

조식
6:00 AM - 11:00 AM 주문 가능

(S) 매운 음식 (P) 돼지고기 요리 (N) 견과류가 첨가된 요리 (V) 채식요리
특정한 식재료에 알레르기가 있다면, 저희 직원에게 알려주세요.
단가는 VND로 계산하며 서비스비 및 부가세를 포함이 되지 않습니다

조식 세트 메뉴

<p>001 컨티넨탈 조식 380</p> <p>제빵사의 바구니 크로와상, 도넛, 머핀, 데니시, 오렌지 마멀레이드, 꿀, 그리고 버터와 함께 제공됨</p> <p>제철 과일 요리사가 추천 썬 과일</p> <p>시리얼 선택 콘플레이크, 코코팝, 라이스 크리스피, 프로스티, 무설탕 뮤즐리, 선택 가능신선한 우유, 저지방 우유 또는 두유 (따뜻하게 가능)</p> <p>주스선택 오렌지, 수박, 파인애플 또는 당근</p> <p>음료 선택 커피: 갓 끓인 일반 커피 차: 얼그레이, 잉글리시 브렉퍼스트, 자스민</p>	<p>003 건강한 조식 420</p> <p>계란 흰자 오믈렛 폭신한 계란 흰자 오믈렛, 싱싱한 허브, 구운 아스파라거스, 구운 토마토, 통밀 토스트, 버터</p> <p>제철 과일 요리사가 선택한 신선한 과일</p> <p>시리얼 선택 콘플레이크, 코코팝, 라이스 크리스피, 프로스티, 무설탕 뮤즐리, 선택 가능신선한 우유, 저지방 우유 또는 두유 (따뜻하게 가능)</p> <p>주스 오렌지, 수박, 파인애플, 당근</p> <p>음료 저지방 우유 또는 꿀과 생강이 들어간 바나나 스무디</p>
<p>002 아메리칸 조식 520</p> <p>신선한 달걀 두 개를 기호에 맞게 준비 (P) 해쉬 브라운, 구운 토마토, 소시지, 베이컨과 함께 제공됨</p> <p>제빵사의 바구니 크로와상, 도넛, 머핀, 데니시, 오렌지 마멀레이드, 꿀, 그리고 버터와 함께 제공됨</p> <p>제철 과일 요리사 추천 썬 과일</p> <p>시리얼 선택 콘플레이크, 코코팝, 라이스 크리스피, 프로스티, 무설탕 뮤즐리, 선택 가능신선한 우유, 저지방 우유 또는 두유 (따뜻하게 가능)</p> <p>주스선택 오렌지, 수박, 파인애플 또는 당근</p> <p>음료 선택 커피: 갓 끓인 일반 커피 차: 얼그레이, 잉글리시 브렉퍼스트, 자스민</p>	<p>004 호짬 조식 420</p> <p>쌀국수 포 베트남 전통 국수 “포”. 소 안심, 미트볼, 양지머리, 신선한 쌀 국수, 고수, 양파, 바질, 양념장</p> <p>새우 덤플링, 바베큐 포크 만두 (P)</p> <p>제철 과일</p> <p>음료 선택 연유를 포함하거나 포함하지 않은 베트남 커피 핫 또는 아이스 선택 가능 녹차</p>

