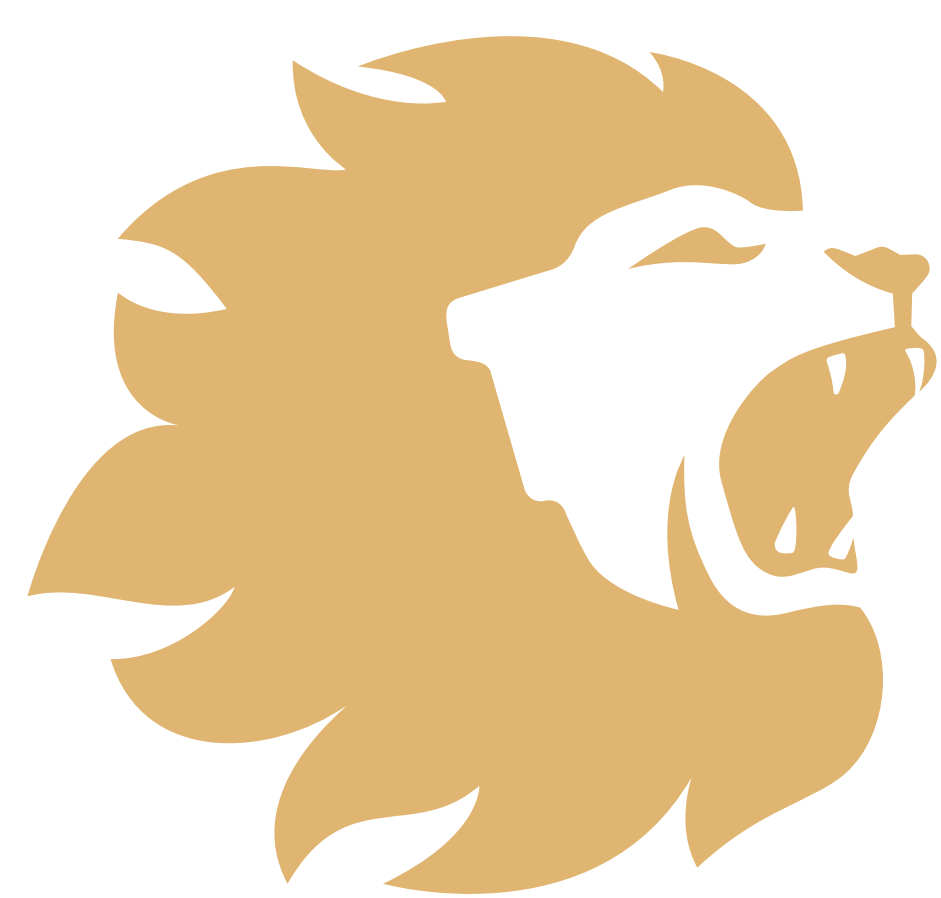




LION
LOUNGE



Every dish is curated with rare, world-class ingredients to honor those you choose to host.

Từ những nguyên liệu thượng hạng toàn cầu, từng món ăn được tạo nên để tôn vinh những vị khách đặc biệt.

Set Menu

Set Thực Đơn



Set Menu

Essence

Set Tinh Hoa

A curated journey through the essential flavors of Asia.
Hành trình tinh hoa của ẩm thực Á Châu.

Roasted Wagyu Beef Salad

Gỏi Bò Wagyu

Burnt Jackfruit | Red Onion | Cucumber | Cherry Tomato | Lemongrass Dressing
Mít Thái Nướng | Hành Tây Tím | Dưa Leo | Cà Chua Bi | Xốt Chanh Sả

Carabineros Red Prawn Ceviche

Tôm Sú Tái Chanh

Pink Guava | Yellow Watermelon | Local Herbs | Green Chili Dressing
Ổi Hồng | Dưa Hấu Vàng | Rau Thơm Địa Phương | Xốt Ớt Xanh

Coconut & Thai Chili Broth

Súp Nước Cốt Dừa Ớt Thái

Seafood | Mushroom | Carrot | Lime Leaf
Hải Sản | Nấm | Cà Rốt | Lá Chanh

Roasted Young Chicken Breast

Ức Gà Tơ Nướng

Stewed Edamame & White Bean | Chicken Jus | Ume-Plum Miso Purée
Đậu Nhật & Đậu Trắng Hầm | Xốt Cốt Gà | Mơ Muối Miso Nghiền

