

# 三希樓

*San Xi Lou*

川菜 粵菜 點心

Sichuan • Cantonese • Dimsum



# 涼菜

애피타이저

KHAI VI

☺ 推介 | Signature  
Món Khuyên Dùng

☺ 蒜泥白肉

Sliced Pork Belly with Mashed Garlic  
Ba Chỉ Cuộn Tỏi Bằm  
으깬 마늘을 곁들인 얇게 썬 삼겹살  
280

## APPETIZER

涼拌海蜆雲耳 ☺

Chilled Jelly Fish with  
White Fungus

Gỏi Sứa Trộn với Tuyết Nhĩ  
흰목이버섯 해파리 냉채

250

海蜆皮蛋

Chilled Jelly Fish and  
Preserved Egg

Gỏi Sứa với Trứng Bách Thảo  
목이버섯 해파리 냉채

230

涼拌黑木耳

Chilled Black Fungus with  
Sealion Oil

Gỏi Nấm Mèo  
파기름 목이버섯 무침

180

涼拌麻辣海帶絲 ☺☺

Chilled Seaweed with  
Chilli Oil

Gỏi Phở Tai Cay  
고추기름 다시마 무침

180

酸辣海蜆頭黑木耳 ☺☺

Hot & Sour Black Fungus with  
Jelly Fish

Nấm Mèo Chua Cay với Sứa  
목이버섯 해파리 냉채

180

蒜泥拍黃瓜

Chilled Cucumber with  
Mashed Garlic

Dưa Leo Trộn với Tỏi  
파기름 목이버섯 무침

180

# 涼菜

애피타이저

KHAI VI

☺ 推介 | Signature  
Món Khuyên Dùng



蒜片頂級牛仔粒 ☺

Pan-Fried Diced Beef with Garlic Slices

Thăn Bò Áp Chảo Với Tỏi Lát

얇게 썬 마늘을 넣고 팬에 구운 큐브 스테이크

380

## APPETIZER

蔥油豆乾絲

Sliced Dried Bean Curd with  
Sealion Oil

Phù Trúc Trứng trộn với  
Dầu Hành Gừng

파기름을 곁들여 얇게 썬 유부

180

麻辣豆乾絲 🌶️

Sliced Dried Bean Curd with  
Spicy Sauce

Phù Trúc Trứng trộn với  
Sốt Cay

매콤한 소스를 곁들인 얇게 썬 유부

180

四川雞蛋豆乾

Sichuan Style Bean  
Curd Stick

Phù Trúc Trứng Kiểu Tứ Xuyên

사천식 두부스틱

180

小蔥皮蛋豆腐

Preserved Egg with Green  
Onion & Tofu

Đậu Hủ Trộn với Trứng Bách Thảo  
& Hành Lá

파와 두부를 곁들인 피단

180

青椒皮蛋 ☺

Green Chilli & Preserved Egg

Trứng Bách Thảo với ớt Xanh

피망과 피단

160

香油腐皮

Bean Curd with Sesame Oil

Phù Trúc Sốt Dầu Mè

참기름을 곁들인 두부

160

# 涼菜

애플타이저

KHAI VI

推介 | Signature  
Món Khuyên Dùng



三 麻辣口水雞

Marinated Chicken with  
Peanut in Spicy Sauce

Gà Hấp Dầu Ớt

매콤한 소스에 땅콩을 곁들여 절인 닭고기

660 / 半隻 / Half / Nửa con

1,100 / 隻 / Whole / Nguyên con

## APPETIZER

麻辣手撕口水雞 三

Marinated Shredded Chicken with Peanut  
in Spicy Sauce

Gà Xé Cay Tứ Xuyên

매콤한 소스에 땅콩을 곁들인 잘게 썬 절인 닭고기

710

美極雞軟骨

Chicken Cartilage with Soy Sauce

Sụn Gà Xào Xi Dầu Thượng Hạng

미국계연골

230

涼拌麻辣萵筍絲

Chinese Celtuce with Chili Oil

Gỏi Ngó Xuân Cay

고추기름을 궁채무침

220

涼拌萵筍絲

Chinese Celtuce Scallion Oil

Gỏi Ngó Xuân

파기름을 궁채무침

200



**三 片皮鵝 (兩食、需預訂)**  
 Peking Goose (Two Serving Style) (Pre-Order)  
 Ngỗng Quay Bắc Kinh (2 Món) (Đặt Trước)  
 북경식 거위 바비큐(2인분) 사전 주문 메뉴  
**4,280 / 隻 | Whole**

