

# 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.

\*\*\*\*

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



au 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 vốn có 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 tính 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.

\*\*\*\*

## VIETNAMESE - MÓN VIỆT NAM

### SALAD - GỎI

**BEEF, STAR FRUIT & YOUNG BANANA SALAD\* (GF,LF,EF) 260,000**

**GỎI BÒ BÓP THẤU**

Seared beef, pineapple, onion, cucumber, carrot, saw leaf, mint, hot basil  
sesame seed, crushed peanut, prawn cracker

*Bò chín, thơm, hành tây, dưa leo, cà rốt, ngò gai, bạc hà, húng quế, hạt mè, đậu phộng, bánh phồng tôm*

**PHU QUOC SEAFOOD SALAD (GF,LF,EF) 280,000**

**GỎI HẢI SẢN PHÚ QUỐC**

Tiger prawn, squid, celery, onion, tomato, carrot, mint leaves  
coriander, crushed peanut, Phu Quoc fish sauce

*Tôm sú, mực, cần tây, hành tây, cà chua, cà rốt, bạc hà, ngò, đậu phộng, nước mắm Phú Quốc*

**SALT-CURED PHU QUOC HERRING & COCONUT SALAD\* (GF,LF,EF) 250,000**

**GỎI CÁ TRÍCH PHÚ QUỐC**

Shredded coconut, onion, toasted peanut, rice paper, laksa leaf, mint leaf, perilla leaf  
coriander, crispy fried shallot, cucumber, Phu Quoc fish sauce

*Dừa bào, hành tây, đậu phộng, bánh tráng, rau răm, bạc hà, lá tía tô, ngò rí, hành phi, dưa leo và nước mắm Phú Quốc*

### APPETIZER - KHAI VỊ

**VIETNAMESE FRESH SPRING ROLL\* (GF,LF) 200,000**

**GỎI CUỐN TÔM**

Tiger prawn, avocado, fresh noodle, cucumber, carrot, crispy skin, crushed peanut, coriander, mint

*Tôm sú, trái bơ, bún, dưa leo, cà rốt, bánh đa nem, đậu phộng, ngò, bạc hà*

**FRIED PHU QUOC SEAFOOD SPRING ROLL\* (GF,LF,NF) 240,000**

**CHẢ GIÒ HẢI SẢN**

Squid, prawn, crab, shiitake mushroom, wood ear mushroom, onion, carrot, farm egg, vermicelli

*Mực, tôm, cua, nấm hương, mộc nhĩ, hành tây, cà rốt, trứng gà, miến*

**"BÁNH CUỐN" HANOI STYLE SAVOURY RICE CREPE (GF,LF,EF) 240,000**

**BÁNH CUỐN HÀ NỘI**

Minced pork, wood ear mushroom, pork loaf, cinnamon, fried shallot, dipping sauce, herbs

*Thịt heo xay, mộc nhĩ, chả quế, hành phi, nước chấm, rau thơm các loại*

**"BÁNH XÈO" HOIAN STYLE PANCAKE (LF,EF) 240,000**

**BÁNH XÈO HỘI AN**

Prawn, grilled pork, spring onion, bean sprout, wood ear mushroom, coconut milk  
fragrant herbs, rice paper

*Tôm, thịt xá xíu, hành lá, giá đỗ, mộc nhĩ, nước cốt dừa, rau thơm các loại, bánh tráng*

\*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.

