

ĐIỀU KHOẢN & ĐIỀU KIỆN SỬ DỤNG ƯU ĐÃI ẨM THỰC

Áp dụng từ ngày 15/05/2025

1. Lượt ưu đãi
 - ❖ Áp dụng: Chủ thẻ Visa Infinite, World Mastercard và khách hàng VIP (hạng Diamond, Gold)
 - ❖ Quy đổi từ lượt golf: 1 lượt golf = 1 set ẩm thực dành cho 2 người kèm 2 đồ uống.
2. Phương thức sử dụng
 - Đặt dịch vụ qua tổng đài 024 73099366 hoặc gửi email đến service@cc-c.vn từ 8h00 đến 18h00.
 - Mã booking được cung cấp đến khách hàng qua email/sms.
 - Khách hàng cung cấp mã booking và họ tên để nhận bàn.
3. Thời gian đặt lịch, thay đổi/hủy lịch
 - Đặt lịch: tối thiểu 24 tiếng đối với ngày thường và 72 tiếng đối với ngày Lễ/Tết.
 - Thay đổi/hủy lịch: 6 tiếng trước giờ sử dụng theo quy định của nhà hàng.
4. Một số quy định khác
 - Thời hạn sử dụng lượt ưu đãi:
 - + Thẻ Visa Infinite, World Mastercard: 12 tháng kể từ tháng quy đổi.
 - + Khách hàng VIP: theo năm được ưu đãi.
 - Áp dụng người đi kèm.
 - Lượt ưu đãi không hoàn/hủy sau khi quy đổi.
 - Việc thay đổi dịch vụ đã đặt, phát sinh ngoài quy định của ngân hàng; sẽ do khách hàng sẽ tự chi trả theo quy định của nhà hàng.
5. Địa điểm áp dụng

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
HÀ NỘI			
1	Nhà hàng 3 Spoons InterContinental Hanoi Landmark72 - Tầng 62 Tòa nhà Keangnam Hanoi Landmark, E6 Phạm Hùng, Mễ Trì, Cầu Giấy, Hà Nội	Trưa: 11h30 - 14h30 Tối: 18h00 - 22h30	1. Vietnamese Duo Spring Rolls 02 Loại Nem Truyền Thống Việt Nam Nem tươi cuốn hải sản và nem gà chiên giòn (nem tươi cuốn chay) 2. Sapa Chestnut & Porcini Mushroom Soup Súp Hạt Dẻ Sapa và Nấm Porcini Kem truffle và bánh mì phô mai Pecorino 3. Korean Ginseng Galbijjim Sườn Bò Om Nhân Sâm Hàn Quốc (Sườn non Mỹ, nhân sâm Hàn Quốc, nước tương đặc biệt, các loại rau củ, hạt thông, hành là phục vụ cùng cơm trắng, súp hải rong biển, sa lát thạch trứng cá kim chi và namul) 4. Crispy MSC Barramundi Cá Vược MSC Áp Chảo Cá vược, rau xào và sốt hoa quả 5. Tiramisu Bánh Tiramisu 6. 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng)

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
2	Nhà hàng LAYERED <i>L7 WEST LAKE Hotel - Ngõ 683, Đường Lạc Long Quân, Phường Phú Thượng, Quận Tây Hồ, Hà Nội</i>	Trưa: 11h30 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h00	- Gỏi cá hồi với sốt quả bơ nghiền trong vỏ bánh Pani Puri - Sa lát hoàng đế, thịt ba chỉ hun khói, trứng cút, bánh mì crouton, sốt caesar - Súp nấm - Bò Fuji áp chảo ăn kèm khoai tây nghiền, đậu Pháp, cà rốt, sốt tiêu Phú Quốc - Kem vani nằm trong vỏ sô cô là kèm sốt dâu - Lựa chọn 02 ly rượu vang hoặc 02 bia hoặc 02 đồ uống không cồn
3	Nhà hàng A Bản <i>76 P. Trần Phú, Điện Biên, Ba Đình, Hà Nội</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 17h00 - 23h00	SET MENU 1: - Món đầu: Súp khoai môn sườn sụn cải xanh - Món chính: - Cá lăng om rượu nếp tím - Rau trong vườn hấp chấm sốt mè - Xôi ngũ sắc - Lợn mán gói lá nướng - Bê sữa Mộc Châu xông hơi - Canh gà ác nấu măng chua - Món cuối: - Thạch đen Cao Bằng và hoa quả - Hoặc Rượu nếp hấp trứng - Đồ uống: Lựa chọn 01 đồ uống trong menu (không bao gồm rượu) HOẶC SET MENU 2: - Món đầu: Súp khoai môn sườn sụn cải xanh - Món chính: - Gà H'Mong xông muối thảo dược - Rau trong vườn hấp chấm sốt mè - Xôi ngũ sắc - Cá lăng gói lá nướng - Bê sữa Mộc Châu xông hơi - Canh cua rau mùng tơi - Món cuối: - Thạch đen Cao Bằng và hoa quả - Hoặc Rượu nếp hấp trứng - Đồ uống: Lựa chọn 01 đồ uống trong menu (không bao gồm rượu)
4	Jacksons Steakhouse <i>23J P. Hai Bà Trưng, Hàng Bài, Hoàn Kiếm, Hà Nội</i>	Đóng cửa Thứ 2 Trưa: 11h00 - 14h30 Tối: 18h00 - 22h30	- Soup: Súp kem măng tây & thịt xông khói - Salad: (lựa chọn) - Starter Plater - Địa khai vị gồm: Nem tươi cuốn tôm, mực chiên giòn, cá hồi xông khói trên bánh mỳ sấy - Hoặc Thai Seafood Salad - Sa lát hải sản với các loại rau xanh & sốt chua cay kiểu Thái

