

# 三希樓

*San Xi Lou*

川菜 粵菜 點心  
Sichuan • Cantonese • Dimsum

【三希樓】 餐廳之名，靈感源自中國清朝乾隆皇帝禦書房【三希堂】，蘊含著該餐廳對傳承傳統，正宗及品質的嚴謹追求。

The restaurant draws its name from the Imperial Study Room of Emperor Qianlong in the Qing Dynasty, reflecting the commitment to tradition, authenticity, and quality.

在【三希樓】的名字中，【三】象徵著三項中國重要飲食文化的融合，正宗川菜的麻辣鮮香，家鄉興菜的清淡細膩，以及精巧點心的精緻可口，巧妙地融為一體，以最優質的當地頂級新鮮食材，搭配正宗烹飪技藝，展現傳統中式美食的獨特魅。

San Xi Lou, with "San" symbolizing the fusion of three significant Chinese culinary cultures-authentic and spicy Sichuan, delicate Cantonese, and exquisite dim sum. This blend, showcased in our menu, highlights the unique charm of traditional Chinese cuisine using the finest local ingredients and authentic culinary techniques.

# 鴛鴦火鍋



招牌麻辣火鍋，堪稱是【三希樓】正宗川味之代表。此菜品精選成都，重慶兩地優質食材，並結合越南本地上等原料，邀聘川籍烹飪精英團隊，為食客呈現一場麻辣鮮香，回味無窮的火鍋盛宴。首選的麻辣辣火鍋選用上等辣椒和花椒，經過精心熬制，呈現出濃郁的麻辣味道。在滾燙的火鍋湯底中，各種食材充分吸收了麻辣味道，變得鮮美可口，讓人欲罷不能。此外，經典的鴛鴦火鍋巧妙地將麻辣和清湯兩種口味融合在一起，既保留了麻辣火鍋的醇厚口感，又突出了清湯的鮮美滋味，以滿足了不同口味的需求。

The signature Spicy Hot Pot at San Xi Lou embodies the authentic flavors of Sichuan cuisine, meticulously crafted with premium ingredients sourced from Chengdu, Chongqing, and local produce from Vietnam. A team of Sichuan culinary experts orchestrates a spicy, fragrant, and flavorful hot pot feast, with the Spicy Hot Pot featuring carefully simmered chilies and peppercorns for a rich and spicy essence. As the boiling hot pot infuses its base into an array of ingredients, a symphony of flavors emerges, enticing diners to savor every bite. Additionally, the classic duel Hot Pot expertly balances the spicy and clear soup, offering a mellow yet fresh taste.

【三希樓】還提供了各式特色火鍋 酸菜魚鍋 \_\_ 將酸菜和魚的鮮味完美結合在一起，讓人回味無窮。花雕醉雞鍋 \_\_ 選用了優質雞肉，搭配花雕酒，香氣撲鼻。金湯湯鍋 \_\_ 以金瓜鮑汁，瑤柱等海味熬制而成，滋味鮮美。鮮果香湯鍋 \_\_ 採用新鮮水果熬制出的湯底，酸爽可口，同時具有滋補養生的功效。芫茜皮蛋鍋 \_\_ 將皮蛋和芫茜搭配在一起，口感獨特。野生菌湯鍋 \_\_ 選用多種生菌類熬制出的湯底，營養豐富。

San Xi Lou further entices with a diverse selection of special hot pots, including the Preserved Vegetable and Fish Hot Pot combining sauerkraut and fish; the Chicken Soup with Chinese Wine Hot Pot infused with Huadiao wine, the Spicy Pumpkin Hot Pot blending golden pumpkin juice, abalone and scallops, the Pear & Fish Hot Pot for a refreshing experience, the unique Preserved Egg Hot Pot with egg and coriander, and the Wild Mushroom Soup Hot Pot rich in wild mushroom goodness. Each hot pot variant at San Xi Lou promises a unique and satisfying culinary journey.



## 麻辣口水鷄 三

Marinated Chicken  
with Peanut in Spicy Sauce  
매콤한 소스에 땅콩을 곁들여 절인 닭고기  
Gà Hấp Dầu Ớt