Lemon Sorbet

Kem Chanh Vàng

Create a refreshing feeling to continue enjoying the main dish
Tạo cảm giác tươi mới để tiếp tục thưởng thức món chính

Grilled Giant Grouper Fish

Cá Mú Nghệ Nướng

Garlic Head | Crispy Onion | Soy Ginger & Black Garlic Sauce
Ngò Tỏi | Hành Chiên Giòn | Xốt Tương Gừng & Tỏi Đen

Soy Bean Pudding

Bánh Pudding Đậu Nành

Pomelo Compote | Sago Sauce | Mango Ice Cream
Mứt Bưởi | Xốt SỮA Dừa Bột Báng | Kem Xoài

VND 2,380,000/Person | Khách

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.
Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.



Set Menu

Season

Set Mùa Vi

Premium seasonal ingredients crafted into a harmonious menu.
Nguyên liệu mùa vụ thượng hạng, hòa quyện trong từng món ăn.

Poached Nha Trang Lobster Salad

Salad Tôm Hùm Nha Trang

Mango | Avocado | Kumquat Fish Sauce Dressing

Xoài | Bơ | Xốt Mắm Tắc

Sous Vide Octopus Leg

Chân Bạch Tuộc Nấu Chậm

Romesco Sauce | Green Apple | Smoked Endive

Xốt Romesco | Táo Xanh | Rau Endive Xông Khói

Braised Dragon Feet Chicken

Canh Chân Gà Đông Tảo Tiềm Thảo Mộc

Chinese Herbs | Cordyceps Mushroom | Dried Jujube

Nấm Đông Trùng Hạ Thảo | Táo Tàu

Pan-Seared Hokkaido Scallop

Cò Sò Đẹp Hokkaido Áp Chảo

Salted Pork Fat | Sauerkraut | Labneh | Vodka Sauce

Mỡ Heo Muối | Bắp Cải Muối | Phô Mai Lên Men | Xốt Vodka

Yuzu Sorbet

Kem Trái Thanh Yên

Create a refreshing feeling to continue enjoying the main dish

Tạo cảm giác tươi mới để tiếp tục thưởng thức món chính

US Beef Rib Barbecue

Sườn Bò Mỹ Nướng BBQ

Gochujang Sauce | Tokbokki | Vegetable Pearl

Xốt Ốt Hàn Quốc | Bánh Gạo Hàn | Rau Củ Nhiệt Đới

Coconut Mousse

Bánh Dừa Non

Hanoi Plum Compote | Red Dragon Fruit Ice Cream

Mận Hà Nội Nấu Rượu | Kem Thanh Long Đỏ

VND 3,200,000/Person | Khách

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.



Set Menu
Triumph
Set Chiến Thắng

A refined East-West journey crafted for impactful hosting.
Giao thoa Đông – Tây tinh tuyển cho tiếp đón ấn tượng.

King Crab Salad
Salad Thịt Cua Hoàng Đế

Kristal Caviar | Tigerella Vinaigrette | Shaved Cantaloupe | Basil Oil
Trứng Cá Tầm Kristal | Xốt Giấm Cà Chua Tigerella | Dưa Hoàng Kim Bào Mỏng | Dầu Húng Quế

Botan Ebi Kataifi
Tôm Sú Botan Nhật Kataifi

Ginger Chutney | Beetroot Reduction | Yuzu Aioli
Mứt gừng Hồng | Xốt Củ Dền | Chanh Thanh Yên

Jumbo Scallop
Cò Sò Điệp Lớn Áp Chảo

Kabocha Pumpkin | Orange | Saffron | Bottarga
Bí Đỏ Kabocha | Cam | Nghệ Tây | Trứng Cá Ngừ Vây Xanh Muối

Atlantic Black Cod Meunière
Cá Tuyết Đại Tây Dương Nướng Bơ Chanh

Supreme Sauce | Chicken Jus | Pickled Shallot | Parsley Emulsion
Xốt Phô Mai Ốt | Cốt Gà | Hành Tím Muối | Xốt Ngò Tây

Grapefruit Sorbet
Kem Bưởi Đỏ

Create a refreshing feeling to continue enjoying the main dish
Tạo cảm giác tươi mới để tiếp tục thưởng thức món chính