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
			3. Maincourse (Lựa chọn) - New Zealand Rib Eye - Thăn bò NZ nướng phục vụ kèm khoai tây chiên, nấm xào, cà chua bi, tỏi nướng & sốt vang đỏ - Hoặc Jackons Summer Lamb Cuttlet - Cốt lết cừu nướng dùng kèm cốt chanh oregano, đậu Pháp, phomai Mozzarella & Salad dưa hấu 4. Dessert Tiramisu - Bánh phomai kiểu Ý vị cà phê 5. Kèm 2 ly rượu vang (trắng/đỏ) cao cấp
5	Nhà hàng Satine/ Café Lautrec Hotel de l'Opera Hanoi - Mgallery - 29 Tràng Tiền, Hoàn Kiếm, Hà Nội	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	SET MENU 1 1. Khai vị: Salad rau xanh với lườn gà xông khói và sốt giấm rượu 2. Soup: Súp Tôm hùm với hải sản 3. Maincourse : Cá hồi Na Uy áp chảo sốt kem hoa nghệ tây (phục vụ kèm măng tây và rau củ theo mùa) 4. Dessert: Bánh Phô mai lạnh 5. 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng) HOẶC SET MENU 2 1. Khai vị: Salad lá rong nho với cá ngừ sốt mè rang 2. Soup: Súp cua măng tây 3. Maincourse: Thăn bò úc nướng sả (phụ vụ kèm cơm trắng và rau theo mùa) 4. Dessert: Chè sen long nhãn 5. 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng)
6	Nhân Sushi 290 Kim Mã, Ba Đình, Hà Nội	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	SET MENU 1 (HOSHI MENU) 1. Salad với cá sống 2. Hàu Cocktail 3. Sashimi set (đặc biệt được bếp trưởng lựa chọn) 4. Mai cua nướng nấm 5. Sườn bò Mỹ rút xương nướng muối 6. Cơm chiên tỏi 7. Nama Sake 280ml HOẶC SET MENU 2 (TSUKI MENU) 1. Salad các loại rau với thịt ngỗng và phô mai 2. Sò đồ xào măng tây 3. Sashimi đặc biệt được bếp trưởng lựa chọn 4. Thăn bò úc nướng sốt Teriyaki 5. Mỳ udon xào trứng cá cay 6. Nama Sake 280ml HOẶC SET MENU 3 (TAIYO MENU) 1. Salad các loại rau với thịt ngỗng và phô mai 2. Đậu lông Nhật 3. Sườn bò Mỹ rút xương nướng muối 4. Cá tuyết nướng sốt Teriyaki

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
			5. Mai cua nướng nầm 6. Cơm cuộn thịt cua với trái bơ 7. Nama Sake 280ml
7	HOME Hanoi 75 Nguyễn Đình Chiểu, Hai Bà Trưng, Hà Nội	Trưa: 11h00 - 13h30 Tối: 18h00 - 22h30	1. Gỏi xoài chua ngọt dùng với cua lột chiên giòn 2. Bánh xèo sò điệp và thịt heo Iberico 3. Tôm hùm sốt ớt Quảng Nam 4. Cá song hấp nầm dùng với bún nửa 5. Phở áp chảo và thần bò nướng than hoa 6. Dứa nướng vị quế dùng với kem lạnh 7. 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng)
8	Nhà hàng MAMMOM 23 Phan Đình Phùng, Q.Ba Đình, Hà Nội	Trưa: 11h00 - 13h30 Tối: 17h30 - 22h00	1. Khai vị: - Gỏi bưởi tôm với rau bông tuyết - Trứng Mực chiên cốm xanh với sốt ngò gai 2. Soup: Súp Vịt quay lá tía tô 3. Món chính: - Cá Chiêm nướng dùng kèm Bánh tôm sốt muối é - Má heo Iberico Nướng dùng kèm Xôi ngô 4. Tráng miệng: Đậu hũ non với sốt xoài Trân Châu
9	Salmonoid 32C P. Cao Bá Quát, Điện Biên, Ba Đình, Hà Nội	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	1. Bánh mì Salmonoid - bơ bacon x2 2. Hàu Nhật (sốt sorbet chanh hoặc nướng bơ thảo mộc) x2 3. Salad viên phomai Burrata & rau rocket/ thịt nguội/ cà chua sấy/ sốt giấm Ý x1 4. Sashimi cá hồi x1 5. Da cá hồi giòn/ quả bơ nghiền/ bưởi/ viên giấm Ý x1 6. Thăn ngoại bò Wagyu MBS 7/8, quả vả, sốt quả vả x1 7. Cá hồi áp chảo/ cốm non/ trứng muối/ bí ngô nghiền x1 8. Bánh socola kem Ý OnLyon x1 9. Kem nướng đường vị hạt sen x1 10. 2 ly rượu vang (đỏ/ trắng)
10	Pincho - Tapas Kitchen and Drinks 34C P. Cao Bá Quát, Điện Biên, Ba Đình, Hà Nội	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	1. Bánh mì bếp trưởng - bơ bacon x2 2. Bạch tuộc nướng , xúc xích cay, khoai tây và sốt hollandaise x1 3. Salad phomai Burrata, xoài Nam Bộ, nho và mật ong rừng nầm truffle x1 4. Tapas cá hồi xông khói x2 5. Sò điệp, mousse mù tạt, sốt ponzu x2 6. Tacos tôm, bánh đa, sốt kem tomyum x2 7. Thịt bò wagyu, măng tây, nấm, trứng cút muối và sốt đặc biệt của bếp trưởng x1 8. Thịt lợn iberico Tây Ban Nha, hoa bí chiên, súp lơ trắng muối, sốt me và sốt tỏi aioli x1 9. Ricotta cheese cake, Gelato x1 10. Kem nướng đường vị hạt sen x1 11. 2 ly rượu vang (đỏ/ trắng)

