

WELCOME TO TEMPUS FUGIT HOME TO THE DEPARTMENT OF ARCHITECTURE

*A*fter Lamarck University was rediscovered by Sun Group, the Department of Architecture underwent a transformation. Recently, the doors of this magnificent place reopened as a beautiful restaurant 'Tempus Fugit', still showing the details of its earlier existence and now welcoming guests from all over the world to taste the creations of the culinary talent. Tailored for each occasion, family time, anniversaries or birthdays, our team will be ready to serve your needs.

By preparing treasures from the earth, the sea and the air, our culinary team will spark your taste buds. Let us take you on an international journey by preparing delicacies from Vietnam, Japan and Western. Focused on the locality, seasonality and freshness of ingredients we bring you an authentic culinary experience. Tempus Fugit presents the perfect balance of local ingredients and imported goods to bring you an unlevelled experience of the heart of each cuisine.

To fulfil even more wishes, to create even more magical moments, and make your stay even more memorable, we would love to hear what you think of your experience with us.

All prices are in VND and are subject to 10% VAT and 5% service charge.
Please inform our service team if you have any special dietary requirements.
Giá tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.
Xin vui lòng báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm.
All menu items can be served at half price & half portion for children.

CHÀO MỪNG TỚI NHÀ HÀNG TEMPUS FUGIT TIỀN THÂN LÀ KHOA KIẾN TRÚC



Sau khi Tập đoàn Sungroup tái hiện trường Đại học Lamarck, khoa Kiến Trúc đã có bước chuyển mình lớn và trở thành nhà hàng Tempus Fugit ngày nay. Trong không gian kiến trúc tinh tế và tỉ mỉ uốn cò của phân khoa, thực khách từ khắp nơi trên thế giới được chào đón đến thưởng thức những kiệt tác ẩm thực của các đầu bếp tài năng. Bên cạnh đó, đội ngũ nhân viên luôn sẵn sàng cá nhân hóa trải nghiệm của quý khách trong mỗi dịp đặc biệt: bữa ăn gia đình, lễ kỷ niệm hay ngày sinh nhật.

Các đầu bếp sẽ đem lại sự bùng nổ vị giác cho quý khách với các sản vật từ mặt đất đến trên trời dưới bể. Hãy để chúng tôi đưa quý khách đi khám phá thế giới với những món ăn truyền thống của Việt Nam, Nhật Bản và Âu. Nhằm giữ trọn hương vị nguyên bản của mỗi nét ẩm thực, chúng tôi luôn chú trọng vào tinh bản địa, sự tươi ngon của nguyên liệu cũng như đặc sản theo mùa. Tại Tempus Fugit, nguyên liệu địa phương và thực phẩm nhập khẩu cao cấp được kết hợp hài hòa với nhau tạo nên trải nghiệm vượt bậc cho quý khách.

Nhằm đáp ứng mọi nhu cầu của quý khách, tạo nên những khoảnh khắc tuyệt vời và đem lại trải nghiệm khó phai, chúng tôi mong muốn được lắng nghe chia sẻ của quý khách tại nhà hàng Tempus Fugit.

All prices are in VND and are subject to 10% VAT and 5% service charge.
Please inform our service team if you have any special dietary requirements.
Giá tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.
Xin vui lòng báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm.
All menu items can be served at half price & half portion for children.

SMALL PLATE - MÓN ĂN NHÉ

HOIAN STYLE DEEP-FRIED WONTON* (LF,NF)	200,000
HOÀNH THÀNH CHIÊN KIỂU HỘI AN Minced shrimp, pork, tomato sauce, coriander <i>Tôm xay, thịt heo, sốt cà chua, ngò</i>	
YAKITORIÉS - ĐỒ NƯỚNG XIÊN QUE 2 skewers per portion - 2 xiên que/ phần	
ASPARAGUS & BACON - Asparagus wrapped with bacon (LF,EF,NF)	75,000
<i>Thịt ba chỉ cuộn măng tây</i>	
ERINGI MUSHROOM - Mushroom, ginger soy sauce (V,LF,EF,NF)	70,000
<i>Nấm đùi gà, nước tương gừng</i>	
NEGIMA - Chicken thigh, leeks (LF,EF,NF)	90,000
<i>Đùi gà, hành ba rô</i>	
TEBASAKI* - Chicken wing, Teriyaki sauce, seven spices mix (LF,EF,NF)	90,000
<i>Cánh gà, sốt teriyaki, hương liệu 7 vị</i>	
TSUKUNE - Chicken patty, shiso leaf, quail egg, teriyaki sauce (LF,EF,NF)	90,000
<i>Gà viên, tía tô, trứng cút, sốt teriyaki</i>	