1,100 / 隻 | Whole | 위 | Nguyên con  
660 / 半隻 | Half | 꼭지 | Nửa con

## 酸辣海蜇頭黑木耳 三

Hot and Sour Black Fungus

with Jelly Fish

목이버섯 해파리 냉채

Nấm Mèo Chua Cay với Súp

180

惹味之選

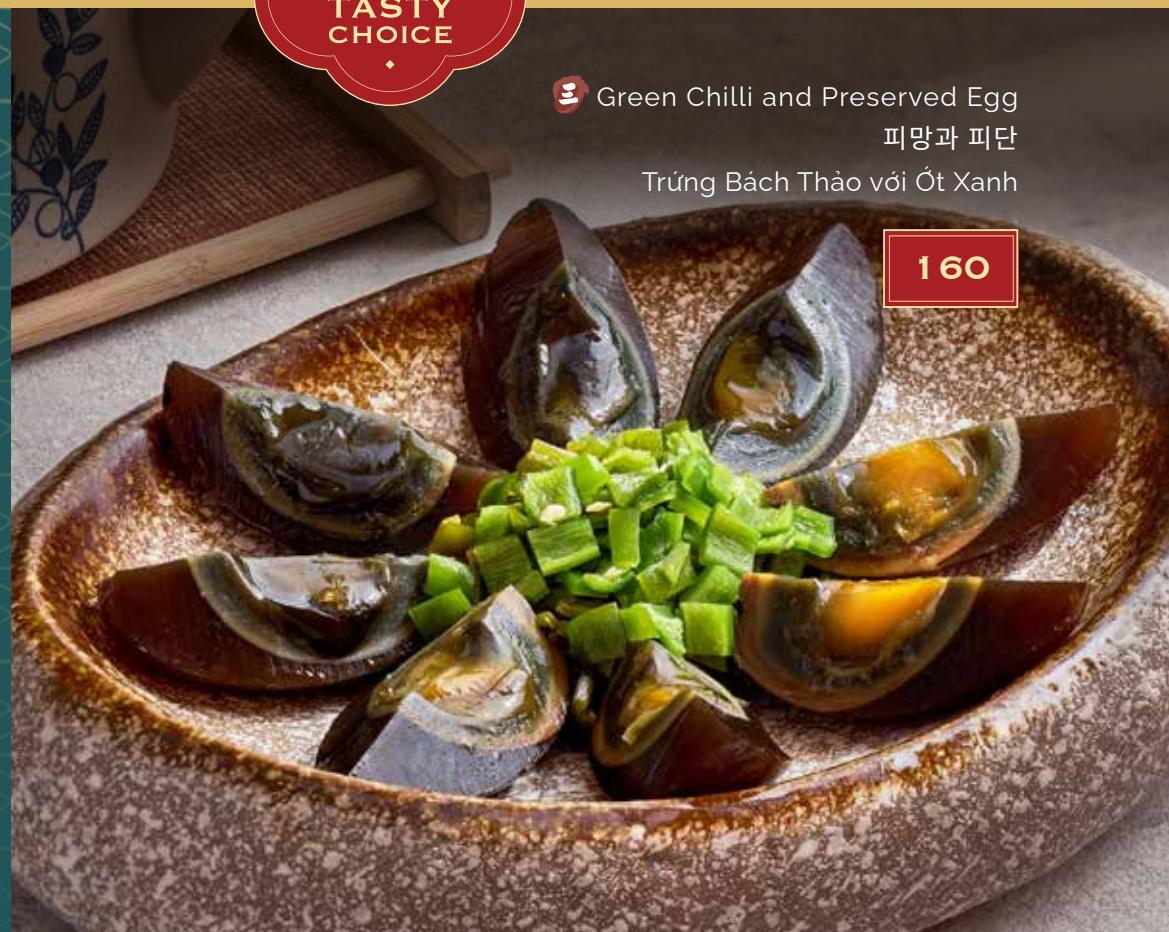
TASTY  
CHOICE

## 青椒皮蛋

三

推介 | Signature

대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



三 Green Chilli and Preserved Egg

피망과 피단

Trứng Bách Thảo với Ớt Xanh

160

## 瑪卡螺頭湯

Double-Boiled Maca Soup with Conch

마카로니탕

Canh Sâm Maca Tiềm Ốc

**5,280** / 鼎 | Big Pot | 꼭지 | Thố Lớn  
**520** / 位 | Portion | 위 | Phần



惹味之選

TASTY  
CHOICE



**3,280** / 隻 | Whole | 위 | Nguyên con  
預定 / Pre-order | 사전 주문 메뉴 | Đặt trước

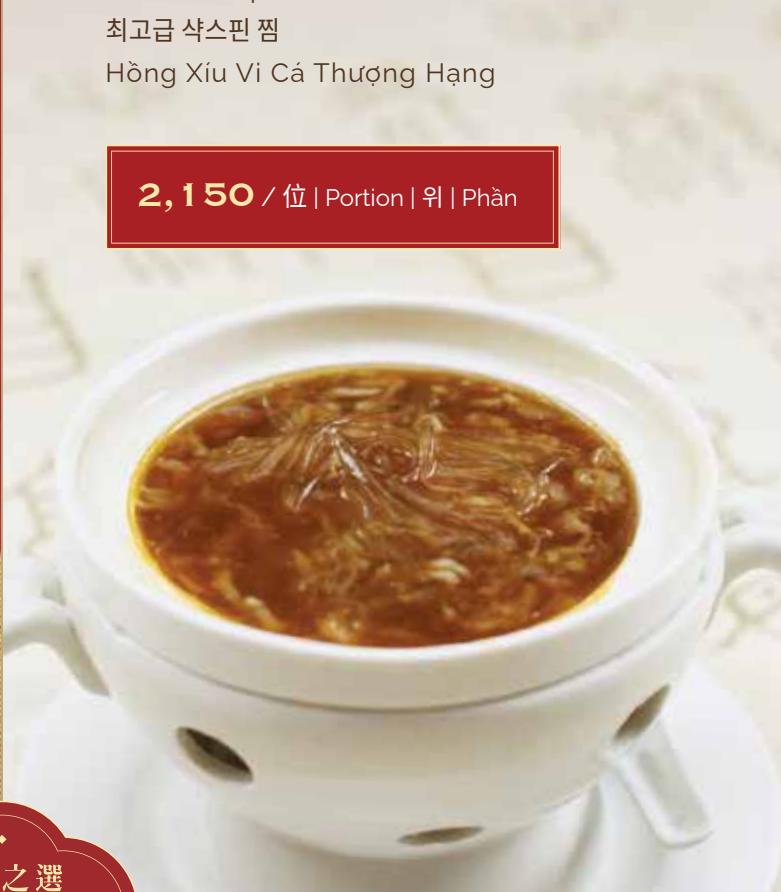
## 紅燒金山勾翅

Braised Superior Shark's Fin in Brown Sauce

최고급 샥스핀 찜

Hồng Xíu Vi Cá Thượng Hạng

**2,150** / 位 | Portion | 위 | Phần



化  
皮  
乳  
猪

Roasted Suckling Pig  
애저구이  
Heo Sữa Quay

# 龍蝦麻婆豆腐

三

推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



5,440 / KG

Lobster Mapo Tofu

절인 홍고추와 뜨고추를 곁들인 생선머리찜

Đậu Hủ Mapo Tôm Hùm

龍蝦麻婆豆腐再次呈現【三希樓】的精研與  
創新的精神，讓這道菜更上一層樓。麻婆豆  
腐主要是豆腐經過細心煮製，配上精選的  
龍蝦，再佐以豆瓣醬，花椒和辣椒等調味。  
這些香料使麻婆豆腐散發出醉人的香氣，  
豆腐嫩滑可口和龍蝦的鮮甜美味，讓整道  
菜更加過癮。

Discover the pinnacle of culinary artistry with our Lobster Mapo Tofu at San Xi Lou. This exquisite dish features velvety tofu meticulously cooked and paired with premium lobster. Infused with a blend of Sichuan bean paste, Sichuan pepper-corns, and chili, it delivers a captivating aroma, and a perfect balance of tender tofu and sweet, succulent lobster. Elevate your dining experience with this innovative twist on a classic favorite.

惹味之選

TASTY  
CHOICE



Spicy-Fried Crab  
머드크랩 매콤하게 볶음  
Cua Xào Cay

2,080 / KG

# 香辣炒蟹

所有價目均以VND,000計算，需另加增值稅和服務費 · All prices are in ,000VND and subject to VAT and service charge

모든 가격은 천 단위 VND로 표시되며 부가가치세 및 서비스 요금이 부과됩니다 · Tất cả giá đều tính theo đơn vị nghìn VND và chịu VAT cùng phí dịch vụ

# 水煮老虎斑片



推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



Sichuan Style Boiled Tiger Grouper Fish Fillets  
얇은 호랑이 그루퍼  
Cá Mú Hổ Chàn Sốt Cay Tứ Xuyên

1,250