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
11	ETESIA <i>14B P. Lò Sũ, Lý Thái Tổ, Hoàn Kiếm, Hà Nội</i>	Trưa: 11:00 – 14:00 (thứ 6,7,CN) Tối: 17:00 – 23:30 (các ngày trong tuần)	1. Starter: Crab Raviolis, Patis Flambe Prawns 2. Main : Pan Seared Grouper, Spiced Duck Breast 3. Dessert: Banana Flambe with Spiced Rum, chocolate mousse 4. Wine Pairing : Pa Road Sauvignon Blanc
12	Nhà hàng Garden Bar <i>Hilton Garden Inn Hanoi - 20 Phan Chu Trinh, Phan Chu Trinh, Hoàn Kiếm, Hà Nội</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	WESTERN SET MENU 1 1. Appertisera: Salad Rau với Dấm Bông và Pho Mai, Dùng Kèm Sốt Dầu Dấm 2. Soup: Súp Bí Ngô 3. Maincourse: Lườn Cá Hồi Nướng, Dùng Kèm Sốt Xi Dầu Nhật, Khoai Tây Bỏ Cau và Các Loại Rau Củ 4. Dessert: Bánh Phô Mai Hương Chanh Leo 5. 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng) HOẶC WESTERN SET MENU 2 1. Appertiser: Salad Quả Bơ với Tôm 2. Soup: Súp Đậu Hà Lan với Kem 3. Maincourse: Thăn Bò Úc Nướng, Dùng Kèm Sốt Tiêu Xanh, Khoai Tây Chiên và Các Loại Rau Củ 4. Dessert: Bánh Mousse Vị Socola 5. 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng) HOẶC WESTERN SET MENU 3 1. Appertiser: Salad Ngô với Lườn Gà Nướng 2. Soup: Súp Bông Cải Xanh với Kem Tươi 3. Maincourse: Thăn Cá Vược Nướng với Sốt Nâu Dùng Kèm Rau Củ Bỏ Lò và Khoai Tây Chiên 4. Dessert: Bánh Tiramisu 5. 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng) HOẶC WESTERN SET MENU 4 1. Appertiser: Salad Hoàng Đế với Thịt Ba Chỉ Chiên Giòn 2. Soup: Súp Cà Chua với Pho Mát Nướng Giòn 3. Maincourse: Thăn Gà Nướng, Dùng Kèm Sốt Cỏ Dại Hương, Khoai Tây Nghiền và Các Loại Rau Củ 4. Dessert: Bánh Velvet 5. 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng)
13	The Cốm Vòng Restaurant <i>Mövenpick Living West Hanoi - 21 Duy Tân, phường Dịch Vọng Hậu, quận Cầu Giấy, Hà Nội</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	1. Giỏ bánh mì và bơ 2. Sò điệp Nhật nướng ăn kèm gạo Cuscus 3. Salad Hoàng đế với cá hồi hun khói và phô mai 4. Súp kem nấm rừng với bánh mì bơ 5. Thăn cá hồi Nauy nướng ăn kem rau xào bơ tỏi và sốt cà chua với húng tây 6. Bánh phô mai bỏ lò với sốt vani và sốt dâu tây 7. Kem chanh + Trà hoặc Cà phê 8. 02 ly Rượu vang trắng/đỏ.

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
14	Hải Sản Phố <i>15B-C Trần Khánh Dư, Q. Hoàn Kiếm, Hà Nội</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	SET MENU 1: 1. Salad trứng cua rong biển tươi 2. Soup Ngô cua 3. Tôm sú bỏ lò phomai + bánh mì 4. Bò sốt tiêu đen 5. Tu hài nướng mỡ hành 6. Mỳ Ý sốt hải sản 7. 02 ly Rượu vang trắng 8. Trái cây HOẶC SET MENU 2: 1. Salad bò nướng 2. Soup Hải sản rong biển 3. Sashimi tổng hợp 4. Ốc hương nướng 5. Cơm chiên cá mặn 6. 02 ly Rượu vang trắng 7. Trái cây HOẶC SET MENU 3: 1. Salad rau tổng hợp 2. Sò dương 3. Mực một nắng nướng muối ớt 4. Tôm sú nướng mọi 5. Hàu VN bỏ lò phomai 6. Cá Bông bóp nướng lá lốt 7. Miến xào cua bể 8. 02 ly Rượu vang trắng 9. Trái cây *Lưu ý: Trường hợp tại thời điểm khách hàng sử dụng dịch vụ, nhà hàng không đủ đáp ứng 01 hoặc nhiều sản phẩm theo thực đơn, Nhà hàng sẽ thay thế bằng sản phẩm khác với giá trị tương đương.
15	Nhà hàng Hương Vị Xưa <i>Almaz - Đường Hoa Lan, Vinhomes Riverside, Long Biên, Hà Nội</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	SET MENU 1 1. Xa lát rau non Đà Lạt với thịt bò áp chảo 2. Nem hải sản trái cây 3. Súp hải sản với măng tây Đà Lạt 4. Tôm He nướng muối tiêu xanh Phú Quốc 5. Gà ta thả đồi rút xương nướng mật ong ăn kèm xôi chiên 6. Cồi điệp chiên sốt trứng muối 7. Rau củ quả luộc chấm kho quẹt 8. Bún chả Hà Nội 9. Chè sen Huế & nhãn 10. 02 Ly rượu vang HOẶC SET MENU 2 1. Xa lát xoài xanh thái sợi với hải sản 2. Phở cuốn 3. Súp đặc biệt nhà hàng Hương Vị Xưa