A5 Beef Sirloin
Thăn Ngoại Bò Wagyu A5 Nướng Than

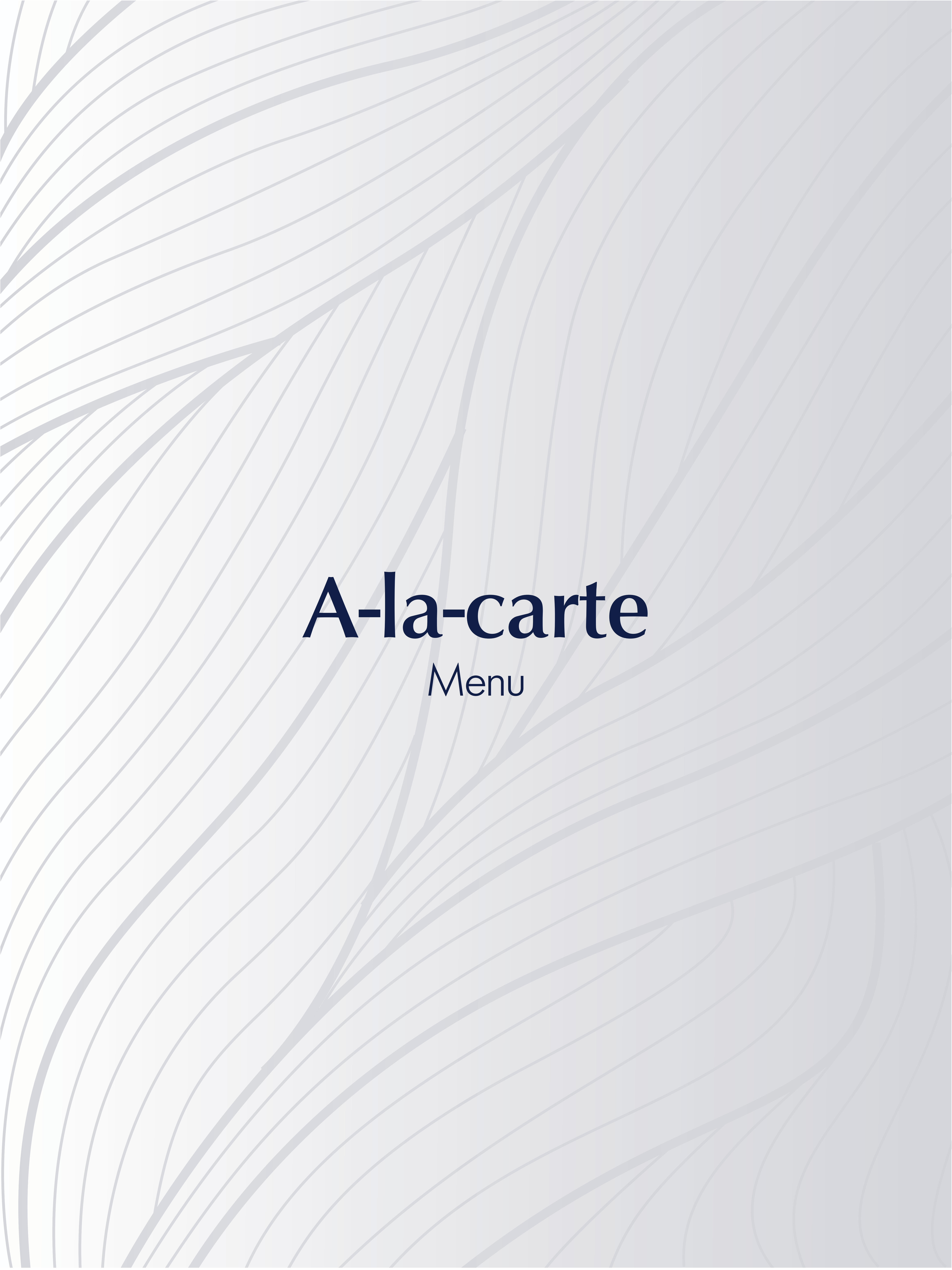
Mashed Celery Roots | Crispy Baby Roots | Pistachio | Porto Sauce
Củ Cần Nghiền | Rễ Non Giòn | Hạt Dẻ Cười | Xốt Porto

Pinacolada
Bánh Vị Dứa Rum & Hạt Macca

Pineapple Compote | Coconut Mousse | Rum Gellan | Macadamia Crumble
Mứt Dứa | Mousse Dừa | Rum Gellan | Vụn Macca Giòn

VND 4,500,000/Person | Khách

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.
Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.