**化皮乳豬 (預定)**  
 Roasted Suckling Pig (Pre-order)  
 Heo Sứa Quay (Đặt trước)  
 애저구이 (사전 주문 메뉴)  
**3,280 / 隻 / Whole / Nguyên con**

**明爐燒鵝皇(預定) 三**  
 Roasted Goose (Pre-order)  
 Ngỗng Quay (Đặt trước)  
 거위 구이 (예정)  
**1,380 / 例 / Portion / Phần**  
**1,980 / 半隻 / Half / Nửa con**  
**3,380 / 隻 / Whole / Nguyên con**

# 明爐燒味

바비큐

## BARBEQUE MÓN QUAY

**三 推介 | Signature**  
 Món Khuyến Dùng

**三 希樓吊燒雞**  
 Sanxilou Crispy-Fried Chicken  
 Gà Quay Tam Hy Lầu  
 바삭한 프라이드 치킨  
**620 / 半隻 / Half / Nửa con**  
**1,100 / 隻 / Whole / Nguyên con**

**白切走地雞**  
 Poached Chicken  
 Gà Thả Vườn  
 닭백숙  
**560 / 半隻 / Half / Nửa con**  
**1,030 / 隻 / Whole / Nguyên con**

**明爐燒味雙拼 (燒鵝/叉燒/腩仔)**  
 BBQ Assortment two selection (Roasted Goose / BBQ Pork / Roasted Pork Belly)  
 BBQ Hai Món (Ngỗng Quay / Xá Xíu / Ba Rọi Quay)  
 모듬 바비큐, 2개 선택 (거위 구이/ 돼지고기 바비큐/삼겹살 구이)  
**680**



**明爐蜜汁叉燒 三**  
 Roasted Pork  
 Xá Xíu Nướng  
 돼지고기 바비큐  
**550**

**明爐燒腩仔**  
 Roasted Pork Belly  
 Thịt Ba Rọi Quay  
 삼겹살 구이  
**550**

所有價目均以VND,000計算· All prices are in ,000VND  
 Tất cả giá tính bằng ,000VND · 모든 가격의 단위는 베트남 동등 ,000VND입니다

# 湯類

수프

SOUP  
CANH



## 杏汁豬肺湯

Pork Lung Almond Soup  
Canh Hạnh Nhân với Phổi Heo  
아몬드 돼지허파 수프

270 / 位 | Pax 1,000 / 窩 | Pot 2,480 / 頂 | Big Pot

## 瑪馬卡螺頭湯/ 頂(預定)

Double-boiled Maca Soup with Conch/ Big Pot (Pre-order)  
Canh Sâm Maca Tiềm Ốc/ Thổ Lớn (Đặt Trước)  
마카로니탕/탑(예정)  
7,280

## 五指毛桃燉雞

Double-boiled Ficus Hirta Soup with Chicken  
Canh Ngũ Chi Mao Đào Tiềm Gà  
오지개복숭아찜닭/꼭지  
330 / 位 | Pax | 위  
2,680 / 頂 | Big Pot | 꼭지

## 蘿蔔絲海魚湯

Stewed Turnip Fish Soup  
Canh Cá Hầm Củ Cải  
순무 생선 스투  
1,120 / 窩 | Pot

## 蟲草花螺頭花膠燉雞湯

Double-Boiled Chicken Soup with Conch & Cordyceps Flower  
Canh Gà Hầm với Ốc & Bông Đông Trùng Thảo  
소라와 동충하초를 넣고 중탕한 치킨 수프  
470 / 位 | Pax  
2,320 / 窩 | Pot  
4,280 / 頂 | Big Pot