## 招牌菜【水煮魚片】

之所以美味，源於對食材的嚴格挑選和烹飪工藝的精湛掌握。經過精心採購的多種四川辣椒香料，為這道菜品注入了豐富的層次感，使得辣湯獨具魅力。在製作過程中，選用了本地海魚老虎斑，確保魚肉豐盈、魚骨較少，使得魚片口感嫩滑、順滑可口。精准的調味技巧使得湯汁呈現出恰到好處的辣度，與各種調料完美融合，形成令人陶醉的美味體驗。

The Signature Sichuan Style Boiled Fish Fillets at San Xi Lou delights in its exquisite taste, achieved through meticulous ingredient selection and culinary mastery. Infused with a blend of carefully sourced Sichuan chili spices, the spicy soup captivates with its rich and layered flavors. Prepared with local tiger grouper fish, ensuring plump, bone-minimized meat, the dish presents a tender, smooth, and flavorful fish fillet. Precise flavoring techniques strike the perfect balance of spiciness, harmonizing with assorted seasonings to craft an intoxicating and delightful culinary experience.

## 惹味之選

TASTY CHOICE



Braised Fish Fillets with Preserved Mustard Greens  
보존처리된 겨잣잎을  
곁들인 생선필레 조림  
Cá Om  
Dưa Chua Cay

1,250

# 招牌酸菜魚



推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng

所有價目均以VND,000計算, 需另加增值稅和服務費 · All prices are in ,000VND and subject to VAT and service charge

모든 가격은 천 단위 VND로 표시되며 부가가치세 및 서비스 요금이 부과됩니다 · Tất cả giá đều tính theo đơn vị nghìn VND và chịu VAT cùng phí dịch vụ

# 招牌咁嚟肉

三

推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng

Baked Giant River Prawn  
with White Pepper  
큰징거미새우  
Tôm Sú Biển Ủ với Tiêu Trắng

230 / PC (6隻起) | (6PCs up)  
조짱 당면솔 | Từ 6 con



Sweet and Sour Pork

탕수육

Thịt Xào Chua Ngọt

630

惹味之選

TASTY  
CHOICE

胡椒焗野生海蝦更體現了【三希樓】的精研與甄選的功力，調料選柬埔寨貢布省優質白胡椒，不僅顯著提升了胡椒焗野生海蝦的整體味道層次，而且確保了胡椒香氣的濃郁與純正，每一口都能讓人回味無窮。端到食客面前時，其散發的豐富胡椒香氣立刻彌漫開來，與海蝦的天然鮮味相得益彰，共同營造出一種高雅而和諧的味覺體驗。

Experience culinary finesse with San Xi Lou's Baked Giant River Prawn with White Pepper in Claypot, a testament to meticulous research and ingredient selection. Featuring high-quality white pepper from Cambodia's Kampot Province, this dish not only elevates the overall flavor but also infuses a rich and pure peppercorn aroma. Each bite of the Giant River Prawn delights with a delightful aftertaste, as the dish envelops diners in a rich peppery aroma that harmoniously complements the natural freshness of the prawns, creating an elegant and tastefully harmonious culinary experience.