단품 조식

<p>011 제철 과일 160 요리사가 선택한 신선한 과일</p> <p>012 요거트 150 저지방, 무설탕, 알로에 베라 중 선택 가능. 신선한 과일과 함께 제공</p> <p>013 따뜻한 귀리 150 꿀과 구운 아몬드를 곁들여 뜨거운 크림, 저지방, 두유 중 당신이 선택하는 것과 같이 만들어진 시리얼</p> <p>014 베르허무슬리 150 خم빳젓은 오트밀, 신선한 가니쉬와 함께 서빙되는 씨앗과 과일</p> <p>015 시리얼 선택 120 콘플레이크, 코코팝, 라이스 크리스피, 프로스티, 무설탕 뮤즐리, 선택 가능신선한 우유, 저지방 우유 또는 두유 (따뜻하게 가능)</p> <p>016 전통 와플 150 갓 구운 와플, 베리 콤포테, 휘핑크림, 메이플 시럽</p> <p>017 팬케이크 더미 150 메이플 시럽과 잘 저은 버터와 함께 서빙되는 전통적인 팬케이크</p>	<p>018 달걀 커스타드 번 140 염지란 노른자 번</p> <p>019 제빵사의 바구니 160 크로와상, 도넛, 머핀, 데니시, 오렌지 마멀레이드, 꿀, 그리고 버터와 함께 제공됨</p> <p>020 프렌치 토스트 150 시나몬 브리오슈 번, 휘핑크림과 메이플 시럽을 곁들인 믹스 베리</p> <p>021 신선한 빵 120 선택 가능: 하얀 빵, 어두운 빵, 흑미빵, 사워 도우, 프렌치 바게트, 버터, 잼</p> <p>022 델리 보드 (P) 280 머스타드, 오이피클, 올리브와 바삭한 반미를 가니쉬로 하는 모르타렐라 소시지, 훈제 닭 가슴살, 살라미 햄 꿀과 함께 구운 햄 & 파스트라미</p> <p>023 치즈 보드 280 체다, 에멘탈, 카망베르, 블루 치즈, 크래커, 포도, 말린 과일</p>
---	---

조식 추천

<p>031 신선한 달걀 두 개를 기호에 맞게 준비 (P) 190 해쉬 브라운, 구운 토마토, 소시지, 베이컨과 함께 제공됨</p> <p>032 달걀 3개 오믈렛 (P) 220 토마토, 양파, 피망, 버섯, 햄, 치즈 중에 원하는 토핑을 선택. 해시브라운, 구운 토마토, 소시지, 베이컨과 함께 제공</p> <p>033 계란 흰자 오믈렛 220 폭신한 계란 흰자 오믈렛, 싱싱한 허브, 구운 아스파라거스, 구운 토마토, 통밀 토스트, 버터</p> <p>034 에그 베네딕트 (P) 250 잉글리시 머핀, 데친 달걀, 훈제 햄, 홀랜다이즈 소스</p>	<p>035 쌀국수 포 240 베트남 전통 국수 “포”. 소 안심, 미트볼, 양지머리, 신선한 쌀 국수, 고수, 양파, 바질, 양념장</p> <p>036 해산물 또는 돼지고기 죽 200 해산물 또는 다진 돼지고기 선택, 생강, 파, 소금에 절인 달걀과 함께 제공</p> <p>037 “반미” 베트남식 바게트 샌드위치 (P) 240 구운 돼지고기, 채소 피클, 고수, 고추 마요네즈</p> <p>038 훈제 연어 400 아보카도 푸레, 유자 마요네즈, 소엽을 곁들인 하우스 훈제 연어</p>
---	---

온중일 식사
11:00 AM - 11:00 PM 주문 가능

(S) 매운 음식 (P) 돼지고기 요리 (N) 견과류가 첨가된 요리 (V) 채식요리
특정한 식재료에 알레르기가 있다면, 저희 직원에게 알려주세요.
단가는 VND로 계산하며 서비스비 및 부가세를 포함이 되지 않습니다

스타터

041 프레쉬 스프링 롤 (P, N) 새우, 돼지고기, 싱싱한 허브, 상추를 넣은 라이스 페이퍼와 간장 소스	200	048 시저 샐러드 로메인 상추, 말린 토마토, 크림 파마산 소스, 트루톤과 치즈 구운 닭가슴살 추가	200
042 구운 스프링 롤 (P) 돼지고기, 해산물, 허브를 넣은. 새콤달콤 생선 소스	200	구운 타이거 새우 추가	260 290
043 사탕수수에 붙어 있는 숯불에 구운 새우 페이스트네모난 모양의 신선한 면과 새콤달콤한 생선소스와 함께 제공됩니다	220	049 델리 보드 (P) 머스타드, 오이피클, 올리브와 바삭한 반미를 가니쉬로 하는 모르타렐라 소시지, 훈제닭 가슴살, 살라미 햄 꿀과 함께 구운 햄 & 파스트라미	280
044 말린 나트랑 오징어 숯불에 구운 양념된 오징어. 초록 고추 페이스트와 매콤달콤 소스 제공	330	050 치즈 보드 체다, 에멘탈, 카망베르, 블루 치즈, 크래커, 포도, 말린 과일	280
045 팜 하트 샐러드 (P) 달콤하고 새콤한 피시소스 드레싱에 푹 쪄 돼지고기, 새우를 섞은 샐러드	220	051 훈제 연어 아보카도 워레, 유자 마요네즈, 소엽을 곁들인 하우스 훈제 연어	400
046 베트남 그린 파파야 샐러드 (S, N) 달랏 초록 채소, 오이, 토마토, 쪽파, 양파 발사믹 소스	240		
047 "호짬" 새우 (S) 양념 & 칠리소금을 뿌리고 후추 소금과 라임과 함께 제공되는 숯불구이	350		