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
			4. Cá tuyết sốt đặc biệt ăn kèm măng tây Đà Lạt và nấm tươi 5. Gù bò sốt tiêu đen Phú Quốc 6. Tôm sú hấp trái dừa xiêm 7. Bông bí ngòi và măng tây Đà Lạt xào nấm tươi 8. Miến xào thịt cua 9. Thạch dừa vị matcha 10. 02 Ly rượu vang
16	Nhà hàng TungLok Heen Almaz - Đường Hoa Lan, Vinhomes Riverside, Long Biên, Hà Nội	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	SET MENU 1 1. Cáo cua trứng tôm 2. Súp bóng cá sò điệp đậu phụ 3. Thịt tổng hợp ba món quay 4. Tôm sốt Wasabi và Mayonaise 5. Đậu phụ xào nấm Honshimeiji và rau chân vịt 6. Cơm rang Dương Châu 7. Chè sen táo đỏ nấm tuyết 8. 02 Ly Vang đỏ HOẶC SET MENU 2 1. Da vịt Bắc Kinh cuốn bánh tráng 2. Canh gà hoa đông trùng 3. Bò hầm trái thơm kiểu Trung Hoa 4. Cua sốt ớt kiểu Singapore 5. Mỳ xào vịt Bắc Kinh 6. Kem xoài ướp lạnh với bưởi và dâu tây 7. 02 Ly Vang đỏ
17	Nhà hàng Topaz Almaz - Đường Hoa Lan, Vinhomes Riverside, Long Biên, Hà Nội	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	SET MENU 1 1. Bánh mì & bơ Pháp thượng hạng 2. Gỏi bò với phô mai parmesan, dầu ô-liu 3. Súp kem nấm 4. Cá hồi bỏ lò với sosots cà chua cay kiểu Ý, củ dền, khoai tây nghiền 5. Thăn nội bò Black Angus nướng dùng kèm với khoai tây nghiền & sốt tiêu đen 6. Bánh ti-ra-mi-su 7. 02 Ly rượu vang HOẶC SET MENU 2 1. Bánh mì & bơ Pháp thượng hạng 2. Cá hồi muối dùng kèm kem chua 3. Súp kem khoai tây 4. Cá tuyết đen cói sốt Choron, rau hầm 5. Thăn sườn bò nấu chậm dùng kèm với khoai tây nghiền và sốt tiêu đen 6. Bánh Panna Cotta 7. 02 Ly Vang đỏ
18	Nhà hàng Le Bistro Rouge	Trưa: 11h00 - 14h00	SET MENU 1

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
	<i>Almaz - Đường Hoa Lan, Vinhomes Riverside, Long Biên, Hà Nội</i>	Tối: 18h00 - 22h30	1. Bánh mì & bơ Pháp thượng hạng 2. Gan ngỗng áp chảo, táo ngào đường và sốt gừng 3. Sa lát cá ngừ với rau non Đà Lạt 4. Sò điệp áp chảo với xúc xích khô Tây Ban Nha, hành ca ra mel 5. Bê (vùng Normandy, Pháp) nấu chậm 6. Dứa mùa thu 7. 02 Ly rượu vang HOẶC SET MENU 2 1. Bánh mì & bơ Pháp thượng hạng 2. Gan ngỗng áp chảo, táo ngào đường và sốt gừng 3. Sa lát cá ngừ với rau non Đà Lạt 4. Cá tuyết đen cồi sốt Chorron, rau hãm 5. Thăn ngoại bò Black Angus nướng với bơ thượng hạng ướp các loại lá thơm 6. Dứa mùa thu 7. 02 Ly Vang đỏ
19	Nhà hàng BowThai <i>Almaz - Đường Hoa Lan, Vinhomes Riverside, Long Biên, Hà Nội</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	SET MENU 1 1. Nem hải sản cuốn 2. Sa lát hải sản chua cay 3. Súp tomyum 4. Lơ xanh sốt thịt cua 5. Ưc vịt nướng sốt me 6. Miến cua om tộ đất 7. Kem xôi xoài 8. 02 Ly Vang đỏ HOẶC SET MENU 2 1. Chả tôm 2. Sa lát bò nướng 3. Súp hải sản cốt dừa 4. Cải làn xào nấm hương 5. Miến xào thịt cua 6. Cá mú sốt tomyum 7. Kem dừa 8. 02 Ly Vang đỏ
20	Nhà hàng KHUÊ <i>46A P. Nguyễn Trường Tộ, Trúc Bạch, Ba Đình, Hà Nội</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h00	1. Khai vị: - 02 Bánh mì chua Focaccia – Bơ húng tây hạt thông - 02 Tôm sú nấu chậm – Bưởi – trứng cá hồi hun khói – xốt xoài bạc hà 2. Salad: 02 Salad Cải Kale – Bưởi da xanh – Xốt đậu phộng – Oliu 3. Món chính: - 02 Cá Chēm – Cần tây muối – Khoai nghiền – Xốt Cà ri Thái

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
			- 02 Thăn ngoại Bò Úc – Khoai bổ cau – Rau xanh xào – Sốt vang ngũ vị 4. Tráng miệng: - Bánh Brownie sô cô la – Kem chuối - Hoặc Kem tự chọn (2 viên): Vani – Xoài – Cà phê 5. 02 Ly rượu vang cao cấp (đỏ/trắng) + 01 chai nước khoáng.
21	Nhà hàng November 105 P. Nguyễn Trường Tộ, Quán Thánh, Ba Đình, Hà Nội	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	1. Khai vị: 02 Bánh mì men tự nhiên – Pate Lươn xông khói 2. Salad: 02 Salad Burrata & Su Hào Lên Men – Xốt Đậu Phộng & Chanh Leo 3. Món chính: - 02 Cá Tráp Cam – Xốt Nhum biển – Rau củ nghiền - 02 Thăn Lưng Bò Angus Úc – Xốt tương Đậu Đen Lên men – Nấm Bào ngư 4. Tráng miệng: 02 Kem Quýt – Mousse Kẹo đường – Sữa chua Ni-tơ lỏng 5. 02 ly rượu vang (trắng/ đỏ) + 01 chai nước khoáng nhập khẩu Italy
22	Belotus TT11-18 phố Thành Trung, Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội	Trưa: 10h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h00	1. Trà đạo 2. Khai vị: Cháo nấm, Trứng nướng, Súp nấm, Canh củ quả 3. Salad : Salad vườn, Nộm xoài ngũ vị, Nộm củ sen 4. Món chính: Gỏi nấm tứ vị, Chả nấm đặc biệt, Nấm nướng riêng, Nấm sốt bơ tỏi. 5. Tráng miệng: Bánh kem tươi/ sữa chua Panna Socola/ bánh Flan/ trái cây/ trà hữu cơ ủ lạnh 6. 2 ly rượu vang hữu cơ - Rượu vang hữu cơ cao cấp
23	Nhà hàng Cổ Đàm 68A Trần Hưng Đạo, Hoàn Kiếm, Hà Nội	Trưa: 11h00 - 13h30 Tối: 18h00 - 20h30	SET MENU 1: Vietnam Namaste 1. An Ngọc Thân Tâm 2. Súp Thụ Đàm 3. Phở Năng Nhân 4. Nem Nấm Tọa Thiên 5. Gỏi Hoa Cẩm Quỳ Sốt Diệu Lạc 6. Cuốn Lá Năng Nhu 7. Canh Kim Cang 8. Xôi Hấp Phúc Tuệ 9. Đậu Xốt Chân Như 10. Cơm Chiên Tuệ Giác 11. An Trú