招牌菜【咕嚙肉】

則是團圓飯的首選粵式佳餚，其外焦裏嫩的口感令人驚豔。選用了五花肉肉質鬆軟的部分，搭配新鮮鳳梨，酸爽滋味恰到好處地中和了咕嚙肉的油膩感。此道菜肴不僅風味濃郁，色澤亦引人入勝，堪稱色香味俱佳的佳品

Savor the culinary artistry of our Signature Sweet and Sour Pork, a cherished Cantonese dish traditionally served at reunion dinners. Delight in the surprising tenderness that envelopes both the outer and inner layers of the dish. The use of the soft and tender portion of the pork belly perfectly complements the freshness of pineapple, creating an acidic flavor that balances the dish's inherent richness. Not only a feast for the palate, but this dish also captivates with its vibrant colors, offering a culinary experience of great taste and aroma.

# 胡椒焗野生海蝦

三

推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng

所有價目均以VND,000計算,需另加增值稅和服務費 · All prices are in VND,000 and subject to VAT and service charge

모든 가격은 천 단위 VND로 표시되며 부가가치세 및 서비스 요금이 부과됩니다 · Tất cả giá đều tính theo đơn vị nghìn VND và chịu VAT cùng phí dịch vụ

# 涼菜

애피타이저

## KHAI VỊ

三

推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



### 麻辣口水雞 三

Marinated Chicken with Peanut in Spicy Sauce

매콤한 소스에 땅콩을 곁들여 절인 닭고기

Gà Hấp Dầu Ót

1,100 / 隻 | Whole | ベトナム人

660 / 半隻 | Half | گزی | Nửa con

## APPETIZER

### 麻辣手撕口水雞 三

Marinated Shredded Chicken

with Peanut in Spicy Sauce

매콤한 소스에 땅콩을 곁들인 잘게 썬 절인 닭고기

Gà Xé Cay Tứ Xuyên

710

### 涼拌海蜇雲耳 三

Chilled Jelly Fish with White Fungus

흰목이버섯 해파리 냉채

Gỏi Súva Trộn với Tuyết Nhĩ

250

### 美極雞軟骨

Chicken Cartilage with Soy Sauce

미극계연골

Sụn Gà Xào Xi Dầu Thượng Hạng

230

### 海蜇皮蛋

Chilled Jelly Fish and Preserved Egg

목이버섯 해파리 냉채

Gỏi Súva với Trứng Bách Thảo

230

애  
피  
타  
이  
저

# 涼菜

## KHAI VỊ

三

推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyen Dung



### 蒜泥白肉

Sliced Pork Belly with Mashed Garlic

으깬 마늘을 곁들인 얇게 썬 삼겹살

Ba Chi Cuộn Tỏi Bầm

**280**



## APPETIZER

### 涼拌麻辣萵筍絲

Chinese Celuce with Chili Oil

고추기름을 궁채무침

Gỏi Ngó Xuân Cay

**220**

### 涼拌萵筍絲

Chinese Celuce Scallion Oil

파기름을 궁채무침

Gỏi Ngó Xuân

**200**

### 涼拌黑木耳

Chilled Black Fungus

with Sealion Oil

파기름 목이버섯 무침

Gỏi Nấm Mèo

**180**

### 葱油豆乾絲

Sliced Dried Bean Curd

with Sealion Oil

파기름을 곁들여 얇게 썬 유부

Phù Trúc Trứng trộn với

Dầu Hành Gừng

**180**

### 麻辣豆乾絲

Sliced Dried Bean Curd

with Spicy Sauce

매콤한 소스를 곁들인 얇게 썬 유부