수프

061 호박 수프 (V) 야채 육수와 약간의 크림과 함께	180	064 해산물 또는 돼지고기 죽 해산물 또는 다진 돼지고기 선택, 생강, 파, 소금에 절인 달걀과 함께 제공	200
062 새우, 해초 및 버섯 국 (V) 달걀과 참기름 함유	200	065 쌀국수 포 베트남 전통 국수 “포”. 소 안심, 미트볼, 양지머리, 신선한 쌀 국수, 고수, 양파, 바질, 양념장	240
063 김치 찌개 (P, S) 전 쌀밥과 함께 제공되는 매운 김치, 두부, 돼지고기가 들어간 찌개	260		

샌드위치와 버거
모든 버거/샌드위치는 감자튀김과 제공됩니다

071 호주산 소고기 버거 숯으로 구운 소고기, 녹인 에멘탈 치즈, 상추, 토마토, 양파, 참깨 빵	290	074 두부와 버섯 샌드위치 (V) 바삭한 사워도우 빵, 버섯, 두부, 직접 만든 피클	250
072 구운 닭고기 클럽 (P) 서양식 베이컨, 달걀, 닭가슴살, 토마토, 상추, 하얀 토스트 빵	260	075 “반미” 베트남식 바게트 샌드위치 (P) 구운 돼지고기, 채소 피클, 고수, 고추 마요네즈	240
073 쿠바 샌드위치 (P) 홈메이드 바게트, 스위스 치즈, 돼지고기, 햄, 오이 절임, 디종 머스타드	260	076 이탈리아 샌드위치 (P) 살라미, 모타렐라, 파스트라미, 양상추, 양파, 마요네즈 머스터드	260

파스타-국수-밥

081 한국 해산물라면 (S) 매운 국물에 한국라면, 새우, 오징어, 버섯 및 야채	270	085 채소 볶음밥 (V) 당근, 완두콩, 옥수수, 녹두, 아스파라거스를 곁들인 웍 튀긴 재스민 쌀	200
082 완탕 누들 슝 (완탕국수) (P) 지고기와 새우가 들어있는 만두(완탕)에 차슈와 청경채를 곁들인 국수	240	086 하이난 치킨 간장, 생강, 칠리 소스를 곁들인 조려 만든 치킨, 프래그런트 라이스 양배추 수프	290
083 돼지고기 구이를 곁들인 신선한 국수 (P, N) 상추, 신선한 허브, 스프링롤, 새콤달콤한 피쉬 소스와 함께 제공됩니다.	270	087 해산물과 짓갈 볶음밥 야채, 새우, 오징어, 소금에 절인 생선을 곁들인 웍 볶음 재스민 라이스	300
084 베르미셀리 볶음밥 (V) 야채, 유부, 간장, 카레 약간과 함께	200	088 스파게티 또는링귀니 마리나라를 곁들인 새우 소고기 볼로네제	300 280