## 野山辣椒酸辣湯

Hot & Sour Soup with Seafood & Pork  
Canh Chua Cay Hải Sản  
해산물과 돼지고기를 넣은 산라탕  
190 / 位 | Pax  
800 / 窩 | Pot



# 鮑參翅

전복과 해삼

BÀO NGƯ  
& HẢI SÂM



## 紅燒金山勾翅

Braised Superior Shark's Fin  
in Brown Sauce

Hồng Xiu Vi Cá Thượng Hạng

최고급 삭스핀 찜

2,150 / 位 | Pax

## ABALONE AND SEA CUCUMBER

### 原隻鮑魚扣遼參

Braised Abalone with Sea Cucumber

Bào Ngư Hâm Hải Sâm

해삼을 곁들인 전복조림

1,350 / 位 | Pax

### 迷你佛跳牆

Mini Buddha Jump Over The Wall

Phật Nhảy Tường

미니 불도장

1,030 / 位 | Pax

### 冰糖燉燕窩

Sweetened Bird's Nest with Red Dates

Chè Yến với Táo Đỏ

대추를 곁들인 달콤한 제비집

710 / 位 | Pax

# 游水海鲜

활해산물

HẢI SẢN TƯỞI SỐNG



## LIVE SEAFOOD

### 大花龍蝦

Local Flower Lobster

Tôm Hùm

로컬 플라워 랍스터

**5,440/KG**

### 上湯焗

Baked with Superior Broth

Chần với Nước Dùng

Thượng Hạng

육수 구이

### 牛油芝士焗

Baked with Butter Cheese

Sốt với Bơ Phô Mai

버터치즈 구이

### 辣子炒



Sichuan Style Stir-Fried

Xào Cay Tứ Xuyên

사천식 볶음

### 麻婆豆腐



Mapo Tofu

Mapo Tofu

마파두부

### 刺身

Sashimi

Ăn Sống

사시미

### 西澳龍蝦

West Australian Lobster

Tôm Hùm Tây Úc

**3,440/KG**

### 上湯焗



Baked with Superior Broth

Chần với Nước Dùng

Thượng Hạng

육수 구이

### 牛油芝士焗

Baked With Butter Cheese

Sốt với Bơ Phô Mai

버터치즈 구이

### 辣子炒



Sichuan Style Stir-Fried

Xào Cay Tứ Xuyên

사천식 볶음

### 麻婆豆腐



Mapo Tofu

Mapo Tofu

마파두부

### 刺身

Sashimi

Ăn Sống

사시미





# 游水海鮮

활해산물

HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

## LIVE SEAFOOD

### 東星斑

Coral Trout Fish  
Cá Mú Đỏ  
무늬바리

**5,440/KG**

清蒸

Steamed with Soy Sauce  
Hấp Xi Dầu  
간장찜

酸菜

Boiled with Pickled Cabbage & Chili  
Nấu với Dưa Chua  
절인 양배추와 고추를 넣고 조리

水煮

Sichuan Style Boiled  
Chân Kiểu Tứ Xuyên  
사천식 조리

### 清蒸蘇眉魚

Steamed Wrasse Humphead  
with Soy Sauce  
Cá Sú Mì Hấp Xi Dầu  
큰양늘래기간장찜

**6,480/KG**

### 象拔蚌

Geoduck  
Ốc Vòi Voi  
코끼리 조개

**1,760/KG**

刺身

Sashimi  
Ăn Sống  
사시미

堂灼

Poached in Superior Broth  
Chân với Nước Dùng  
육수에 데침

# 游水海鲜

활해산물

HẢI SẢN TƯƠI SỐNG



## LIVE SEAFOOD

### 肉蟹

Mud Crab  
Cua Thịt  
머드크랩

**2,080/KG**

### 香辣炒

Spicy-Fried  