TO SHARE - MÓN ĂN CHUNG

CHARCUTERIE PLATTER - CÁC LOẠI THỊT NGUỘI (LF,EF,NF)	380,000
Parma ham, black pepper salami, chorizo, mortadella Marinated olives, pickled vegetables, arugula <i>Đùi heo muối, xúc xích cay, xúc xích cay chorizo, xúc xích heo muối khô kiểu Ý</i> <i>Trái ô-liu ngâm, rau củ chua, rau cải nhót</i>	
CHEESE PLATTER - CÁC LOẠI PHÔ MAI (V,EF)	410,000
Camembert, bleu d'Auvergne, goat's milk cheese, Comté Housemade mango & pineapple chutney, walnut, grapes <i>Các loại phô mai Camembert, blue d'Auvergne, goat, Comté</i> <i>Mứt trái xoài thơm, hạt óc chó, nho</i>	
SUSHI MORIAWASE - SUSHI TỔNG HỢP (LF,NF)	590,000
Chef's selection of 5 kinds of sushi and 1 maki roll <i>5 loại sushi và 1 thanh cơm cuộn</i>	
SASHIMI MORIAWASE (LF,EF,NF)	
SASHIMI - HẢI SẢN TƯƠI SỐNG TỔNG HỢP	
LARGE - Chef's selection of 5 kinds of sashimi	900,000
ĐĨA LỚN - 5 loại sashimi	
SMALL - Chef's selection of 3 kinds of sashimi	560,000
ĐĨA NHỎ - 3 loại sashimi	

All prices are in VND and are subject to 10% VAT and 5% service charge.
Please inform our service team if you have any special dietary requirements.
Giá tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.
Xin vui lòng báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm.
All menu items can be served at half price & half portion for children.

SALAD - SA LÁT

BEEF, STAR FRUIT & YOUNG BANANA SALAD* (GF,LF,EF) GỎI BÒ BÓP THẤU Roasted beef, green mango, onion, laksa leaves, mint leaves, crushed peanut <i>Bò nướng, xoài xanh, hành tây, rau răm, bạc hà, đậu phộng</i>	260,000
SPICY SEAFOOD & PAPAYA SALAD - GỎI HẢI SẢN CAY (GF,LF,EF) Tiger prawn, squid, celery, onion, tomato, carrot, mint leaves coriander, crushed peanut, Phu Quoc fish sauce <i>Tôm, mực Phú Quốc, cần tây, hành tây, cà chua, cà rốt, bạc hà, ngò, đậu phộng và nước mắm Phú Quốc</i>	280,000
CHICKEN & LAKSA LEAVES SALAD - NỘM GÀ XÉ PHAY (GF,LF,EF) Shredded chicken, chili, onion, bean sprout, crushed peanut, Phu Quoc fish sauce <i>Gà xé, ớt, hành tây, giá đỗ, đậu phộng, nước mắm Phú Quốc</i>	220,000
BUFFALO MOZZARELLA & DALAT VEGETABLE SALAD (V,GF,EF,NF) XÀ LÁCH RAU ĐÀ LẠT & PHÔ MAI SỮA TRẦU Baby carrot, artichoke, beetroot, heirloom tomato, radish, balsamic reduction, basil oil <i>Cà rốt bao tử, hoa atiso, củ dền, cà chua tím, củ cải, sốt dấm đen, dầu húng quế</i>	380,000
CAESAR SALAD - XÀ LÁCH HOÀNG ĐẾ (NF) Romaine, parmesan, Caesar dressing <i>Xà lách La Mã, phô mai parmesan, sốt cá trống</i>	240,000
ADD YOUR FAVOURITE - THÊM SỰ CHỌN LỰA SOUS-VIDE CHICKEN BREAST <i>Ức gà nấu chậm</i>	500,000
VODKA & BEETROOT-CURED ATLANTIC NORWAY SALMON TROUT <i>Cá hồi muối rượu vodka củ dền đỏ</i>	515,000