## NOODLE & RICE - PHỞ, BÚN, CƠM

<b>“PHỞ BÒ” HANOI STYLE BEEF NOODLE SOUP* (GF,LF,EF,NF)</b> <b>PHỞ BÒ HÀ NỘI</b> Double boiled beef stock, beef brisket, beef tenderloin, grilled onion, shallot ginger, cinnamon, black cardamom, spring onion, coriander, fish sauce <i>Nước dùng xương bò, gân bò, thăn nội bò, hành, gừng, quế, thảo quả nướng, hành lá, rau ngò và nước mắm nêm</i>	<b>300,000</b>
<b>“PHỞ GÀ” HANOI STYLE CHICKEN NOODLE SOUP* (GF,LF,EF,NF)</b> <b>PHỞ GÀ HÀ NỘI</b> Double boiled chicken stock, chicken, shallot, ginger, coriander, lime leave, fish sauce <i>Nước dùng xương gà, thịt gà đồi Phú Quốc, rau mùi, gừng nướng, hành tím nướng, lá chanh, nước mắm</i>	<b>280,000</b>
<b>“BÚN CHẢ” HANOI STYLE GRILLED PORK NOODLE (LF,GF,EF,NF)</b> <b>BÚN CHẢ HÀ NỘI</b> Pork belly strips, pork patties, spring onion, rice noodle, coriander, perilla leaf lettuce, green papaya, carrot, sweet & sour fish sauce <i>Thịt ba chỉ heo, thịt viên, nước hàng, hành hoa, bún chần, rau ngò, tía tô, đu đủ xanh, cà rốt, nước mắm chua ngọt</i>	<b>370,000</b>
<b>“BÚN QUẬY” PHU QUOC STYLE FISH &amp; PRAWN NOODLE SOUP (GF,LF,NF)</b> <b>BÚN QUẬY PHÚ QUỐC</b> Rice noodle, fish paste, shrimp paste, An Thoi squid, calamansi, chili, herbs, fish sauce <i>Bún tươi, cá xay, tôm xay, mực trứng An Thới, trái tắc, ớt, rau gia vị, nước mắm</i>	<b>320,000</b>
<b>SIGNATURE LAMARCK SEAFOOD FRIED RICE* (LF,NF)</b> <b>CƠM CHIÊN HẢI SẢN CAY LAMARCK</b> Fried soft shell crab, bay scallop, blue swimmer crab meat, prawn, An Thoi squid shiitake mushroom, homemade chili paste, crispy shallot, cucumber, tomato, butter lettuce <i>Cua lột chiên, sò điệp, thịt cua, tôm, mực trứng, nấm hương, sốt ớt, hành phi, đưa chuột, cà chua và xà lách</i>	<b>560,000</b>

## SOUP - MÓN CANH

<b>SWEET &amp; SOUR PHU QUOC SEAFOOD SOUP (GF,LF,EF,NF)</b> <b>CANH CHUA HẢI SẢN</b> Tomato, okra, tamarind, Vietnamese herbs, fish sauce <i>Cà chua, đậu bắp, me, rau thơm, nước mắm</i>	<b>250,000</b>
--	----------------

\*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 - MÓN CHÍNH

<b>CRISPY FRIED WHOLE BLACK GROUPER, 1.000 GR* (LF,EF,NF)</b> <b>CÁ MÚ ĐEN CHIÊN GIÒN</b> Tomato, Phu Quoc green pepper sauce, coriander leaves <i>Xốt cà chua tiêu xanh Phú Quốc, ngò rí</i>	<b>1,400,000</b>
<b>TRADITIONAL BRAISED PORK BELLY (GF,LF,EF,NF)</b> <b>THỊT BA CHỈ KHO TỘ</b> Caramelized brown sugar, fish sauce, spring onion, chili <i>Nước hàng, nước mắm, hành lá, ớt</i>	<b>350,000</b>
<b>CLAYPOT SIMMERED PHU QUOC COBIA (GF,LF,EF,NF)</b> <b>CÁ BÓP KHO TỘ</b> Pork belly, caramelized sugar, Phu Quoc fish sauce, shallot, chili, pepper corn, star fruit white radish, galangal, fermented soy beans <i>Thịt ba chỉ heo, nước hàng, nước mắm, hành tím, ớt, tiêu, khế, củ cải trắng, riềng, nước tương</i>	<b>380,000</b>
<b>CRISPY PORK TROTTER* (LF,EF,NF)</b> <b>CHÂN GIÒ HEO CHIÊN GIÒN</b> Boneless pork knuckle, ginger, garlic, shallot, spring onion, cinnamon, five spices soy sauce, oyster sauce, coriander, lettuce, herbs, pickled vegetables, prawn cracker <i>Thịt chân giò rút xương, gừng, tỏi, hành tím, hành lá, quế, ngũ vị hương, nước tương, dầu hào rau ngò, xà lách, rau thơm, cải muối chua, bánh phồng tôm</i>	<b>720,000</b>
<b>STIR-FRIED LEMONGRASS CHICKEN BREAST (GF,LF,EF,NF)</b> <b>ỨC GÀ XÀO SẢ ỚT</b> Chili, spring onion, sesame oil <i>Hành lá, dầu mè</i>	<b>480,000</b>