A-la-carte

Menu



Appetizer & Dessert

Khai Vị & Tráng Miệng

As a refined welcome from our kitchen, our chef presents daily appetizers and desserts celebrating freshness, purity, and quiet elegance

Như một lời chào tinh tế từ gian bếp, nơi bếp trưởng mỗi ngày giới thiệu tuyển chọn khai vị và tráng miệng, tôn vinh sự tươi mới, thuần khiết và vẻ thanh nhã.

Sharing Signatures

Món Đặc Sắc Dùng Chung

Alaska Seafood Tower Tháp Hải Sản Alaska

King crab and cold-water lobster, an opulent ocean tower crafted for shared triumphs.
Cua Hoàng Đế và tôm hùm nước lạnh, tháp hải sản xa hoa cho khoảnh khắc sẻ chia chiến thắng.

King Crab | Canadian Lobster | Cocktail Sauce | Lemon Aioli

5,500

Premium Caviar Trứng Cá Tầm Thượng Hạng

Icy sturgeon caviar, an elegant opening reserved for elite conversations.
Trứng cá tầm lạnh, khởi đầu tinh tế cho những cuộc đối thoại thượng lưu.

Blinis | Lemon Cream | Gherkin | Shallot | Egg White | Egg Yolk | Chive

125g | 12,000 50g | 7,500



All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.

Soup Collection

Các Món Súp

Seafood Kimchi Soup

Súp Kim Chi Hải Sản

A bold Korean broth that restores warmth and awakens the senses.

Một món canh đậm đà bản sắc Hàn Quốc, lan tỏa hơi ấm tinh tế và đánh thức mọi giác quan.

Tofu | Mushroom | Leek | Spring Onion

350

Lobster Bisque

Súp Tôm Hùm

Canadian premium cold-water lobster, gently crafted into a quiet, distinguished expression of luxury.

Tôm hùm nước lạnh thượng hạng, được chế tác tinh tế thành biểu trưng của sự sang trọng kín đáo.

Canadian Crab Claw | Garlic Crouton | Lemon Cream

450

Braised Pheasant Bird

Canh Chim Trĩ Pháp Tiềm Thảo Mộc

French pheasant, delicately slow-braised to reveal its richness and nourishing qualities.

Chim trĩ Pháp được hầm chậm một cách tinh tế để tôn lên hương vị đậm đà và giá trị dinh dưỡng tự nhiên.

Deer tendon | Chinese Herbs | Cordyceps Mushroom | Jujube

850

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.





Chef's Signatures Collection

Món Đặc Trưng Từ Bếp Trưởng

Classic Signatures

Món Cổ Điển Đặc Sắc

Truffle 'Pho'

Phở Hương Vị Nấm Kim Cương

Heritage Phở, elevated with rare truffle, foie gras, and Wagyu.

Phở di sản, được nâng tầm với truffle quý hiếm,
gan ngỗng thượng hạng và bò Wagyu.

Foie Gras | Wagyu Beef | Local Herbs | Chili Garlic

750



All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.

Classic Signatures

Món Cổ Điển Đặc Sắc

Truffle 'Pho'

Phở Hương Vị Nấm Kim Cương

Heritage Phở, elevated with rare truffle, foie gras, and Wagyu.

Phở di sản, được nâng tầm với truffle quý hiếm, gan ngỗng thượng hạng và bò Wagyu.

Foie Gras | Wagyu Beef | Local Herbs | Chili Garlic

750

Otoro Bluefin Tuna Sushi Taco

Bánh Sushi Kẹp Nhân Bụng Cá Ngừ Vây Xanh

Ultra-rare otoro, presented in a single, exquisitely refined bite of exclusivity.

Otoro siêu hiếm, tinh tế trong một khẩu vị duy nhất, tôn vinh sự độc bản và đẳng cấp.

Crispy Shark Fin | Rice | Red Vinegar | Cucumber | Daikon

1,000

Braised Abalone

Bào Ngừ Hổ Hầm

Exquisite superior abalone, an enduring symbol of prosperity in Asian heritage.

Bào ngư thượng hạng tinh tuyển, biểu tượng bền vững của sự phồn thịnh trong văn hóa Á Đông.

Sea Cucumber | Shark Fin | Shitake Mushroom | Abalone Sauce

1,900

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.