APPETIZER - KHAI VỊ

VIETNAMESE FRESH SPRING ROLL - GỎI CUỐN(GF,LF) Tiger prawn, avocado, fresh noodle, cucumber, carrot, crispy skin, crushed peanut, coriander, mint <i>Tôm sú, trái bơ, bún, dưa leo, cà rốt, bánh đa nem, đậu phộng, ngò, bạc hà</i>	200,000
CRISPY FRIED PHU QUOC SEAFOOD SPRING ROLL (GF,LF,NF) CHẢ GIÓ HẢI SẢN Squid, prawn, crab, shitake mushroom, wood ear mushroom, onion, carrot, farm egg <i>Mực, tôm, cua, nấm hương, mộc nhĩ, hành tây, cà rốt, trứng gà</i>	240,000
GRILLED BEEF WRAPPED IN LA LOT LEAVES* (GF,LF,EF) THỊT BÒ NƯỚNG LÁ LỐT Minced beef, spring onion, la lot leaves, shallot, sweet & sour fish dipping sauce <i>Thịt bò băm, hành lá, lá lốt, hành tím, sốt nước mắm chua ngọt</i>	200,000
BEETROOT-CURED ATLANTIC NORWAY SALMON TROUT (EF,NF) CÁ HỒI ĐẢO TASMANIAN MUỐI Vodka, orange segment, avocado cream, cucumber, crème fraiche, dill <i>Rượu vodka, củ dền, cam, quả bơ nghiền, nụ bạch hoa, dưa leo, kem chua, thì là</i>	330,000
BROWN BUTTER-BASTED HOKKAIDO SCALLOPS* (GF,NF) SÒ ĐIỆP HOKKAIDO ÁP CHẢO Cauliflower purée, braised leek, smoked mackerel pearls, chicken jus <i>Bông cải trắng nghiền, tỏi tây hầm, trứng cá thu hun khói, nước cốt gà</i>	620,000

All prices are in VND and are subject to 10% VAT and 5% service charge.
Please inform our service team if you have any special dietary requirements.
Giá tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.
Xin vui lòng báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm.
All menu items can be served at half price & half portion for children.

MAKI ROLL - COM CUỘN KIỂU NHẬT BẢN

EEL & CUCUMBER* (LF,EF,NF) COM CUỘN Lươn VÀ DUA CHUỘT Kabayaki sauce, sansyo <i>Sốt Kabayaki, bột tiêu Nhật</i>	450,000
SPICY TUNA* (NF) COM CUỘN CÁ NGỪ CAY Cucumber, shallot confit, scallion, rayu chili oil <i>Dưa leo, hành tím ngâm, dẫu ớt</i>	420,000
SALMON AVOCADO (LF,EF,NF) COM CUỘN CÁ HỒI VÀ TRÁI BƠ "Ikura" salmon roe, green skin lemon dressing <i>Trứng cá hồi, sốt vỏ chanh</i>	310,000
CALIFORNIA (LF,NF) COM CUỘN CALIFORNIA Crab meat, avocado, cucumber, tobiko, mayonnaise <i>Thịt cua, trái bơ, dưa chuột, trứng cá chuồn, sốt mayo</i>	290,000
VEGETARIAN (V,LF,EF,NF) COM CUỘN CHAY Avocado, braised shiitake mushroom, pickled vegetable <i>Trái bơ, nấm đông cô, rau củ ngâm chua</i>	220,000