## SIDE - MÓN ĂN KÈM

<b>STIR-FRIED MORNING GLORY (GF,LF,EF,NF)</b> <b>RAU MUỐNG XÀO TỎI</b> Garlic, chili	<b>150,000</b>
<b>WOK-FRIED "THIEN LY" FLOWER* (GF,LF,EF,NF)</b> <b>HOA THIÊN LÝ XÀO</b> Garlic, chives <i>Tỏi, hẹ</i>	<b>180,000</b>
<b>STEAMED SEASONAL VEGETABLES (V,GF,LF,EF)</b> <b>RAU CỦ THEO MÙA HẤP</b> Hanoi style sesame & peanut salt <i>Chấm muối vừng, đậu phộng Hà Nội</i>	<b>150,000</b>
<b>STEAMED JASMINE RICE (V,GF,LF,EF,NF)</b> <b>COM TRẮNG</b>	<b>60,000</b>

\*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.*

## ASIAN - MÓN Á

---

<b>STEAMED WHOLE BLACK GROUPER, 1.000 GR* (LF,EF,NF)</b> <b>CÁ MŨ ĐEN HẤP</b> Light soy sauce, ginger, spring onion, chili, coriander <i>Nước tương, gừng, hành lá, ớt, ngò rí</i>	<b>1,400,000</b>
<b>WOK-TOSSED TROPICAL ROCK LOBSTER (LF,EF,NF)</b> <b>TÔM HÙM XÀO DẦU HẢO</b> Ginger, spring onion, garlic, oyster sauce, sesame oil <i>Gừng, hành lá, tỏi, dầu hào, dầu mè</i>	<b>1,980,000</b>
<b>WOK-FRIED BUTTER PRAWN (NF)</b> <b>TÔM XÀO XỐT BƠ</b> Egg floss, milk, chili, curry leaves <i>Chả bông trứng, sữa, ớt và lá cà ry</i>	<b>780,000</b>
<b>WOK-SEARED AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN* (LF,EF,NF)</b> <b>THỊT BÒ XÀO LỨC LẮC</b> Bell pepper, onion, black fragrant sauce <i>Ớt chuông Đà Lạt, hành tây, sốt tương đen</i>	<b>780,000</b>
<b>WOK-FRIED FARM CHICKEN &amp; CASHEW NUTS* (LF,EF)</b> <b>GÀ XÀO HẠT ĐIỀU</b> Dalat bell pepper, onion, cashew nut, lime leave, basil <i>Ớt chuông, hành tây, hạt điều, lá chanh, húng quế</i>	<b>480,000</b>

