed with minced shrimp, pepper & salt
椒鹽百花釀豆腐

4. Gân Heo, Nấm Đông Cô Sốt Bào Ngư

Braised pork tendons with Shitake mushrooms in abalone sauce
蹄筋冬菇扒時蔬

5. Tôm Hấp Miến Tỏi

Steamed prawn with vermicelli & minced garlic
蒜茸粉絲蒸生蝦

6. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed garoupa in Hong Kong style
清蒸珍珠班

7. Cơm Chiên Sò Điệp Sốt Cải Xanh

Fried rice with scallop & vegetable puree
菜汁帶子炒飯

8. Đậu Hủ Hạnh Nhân Long Nhân

Chilled almond beancurd with longan
龍眼杏仁豆腐

SET 8: VND 10,780,000++

1. Gà Quý Phi

Steamed Empress chicken
貴妃雞

2. Súp Bào Ngư Hải Sâm Vi Cá

Shredded abalone with dried seafood thick soup
鮑參翅肚羹

3. Tôm Sú Đút Lò với Trứng Muối

Baked fresh shrimp with salted egg yolk
黃金生蝦

4. Sườn Kinh Đô

Baked pork rib with sweet & sour sauce
京都焗排骨

5. Bông Cải Xanh Hầm với Nấm Đông Cô & Trúc Sanh

Braised broccoli with bamboo pith & black mushroom
竹筴冬菇西蘭花

6. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed garoupa in Hong Kong style
清蒸珍珠班

7. Cơm Chiên Hải Sản Gạch Cua Tung Garden

Tung Garden special crab roe and seafood fried rice
東家炒飯

8. Chè Đậu Đỏ Hạt Sen

Lotus seeds with red bean paste
蓮子紅豆沙

FOR 10 PAX

SET 9: VND 12,280,000++

1. Heo Sữa Quay Thập Cẩm

Suckling pig combination

乳豬拼盆

2. Canh Bong Bóng Cá Kỉ Tử Tiềm Gà

Double-boiled chicken with fish maw and goji berries soup

花膠杞子燉雞湯

3. Tôm Sú Chiên Giòn Kiểu Hong Kong

Deep-fried fresh prawn with minced garlic in Hong Kong style

避風塘生蝦

4. Sườn Heo Sốt Cà Phê Đút Lò

Oven baked coffee pork ribs

咖啡焗排骨

5. Cá Bống Tượng Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed live marble goby in Hong Kong style

清蒸筍殼魚

6. Bó Xôi Xào Lòng Trắng Trứng

Stir-fried spinach with egg white

杞子蛋白炒菠菜

7. Cơm Chiên Sò Điệp Sốt Cải Xanh

Fried rice with scallop & vegetable puree

菜汁帶子炒飯

8. Chè Dương Chi Cam Lộ

Chilled mango with pomelo

楊枝甘露

SET 10: VND 15,780,000++

1. Vịt Quay Da Giòn

Signature roasted crispy duck

脆皮燒鴨

2. Nguyên Trái Bí Tiềm Hải Vị

Double-boiled whole melon soup with assorted seafood

八寶節瓜盅

3. Bào Ngư Hải Sâm Dầu Hào

Braised abalone and sea cucumber with oyster sauce

蠔皇鮑魚海參

4. Tôm Hấp Miến Tỏi

Steamed prawn with vermicelli & minced garlic

蒜茸粉絲蒸生蝦

5. Sò Điệp Xào Bông Cải Xanh

Stir-fried scallop with broccoli

西蘭花炒帶子

6. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong

Steamed garoupa in Hong Kong style

清蒸珍珠斑

7. Mì E-fu Xào Nấm Thập Cẩm

Stir-fried E-fu noodle with mixed mushroom

菇絲燜伊麵

8. Bánh Quế Hoa Kỷ Tử

Wolfberry and osmanthus jelly

杞子桂花糕

FOR 10 PAX

SET 11: VND 15,800,000++

- 1. Heo Sữa Quay (Nửa Con)**
Crispy suckling pig (half)
鴻運乳豬 (半隻)
- 2. Vi Cá Thịt Cua Hồng Xíu**
Braised shark's fin with crab meat in brown sauce
紅燒蟹肉翅
- 3. Sò Điệp và Bông Cải Xanh Xào Xốt XO**
Sautéed scallops with broccoli & XO sauce
XO醬帶子炒西蘭花
- 4. Gân Heo, Nấm Đông Cô Sốt Bào Ngư**
Braised pork tendons with mushrooms in abalone sauce
冬菇蹄根鮑魚汁
- 5. Tôm Trứng Muối Hoàng Kim**
Baked fresh shrimp with salted egg yolk
黃金焗生蝦
- 6. Cá Bống Tượng Hấp kiểu Hong Kong**
Steamed live marble goby in Hong Kong style
清蒸筍殼魚
- 7. Cơm Hải Sản Sốt Bào Ngư Lá Sen**
Fried rice with seafood & abalone sauce
wrapped in lotus leaf
鮑魚汁海鮮荷葉飯
- 8. Chè Dương Chi Cam Lộ**
Chilled mango with pomelo
楊枝甘露

SET 12: VND 19,180,000++

- 1. Heo Sữa Quay Thập Cẩm**
Suckling pig combination.
乳豬拼盆
- 2. Canh Bông Bóng Cá Kỉ Tử Tiềm Gà**
Double-boiled chicken with fish maw and goji berries soup
花膠杞子燉雞湯
- 3. Bào Ngư Hải Sâm Nấm Đông Cô Sốt Bào Ngư**
Braised abalone and sea cucumber with mushroom
in abalone sauce
蠔皇鮑魚海參
- 4. Càng Cua Bách Hoa**
Deep-fried crab claw stuffed with minced shrimp
百花炸讓蟹鉗
- 5. Tôm Xào Măng Tây**
Sautéed prawns with asparagus
鮮蘆筍炒蝦球
- 6. Cá Mú Trân Châu Hấp Kiểu Hong Kong**
Steamed garoupa in Hong Kong style
清蒸珍珠斑
- 7. Cơm Chiên Hải Sản Gạch Cua Tung Garden**
Tung Garden special crab roe and seafood fried rice
東家炒飯
- 8. Bánh Quế Hoa Kỷ Tử**
Wolfberry and osmanthus jelly
杞子桂花糕



TUNG GARDEN

1st floor, Eastin Grand Hotel Saigon
253 Nguyen Van Troi, ward 10, Phu Nhuan district, HCMC.
Hotline: 0933 768 080 | www.tunggarden.com