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
			HOẶC SET MENU 2: CHAM NAMASTE - Bánh Mạn-Đà-La - Súp Thụ Đàm - Phở Cuốn Năng Nhân - Hoa Niên Xốt Hồ Tuy - Cuốn Tịnh lạc - Canh Tịnh Thủy Bình - Xôi Hấp Diệu Lạc - Đậu Hấp Bình An - Cơm Chiên Tuệ GiácAn Trú
24	Ưu Đàm Chay <i>55 P. Nguyễn Du, Nguyễn Du, Hoàn Kiếm, Hà Nội</i>	Trưa: 10h30 - 13h30 Tối: 18h00 - 21h30	- Củ sen lặc phomai - Sâm đất tần bí đỏ - Set gỏi cuốn tâm tịnh - Sashimi rong biển - Bánh kẹp mexicco - Cà tím cuộn bún nửa - Xôi an nhiên - Đậu nhật sốt nấm truffle - Nem cốm sầu riêng - Canh chua ưu đàm - Chè bách hợp - Đồ uống tự chọn
25	Nhà hàng 3 Spoons <i>InterContinental Hanoi Landmark72 - Tầng 62 Tòa nhà Keangnam Hanoi Landmark, E6 Phạm Hùng, Mễ Trì, Cầu Giấy, Hà Nội</i>	Trưa: 11h30 - 14h30	Buffet trưa dành cho 2 người kèm đồ uống
26	Nhà hàng LAYERED <i>L7 WEST LAKE Hotel - Ngõ 683, Đường Lạc Long Quân, Phường Phú Thượng, Quận Tây Hồ, Hà Nội</i>	Trưa: 11h30 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h00	Buffet trưa/ tối dành cho 2 người kèm đồ uống
27	Nhà hàng Oven D'or <i>Sheraton Hanoi Hotel - 11 Xuân Diệu, Phường Quảng An, Quận Tây Hồ, Hà Nội</i>	Trưa: 11h30 - 14h30	Buffet trưa dành cho 2 người kèm đồ uống
28	Nhà hàng JW Café <i>JW Marriott Hà Nội - Số 8 Đỗ Đức Dục, Nam Từ Liêm, Hà Nội</i>	Trưa: 11h30 - 14h30 (Thứ 2 đến Thứ 6) Trưa: 12h00 - 14h30 (Thứ 7)	Buffet trưa dành cho 2 người kèm đồ uống

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
29	Nhà hàng Café Promenade <i>Khách sạn Hà Nội Daewoo - 360 Kim Mã, Ba Đình, Hà Nội</i>	Trưa: 11h30 - 14h30	Buffet trưa dành cho 2 người kèm đồ uống
TP.HCM			
30	Ming Court Chinese Restaurant <i>HOTEL NIKKO SAIGON - 235 Nguyễn Văn Cừ, Phường Nguyễn Cư Trinh, Quận 1, TP. HCM</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h00	SET MENU 1 - Vịt Quay và Gỏi Sứa - Há Cảo Sò Điệp - Tôm sốt Mayonnaise và dầu Nấm Truffle - Sườn bò sốt nấm và tiêu đen - Trái cây 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng) HOẶC SET SET MENU 2 - Đùi heo sốt xí muội - Súp bong bóng cá hải sản - Tôm càng với sốt trứng muối và hạnh nhân (6-8con/kg) - Trái cây 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng)
31	The Lounge <i>HOTEL NIKKO SAIGON - 235 Nguyễn Văn Cừ, Phường Nguyễn Cư Trinh, Quận 1, TP. HCM</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h00	SET MENU 1 - Xà Lách Tôm - Súp Hành Kiểu Pháp - Khay Hải sản Đặc biệt (Cá hồi tẩm Miso đút lò, tôm càng nướng, sò điệp, vẹm xanh và ăn kèm với xà lách trộn 4. - Bánh Tart Trái cây 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng) HOẶC SET MENU 2 - Xà Lách Bò trộn kiểu Thái - Súp Kem Măng tây - Khay Thịt Nướng (Thăn ngoại bò Úc, sườn cừu, ức vịt đút lò, sườn heo nướng sốt BBQ, khoai tây chiên và bắp Mỹ) - Trái cây 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng)
32	LONG TRIỀU RESTAURANT <i>THE REVERIE SAIGON - 22-36 Nguyễn Huệ, Bến Nghé, Quận 1, TP. HCM</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	- Bánh bào ngư gà đút lò - Bánh xếp thịt cua lòng trắng trứng nấm tùng lộc - Bánh xếp nấm bụng dê - Súp bí đao sò điệp cà rốt và nấm kim châm - Tôm thẻ sốt X.O - Mì Nhật hoành thánh canh cá - Chè hạnh nhân lòng trắng trứng – Bánh bà xã Quảng Đông 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng)
33	Nhà hàng LAI	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	- Khai Vị: DIMSUM - Bánh bao Thượng Hải (1 pcs/pax)