\*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.*

## VEGETERIAN - MÓN CHAY

<b>DEEP-FRIED VEGETABLE SPRING ROLL (V,LF,NF)</b> <b>CHẢ GIÒ CHAY CHIÊN</b> Carrot, mung bean, mushroom, onion, spring onion, vermicelli, shallot, potato <i>Cà rốt, đậu xanh, nấm, hành, miến, khoai tây</i>	<b>200,000</b>
<b>FRESH AVOCADO SPRING ROLL (V,LF,EF)</b> <b>GỎI CUỐN CHAY</b> Green lettuce, avocado, peanut, herbs <i>Xà lách, trái bơ, đậu phộng và rau gia vị thơm</i>	<b>200,000</b>
<b>VEGETARIAN MAKI ROLL (V,LF,EF,NF)</b> <b>COM CUỘN CHAY KIỂU NHẬT</b> Avocado, braised shiitake mushroom, pickled vegetable <i>Bơ trái, nấm đông cô hầm, rau củ muối</i>	<b>220,000</b>
<b>BRAISED EGGPLANT, BROWN RICE (V,LF,EF,NF)</b> <b>CÀ TÍM HẦM GẠO LÚC</b> Roasted eggplant, lemongrass, shiitake mushroom, chili, sesame oil, soy sauce <i>Cà tím, sả, nấm hương, ớt, dầu mè, nước tương</i>	<b>250,000</b>
<b>SAUTÉED ZUCCHINI NOODLE &amp; SPAGHETTI (V,LF,EF)</b> <b>MỠ Ý SỢI DÀI VỚI BÍ NGÒI</b> Sun dried tomato, kale, pesto sauce <i>Cà chua khô, lá cải xoăn, sốt húng quế</i>	<b>260,000</b>
<b>SCRAMBLED CURRIED BEANCURD (V,GF,LF,EF,NF)</b> <b>CÀ RI ĐẬU HŨ NON</b> Mushroom, tomato, bell pepper, onion, roasted radish <i>Nấm, cà chua, ớt chuông, hành, củ cải</i>	<b>240,000</b>
<b>TOMATO BRAISED TOFU, BROWN RICE (V,LF,EF,NF)</b> <b>ĐẬU HŨ XỐT CÀ CHUA GẠO LÚC</b> Deep-fried tofu, fresh tomato sauce, coriander, Phu Quoc pepper <i>Đậu hũ chiên, sốt cà chua tươi, tiêu Phú Quốc, rau ngò</i>	<b>270,000</b>
<b>SOY SAUCE BRAISED TOFU, BROWN RICE (V,LF,EF,NF)</b> <b>ĐẬU HŨ XỐT XÌ DẦU GẠO LÚC</b> Mushroom, broccoli, carrot, garlic, vegetarian oyster sauce <i>Nấm, bông cải xanh, cà rốt, tỏi, sốt dầu hào chay</i>	<b>240,000</b>

\*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.



## JAPANESE - MÓN NHẬT BẢN

---

### YAKITORI - ĐỒ NƯỚNG XIÊN QUE

2 skewers per portion – 2 xiên que/ phần

<b>NEGIMA (LF,EF,NF)</b> Chicken thigh, leeks <i>Đùi gà, hành ba rô</i>	<b>80.000</b>
<b>TEBASAKI* (LF,EF,NF)</b> Chicken wing, teriyaki sauce, 7 spices mix <i>Cánh gà, sốt teriyaki, hương liệu 7 vị</i>	<b>80.000</b>
<b>ASPARAGUS (GF,LF,EF,NF)</b> Asparagus wrapped with bacon <i>Thịt ba chỉ cuộn măng tây</i>	<b>80.000</b>
<b>ERINGI MUSHROOM (V,LF,EF,NF)</b> Ginger soya sauce <i>Nấm đùi gà, nước tương gừng</i>	<b>60.000</b>

### SUSHI - SASHIMI

<b>SUSHI MORIAWASE (LF,NF)</b> <b>SUSHI TỔNG HỢP</b> Chef's selection of 5 kinds of sushi and 1 maki roll <i>5 loại sushi và 1 thanh cơm cuộn</i>	<b>590.000</b>
<b>SASHIMI MORIAWASE (LF,EF,NF)</b> <b>HÀM SẴN TƯƠI SỐNG TỔNG HỢP</b>  <b>— LARGE - Chef's selection of 5 kinds of sashimi</b> <b>ĐĨA LỚN - 5 loại sashimi</b>	<b>900.000</b>
<b>— SMALL - Chef's selection of 3 kinds of sashimi</b> <b>ĐĨA NHỎ - 3 loại sashimi</b>	<b>560.000</b>