Xào Cay  
매콤하게 볶음

### 避风塘炒

Hongkong-Style  
Stir-Fried with Garlic  
Xào Tỏi Ót  
kiểu Hongkong  
홍콩식 마늘 볶음

### 黃金炒

Stir-Fried with  
Salted Eggs  
Xào Trứng Muối  
소금에 절인 계란을 곁들여 볶음

### 薑葱炒

Wok-Fried with  
Green Onions & Ginger  
Xào với Hành Gừng  
대파와 생강을 넣고 볶음

### 粉絲煲

Stir-fried with  
Vermicelli  
Miến Tay Cầm  
조짱 당면솔

### 龍蝦仔

Baby Lobster  
Tôm Hùm Baby  
베이비 랍스터

**790/PC**

### 蒜茸粉丝蒸

Steamed with  
Garlic & Vermicelli  
Hấp Miến Tỏi  
마늘과 버미첼리를 곁들인 찜

### 牛油芝士焗

Baked with  
Butter Cheese  
Sốt với Bơ Phô Mai  
버터치즈 구이

### 辣子炒

Sichuan Style Stir-Fried  
Xào Cay Tứ Xuyên  
사천식 볶음

### XO醬粉絲煲

Stir-fried with Vermicelli  
in XO Sauce  
Miến Tay Cầm với Sốt XO  
조짱 당면솔



# 游水海鮮

활해산물

HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

## LIVE SEAFOOD

### 老虎斑

Tiger Grouper Fish

Cá Mú Cọp

타이거그루퍼

**1,120/KG**

### 清蒸

Steamed with Soy Sauce

Hấp Xi Dầu

간장찜

### 水煮

Sichuan Style Boiled

Chân Kiểu Tứ Xuyên

사천식 조림

### 酸菜

Boiled with Pickled Cabbage & Chili

Nấu với Dưa Chua

절인 양배추와 고추를 넣고 조림

### 青椒清香魚

Boiled with Green Chili & Peppercorn

Chân với Ớt Xanh & Hoa Tiêu

고추와 페퍼콘을 곁들여 삶은 생선필레

### 鮮鮑魚

Fresh Abalone

Bào Ngư

신선한 전복

**300**

/ PC - 2PCS UP | 2隻起

### 果皮蒸

Steamed with Tangerine Peel

Hấp với Trần Bì

귤 껍질을 곁들인 찜

### 剁椒蒸

Steamed with Pickle Red Chili

Hấp với Ớt Băm

절인 홍고추를 곁들인 찜

# 游水海鮮

활해산물

HẢI SẢN TƯƠI SỐNG



## LIVE SEAFOOD

### 扇貝

Diver Scallop  
Sò Điệp  
가리비

**230**

/PC - 2PCS UP | 2隻起

### 蒜茸粉絲蒸

Steamed with Garlic & Vermicelli  
Hấp Miến Tỏi  
마늘과 버미첼리를 곁들인 찜

### XO醬蒸

Steamed with XO Sauce  
Hấp Sốt XO  
XO 소스 찜

### 野生海蝦

Giant River Prawn  
Tôm Sú Biển  
큰징거미새우

**230**

/PC - 6PCS UP | 6隻起

### 胡椒焗

Baked with White Pepper  
Ủ với Tiêu Trắng  
백후추를 곁들인 구이

### 蒜茸粉絲蒸

Steamed with Garlic & Vermicelli  
Hấp Miến Tỏi  
마늘과 버미첼리를 곁들인 찜

### 椒鹽炒

Wok-Fried with Salt & Pepper  
Rang Muối  
소금과 후추를 넣고 익혀 볶음

### 豉油皇煎

Wok-Stewed with Supreme Soya Sauce  
Áp Chảo với Xi Dầu Thượng Hạng  
최고급 간장을 넣고 익혀 조리