Phù Trúc Trứng trộn với

Sốt Cay

**180**

### 四川雞蛋豆乾

Sichuan Style

Bean Curd Stick

사천식 두부스틱

Phù Trúc Trứng kiểu

Tứ Xuyên

**180**

# 涼菜

애  
피  
타  
이  
저

## KHAI VỊ

三

推介 | Signature

대표 메뉴 | Món Khuyen Dung

### 蒜片頂級牛仔粒 三

Pan-Fried Diced Beef with Garlic Slices

얇게 썬 마늘을 넣고 팬에 구운 큐브 스테이크

Thăn Bò Áp Chảo Với Tỏi Lát

380



## APPETIZER



### 涼拌麻辣海帶絲 三

Chilled Seaweed with Chilli Oil

고추기름 다시마 무침

Gỏi Phổ Tai Cay

180

### 酸辣海蜇頭黑木耳 三

Hot & Sour Black Fungus

with Jelly Fish

목이버섯 해파리 냉채

Nấm Mèo Chua Cay với Sứa

180

### 蒜泥拍黃瓜

Chilled Cucumber

with Mashed Garlic

파기름 목이버섯 무침

Dưa Leo Trộn với Tỏi

180

### 小蔥皮蛋豆腐

Preserved Egg

with Green Onion & Tofu

파와 두부를 곁들인 피단

Đậu Hủ Trộn với

Trứng Bách Thảo & Hành Lá

180

### 青椒皮蛋 三

Green Chilli & Preserved Egg

피망과 피단

Trứng Bách Thảo với Ớt Xanh

160

### 香油腐皮

Bean Curd

with Sesame Oil

참기름을 곁들인 두부

Phù Trúc Sốt Dầu Mè

160

三  
片皮鵝(兩食)  
Peking Goose (Two Serving Style)  
북경식 거위 바비큐(2인분)  
Ngỗng Quay Bắc Kinh (2 Món)

4,280 / 隻 | Whole | 위 | Nguyên con

### 化皮乳猪 (預定)

Roasted Suckling Pig (Pre-order)

애저구이 (사전 주문 메뉴)

Heo Sữa Quay (Đặt trước)

3,280 / 隻 | Whole | 위 | Nguyên con



# 明爐燒味

三  
明爐燒鵝皇  
Roasted Goose | 거위 구이 | Ngỗng Quay

### 明爐燒鵝皇 三

Roasted Goose | 거위 구이 | Ngỗng Quay

3,380 / 隻 | Whole | 위 | Nguyên con

1,980 / 半隻 | Half | 꼭지 | Nửa con

1,380 / 例 | Portion | 인분 | Phàn

MÓN QUAY

三

推介 | Signature

대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



# BARBEQUE

### 三希樓吊燒雞 三

Sanxilou Crispy-Fried Chicken

바식한 프라이드 치킨

Gà Quay Tam Hy Lầu

1,100

/ 隻 | Whole | 위 | Nguyên con

620

/ 半隻 | Half | 꼭지 | Nửa con

### 白切走地雞

Poached Chicken

닭백숙

Gà Thả Vườn

1,030

/ 隻 | Whole | 위 | Nguyên con

560

/ 半隻 | Half | 꼭지 | Nửa con

### 明爐燒味雙拼 (燒鵝/叉燒/腩仔)

BBQ Assortment two selection  
(Roasted Goose / BBQ Pork /  
Roasted Pork Belly)

모둠 바비큐, 2개 선택 (거위 구이/  
돼지고기 바비큐/삼겹살 구이)

BBQ Hai Món (Ngỗng Quay /  
Xá Xíu / Ba Rọi Quay)

680

### 明爐蜜汁叉燒 三

Roasted Pork

돼지고기 바비큐

Xá Xíu Nướng

550

### 明爐燒腩仔

Roasted Pork Belly

삼겹살 구이

Thịt Ba Rọi Quay

550



所有價目均以VND.000計算,需另加增值稅和服務費 · All prices are in ,000VND and subject to VAT and service charge  
모든 가격은 천 단위 VND로 표시되며 부가가치세 및 서비스 요금이 부과됩니다 · Tất cả giá đều tính theo đơn vị nghìn VND và chịu VAT cùng phí dịch vụ