SOUP & BROTH - CÁC MÓN CANH VÀ SÚP

CRAB MEAT & CORN SOUP (GF,LF,NF) SÚP NGÔ THỊT CUA Blue swimmer crab, farm chicken egg, sesame oil, coriander <i>Thịt cua, trứng gà, bột bắp, dẫu mè, ngò</i>	200,000
SWEET & SOUR PHU QUOC SEAFOOD SOUP (GF,LF,EF,NF) CANH CHUA HẢI SẢN Tomato, okra, tamarind, Vietnamese herbs, fish sauce <i>Cà chua, đậu bắp, me, rau thơm, nước mắm</i>	250,000
NEW ENGLAND STYLE CLAM CHOWDER (EF,NF) SÚP NGHÊU Little neck clam, onion, carrot, leeks, potato, fennel, cream <i>Nghêu, hành tây, cà rốt, tỏi tây, khoai tây, củ thì là, kem tươi</i>	270,000
FOREST MUSHROOM CONSOMMÉ (NF) SÚP NẤM TRONG Porcini & cheese tortellini, eryngi mushroom, carrot & zucchini pearls <i>Mỹ bọc phô mai nấm rừng, nấm đùi gà, cà rốt, bí ngô trần châu</i>	240,000

*Signature Dishes



All prices are in VND and are subject to 10% VAT and 5% service charge.
Please inform our service team if you have any special dietary requirements.
Giá tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.
Xin vui lòng báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm.
All menu items can be served at half price & half portion for children.

MAIN COURSES - MÓN CHÍNH

STEAMED – ĐỒ HẤP

STEAMED TROPICAL ROCK LOBSTER, 500 GR* (GF,EF,LF,NF) 1,900,000

TÔM HÙM HẤP

Coconut milk, lime leaves, lemon grass, chili, shallot, green chili salt dip

Nước cốt dừa, lá chanh, sả, ớt, hành tím, muối ớt xanh

STEAMED WHOLE BLACK GROUPER, 1000 GR (EF,LF,NF) 1,400,000

CÁ MÚ ĐEN HẤP

Light soy sauce, ginger, spring onion, chili, coriander

Nước tương, gừng, hành lá, ớt, ngò

WOKED - XÀO

WOK-TOSSED TIGER PRAWN - TÔM SÚ CHIÊN MẮM (LF,NF) 600,000

Dalat bell pepper, spring onion, shallot, fish sauce

Ớt chuông, hành lá, hành tím, nước mắm

CRISPY FRIED WHOLE BLACK GROUPER, 1000 GR (EF,LF,NF) 1,400,000

CÁ MÚ ĐEN CHIÊN GIÒN XỐT TIÊU XANH

Phu Quoc green pepper sauce, coriander leaves

Tiêu xanh Phú Quốc, ngò

WOK-SEARED AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF "LUC LAC"* (EF,LF) 780,000