메인 요리

091 호주산 립아이 스테이크 취향에 따라 구워지며, 녹색콩, 감자튀김, 코냑 페퍼콘 소스와 함께 제공	890	096 메기찜 (S) 캐리멜 피쉬 소스와 점토냄비에 요리되며, 찜밥과 함께 제공	300
092 필레미농 호주산 쇠고기 안심 220g, 구운 아스파라거스, 으깬 감자 그리고 후추 소스	920	097 돼지갈비찜 (P, S) 코코넛 유스와 피쉬소스에 천천히 요리, 스팀 라이스와 함께	320
093 팬에 구운 연어 허브, 으깬 감자, 아스파라거스, 레몬 버터 소스	580	098 "팟 타이" 플랫 국수 (S, N) 해산물, 칠리, 땅콩, 타마 린드 소스를 곁들인 웍 볶음 플랫 국수	260
094 판코 크리스트 치킨 팬에 튀겨 마늘 아이올리 & 아루굴라 체리 토마토 샐러드와 함께 제공	340	099 구운 삼겹살 패티 꼬치 (N) 스프링 롤 튀김, 생면, 라이스 페이퍼, 상추, 신선한 허브, 스타프루트, 잘 익은 바나나, 땅콩 소스	340
095 삼겹살 돼지 고기 바베큐 (P, S) 양념 삼겹살 구이, 양상추, 양배추, 쌈장 소스	350		

곁들임 요리

101 XO소스와 긴 콩	120	105 감자 튀김	120
102 제철 야채 찜	120	106 으깬 감자	120
103 구운 아스파라거스	120	107 자스민 쌀밥	90
104 시금치 볶음	120		

디저트

111 오페라 케이크 아몬드 스펀지 케이크와 초콜릿 가나슈, 커피 시럽	160	114 건강하고 달달한 수프 연한 시럽에 넣은 알로에베라, 치아씨드, 연밥	160
112 치즈케이크 베리 컴포트에 곁들인 뉴욕 치즈케이크	160	115 아이스크림 (2스쿱) 그린티, 바닐라, 초콜릿 중 선택	160
113 바닐라 크림 카라멜 베트남 커피 시럽과 아몬드 쿠키	160	116 제철 과일 요리사 추천 썬 과일	160

야식
11:00 PM - 6:00 AM 주문 가능

(S) 매운 음식 (P) 돼지고기 요리 (N) 견과류가 첨가된 요리 (V) 채식요리
특정 한 식재료에 알레르기가 있다면, 저희 직원에게 알려주세요.
단가는 VND로 계산하며 서비스비 및 부가세를 포함이 되지 않습니다

스타터

121 프레쉬 스프링 롤 (P, N) 새우, 돼지고기, 싱싱한 허브, 상추를 넣은 라이스 페이퍼와 간장 소스	200	124 베트남 그린 파파야 샐러드 (S, N) 육포, 바질, 으깬 땅콩, 달콤한 간장과 함께	240
122 김치 찌개 (P, S) 찐 쌀밥과 함께 제공되는 매운 김치, 두부, 돼지고기가 들어간 찌개	260	125 시저 샐러드 로메인 상추, 말린 토마토, 크림 파마산 소스, 트루톤과 치즈	200
123 새우, 해초 및 버섯 국 달걀과 참기름 함유	200	구운 닭가슴살 추가	260
		구운 타이거 새우 추가	290

메인 요리

131 신선한 달걀 두 개를 기호에 맞게 준비 (P) 해쉬 브라운, 구운 토마토, 소시지, 베이컨과 함께 제공됨	190	135 호주산 립아이 스테이크 취향에 따라 구워지며, 녹색콩, 감자튀김, 코냑 페퍼콘 소스와 함께 제공	890
132 호주산 소고기 버거 숯으로 구운 소고기, 녹인 에멘탈 치즈, 상추, 토마토, 양파, 참깨 빵	290	136 해산물과 짓갈 볶음밥 야채, 새우, 오징어, 소금에 절인 생선을 곁들인 워 볶음 재스민 라이스	300
133 구운 닭고기 클럽 (P) 서양식 베이컨, 달걀, 닭가슴살, 토마토, 상추, 하얀 토스트 빵	260	137 한국 해산물라면 (P, S) 매운 국물에 한국라면, 새우, 오징어, 버섯 및 야채	270
134 스파게티 토너링귀니 마리나라를 곁들인 새우	300		
소고기 볼로네제	280		

디저트

141 오페라 케이크 아몬드 스펀지 케이크와 초콜릿 가나슈, 커피 시럽	160	143 아이스크림 (2스쿱) 그린티, 바닐라, 초콜릿 중 선택	160
142 바닐라 크림 카라멜 베트남 커피 시럽과 아몬드 쿠키	160	144 제철 과일 요리사 추천 썬 과일	160