# 湯類 수프

## CANH



推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng

## SOUP



### 瑪卡螺頭湯

Double-boiled Maca Soup

with Conch

마카로니탕

Canh Sâm Maca Tiềm Ốc

**5,280**/ 鼎 | Big Pot | 꼭지 | Thố Lớn

**520**/ 位 | Pax | 위 | Phàn

### 蟲草花螺頭花膠燉雞湯

Double-Boiled Chicken Soup

with Conch & Cordyceps Flower

소라와 동충하초를 넣고 중탕한 치킨 수프

Canh Gà Hầm với Ốc &

Bông Đông Trùng Thảo

**4,280**/ 鼎 | Big Pot | 꼭지 | Thố Lớn

**2,320**/ 窩 | Pot | 냄비 | Thố

**470**/ 位 | Pax | 위 | Phàn

### 蘿蔔絲海魚湯

Stewed Turnip Fish Soup

순무 생선 스튜

Canh Cá Hầm Củ Cải

**1,120**/ 窩 | Pot | 냄비 | Thố

### 五指毛桃燉雞

Double-boiled Ficus Hirta Soup

with Chicken

오지개복숭아찜닭/꼭지

Canh Ngũ Chi Mao Đào Tiềm Gà

**2,680**/ 鼎 | Big Pot | 꼭지 | Thố Lớn

**330**/ 位 | Pax | 위 | Phàn

### 野山辣椒酸辣湯

Hot & Sour Soup

with Seafood & Pork

해산물과 돼지고기를 넣은 산라탕

Canh Chua Cay Hải Sản

**800**/ 窩 | Pot | 냄비 | Thố

**190**/ 位 | Pax | 위 | Phàn



### 紅燒金山勾翅

Braised Superior Shark's Fin  
in Brown Sauce

최고급 얹스핀 찜

Hồng Xíu Vi Cá Thượng Hạng

**2,150** / 位 | Pax | 위 | Phần

### 鮑 參 翅

BÀO NGƯ  
& HẢI SÂM



推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



## ABALONE & SEA CUCUMBER

### 原隻鮑魚扣遼參 ③

Braised Abalone with Sea Cucumber

해삼을 곁들인 전복조림

Bào Ngư Hầm Hải Sâm

**2,680** / 位 | Pax | 위 | Phần

### 冰糖燉燕窩

Sweetened Bird's Nest with Red Dates

대추를 곁들인 달콤한 제비집

Chè Yến với Táo Đỏ

**710** / 位 | Pax | 위 | Phần



所有價目均以VND.000計算, 需另加增值稅和服務費 · All prices are in ,000VND and subject to VAT and service charge

모든 가격은 천 단위 VND로 표시되며 부가가치세 및 서비스 요금이 부과됩니다 · Tất cả giá đều tính theo đơn vị nghìn VND và chịu VAT cùng phí dịch vụ

# 游水海鲜

활해산물

HẢI SẢN  
TƯƠI SỐNG



## LIVE SEAFOOD

### 大花龍蝦

Local Flower Lobster

로컬 플라워 랍스터

Tôm Hùm

5,440/kg

#### 上湯焗

Baked with Superior Broth

육수 구이

Chần với Nước Dùng  
Thượng Hạng

#### 牛油芝士焗

Baked with Butter Cheese

버터치즈 구이

Sốt với Bơ Phô Mai

#### 辣子炒

Sichuan Style Stir-Fried

사천식 볶음

Xào Cay Tứ Xuyên

#### 刺身

Sashimi

사시미

Ăn Sống

### 西澳龍蝦

West Australian Lobster

로컬 플라워 랍스터

Tôm Hùm Tây Úc

5,440/kg

#### 上湯焗

Baked with Superior Broth

육수 구이

Chần với Nước Dùng  
Thượng Hạng

#### 牛油芝士焗

Baked With Butter Cheese

버터치즈 구이

Sốt với Bơ Phô Mai

#### 辣子炒

Sichuan Style Stir-Fried

사천식 볶음

Xào Cay Tứ Xuyên

#### 刺身

Sashimi

사시미

Ăn Sống

所有價目均以VND.000計算, 需另加增值稅和服務費 · All prices are in ,000VND and subject to VAT and service charge

모든 가격은 천 단위 VND로 표시되며 부가가치세 및 서비스 요금이 부과됩니다 · Tất cả giá đều tính theo đơn vị nghìn VND và chịu VAT cùng phí dịch vụ



# 游水海鲜

활해산물

HẢI SẢN  
TƯƠI SỐNG



## LIVE SEAFOOD

### 東星斑

Coral Trout Fish

무늬바리

Cá Mú Đỏ

**5,440/KG**

清蒸

Steamed with  
Soy Sauce  
간장찜  
Hấp Xì Dầu

水煮

Sichuan Style Boiled  
사천식 조림  
Chǎn Kiểu Tứ Xuyên

酸菜

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

### 石頭魚

Stone Fish

아귀

Cá Mặt Quỷ

**3,880/KG**

清蒸

Steamed with  
Soy Sauce  
간장찜  
Hấp Xì Dầu

芫荽豆腐湯

Tofu Soup with  
Coriander  
고수 두부 수프  
Nấu Canh Đậu Hủ  
với Ngò

煮粥

Congee  
죽을 끓이다  
Nấu Cháo

### 蘇眉魚

Wrasse Humphead

큰양돌래기

Cá Sú Mì

**7,200/KG**

清蒸

Steamed with  
Soy Sauce  
간장찜  
Hấp Xì Dầu

所有價目均以VND.000計算, 需另加增值稅和服務費 · All prices are in ,000VND and subject to VAT and service charge

모든 가격은 천 단위 VND로 표시되며 부가가치세 및 서비스 요금이 부과됩니다 · Tất cả giá đều tính theo đơn vị nghìn VND và chịu VAT cùng phí dịch vụ

# 游水海鲜

활해산물

HẢI SẢN  
TƯƠI SỐNG



推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng

## LIVE SEAFOOD



### 肉蟹/膏蟹

Mud Crab / Crab Roe

머드크랩 / 알을곁들인게

Cua Thịt / Cua Gạch

**2,080/KG**

### 香辣炒

Spicy-Fried

매콤하게 볶음

Xào Cay

### 黃金炒

Stir-Fried with  
Salted Eggs

소금에 절인 계란을 곁들여 볶음

Xào Trứng Muối

### 粉絲煲

Stir-fried with  
Vermicelli

조짱 당면솥

Miến Tay Cầm

### 避风塘炒

Hongkong-Style

Stir-Fried with Garlic

홍콩식 마늘 볶음

Xào Tỏi Ót kiểu Hongkong

### 薑葱炒

Wok-Fried with

Green Onions & Ginger

대파와 생강을 넣고 웍에 볶음

Xào với Hành Gừng

### 蒜茸粉絲蒸

Steamed with

Garlic & Vermicelli

마늘과 버미첼리를 곁들인 찜

Hấp Miến Tỏi

### 辣子炒

Sichuan Style Stir-Fried

사천식 볶음

Xào Cay Tứ Xuyên

### 牛油芝士焗

Baked with

Butter Cheese

버터치즈 구이

Sốt với Bơ Phô Mai

### XO醬粉絲煲

Stir-fried with Vermicelli

in XO Sauce

조짱 당면솥

Miến Tay Cầm với Sốt XO

### 龍蝦仔

Baby Lobster

베이비 랍스터

Tôm Hùm Baby

**790/PC**

所有價目均以VND,000計算, 需另加增值稅和服務費 · All prices are in ,000VND and subject to VAT and service charge