\*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.*



## MAKI ROLL - CƠM CUỘN KIỂU NHẬT BẢN

<b>EEL &amp; CUCUMBER* (LF,EF,NF)</b> <b>CƠM CUỘN Lươn VÀ Dưa CHUỘT</b> Kabayaki sauce, sansyo <i>Sốt Kabayaki, bột tiêu Nhật</i>	<b>450,000</b>
<b>SPICY TUNA* (NF)</b> <b>CƠM CUỘN CÁ NGỪ CAY</b> Cucumber, shallot confit, scallion, rayu chili oil <i>Dưa leo, hành tím ngâm, dẫu ớt, hành lá</i>	<b>420,000</b>
<b>SALMON AVOCADO (LF,EF,NF)</b> <b>CƠM CUỘN CÁ HỒI VÀ TRÁI BƠ</b> "Ikura" salmon roe, green skin lemon dressing <i>Trứng cá hồi, sốt vỏ chanh</i>	<b>310,000</b>
<b>CALIFORNIA (LF,NF)</b> <b>CƠM CUỘN CALIFORNIA</b> Crab meat, avocado, cucumber, tobiko, mayonnaise <i>Thịt cua, trái bơ, dưa chuột, trứng cá chuẩn, sốt mayo</i>	<b>290,000</b>

## GRILL - MÓN NƯỚNG

<b>TARA SAIKYO YAKI* (LF,EF,NF)</b> <b>CÁ TUYẾT NƯỚNG</b> Black cod, saikyo miso sauce <i>Sốt saikyo miso</i>	<b>780,000</b>
<b>UNAGI (LF,EF,NF)</b> <b>LƯƠN NHẬT NƯỚNG</b> Eel, kabayaki sauce, sansyo pepper <i>Sốt kabayaki, bột tiêu Nhật</i>	<b>720,000</b>

\*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.*

## WESTERN - MÓN ÂU

### APPETIZER - KHAI VỊ

#### CHARCUTERIE PLATTER - CÁC LOẠI THỊT NGUỘI (LF,EF,NF) 380,000

Parma ham, salami, chorizo, mortadella, marinated olives, pickled vegetables, arugula  
Đùi heo muối, xúc xích cay, xúc xích cay chorizo, xúc xích heo muối khô kiểu Ý  
Trái ô-liu ngâm, rau củ chua, rau cải lông

#### CHEESE PLATTER - CÁC LOẠI PHÔ MAI (V,EF) 410,000

Camembert, bleu d'Auvergne, goat's milk cheese, Comté  
House made mango & pineapple chutney, walnut, grapes, grilled country bread  
Phô mai Camembert, blue d'Auvergne, phô mai dê, Comté, mứt trái xoài thơm, hạt óc chó, nho, bánh mì

#### DALAT VEGETABLES & BUFFALO MOZZARELLA (V,LF,EF,NF) 380,000

**XÀ LÁCH RAU HỮU CƠ ĐÀ LẠT VỚI PHÔ MAI SỮA TRÁU**  
Baby carrot, artichoke, beetroot, heirloom tomato, red radish, olive oil  
Cà rốt, hoa actiso, củ dền, cà chua bạch tuộc, củ cải đỏ, dầu trái ô liu

#### CAESAR SALAD (NF) 220,000

**XÀ LÁCH HOÀNG ĐẾ**  
Romaine, bacon, parmesan, anchovy, crouton  
Xà lách Romaine, thịt ba chỉ heo nướng, phô mai parmesan, cá cơm, bánh mì nướng