플렉서블 다이닝

맛있고 다양한 재료들로 만든, 영양 균형이 잘 잡힌 요리들입니다
매일 하루 종일 이용하실 수 있습니다

(S) 배운 음식 (P) 돼지고기 요리 (N) 견과류가 첨가된 요리 (V) 채식요리
특정한 식재료에 알레르기가 있다면, 저희 직원에게 알려주세요.
단가는 VND로 계산하며 서비스비 및 부가세를 포함이 되지 않습니다

애니타임 플레이트

151 베트남식 채식 반미 240
바삭하게 튀긴 두부와 채식 파테, 아삭한
피클을 곁들인 베트남식 바게트 샌드위치

누리쉬 보울즈

161 여름 너리시 볼 (N) 350
병아리콩, 아보카도, 적양파에 타히니 아이올리
소스를 더하고, 훈제 연어와 구운 호박씨를 곁들인
상큼한 여름 샐러드

음료수
24시간 이용 가능

단가는 VND로 계산하며 서비스비 및 부가세를 포함이 되지 않습니다

커피와 차		맥주	
아메리카노	90	Saigon Special / Heineken /	
카푸치노	110	Tiger / Sapporo	95
라떼	110	Corona	165
베트남 아이스 커피	80		
베트남 연유 아이스 커피	90	VODKA	
핫/아이스 초콜릿	110	Absolut	1,700
잉글리시 블랙퍼스트 티	100	Grey Goose	3,100
얼그레이티	100		
자스민티	100		
카모마일티	100	SINGLE MALT WHISKY	
		Glenlivet 12 Years	3,600
		The Macallan Sherry Oak 12 Years	4,600
		BLENDED WHISKY	
		Johnnie Walker Black Label	2,100
		Chivas Regal 18 Years	4,700
		CHAMPAGNE	
		Moet Chandon Imperial Brut, France	4,300
		SPARKLING WINE	
		Tommasi, Filodora, Prosecco, Brut, Italy	1,400
		Pierre Larrouse Blanc de Blanc Brut, France 200ml	360
		RED WINE	
		Baron Edmond de Rothschild Punta de Flechas Malbec, Argentina	270/1,250
		Cap Royal, Bordeaux Superieur, Merlot, Cabernet Sauvignon, France	260/1,200
		Concha Y Toro Casillero del Diablo Reserva, Pinot Noir, Chile	260/1,200
		Miguel Torres Andica Gran Reserva, Cabernet Sauvignon, Chile	280/1,300
		De Bortoli Woodfired Heathcote, Shiraz, Australia	2,100
		Château Haut Rocher, Saint Émilion Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, France	2,800
		WHITE WINE	
		Deakin Estate Moscato Moscato, Australia	250/910
		Concha Y Toro Casillero del Diablo Reserva, Chardonnay, Chile	220/1,100
		Maison Castel Sauvignon Blanc, Sauvignon Blanc, France	220/1,100
		Gunderloch, Fritz, Riesling, Germany	300/1,400
		Banfi Le Rime, Pinot Grigio, Italy	1,200
		Louis Jadot, Couvent des Jacobin, Chardonnay, France	2,200
쥬스			
사과	260		
오렌지	165		
수박	130		
코코넛	110		
당근	110		
파인에플	110		
스무디 & 밀크 셰이크			
망고 또는 바나나	140		
요거트, 신선한 우유, 약간의 얼음과 섞은 연유 또는 취향에 맞게			
초코릿 밀크셰이크	140		
아이스크림, 신선한 우유, 카카오 파우더 혼합			
생수			
아쿠아 판나			
(500ml)	130		
(750ml)	160		
산펠레그리노			
(500ml)	130		
(750ml)	160		
탄산음료	80		
Soda / Coca Cola / Coca Cola Light			
Sprite / Fanta / Red Bull			
Schweppes Tonic			
Schweppes Ginger Ale			
SOJU			
Chamisul Soju - Jinro	220		
MILK	60		
풀 크림, 저지방, 두유			