### 白灼

Poached with Soya Sauce  
Luộc  
간장 데침

### 辣子炒

Sichuan Style Stir-Fried  
Xào Cay Kiểu Tứ Xuyên  
사천식 볶음

### XO醬粉絲煲

Stir-fried with Vermicelli in XO Sauce  
Miến Tay Cẩm với Sốt XO  
조짱 당면솥

### 上湯焗

Baked with Superior Broth  
Chần với Nước Dùng Thượng Hạng  
육수 구이

### 黃金炒

Stir-Fried with Salted Eggs  
Xào với Trứng Muối  
소금에 절인 계란을 곁들여 볶음

### 香辣炒

Spicy-Fried  
Xào Cay  
매콤하게 볶음



### 水煮魚片

Sichuan Style Boiled Fish Fillets

Cá Chần Sốt Cay Tứ Xuyên

절인 갖을 곁들인 생선스튜

**1,250**

# 海鮮

해산물

## HẢI SẢN



## SEAFOOD

### 招牌酸菜魚

Braised Fish Fillets with Preserved Mustard Greens

Cá Om Dưa Chua Cay

보존처리된 겨자잎을 곁들인 생선필레 조림

**1,250**

### 酸辣金湯魚片

Stewed Fish with Pickled Mustard Cabbage

Cá Kho Dưa Cải Chua Cay

절인 갖을 곁들인 생선스튜

**1,250**

### 水煮鮮田雞

Sichuan Style Boiled Frog

Ếch Cay Chân Kiểu Tứ Xuyên

사천식 삶은 개구리

**880**

### 薑葱生蠔煲

Sauteed Oyster with Ginger and Spring Onion

Hàu Xào Hành Gừng Tay Cẩm

생강파 굴전골

**880**

### 酥炸生蠔

Deep-fried Oyster

Hàu Chiên Giòn

생굴을 바삭하게 튀기다

**880**

### 油泡帶子蝦球

Stir-Fried King Prawn with Scallops

Tôm Xào với Sò Đẹp

가리비를 곁들인 왕새우 볶음

**870**

# 海鮮

해산물

HẢI SẢN



## 青椒清香魚

Boiled Fish Fillet with Green Chili & Peppercorn

Cá Phi Lê với Ớt Xanh & Hoa Tiêu

고추와 페퍼콘을 곁들여 삶은 생선필레

1,750

## SEAFOOD

### 火爆大蝦球

Wok-Fried King Prawn with Celtuce

Tôm Xào Cay với Rau Cân

셀터스를 곁들여 wok에 볶은 왕새우

790

### 咕嚕蝦球

Sweet and Sour Prawn

Tôm Chua Ngọt

새우볼

790

### 宮保蝦球

Kung Pao Prawn

Tôm Cung Bảo

왕새우볼

790

### 翡翠大蝦球

Sauteed Prawns with Seasonal Green

Tôm Phỷ Thúy

계절채소를 곁들인 새우 볶음

710

### 霸王辣子田雞

Sauteed Frog with Spicy Red Chilli

Ếch Xào Cay Bá Vương

매콤한 홍고추를 곁들인 개구리 볶음

740 / 例 | 1,030 / 大

### 薑蔥爆田雞

Sauteed Frog with Ginger & Spring Onion

Ếch Xào với Hành Gừng

생강과 파를 곁들인 개구리 볶음

520

### 剝椒蒸海白鯧

Steamed Eel with Pickle Red Chilli

Cá Chình Hấp với Ớt Băm

절인 홍고추를 곁들인 장어찜

630

### 椒鹽鮮魷

Deep-fried Squid with Salted Pepper

Mực Rang Muối

소금후추를 곁들인 오징어 튀김

500

### 避風塘豉椒炒白蜆

Hong Kong Style Clams with Black Bean Sauce

Nghêu Xào với Tàu Xì kiểu Hong Kong

블랙빈 소스를 곁들인 홍콩식 조개

480

### 油鹽水浸白蜆

Giant Clams in Salted Soup

Nghêu Chần Nước Muối

소금으로 간을 한 대합조개탕

480

所有價目均以VND,000計算· All prices are in ,000VND · Tất cả giá tính bằng ,000VND · 모든 가격의 단위는 베트남 천동 ,000VND입니다