Classic Signatures

Món Cổ Điển Đặc Sắc



Braised Abalone

Bào Ngư Hồ Hầm

Exquisite superior abalone, an enduring symbol of prosperity in Asian heritage.

Bào ngư thượng hạng tinh tuyển, biểu tượng bền vững của sự phồn thịnh trong văn hóa Á Đông.

Sea Cucumber | Shark Fin | Shiitake Mushroom | Abalone Sauce

1,900

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.

Meat Signatures

Món Thịt Đặc Sắc

Char-Grilled Wagyu A5 Striploin

Thăn Ngoại Bò Wagyu A5 Nướng Than

Authentic A5 marbling at its peak, crafted exclusively for true elites.

Vân mỡ A5 đích thực ở trạng thái hoàn mỹ, được chế tác độc quyền cho giới tinh hoa.

Mashed Celery Root | Orange-Glazed Carrot | Morel Mushroom Sauce

1,600

Filet Mignon Surf & Turf

Hải Sản & Thịt Đỏ Nướng

Wagyu Beef Mignon 90g

Lobster Tail 90g

Rare Wagyu and premium lobster, an unmistakable gesture of prestige.

Wagyu hảo hạng và tôm hùm thượng hạng, dấu ấn đẳng cấp không thể nhầm lẫn.

Potato Pave | White Asparagus | Truffle Sauce | Saffron Sauce

1,900

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.

Meat Signatures

Món Thịt Đặc Sắc

Char-Grilled Wagyu A5 Striploin

Thăn Ngoại Bò Wagyu A5 Nướng Than

Authentic A5 marbling at its peak, crafted exclusively for true elites.

Vân mỡ A5 đích thực ở trạng thái hoàn mỹ, được chế tác độc quyền cho giới tinh hoa.

Mashed Celery Root | Orange-Glazed Carrot | Morel Mushroom Sauce

1,600



All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.

Seafood Signatures

Hải Sản Thượng Hạng

Pan-Seared Jumbo Hokkaido Scallop

Cò Sò Đẹp Hokkaido Áp Chảo

Seasonal Hokkaido scallops, elevated by the rich depth of XO sauce and bottarga
Sò đẹp Hokkaido theo mùa, được nâng tầm với hương vị đậm đà từ Xốt XO và bottarga.

XO Sauce | Finger Snail | Broccoli | Bottarga

800

Oven-Baked Atlantic Black Cod

Cá Tuyệt Đại Tây Dương Nướng

Wild black cod of pristine quality, where purity defines true luxury.
Cá tuyệt đại tự nhiên hảo hạng, nơi sự thuần khiết làm nên đẳng cấp xa xỉ đích thực.

Chipotle Sauce | Pickled Shallot | Asparagus Salad

880

Canadian Lobster Thermidor

Tôm Hùm Canada Đút Lò

Wild Canadian lobster, exquisitely refined with Saikyo miso, elevating the art of hosting.
Bào ngư thượng hạng tinh tuyển, biểu tượng bền vững của sự phồn thịnh trong văn hóa Á Đông.

Saikyo Miso | Beetroot Salad | Burnt Lemon

1,550

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.

Seafood Signatures

Hải Sản Thượng Hạng

Oven-Baked Atlantic Black Cod

Cá Tuyệt Đại Tây Dương Nướng

Wild black cod of pristine quality, where purity defines true luxury.

Cá tuyết đen tự nhiên hảo hạng, nơi sự thuần khiết làm nên đẳng cấp xa xỉ đích thực.

Chipotle Sauce | Pickled Shallot | Asparagus Salad

880



All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.

Snack Menu

Món Ăn Nhẹ Lion Lounge

Parmesan White Truffle Fries

Khoai Tây Chiên Nấm Truffle Trắng
và Phô Mai Parmesan

160

Iberico Chorizo Croquette

Viên Xúc Xích Heo Iberico Cay Chiên Giòn

300

Kimchi & Ebi Tartlet

Bánh Tart Tôm Ngọt và Kim Chi

350

A5 Beef, Ocean Seaweed Toast

Bò A5, Bánh Mì Rong Biển Đại Dương

390

Otoro & Caviar Mini Cones

Bánh Ốc Quế Bụng Cá Ngừ và Trứng Cá Tầm

400

All prices are times 1,000 in Vietnam Dong (VND), subject to 5% service charge and applicable VAT.

Giá niêm yết bằng 1,000 Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành.