THỊT BÒ XÀO LÚC LẮC

Dalat bell pepper, onion, garlic cloves, peanut

Ớt chuông Đà Lạt, hành tây, sốt dầu hào, đậu phộng

WOK-FRIED FARM CHICKEN & CASHEW NUT - GÀ XÀO HẠT ĐIỀU(LF,EF) 480,000

Dalat bell pepper, onion, lime leaves, Phu Quoc basil

Ớt chuông, hành tây, lá chanh, húng quế Phú Quốc

BRAISED – MÓN KHO

HANOI STYLE STEWED BONE-IN CHICKEN (GF,LF,EF,NF) 380,000

GÀ KHO GỪNG

Ginger, fish sauce, lime leaves

Gừng, nước mắm, lá chanh

TRADITIONAL BRAISED PORK BELLY IN CLAYPOT* (GF,LF,EF,NF) 350,000

THỊT BA CHỈ KHO TỘ

Caramelized sugar, fish sauce, shallot, spring onion, chili, peppercorn

Đường ca-ra-men, nước mắm, hành tím, hành lá, ớt tươi, tiêu

CLAYPOT SIMMERED PHU QUOC COBIA* - CÁ BÓP KHO TỘ (GF,LF,EF,NF) 380,000

Pork belly, Phu Quoc fish sauce, shallot, chili, pepper corn, star fruit,

white radish, galangal, fermented soya bean

Thịt heo ba chỉ, nước mắm, hành tím, ớt, tiêu, khế, củ cải trắng, riềng, tương

CABERNET SAUVIGNON BRAISED NEW ZEALAND LAMB SHANK (EF,NF) 760,000

CHÂN CỪU HẨM

Creamy polenta, roasted zucchini, tomato, red wine jus

Kem ngô nghiền, bí ngô, cà chua bỏ lò, rượu vang đỏ và nước sốt hầm

*Signature Dishes



All prices are in VND and are subject to 10% VAT and 5% service charge.
Please inform our service team if you have any special dietary requirements.
Giá tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.
Xin vui lòng báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm.
All menu items can be served at half price & half portion for children.

GRILLED – ĐỒ NƯỚNG

TÂY BẮC STYLE GRILLED SEABASS - CÁ NƯỚNG TÂY BẮC (GF,LF,EF,NF)	540,000
Steamed broccoli, “mắc khén” seeds, lemongrass, chili, spring onion, fish sauce <i>Bông cải xanh, hạt mắc khén, sả, ớt, hành lá, nước mắm</i>	
CRISPY SKINNED SUSTAINABLE ATLANTIC NORWAY SALMON, 200GR (GF,NF)	620,000
CÁ HỒI NƯỚNG GIÒN DA Sautéed spinach, potato, eringi mushroom, smoked sabayon sauce <i>Cải chân vịt, khoai tây, nấm đùi gà, sốt kem trứng xông khói</i>	
TARA SAIKYO YAKI, 180 GR* - CÁ TUYẾT NƯỚNG (LF,EF,NF)	780,000
Black cod, saikyo miso sauce <i>Sốt saikyo miso</i>	
UNAGI EEL - LƯƠN NHẬT NƯỚNG (LF,EF,NF)	720,000
Sauce, sansyo pepper <i>Sốt kabayaki, bột tiêu nhật</i>	

BAKED – MÓN BỎ LÒ

GRATINATED SPINY LOBSTER* - TÔM HÙM NƯỚNG (NF,EF)	2,000,000
Steamed broccoli, Gruyere cheese, mornay sauce, herbs crumble <i>Bông cải xanh, sốt phô mai, gia vị rau thơm phủ mặt nướng</i>	
LAMARCK SIGNATURE WAGYU BEEF BURGER (NF)	520,000
BÁNH MÌ BURGER “LAMARCK” Bacon, caramelized onion, iceberg lettuce, Cheddar cheese <i>Bánh kẹp thịt bò, thịt ba chỉ muối, hành tây xào mềm, xà lách cuộn và phô mai</i>	
STICKY BBQ PORK RIBS - SƯỜN HEO NƯỚNG (LF,EF,NF)	500,000
BBQ sauce, French fries, mixed green salad <i>Xốt nướng BBQ xông khói, khoai tây chiên, sa lát rau xanh</i>	

PLANCHA – RÁN ÁP CHẢO

AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN, 200 GR (EF, NF)	880,000
THÂN NỘI BÒ ANGUS Wilted garlicky kale, pumpkin purée <i>Lá cải xoăn, bí đỏ nghiền</i>	
AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN, 250 GR (EF,NF)	850,000
THÂN NGOẠI BÒ ANGUS Sautéed French beans, garlic mashed potato <i>Đậu pháp xào, khoai tây nghiền vị tỏi</i>	
CHOICE OF YOUR FAVORITE SAUCE - CHỌN MỘT TRONG NHỮNG SỐT SAU Mushroom sauce - <i>Sốt kem nấm (GF,EF,NF)</i> Phu Quoc black pepper sauce - <i>Sốt tiêu đen Phú Quốc (GF,EF,NF)</i> Béarnaise sauce - <i>Sốt kem trứng ngải đắng (GF,NF)</i> Chimichurri - <i>Sốt rau thơm (V,LF,EF,GF,NF)</i>	

All prices are in VND and are subject to 10% VAT and 5% service charge.
Please inform our service team if you have any special dietary requirements.
Giá tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.
Xin vui lòng báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm.
All menu items can be served at half price & half portion for children.