### 水焗頂級牛肉

Sichuan Style Boiled Beef  
Bò Chần Sốt Cay Tứ Xuyên  
사천식 삶은 쇠고기

**1,230**

# 肉類

육류

THỊT

## MEAT



### 金湯頂級肥牛肉

Stewed Beef in  
Spicy Pumpkin Soup

Ba Chỉ Bò Chần với  
Bí Đỏ Sốt Cay

매콤한 호박 수프 비프 스투

**1,300**

### 沙爹頂級肥牛粉絲煲

Sauteed Premium Beef Slices and  
Vermicelli with Chili Sauce  
in Casserole

Miến Bò Thượng Hạng Tay Cẩm

사디 프리미엄 불고기 당면솔

**1,080**

### 水焗滑肉片

Sichuan Style Boiled  
Sliced Pork

Thịt Heo Chần với  
Sốt Cay Tứ Xuyên

사천식 삶은 돼지고기

**1,030**

### 腰果黑椒頂級牛肉粒

Stir-fried Premium Beef Diced with  
Cashew Nut in Black Peppers Sauce

Bò Lức Lắc Xào Hạt Điều với  
Sốt Tiêu Đen

캐슈넛 블랙 피망 톱 쇠고기 알갱이

**880**

### 鹹魚蒸肉餅

Steamed Marinated Salty Fish  
with Minced Pork

Cá Mặn Hấp Thịt Bằm

소금에 절인 생선찜 패티

**680**

### 鹹蛋蒸肉餅

Steamed Salted Eggs with  
Minced Pork

Trứng Muối Hấp Thịt Bằm

소금에 절인 계란찜 패티

**480**

### 正宗毛血旺

Sichuan Assortment Stew  
Phá Lẩu kiểu Tứ Xuyên

사천식 모듬 스투

**790**

### 招牌咕嚕肉

Sweet and Sour Pork  
Sườn Chua Ngọt

탕수육

**630**

### 豬潤浸農家時蔬

Boiled Pork Liver with Seasonal Greens  
Gan Heo Chần với Rau Mùa

계절채소를 곁들여 삶은 돼지간

**630**

### 正宗四川回鍋肉

Sichuan Style Twice Cooked Pork  
Ba Chỉ Xào kiểu Tứ Xuyên

사천식으로 두번 조리한 돼지고기

**480**

# 家禽類

가금류

POULTRY  
GIA CẦM



惹味之選

TASTY  
CHOICE

## 霸王辣子雞

Sautéed Diced Chicken with Spicy Red Chilli

Gà Xào Cay Bá Vương

매콤한 홍고추를 곁들인 닭고기 볶음

例 790 / Portion

大 1,020 / Large

## 貢椒麻辣雞

Steamed Chicken with  
Red & Green Chilli

Gà Chần Cay vớiỚt Ngâm

홍고추와 풋고추를 곁들인 찜닭

660 / 半隻 / Half / Nửa con

1,020 / 隻 / Whole / Nguyên con

## 四川宮保雞丁

Sichuan Kung Pao Chicken

Gà Cung Bảo Tứ Xuyên

사천식 쿵파오 치킨

420

## 乾煸鴨腸

Sautéed Duck Intestine  
with Spices

Ruột Vịt Xào Cay

오리 소시지를 볶다