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
	<i>Sedona Suites (Cạnh Saigon Center), Tầng 28, 92-94 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P. Bến Nghé, Q. 1, Tp. 2, TP. HCM</i>		- Xíu mại nấm Đông Cô (1 pcs/pax) - Há cảo thủy tinh (1 pcs/pax) 2. BARBEQUE PLATTER - Vịt quay kiểu truyền thống - Súp vi cá hải sản. 3. Món chính - Tôm tươi trộn salad, sốt bơ và chanh dây (1pcs/pax) - Gà cà ri Indo tay cầm - Đậu hũ hải sản cà tím cá mặn tay cầm - Mì xào bò sốt trứng - Cơm trắng 4. DESSERT: Chè quy linh cao mật ong 5. Đồ uống: 02 ly vang cao cấp (trắng/ đỏ)
34	Towa -Japanese Cuisine & Lounge <i>Sedona Suites (Cạnh Trung Tâm Sài Gòn), Tầng 28, 92-94 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P.Bến Nghé, Q. 1, TP.HCM</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	1. ZENSAI- APPERTIZER - Gan Cá Chày Sốt Ponzu, Sò Điệp Sốt Cay, Hàu Chiên Sốt Taru - Trứng Hấp Truyền Thống 2. PREMIUM SASHIMI: Cá Ngừ vây xanh, Cá Hồi, Cá Trống Theo Mùa, Sò Đò, Cá Trích Ép Trứng. 3. YAKI MONO- GRILL: Bò Fuji Nướng Sốt Tiêu Đen và xà lách Khoai Tây 4. SUSHI RICE - Cơm Sushi Hải Sản Nimi - Súp Miso Tráp với Rau Củ. 5. DESSERT: Dưa Lưới Fuji 6. 02 ly vang cao cấp (trắng/ đỏ)
35	IBUKI Teppanyaki <i>New World Saigon Hotel, 76 Đ. Lê Lai, Phường Bến Thành, Quận 1, TP. HCM</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	1. Salad cà chua thảo mộc & đùi heo muối 2. Trứng hấp sò điệp, sốt nhum biển & dầu nấm truffle 3. Bò nướng Teppanyaki cùng rau củ 4. Cơm chiên & súp miso 5. Tráng miệng 6. 2 ly vang hoặc sake
36	YU CHU <i>Khách sạn JW Marriott & Suites Sài Gòn - Góc Đường Hai Bà Trưng & Đại Lộ Lê Duẩn, Quận 1, Quận 1, TP. HCM, TP. HCM</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	Menu cập nhật theo mùa

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
37	BASILICO <i>Khách sạn JW Marriott & Suites Sài Gòn - Góc Đường Hai Bà Trưng & Đại Lộ Lê Duẩn, Quận 1, Quận 1, TP. HCM, TP. HCM</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	1. STARTERS (Khai vị): Insalata Di Barbabietole Xà lách củ cải đường với sữa chua Hy Lạp, giấm đen cô đặc, hạt phỉ, hành chiên và dầu chanh 2. SOUP (Súp): Zuppa Di Zucca E Granchio Súp bí đỏ thịt cua 3. PASTA (Mì Ý): Bolognese Mì Ý sốt thịt bò và thịt heo hầm kiểu Roma. 4. PIZZA: Basilico Pizza đặc biệt nhà hàng Basilico với sốt cà chua, phô mai, xúc xích Ý, nấm, hành tây và lá húng tây 5. MAIN (Món chính) - Sottovouto piccata: Ưc gà nướng, mì ống nhụy hoa nghệ tây, bí ngòi, sốt chanh với nụ bạch hoa. - Filetto Di Manzo Al Pepe Verde : Bò bít tết sốt kem tiêu xanh dùng kèm với khoai tây đút lò và đậu que 6. DESSERTS: Frutta fresca Trái cây tươi theo mùa 7. RED WINE: 02 Ly vang đỏ
38	Nhà Hàng C'est La Vie <i>Mai House Saigon, 01 Ngõ Thời Nhiệm, Phường 6, Quận 3, TP. HCM</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	1. STARTER: Chọn 1 món - Súp kem tôm hùm - Gỏi tiến vua sò điệp Hokkaido, hành tây, dưa leo, cà rốt, nước mắm ớt - Salad phô mai burrata với cà chua bi hỗn hợp, sốt quế tây, giấm đen cô đặc 2. MAIN COURSE: Chọn 1 món - Tôm càng sốt tiêu đen, măng tây, rau củ - Cá hồi kho thơm, cà chua hành lá, cơm trắng- Thăn bò Black Angus áp chảo, khoai tây nghiền với nấm truffle, rau củ đút lò, sốt vang đỏ 3. DESSERT: - Bánh dừa với mứt thơm và thạch xoài - Bánh việt quất sô cô la với hỗn hợp quả mọng - Bánh tiramisu cà phê với rượu Kalua và sốt quả mâm xôi 4. 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng)
39	Nhà hàng MANGKORN <i>17A Ngõ Văn Năm, Bến Nghé, Quận 1, TP. HCM</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	1. Gỏi đu đủ tôm khô 2. Rau ngũ sắc sốt dầu hào 3. Thịt cổ heo nướng 4. Cua lột xào cari 5. Súp vi vắ bào như Man 6. Cocktail
40	HOME Saigon <i>216/4 Điện Biên Phủ, Quận 3, TP. HCM</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	SET MENU 1: 1. Gỏi bưởi trộn tôm càng xanh 2. Cua lột chiên giòn sốt me cay 3. Chả cá mú thăng long với sốt xả nghệ 4. Ức vịt nướng lá nếp sốt cơm rượu lạnh và nấm mối.