ROTISSERIE – ĐỒ QUAY

HONEY BRINED ROTTISSERIE CHICKEN - GÀ QUAY MẬT ONG (GF,EF,NF)

WHOLE/NGUYÊN CON

990,000

HALF/NỬA CON

590,000

Corn-fed chicken, Dalat vegetable, potato wedges, arugula, grain mustard sauce

Gà ăn bắp, rau củ Đà Lạt nướng, khoai tây bổ cau, rau cải nhót, sốt mù tạt hạt

NOODLE & PASTA – BÚN, PHỞ & MỠ

“BUN CHA HANOI” HANOI STYLE GRILLED PORK NOODLE* (GF,LF,NF)

350,000

BÚN CHẢ HÀ NỘI

Rice noodle, pork patty, grilled pork belly, butter lettuce, spring onion, pickled vegetable, fish sauce

Bún tươi, chả viên nướng, thịt ba chỉ nướng, rau xà lách mỡ, hành tím, hành lá, rau củ ngâm chua, nước mắm

“PHO BO” HANOI BEEF NOODLE SOUP - PHỞ BÒ HÀ NỘI (GF,LF,EF,NF)

280,000

Double boiled beef bone stock, beef brisket, raw beef tenderloin, grilled onion, shallot, ginger, cinnamon, black cardamom, spring onion, fish sauce

Nạm bò, hành tây, hành tím, gừng, quế, thảo quả, hành lá, nước mắm

“PHO GA” HANOI CHICKEN NOODLE SOUP - PHỞ GÀ HÀ NỘI (GF,LF,EF,NF)

230,000

Double boiled chicken bone stock, shallot, black cardamom, grilled ginger, coriander, lime leaf

Thịt gà Phú Quốc, hành tím, thảo quả, rau mùi, gừng, ngò, lá chanh

WOK-FIRED BEEF NOODLE - MÌ XÀO THỊT BÒ (LF,NF)

380,000

Yellow noodle, choy sum, onion, carrot, mushroom, spring onion, soy sauce

Mì tươi, cải ngọt, hành tây, cà rốt, nấm, hành lá, nước tương

HOMEMADE CHEESE TORTELLINI (V,NF)

380,000

MỠ PHÓ MAI VIÊN NẤM RỪNG XỐT KEM

Porcini, eringi mushroom, basil cream sauce

Nấm rừng Ý, nấm đùi gà, kem tươi, húng tây

LASAGNA BOLOGNESE - MỠ BÒ BỎ LÒ (EF,NF)

450,000

Braised beef, mornay sauce, nutmeg, parmesan cheese

Bò xay hầm, sốt phở mai, nhục đậu khấu, phở mai parmesan

RICE - CƠM

VIETNAMESE STYLE BEEF FRIED RICE - CƠM CHIÊN DUA BÒ (LF,NF)

320,000

Farm egg, minced beef, pickled mustard leaves, fried shallot

Trứng gà, bò băm nhỏ, dưa muối chua, hành phi

LAMARCK SIGNATURE FRIED RICE* (LF,NF)

560,000

CƠM CHIÊN HẢI SẢN CAY LAMARCK HOUSE

Fried soft shell crab, bay scallop, blue swimmer crab meat, prawn, An Thoi squid, shitake mushroom, homemade chili paste, crispy shallot, cucumber, tomato, butter lettuce

Cua lột chiên, sò điệp, thịt cua, tôm, mực trứng, nấm hương, sốt ớt, hành chiên, dưa chuột, cà chua và xà lách

STEAMED JASMINE RICE - CƠM TRẮNG (V,GF,LF,EF,NF)

60,000

All prices are in VND and are subject to 10% VAT and 5% service charge.
Please inform our service team if you have any special dietary requirements.
Giá tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.
Xin vui lòng báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm.
All menu items can be served at half price & half portion for children.