모든 가격은 천 단위 VND로 표시되며 부가가치세 및 서비스 요금이 부과됩니다 · Tất cả giá đều tính theo đơn vị nghìn VND và chịu VAT cùng phí dịch vụ



# 游水海鲜

활해산물

HẢI SẢN  
TƯƠI SỐNG



## LIVE SEAFOOD

### 老虎斑

Tiger Grouper Fish

타이거그루퍼

Cá Mú Còp

**1,280/KG**

### 象拔蚌

Geoduck |

코끼리 조개 | Ốc Vòi Voi

**2,880/KG**

### 鮮鮑魚

Fresh Abalone

신선한 전복 | Bào Ngư

**230/PC**

2隻起 | 2PCS up

2개 이상 | 2 con trở lên

#### 清蒸

Steamed with Soy Sauce

간장찜

Hấp Xì Dầu

#### 酸菜

Boiled with Pickled Cabbage & Chili

절인 양배추와 고추를 넣고 조림

Nấu với Dưa Chua

#### 水煮

Sichuan Style Boiled

사천식 조림

Chǎn Kiểu Tứ Xuyên

#### 青椒清香魚

Boiled with Green Chili & Peppercorn

고추와 페퍼콘을 곁들여 삶은 생선필레

Chǎn với Ót Xanh & Hoa Tiêu

#### 刺身

Sashimi

사시미

Ăn Sống

#### 堂灼

Poached in Superior Broth

육수에 데침

Chǎn với Nước Dùng

#### 果皮蒸

Steamed with Tangerine Peel

귤 껍질을 곁들인 찜

Hấp với Trần Bì

#### 剁椒蒸

Steamed with Pickle Red Chilli

절인 흉고추를 곁들인 찜

Hấp với Ót Băm

# 游水海鲜

활해산물

HẢI SẢN  
TƯƠI SỐNG



三

推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng

## LIVE SEAFOOD



### 野生海蝦

Giant River Prawn

큰징거미새우

Tôm Sú Biển

**230/PC**

6隻起 | 6PCS up

6개 이상 | 6 con trở lên

### XO醬粉絲煲

Stir-fried with Vermicelli  
in XO Sauce

죠짱 당면솥

Miến Tay Cầm với Sốt XO

### 扇貝

Diver Scallop

가리비 | Sò Điệp

**300/PC**

2隻起 | 2PCS up

2개 이상 | 2 con trở lên

### 胡椒焗 三

Baked with  
White Pepper

백후추를 곁들인 구이

Ú với Tiêu Trắng

### 豉油皇煎

Wok-Stewed with  
Supreme Soya Sauce

최고급 간장을 넣고 웍에 조림

Áp Chảo với Xì Dầu  
Thương Hạng

### 上湯焗

Baked with Superior Broth

육수 구이

Chǎn với Nước Dùng

Thương Hạng

### 蒜茸粉絲蒸

Steamed with Garlic & Vermicelli

마늘과 버미첼리를 곁들인 찜

Hấp Miến Tỏi

### 蒜茸粉絲蒸

Steamed with Garlic &  
Vermicelli

마늘과 버미첼리를 곁들인 찜

Hấp Miến Tỏi

### 白灼

Poached with  
Soya Sauce

간장 데침

Luộc

### 黃金炒

Stir-Fried with  
Salted Eggs

소금에 절인 계란을 곁들여 볶음

Xào với Trứng Muối

### 椒鹽炒

Wok-Fried  
with Salt & Pepper

소금과 후추를 넣고 웍에 볶음

Rang Muối

### 辣子炒

Sichuan Style  
Stir-Fried

사천식 볶음

Xào Cay kiều Tứ  
Xuyên

### 香辣炒

Spicy-Fried

매콤하게 볶음

Xào Cay

### XO醬蒸

Steamed with XO Sauce

XO 소스 찜

Hấp Sốt XO

# 青椒清香魚

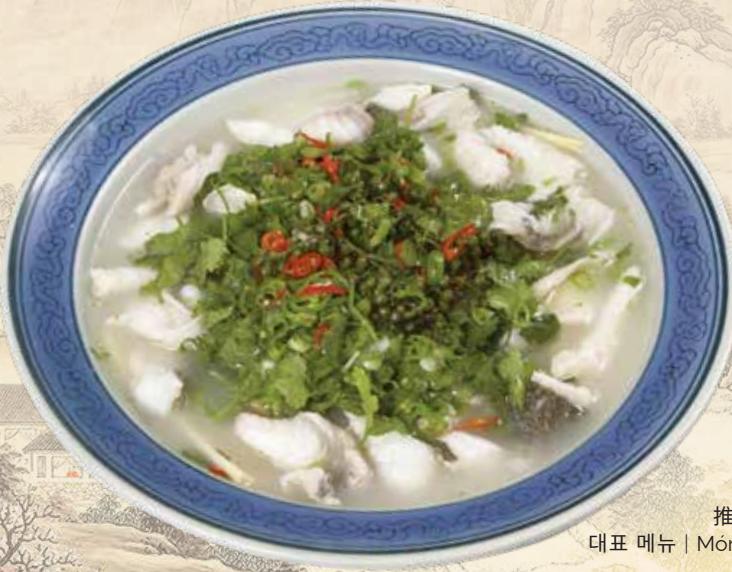


Boiled Fish Fillets with Green Chili & Peppercorn

고추와 페퍼콘을 곁들여 삶은 생선필레

Cá Phi Lê với Ót Xanh & Hoa Tiêu

1,250



推介 | Signature

대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng

# 海鮮

HẢI SẢN