280

## 豉油皇鴨腸

Sautéed Duck Intestine with  
Premium Soy Sauce

Ruột Vịt Xào Xi Dầu

간장 왕오리 소시지

280



# 蔬菜豆腐

채소 두부

VEGETABLES  
RAU CỦ & TÀU HỦ

## 正宗四川麻婆豆腐

Authentic Sichuan Mapo Tofu

Đậu Hủ Mapo Tứ Xuyên

정통 사천식 마파두부

470

## 海皇一品豆腐煲

Seafood Tofu  
in Casserole

Đậu Hủ Hải Sản  
Nhất Phẩm Tay Cầm

해산물 두부 캐서롤

550

## 竹笙瑤柱扒雙時蔬

Braised Bamboo Pith with  
Vegetables & Dried Scallops

Rau Mù & Trúc Sanh Chân  
với Sò Điệp Khô

채소와 말린 가리비를 곁들인 죽순조림

550

## 虎皮尖椒

Pan-seared Green Chili Pepper

Ớt Xoăn Xào Xi Dầu

호피파리고추

320

## 竹笙鼎湖上素

Braised Vegetables  
with Bamboo Pith

Trúc Sanh  
Chân với Rau Củ

죽순을 곁들인 채소조림

470

## 瑤柱蒸水蛋

Steamed Egg  
with Dried Scallop

Trứng Hấp  
với Sò Điệp Khô

말린 가리비를 곁들인 계란찜

430

## 三式蛋浸時蔬

Seasonal Greens with Eggs,  
Preserved Eggs and Salted Eggs

Rau Mù Chân với  
Ba Loại Trứng

계란, 피단, 소금에 절인 계란을 곁들인 계절채소

390

# 蔬菜 豆腐

채소 두부

VEGETABLES  
RAU CỦ & TÀU HỦ



## 乾煸肉鬆四季豆

Sauteed String Beans with Minced Pork

Đậu Que Xào Lá Ô Liu & Thịt Băm

다진 돼지고기를 곁들인 완두콩 볶음

390

## 勝瓜洋蔥炒雲耳

Sauteed Luffa with Onion and Black Fungus

Mướp Xào Hành Tây với Nấm Mèo

수박 양파 구름버섯 볶음

420

## 時蔬(蒜蓉/清炒/上湯/油鹽水浸)

Seasonal Vegetables  
Garlic / Sauteed / in Superior Broths /  
in Salted Soup

Rau mùa (Xào tỏi / xào / chần với  
nước dùng thượng hạng / nước muối)

계절채소 소금장국 / 고급육수

390

## 啫啫蝦醬時蔬煲

Sizzling Morning Glory with Shrimp Paste Pot

Rau Muống  
Xào Mắm Ruốc Tay Cẩm

젤 새우젓 냄비

390

## 酸辣炒土豆絲

Sauteed Shredded Potato with Sour Spicy Sauce

Khoai Tây Sợi Xào Chua Cay

산라소스 감자 볶음

260

## 酸辣 / 燴炒蘿蔔絲

Sichuan Style Sauteed Turnip /  
with Sour Spicy Sauce /  
Sichuan Style Sauteed Turnip  
Củ Cải Trắng Xào Chua Cay / Xào Cay  
사천식 순무구이 / 산라소스