VEGETABLES – CÁC LOẠI RAU XÀO VÀ ĐỒ ĂN KÈM

STIR-FRIED THIEN LY FLOWER & CHIVES* (LF,EF,NF) HOA THIÊN LÝ, HẸ XÀO DẦU HÀO Green peppercorn, garlic, oyster sauce Tiêu xanh, tỏi, sốt dầu hào	190,000
STIR-FRIED MORNING GLORY WITH LEAF (GF,LF,EF,NF) RAU MUỐNG XÀO TỎI Garlic, Phu Quoc fish sauce Tỏi, nước mắm phú quốc	150,000
STEAMED SEASONAL VEGETABLES - RAU CỦ HẤP (V,GF,LF,EF) Hanoi style sesame & peanut salt Rau củ theo mùa hấp chấm muối vừng, đậu phộng	150,000
SIMPLE GREEN SALAD - XÀ LÁCH RAU XANH (V,GF,LF,EF,NF) Dalat farm greens, heirloom tomato, balsamic dressing Rau xanh Đà Lạt, cà chua tím, sốt dấm đen	100,000
PLANCHA-SEARED GREEN ASPARAGUS (V,GF,EF) MĂNG TÂY NƯỚNG Roasted walnut, Parmesan cheese Hạt óc chó nướng, phô mai Parmesan	180,000
FRENCH FRIES (V,GF,LF,EF,NF) KHOAI TÂY CHIÊN Sea salt Muối	150,000
GARLIC MASHED POTATO (V,GF,NF,EF) KHOAI TÂY NGHIÊN KEM BƠ TỎI Tuned butter, garlic confit purée Bơ, tỏi hầm trong dầu	150,000

*Signature Dishes



All prices are in VND and are subject to 10% VAT and 5% service charge.
 Please inform our service team if you have any special dietary requirements.
 Giá tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.
 Xin vui lòng báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm.
 All menu items can be served at half price & half portion for children.

DESSERT - TRÁNG MIỆNG

SOFT MAROU CHOCOLATE CAKE (V) BÁNH BÔNG LAN SÔ-CÔ-LA MAROU Raspberry purée Phức bốn tử nghiền	170,000
MANGO CHEESE CAKE* (V) BÁNH KEM PHÔ MAI XOÀI Mango compote, passion fruit sorbet Mứt xoài, kem đá chanh dây	170,000
WATERMELON, PINEAPPLE, COCONUT MILLE-FEUILLE (V) BÁNH KEM LỚP DUA HẤU, DỨA, DỪA Meringues, yuzu sorbet Lòng trắng trứng sấy, kem trái cây chanh Nhật	170,000
CHEF GIN'S SIGNATURE CAKE (V) BÁNH NGỌT TEMPUS FUGIT Chef Gin's favorite classic recipe Theo công thức yêu thích từ bếp trưởng Gin	150,000
VIETNAMESE COFFEE CRÈME CARAMEL* (V,GF) BÁNH FLAN CÀ PHÊ	150,000
SWEET LOTUS SEED SOUP (V,GF,LF,EF,NF) CHÈ LONG NHÂN HẠT SEN Dried longan, pandan leaf Nhân khô, lá dứa	130,000
SEASONAL TROPICAL FRUIT (V,GF,LF,EF,NF) TRÁI CÂY THEO MÙA	150,000
SELECTION OF ICE CREAM - CÁC LOẠI KEM TỰ CHỌN (V) Vanilla, chocolate, houji-cha tea Va-ni, sô-cô-la, quả hồ trăn	80,000/scoop
SELECTION OF SORBET - CÁC LOẠI KEM TRÁI CÂY TỰ CHỌN (V) Raspberry, passion fruit, yuzu Phức bốn tử, chanh dây, chanh Nhật	80,000/scoop

*Signature Dishes



All prices are in VND and are subject to 10% VAT and 5% service charge.
 Please inform our service team if you have any special dietary requirements.
 Giá tính bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.
 Xin vui lòng báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm.
 All menu items can be served at half price & half portion for children.



JW MARRIOTT

PHU QUOC EMERALD BAY

JW Marriott® Phu Quoc Emerald Bay

Kem Beach, An Thoi Ward, Phu Quoc District,

Kien Giang Province, 92000, Vietnam

Tel +84.297.377.9999 | Email mhrs.pqcjw.ays@marriott.com