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
			4. Má lợn Iberico nướng hạt mắc khén Tây Bắc 5. Tàu hủ non sữa dừa với trân châu đường đen. 6. 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng) HOẶC SET MENU 2: 1. Gỏi vịt quay với hoa hồng nội. 2. Cồi sò điệp Nhật sốt mắm dừa 3. Tôm càng xanh sốt gạch cua 4. Gà đen đốt lá chúc sốt muối é 5. Thăn bò nấu cam sành dùng kèm bún song thần 6. Bánh gan nướng kiểu Nam bộ 7. 02 Ly rượu vang (đỏ/trắng)
41	Kitchen By The River MIA SAIGON -Số 2-4, Đường số 10, Phường An Phú, Thủ Đức, TP.HCM	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	SET MENU 1: 1. Tuna Tostaditas (1pcs) - Marinated spicy fresh tuna, crispy corn cracker, smoked chili mayo, avocado, pickled onion 2. Duck Confit - Slow cooked duck leg, tropical purées, oyster mushrooms, orange demi-glace 3. Tiramisu chocolate 4. 2 ly rượu vang (đỏ/ trắng) HOẶC SET MENU 2: 1. Bánh Khọt Tôm - Tiger prawn, coconut milk, spring onions, turmeric, herbs, fish sauce 2. Bamboo Chicken - Lemongrass, chili salt, fried glutinous rice, Tonkin flower 3. Mia's Kiss - Pink guava jelly, pandan mousse, coconut 4. 2 ly rượu vang (đỏ/ trắng)
42	Maison Mận-Đỏ 27J Trần Nhật Duật, Phường Tân Định, Quận 1, TP. HCM	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	1. Súp bí đỏ sò điệp Nhật 2. Xà lách ba rọi xông khói, rocket măng tây cà chua bi 3. Bò Black Angus Úc nướng than bơ hương thảo, rau củ, khoai tây chiên 4. Tráng miệng theo ngày 5. 02 ly rượu vang cao cấp (đỏ/trắng)
43	ROS Yacht Club Bach Dang Waterbus Station, 10B Đ. Tôn Đức Thắng, Bến Nghé, Quận 1, TP. HCM	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	1. Bánh Tacos Cá Cam Nhật, Sốt ớt lên men 2. Salad Cải xoăn, Sốt Miso Táo, Rong biển 3. Sò điệp Hokkaido, Sốt bơ nâu XO kiểu ROS, Măng tây bào 4. Cá hồi Na Uy đốt lò dùng kèm Sốt cam bơ Miso 5. Thăn ngoại bò Úc Vân mỡ 4 + Nướng than, Sốt tiêu lốt kiểu ROS 6. Nấm đùi gà nướng sốt bơ tỏi 7. Bánh phô mai vị tắc, kem mè đen 8. 02 ly rượu vang cao cấp (đỏ/trắng)

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
44	Hoa Túc <i>6A Ngô Thời Nhiệm, Quận 3, TP.HCM</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h00	SET MENU 1: - Ốc hương nhồi thịt, nước mắm gừng x 1 - Chạo tôm x 1 - Gỏi củ hủ dừa, dừa và tôm nướng muối ớt x 1 - Mực trứng chiên giòn chấm mắm me x 1 - Cơm chiên gói lá sen hải sản và thịt heo x 1 - Bò lúc lắc Hoa Túc x 2 - Bánh flan với kem dừa kiểu Quy Nhơn x 2 - Đồ uống: - Alba Mineral still water, Vietnam, 450ml x2 - 02 ly rượu vang x 2 HOẶC SET MENU 2: - Sò lụa xúc bánh đa x 1 - Bò lá lốt x 1 - Gỏi bưởi hồng cua tôm x 1 - Tôm sú hấp nước dừa x 1 - Phở lá áp chảo xào bò x 1 - Cá chẽm nướng sả và hành tím x 2 - Bánh trứng nướng với gừng và xôi nếp than x 2 - Đồ uống: - Alba Mineral still water, Vietnam, 450ml x 2 - 02 ly rượu vang x 2
45	ANH TUKK Modern Thai Cuisine <i>74/7 Hai Bà Trưng, Phường Bến Nghé, Quận 1, TP.HCM</i>	Trưa: 10h30 - 14h30 Tối: 16h30 - 22h00	SET MENU 1: - Sò điệp - Cánh gà chieenvoiws hạt ngô x 1 - Gỏi đu đủ với tôm khô và ba khía x 1 - Súp đuôi bò với cà chua bi và khoai tây bi x 1 - Cá tuyết hấp với sốt ớt ngô x 2 - Xôi xoài truyền thống x 2 - Đồ uống: - Alba mineral stll water, Vietnam, 450ml x 2 - 02 ly rượu vang x 2 HOẶC SET MENU 2: - Vẹm xanh xào sa tế, tiêu xanh với bánh roti - Cá hồi tái với sốt ớt xanh chua cay x 1 - Som tam ngó sen, bắp chuối giòn, hải sản và cá trê chiên xù x 1 - Súp tom yum tôm chua cay (nước sữa/ nước trong) x 1 "Pad kee mao" với tôm, gà và lá hương nhu x 1 - Sườn đốt lò với hoa hời, quế cây x 2 - Chả giò chuối sô cô la với kem dừa x 2 - Đồ uống: - Alba mineral stll water, Vietnam, 450ml x 2 - 02 ly rượu vang x 2