260

## 青椒炒土豆絲

Sauteed Shredded Potato  
with Green Chili

Khoai Tây Sợi Xào với Ớt Xanh

잘게 썬 감자와 풋고추 볶음

260



# 乾鍋系列

웍요리

DRIED-WOK  
MÓN XÀO

## 乾鍋雞件

Wok - Fried Chicken with Chilli

Gà Xào Cay Tứ Xuyên

고추를 곁들여 웍에 볶은 닭고기

**710**

惹味之選

TASTY  
CHOICE

## 乾鍋鮮田雞

Wok-Fried Frog with Chilli

Ếch Xào Cay Tứ Xuyên

고추를 곁들여 웍에 볶은 개구리

**710**

## 乾鍋頂級牛肉粒

Wok-Fried Diced Beef with Chilli

Bò Mỹ Xào Cay Tứ Xuyên

고추를 곁들여 웍에 볶은 쇠고기

**1,030**

## 乾鍋黃鱔片

Wok-Fried Sliced Eel with Chilli

Lươn Xào Cay Tứ Xuyên

고추를 곁들여 웍에 볶은 장어

**630**

## 乾鍋豬大腸

Wok-Fried Pork Intestines with Chilli

Bao Tử Heo Xào Cay Tứ Xuyên

고추를 곁들여 웍에 볶은 돼지내장

**550**

# 飯 麵

밤  
과  
면

CƠM & MÌ



正宗四川擔擔麵

Authentic Sichuan Dan Dan Noodles

Mì Dan Dan Tứ Xuyên

정통 사천식 탄탄면

120

## RICE & NOODLES

### 蝦球湯/爛伊麵

Soup Efu Noodles /  
Braised Efu noodle with Prawn

Mì Efu Canh / hãm với Tôm

새우 볶음면/새우를 넣은 국수

700

### 三希樓招牌炒飯

Sanxilou Signature Fried Rice

Cơm Chiên Tam Hy Lâu

SXL 시그니처 볶음밥

630

### 乾炒和牛河粉

Wagyu Beef Fried Flat Rice Noodles

Hủ Tiếu Xào Bò Wagyu

와규 쇠고기 납작 쌀국수 볶음

630

### 時蔬和牛炒河粉

Wagyu Beef Fried Flat Rice Noodles with  
Seasonal Vegetables

Hủ Tiếu Sốt Bò Wagyu

계절채소를 곁들인 와규 쇠고기 납작 쌀국수 볶음

630

### 黑松露海鮮炒飯

Black Truffle Seafood Fried Rice

Cơm Chiên Hải Sản với Nấm Truffle

블랙 트러플 해산물 볶음밥

550

### 金瑤蛋白炒飯

Conpoy Fried Rice with Eggs White

Cơm Chiên Với Sò Điệp Khô &  
Lòng Trứng Trắng

계란 흰자 콘포이 볶음밥

550

### 乾燒伊麵

Braised E-fu Noodles with  
Chives & Mushrooms

Mì Efu Xào Khô

부추와 버섯을 곁들인 이푸누들

420

# 飯 麵

밥  
과  
면

CƠM & MÌ



## RICE & NOODLES

### 鹹魚雞粒炒飯

Diced Chicken & Salted Fish  
Fried Rice

Cơm Chiên Cá Mặn  
Với Thịt Gà

젓갈볶음밥

480

### 螞蟻上樹 🍲

Sauteed Vermicelli  
with Spicy Minced Pork

Kiến Leo Cây

개미가 나무에 오르다

420

### 豉油皇銀芽炒麵

Stir-fried Noodles with  
Supreme Soy Sauce

Mì Xào  
Xi Dầu Thượng Hạng

간장황은나물볶음면

380

### 菜肉雲吞

Pork & Vegetables Wonton  
Hoành Thánh Rau với Thịt

돼지고기 야채 완탕

180

### 韭菜水餃

Pork & Chive Dumplings  
Sủi Cảo Thịt với Hẹ

돼지고기 부추 만두

180

### 紅油水餃 🍲

Pork Dumpling in Spicy Sauce  
Sủi Cảo Sốt Dầu Đỏ

매콤한 돼지고기 만두

180

### 上湯水餃

Pork Dumpling in Chicken Soup  
Súp Sủi Cảo Thịt Heo

닭육수 돼지고기 만듯국

180

### 紅油抄手 🍲

Sichuan Wonton in Spicy Sauce  
Hoành Thánh Sốt Dầu Đỏ

매콤한 사천식 완탕

170

### 上湯抄手

Sichuan Wonton in Chicken Soup  
Súp Hoành Thánh Tứ Xuyên

닭육수 사천식 완탕

160

# 甜點

DESSERT

TRÁNG MIỆNG



## 棗茸千層糕 三

Red Dates Cake

Bánh Táo Đỏ

대추 케이크

120

## 楊枝甘露

Chilled Mango Sago Cream  
With Pomelo

Chè Dương Chi Cam Lộ

포멜로를 곁들인 차가운 망고 사고 크림

130

## 極品流沙包 三

Steamed Egg Yolk Bun

Bánh Bao Kim Sa

에그요크 번

120

## 椰汁紅豆糕 三

Coconut Red Bean  
Pudding

Pudding Dừa với Đậu Đỏ

코코넛 팥 푸딩

120

## 自家制擂沙湯丸

Black Sesame Glutinous Rice Balls  
with Crushed Peanut

Bánh Bao Chỉ Đậu Phộng Nhân Mè

으깬 땅콩을 뿌린 검은깨 찹쌀볼

110

## 蛋白杏仁茶 三

Almond Tea With  
Eggs White

Chè Hạnh Nhân Dưỡng Nhan

흰자 아몬드차

130

## 豆蓉芝麻球

Deep-Fried Sesame Balls

Bánh Mè Nhân Đậu Đỏ

콩깻묵

100

## 芒果布甸

Fresh Mango  
Pudding

Pudding Xoài

신선한 망고푸딩

120

## 薑茶芝麻湯丸

Sweetened Glutinous  
Rice Balls with Ginger Soup

Chè Trôi Nước Nhân Mè  
với Nước gừng

생강차와 달콤한 찹쌀볼

110

## 杞子桂花糕

Goji Berries  
Osmanthus Jelly

Bánh Quế Hoa Kỷ Tử

구기자 오스만투스 젤리

100

## 千層馬拉糕

Chinese Sponge Cake

Bánh Bò Mã Lai

밀피유

100