

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

明爐燒味

바비큐

BARBEQUE MÓN QUAY

三 推介 | Signature
 Món Khuyến Dùng

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

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

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
1,030 / 隻 | Whole

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 전통 ,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 Tiêm 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 Tiêm 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 조림

水煮

Sichuan Style Boiled
Chân Kiểu Tứ Xuyên
사천식 조림

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

2,880/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 조림

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

酥炸日本生蠔

Deep-fried Oyster

Hàu Nhật Bản 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 Bấm

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 Chân 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 Chân 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

880

水焗滑肉片

Sichuan Style Boiled
Sliced Pork

Thịt Heo Chân 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 Chân 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 CẨM



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
Vớì 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 vớì Thịt

돼지고기 야채 완탕

180

韭菜水餃

Pork & Chive Dumplings
Sủi Cảo Thịt vớì 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