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
46	Nhà hàng ZumWhere - Thảo Điền <i>17 Trần Ngọc Điện, P.Thảo Điền, TP.Thủ Đức</i>	Trưa: 10h30 - 14h00 Tối: 18h00 - 24h00	SET MENU 1: FUJI 1. Salad cải bó xôi thịt xông khói & trứng Onsen 2. Bò Fuji nướng đĩa đá 200gr 3. Phô mai Camembert nướng với truffle và mật ong 4. Cá hồi chấy cạnh sốt Miso (8 miếng) 5. Cuốn cá hồi nướng cay 6. Mì Udon xào hải sản 7. Molten Tiramisu 8. 2 ly rượu vang: Sanama reserva, cachapoal valley HOẶC SET MENU 2: OSAKA 1. Sụn gà rang muối 2. Salad cá hồi sốt cay 3. Cua lột sốt cay kiểu Singapore 4. Cuốn cá hồi nướng cay 5. Cơm chiên hải sản 6. Vịt quay nấm Truffle với trứng cá Caviar (8 miếng) 7. Xương tủy bò nướng phô mai Chorizo 8. Entremet Passion Mango 9. 2 ly rượu vang: Sauvignon Blanc Marlborough Kono
47	Nhà hàng ZumWhere - Đông Du <i>54 Đông Du, P. Bến Nghé, Q.1, TP. HCM</i>	Trưa: 10h30 - 14h00 Tối: 18h00 - 24h00	
48	Nhà hàng ZumWhere - Nguyễn Trãi <i>219 Nguyễn Trãi, P.Nguyễn Cư Trinh, Q.1, TP. HCM</i>	Trưa: 10h30 - 14h00 Tối: 18h00 - 24h00	
49	Nhà hàng ZumWhere - Nguyễn Thị Diệu <i>35 Nguyễn Thị Diệu, P. Võ Thị Sáu, Q.3, TP. HCM</i>	Trưa: 10h30 - 14h00 Tối: 18h00 - 24h00	
50	Nhà hàng ZumWhere - Phú Nhuận <i>117B Nguyễn Đình Chính, P.15, Q. Phú Nhuận, TP. HCM</i>	Trưa: 10h30 - 14h00 Tối: 18h00 - 24h00	
51	Chay Garden <i>52 Võ Văn Tần, P. Võ Thị Sáu, Quận 3, HCM</i>	Trưa: 10h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 21h00	1. Phở cuốn 2. Tempura rau củ theo mùa 3. Chay garden Pani Puri 4. Bánh Tráng xúc Nấm đậu 5. Salad Sườn Mai 6. Súp bí đỏ hạt thông với bánh mỳ nướng 7. Chả giò củ sen 8. Mỳ ý sốt kem kiểu Carbonara với nấm 9. Cơm chiên trái thơm 10. Chè củ năng hạt sen táo đỏ 11. Bánh chuối đốt kiểu vườn Chay, dùng kèm nước cốt dừa 12. 02 đồ uống Trà sữa hạt sen
52	Chay Garden <i>52 Xuân Thủy, P. Thảo Điền, TP. Thủ Đức, HCM</i>	Trưa: 10h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 21h00	
53	Nhà hàng Saigon Café <i>Khách sạn Sheraton Saigon Grand Opera Hotel - 88 Đồng Khởi, Bến Nghé, Quận 1, TP. HCM</i>	Trưa: 12:00 - 14:30	Buffet trưa dành cho 2 người kèm đồ uống
54	Nhà hàng Food Exchange <i>Novotel Saigon Centre - 167 Hai Bà Trưng, P.Võ Thị Sáu, Q.3, TP.HCM</i>	Trưa: 11:30 – 14:00 (Thứ 2 đến Chủ nhật) Tối: 18:00 – 22:00 (Thứ 6 và Thứ 7)	Buffet trưa dành cho 2 người đã bao gồm đồ uống Buffet tối (thứ 6 & thứ 7) dành cho 2 người đã bao gồm đồ uống

STT	Tên Nhà hàng	Thời gian phục vụ	Menu
55	Nhà hàng Saigon Kitchen <i>Tầng 2 - Khách sạn Hôtel des Arts Saigon - 76-78 Nguyễn Thị Minh Khai, Quận 3, TP.HCM</i>	Trưa: 11h30 - 14h00	Buffet trưa dành cho 2 người kèm đồ uống
Đà Nẵng			
56	Tea Lounge và La Plage <i>SHERATON GRAND DANANG RESORT - 35 Đường Trường Sa, Phường Hòa Hải, Quận Ngũ Hành Sơn, TP. Đà Nẵng</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h30	1. Khai vị: Tôm sốt tỏi Tây Ban Nha, bánh mì nướng & sốt Romesco 2. Soup: Súp Minestrone hải sản với rau quế 3. Món chính: - Cá chẽm nướng ăn kèm cùng sốt cà tím theo kiểu Ý - Dẻ sườn heo nấu chậm ăn kèm với sốt Chimichurri 4. Tráng miệng: Bánh tart táo, kem va ni, vỏ bánh tart vụn, táo Braeburn, vụn hạnh nhân, quế 5. 02 ly rượu vang cao cấp (đỏ/trắng)
Nha Trang			
57	Steam n' Spice <i>SHERATON NHA TRANG - 26-28 Trần Phú, P. Lộc Thọ, TP. Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h00	1. Gỏi cuốn tôm thịt 2. Súp củ sen sườn heo 3. Vịt quay bắc kinh (1/2 con) 4. Rau muống xào tỏi 5. Tàu hũ ky chiên giòn 6. Cơm chiên cá mặn cồi sò điệp 7. Há cảo sò điệp 8. Bánh cuốn tôm 9. Trái cây 10. 02 ly vang đỏ
Bà Rịa – Vũng Tàu			
58	Nhà hàng Garden <i>Vias Hotel Vung Tau - 179 Thùy Vân, Phường 8, Thành phố Vũng Tàu, Bà Rịa - Vũng Tàu</i>	Trưa: 11h00 - 14h00 Tối: 18h00 - 22h00	1. Khai vị: Salad Ước vịt xông khói sốt chanh dây 2. Hàu tái Long sơn dùng kèm trứng cá muối 3. Món chính: Thăn bò Mỹ nướng dùng kèm rau củ quả sốt tiêu 4. Tráng miệng: Bánh Tart Xoài Hương Dừa 5. 04 Ly rượu vang Red Ruby cho 02 người

Danh sách sẽ được cập nhật/thay đổi bổ sung trong từng thời kỳ.