Chef's Table Menu



King Crab

Plum Sorbet | Roasted Tomato Vinaigrette
Guava | Sea Asparagus



Moments *Between* Flavors

Black Truffle Brioche Bread

Miso Caramelized Onion | Black Garlic
Goat Cheese Salmon Roe



Delicately Composed



Wagyu A5 Sirloin

Shark Fin Croquette | Potato | Beetroot
Porto Jus



Jumbo Scallop

Mangosteen | Soursop | Almond Curd | Pickle
Yuzu | Shiso Oil



Pigeon

Grilled Capsicum | Shitake Mushroom
Black Truffle Sauce

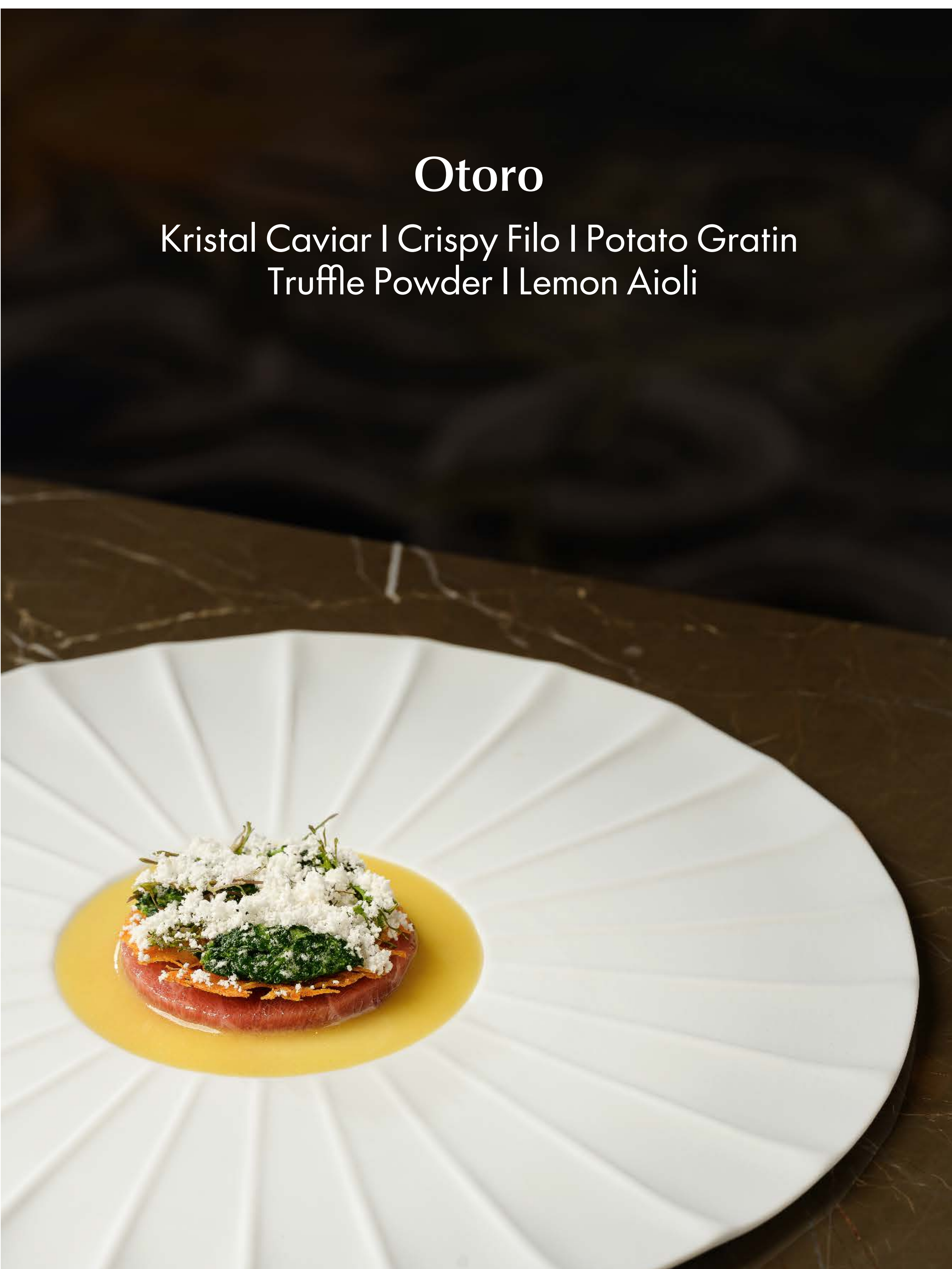
Rock Lobster

Caramelize Celeriac Puree
Zucchini Spinach Cannellon | Clam & Tarragon Emulsion



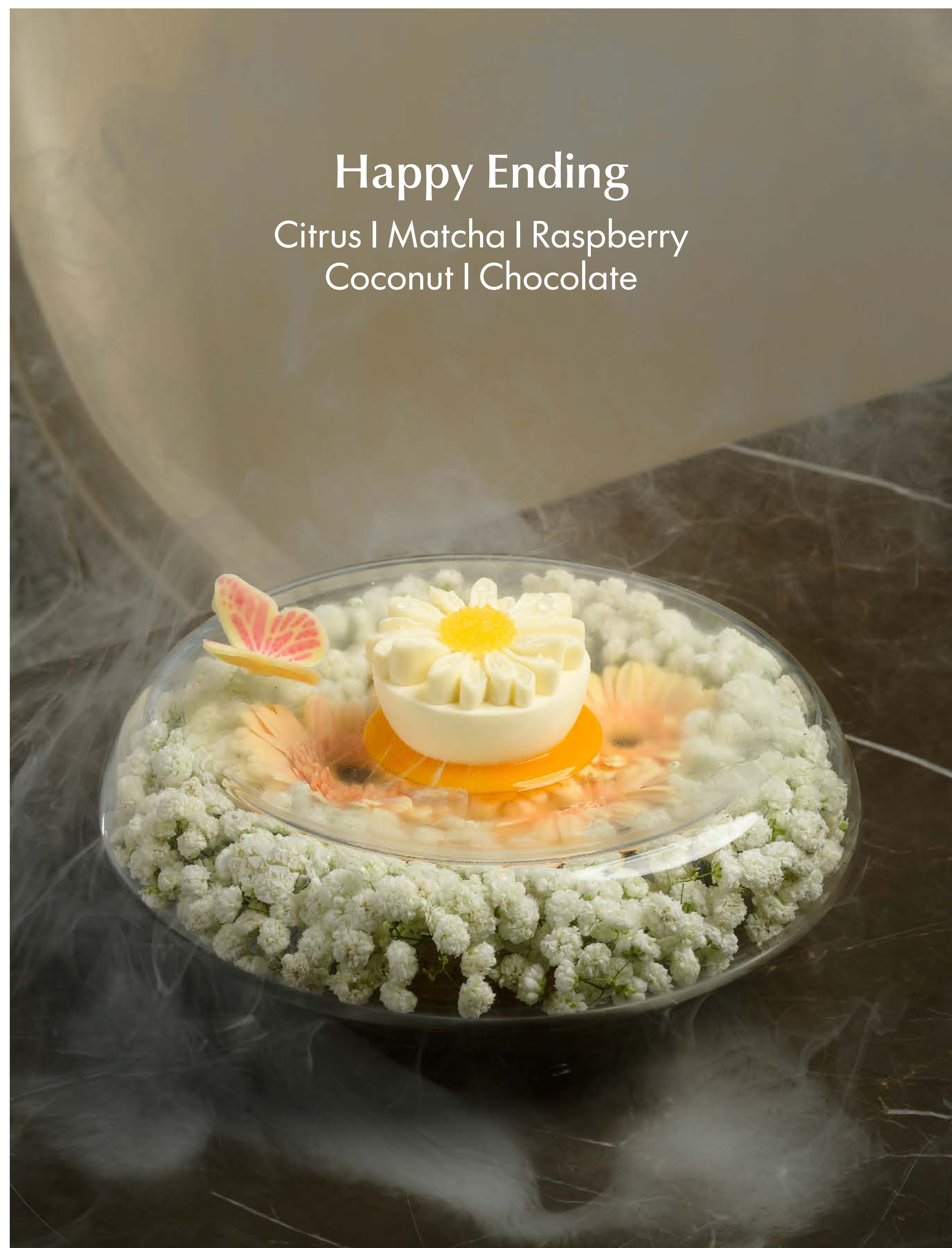
Otoro

Kristal Caviar | Crispy Filo | Potato Gratin
Truffle Powder | Lemon Aioli



Happy Ending

Citrus | Matcha | Raspberry
Coconut | Chocolate





Crafted *with* Intention

An Intimate Journey Through Flavor