

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

001 컨티넨탈 조식	380	003 건강한 조식	420
제빵사의 바구니 크로와상, 도넛, 머핀,테니시, 오렌지 마멀레이드, 꿀, 그리고 버터와 함께 제공됨		계란 흰자 오믈렛 폭신한 계란 흰자 오믈렛, 싱싱한 허브, 구운 아스파라거스, 구운 토마토, 통밀 토스트, 버터	
제철 과일 요리사가 추천 썬 과일		제철 과일 요리사가 선택한 신선한 과일	
시리얼 선택 콘플레이크, 코코팝, 라이스 크리스피, 프로스티, 무설탕 뮤즐리, 선택 가능신선한 우유 ,저지방 우유또는 두유 (따뜻하게 가능)		시리얼 선택 콘플레이크, 코코팝, 라이스 크리스피, 프로스티, 무설탕 뮤즐리, 선택 가능신선한 우유 ,저지방 우유또는 두유 (따뜻하게 가능)	
주스선택 오렌지, 수박, 파인애플 또는 당근		주스 오렌지, 수박, 파인애플, 당근	
음료 선택 커피: 갓 끓인 일반 커피 차 : 얼그레이, 잉글리시 블랙퍼스트, 자스민		음료 저지방 우유 또는 꿀과 생강이 들어간 바나나 스무디	

002 아메리칸 조식	520	004 호짬 조식	420
신선한 달걀 두 개를 기호에 맞게 준비 (P) 해쉬 브라운, 구운 토마토, 소시지, 베이컨과 함께 제공됨		쌀국수 포 베트남 전통 국수 “포”. 소 안심, 미트볼, 양지머리, 신선한 쌀 국수, 고수, 양파, 바질, 양념장	
제빵사의 바구니 크로와상, 도넛, 머핀,테니시, 오렌지 마멀레이드, 꿀, 그리고 버터와 함께 제공됨		새우 덤플링, 바베큐 포크 만두 (P)	
제철 과일 요리사 추천 썬 과일		제철 과일	
시리얼 선택 콘플레이크, 코코팝, 라이스 크리스피, 프로스티, 무설탕 뮤즐리, 선택 가능신선한 우유 ,저지방 우유또는 두유 (따뜻하게 가능)		음료 선택 연유를 포함하거나 포함하지 않은 베트남 커피 핫 또는 아이스 선택 가능녹차	
주스선택 오렌지, 수박, 파인애플 또는 당근			
음료 선택 커피: 갓 끓인 일반 커피 차 : 얼그레이, 잉글리시 블랙퍼스트, 자스민			

단품 조식

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

조식 추천

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

온종일 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	200
042 구운 스프링 롤 (P) 돼지고기, 해산물, 허브를 넣은. 새콤달콤 생선 소스	200	구운 닭가슴살 추가	260
		구운 타이거 새우 추가	290
043 사탕수수에 붙어 있는 숯불에 구운 새우 페이스트네모난 모양의 신선한 면과 새콤달콤한 생선소스와 함께제공됩니다	220	049 델리 보드 (P) 머스타드, 오이피클, 올리브와 바삭한 반미를 가니쉬로 하는 모르타렐라 소시지, 훈제닭 가슴살, 살라미 햄 꿀과 함께구운 햄 & 파스트라미	280
044 말린 나뭇잎 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 찢 돼지고기, 새우를 섞은 샐러드	220	051 훈제 연어	400
046 베트남 그린 파파야 샐러드 (S,N) 달랏 초록 채소, 오이, 토마토, 쪽파, 양파 발사믹 소스	240	아보카도 푸레, 유자 마요네즈, 소엽을 곁들인 하우스 훈제 연어	
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) 찢 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 솥 (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 젓갈 볶음밥 야채, 새우, 오징어, 소금에 절인 생선을 곁들인 웍 볶음 재스민 라이스	300
084 베트남 쌀밥 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, 코낙 페퍼콘 소스와 함께 제공	890	096 메기찜 (S) 캐러멜 피쉬 소스와 점토냄비에 요리되며, 전밥과 함께 제공	300
092 필레미뇽 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 펜에 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
특정한 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) 찜 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 젓갈 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 토는링귀니			
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) 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

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
잉글리스 브랙퍼스트 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
쥬스		CHAMPAGNE	
사과	260	Moet Chandon, Imperial, Brut, France	4,300
오렌지	165		
수박	130		
코코넛	110		
당근	110		
파인에플	110	SPARKLING WINE	
		Tommasi, Filodora, Prosecco, Brut, Italy	1,700
		Pierre Larrouse, Blanc de Blanc, Brut, France 200ml	380
스무디 & 밀크 셰이크			
망고 또는 바나나	140	RED WINE	
요거트, 신선한 우유, 약간의 얼음과 섞은 연유 또는 취향에 맞게		Le Grand Noir, Grenache, Syrah, Carignan, France	250/1,200
		Bodega Argento, Malbec, Argentinna	280/1,300
초코릿 밀크쉐이크	140	Maison Castel, Cabernet Sauvignon, France	380/1,300
아이스크림, 신선한 우유, 카카오 파우더 혼합		Miguel Torres, Andica Gran Reserva, Pinot Noir, Chile	310/1,700
		De Bortoli, Woodfired Heathcote, Shiraz, Australia	2,300
생수		Château Haut Rocher, Saint Émilion Grand Cru, France	3,300
아쿠아 판나			
(500ml)	130		
(750ml)	160		
산펠레그리노		WHITE WINE	
(500ml)	130	Cantina Tollo, Pietrame, Pinot Grigio, Italia	220/1,000
(750ml)	160	Maison Castel, Sauvignon Blanc, France	380/1,300
		Concha Y Toro, Casillero del Diablo, Reserva, Chardonnay, Chile	300/1,350
		Gunderloch, Fritz, Riesling, Germany	380/1,900
		Louis Jadot, Couvent des Jacobin, Chardonnay, France	2,900
탄산음료	80	Domaine Laroche, Saint Martin, Chablis, France	3,500
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			