#### ADD CORN-FED CHICKEN BREAST plus 250,000

**Thêm phần ức gà**

#### ADD GRILLED TIGER PRAWN plus 290,000

**Thêm phần tôm nướng**

#### BETROOT-CURED SALMON (GF,EF,NF) 400,000

**CÁ HỒI ĐÀO MUỐI**  
Vodka, orange segment, avocado cream, caper, cucumber, crème fraîche, dill  
Rượu vodka, cam, quả bơ nghiền, nụ bạch hoa, dưa leo, kem chua, thì là

### SOUP - MÓN SÚP

#### NEW ENGLAND STYLE CLAM CHOWDER (EF,NF) 270,000

**SÚP NGHÊU**  
Little neck clam, onion, carrot, leek, potato, fennel, cream  
Nghêu, hành tây, cà rốt, tỏi tây, khoai tây, củ thì là, kem

#### FOREST MUSHROOM CONSOMMÉ (V,NF) 280,000

**SÚP NẤM TRONG**  
Porcini & cheese tortellini, eryngii mushroom, carrot & zucchini pearls  
Mỳ bọc phô mai nấm rừng, nấm đùi gà, cà rốt & bí ngòi trân châu

\*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.

## PASTA - MÌ Ý

<b>HOMEMADE CHEESE TORTELLINI (V,NF)</b> <b>MỠ VIÊN PHÔ MAI</b> Comté cheese, Ricotta cheese, egg, porcini cream <i>Phô mai Comté, phô mai Ricotta, lòng trắng trứng, sốt kem nấm rừng</i>	<b>430.000</b>
<b>LASAGNA BOLOGNESE (EF,NF)</b> <b>MỠ BÒ BỎ LÒ</b> Braised beef, mornay sauce, nutmeg, parmesan <i>Bò xay hầm, sốt phô mai, nhục đậu khấu, phô mai Parmesan</i>	<b>460.000</b>
<b>SQUID INK SPAGHETTI, PHU QUOC SEAFOOD ARRABIATA SAUCE (LF,EF,NF)</b> <b>MỠ Ý SỢ ĐEN NẤU VỚI HẢI SẢN PHÚ QUỐC SỐT CÀ CHUA CAY</b> Prawn, squid, clam, chili, olive, tomato sauce, parsley <i>Tôm, mực, nghêu, ớt, trái ô liu, sốt cà chua cay, mùi tây</i>	<b>450.000</b>

## MAIN - MÓN CHÍNH

<b>PHU QUOC MARKET FISH, CATCH OF THE DAY</b> <b>CÁ ĐÁNH BẮT TRONG NGÀY</b>	<b>580.000</b>
<b>BAKED SPINY LOBSTER "THERMIDOR"* (NF,EF)</b> <b>TÔM HÙM NƯỚNG</b> Gruyere cheese, Dijon mustard, mornay sauce, broccolli <i>Phô mai Gruyere, mù tạt vàng, bông cải xanh, sốt phô mai</i>	<b>1.980.000</b>
<b>BBQ PORK RIBS (EF,NF)</b> <b>SƯỜN HEO NƯỚNG BBQ</b> Fried potato, onion, garlic, thyme, green salad <i>Khoai tây chiên, hành tây, tỏi, hương thảo, sa lát</i>	<b>580.000</b>
<b>JACK'S CREEK AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN, 200G (EF,NF)</b> <b>THÂN NỘI BÒ ÚC NƯỚNG</b> Mashed potato, French beans, beef jus <i>Khoai tây nghiền, đậu Pháp, nước cốt bò</i>	<b>880.000</b>

\*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.

**JACK'S CREEK AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF RIBEYE, 300G (EF,NF)** **980,000**  
**ĐÁU THÂN NGOẠI BÒ ÚC NƯỚNG**

Mashed potato, French beans, beef jus  
*Khoai tây nghiền, đậu Pháp, nước cốt bò*

**AUSTRALIAN LAMB RACK (LF,EF,NF)** **790,000**  
**SƯỜN CỪU ÚC**

Parsley crust, creamed polenta, rosemary jus  
*Mùi tây gia vị tống hợp, kem ngô nghiền, nước cốt cừu hương thảo*

**ROTTISSERIE CHICKEN (GF,EF,NF)** **590,000**  
**GÀ NƯỚNG**

Corn-fed chicken, Dalat vegetable, potato wedges, arugula, grain mustard sauce  
*Gà ngũ cốc, rau củ Đà Lạt nướng, khoai tây bố cau, rau cải lông, sốt mù tạt hạt*

**LAMARCK SIGNATURE WAGYU BEEF BURGER\* (NF)** **590,000**  
**BÁNH BURGER "LAMARCK"**

Wagyu beef patty, bacon, caramelized onion, iceberg lettuce, cheddar cheese  
*Thịt bò Wagyu xay, ba chỉ heo nướng, hành tây xào mềm, xà lách cuộn, phô mai Cheddar*

## SIDE - MÓN ĂN KÈM

**SIMPLE GREEN SALAD (V,GF,LF,EF,NF)** **100,000**  
**XÀ LÁCH RAU XANH**

Dalat farm greens, heirloom tomato, balsamic dressing  
*Rau xanh Đà Lạt, cà chua bạch tuộc, sốt dấm*

**PLANCHA-SEARED GREEN ASPARAGUS (V,GF,EF)** **180,000**  
**MÀNG TÂY NƯỚNG**

Roasted walnut, Parmesan cheese  
*Hạt óc chó nướng, phô mai Parmesan*

**FRENCH FRIES (V,GF,LF,EF,NF)** **150,000**  
**KHOAI TÂY CHIÊN**

Sea salt  
*Muối*

**MASHED POTATO (V,GF,NF,EF)** **150,000**  
**KHOAI TÂY NGHIÊN**

Churned butter  
*Bơ, tỏi hầm trong dầu*

\*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 - MÓN TRÁNG MIỆNG

<b>SWEET LOTUS SEED SOUP (V,GF,LF,EF,NF)</b> <b>CHÈ LONG NHÂN HẠT SEN</b> Dried longan, pandan leaf <i>Nhân khô, lá dứa</i>	<b>130.000</b>
<b>VIETNAMESE COFFEE CRÈAM CARAMEL* (V,GF,NF)</b> <b>BÁNH FLAN CÀ PHÊ</b> Farm egg, milk, cream, assorted fruits <i>Trứng, sữa, kem tươi, trái cây tươi</i>	<b>150.000</b>
<b>MANGO CHEESE CAKE*</b> <b>BÁNH KEM PHÔ MAI XOÀI</b> Mango compote, passion fruit sorbet <i>Mứt xoài, kem đá chanh dứa</i>	<b>170.000</b>
<b>MAROU CHOCOLATE GINGER TART (V,GF,NF)</b> <b>BÁNH TẶC SÔ CÔ LA MAROU VỊ GỪNG</b> Marou chocolate 76%, farm egg, milk, cream <i>Sô cô la Marou 76%, trứng, sữa, kem</i>	<b>170.000</b>
<b>CHEF GIN'S SIGNATURE CAKE</b> <b>BÁNH NGỌT TEMPUS</b> Chef Gin's favorite classic recipe <i>Theo công thức yêu thích từ Bếp trưởng Gin</i>	<b>170.000</b>
<b>SEASONAL TROPICAL FRUIT (V,GF,LF,EF,NF)</b> <b>TRÁI CÂY THEO MÙA</b>	<b>200.000</b>
<b>SELECTION OF ICE CREAM (V)</b> <b>Các loại kem tự chọn</b> Vanilla, chocolate, pistachio <i>Va-ni, sô-cô-la, quả hồ trăn</i>	<b>60.000/ scoop</b>
<b>SELECTION OF SORBET (V)</b> <b>Các loại kem đá trái cây tự chọn</b> Raspberry, passion fruit, mango <i>Phúc bồn tử, chanh dứa, xoài</i>	<b>60.000/ scoop</b>

\*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](mailto:mhrs.pqcjw.ays@marriott.com)