# SEAFOOD

## 招牌酸菜魚



Braised Fish Fillets  
with Preserved Mustard Greens  
보존처리된 겨자잎을 곁들인  
생선필레 조림  
Cá Om Dưa Chua Cay

1,250

## 酸辣金湯魚片



Stewed Fish  
with Pickled Mustard Cabbage  
절인갓을 곁들인 생선스튜  
Cá Kho Dưa Cải Chua Cay

1,250

## 水煮魚片



Sichuan Style Boiled  
Fish Fillets  
절인갓을 곁들인 생선스튜  
Cá Chần Sốt Cay Tứ Xuyên

1,250

## 油泡老虎斑片

Stir-Fried Tiger Grouper

Fish Fillets

계절 야채를 곁들인 타이거 그루퍼볶음

Cá Mú Hổ Phi Lê Xào  
với Rau Mùa

1,250

## 酥炸生蠔

Deep-fried Oyster

생굴을 바삭하게 튀기다

Hàu Chiên Giòn

880

## 薑葱生蠔煲

Sauteed Oyster with Ginger  
and Spring Onion

보존처리된 겨자잎을 곁들인 생선필레 조림

Hàu Xào Hành Gừng Tay Cầm

880

# 海鮮

해산  
물

## HẢI SẢN



推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



## SEAFOOD



### 油泡帶子蝦球

Stir-Fried King Prawn  
with Scallops

가리비를 곁들인 왕새우 볶음

Tôm Xào với Sò Điệp

**870**

### 火爆大蝦球

Wok-Fried King Prawn  
with Celctuce

셀터스를 곁들여 끓은 왕새우

Tôm Xào Cay với Rau Cần

**790**

### 咕嚕蝦球

Sweet and Sour Prawn

새우볼

Tôm Chua Ngọt

**790**

### 翡翠大蝦球

Sauteed Prawns  
with Seasonal Green

계절채소를 곁들인 새우 볶음

Tôm Phè Thúy

**710**

### 宮保蝦球

Kung Pao Prawn

왕새우볼

Tôm Cung Bảo

**790**

### 滑蛋炒蝦球

Stir-Fried King Prawn  
with Eggs

새우달걀볶음

Tôm Xào với Trứng

**710**

### 剁椒蒸海白鰐

Steamed Eel  
with Pickle Red Chilli

절인 홍고추를 곁들인 장어찜

Cá Chình Hấp với Ớt Băm

**630**

### 椒鹽鮮魷

Deep-fried Squid  
with Salted Pepper

소금후추를 곁들인 오징어 튀김

Mực Rang Muối

**500**

### 勝瓜雲耳浸白蜆

Giant Clams in Superior Broths  
with Luffa and Black Fungus

조개탕

Nghêu Chần với Murop và Nấm Mèo

**480**

### 避風塘豉椒炒白蜆

Hong Kong Style Clams with Black Bean Sauce

블랙빈 소스를 곁들인 홍콩식 조개

Nghêu Xào với Tàu Xì kiều Hong Kong

**480**

### 油鹽水浸白蜆

Giant Clams in Salted Soup

소금으로 간을 한 대합조개탕

Nghêu Chần Nước Muối

**480**



三

## 水煮頂級牛肉

Sichuan Style Boiled Beef

사천식 삶은 쇠고기

Bò Chần Sốt Cay Tứ Xuyên

1,230



## 肉類

THỊT

三

推介 | Signature

대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



MEAT

## 金湯頂級肥牛肉 三

Stewed Beef in

Spicy Pumpkin Soup

매콤한 호박 수프 비프 스튜

Ba Chi Bò Chần với Bí Đỏ Sốt Cay

1,300

## 水煮滑肉片 三

Sichuan Style Boiled Sliced Pork

사천식 삶은 돼지고기

Thịt Heo Chần với Sốt Cay Tứ Xuyên

1,030

## 鹹魚蒸肉餅 三

Steamed Marinated Salty Fish

with Minced Pork

소금에 절인 생선찜 패티

Cá Mặn Hấp Thịt Bầm

680

## 腰果黑椒頂級牛柳粒 三

Stir-fried Premium Beef Diced

with Cashew Nut in Black Peppers Sauce

캐슈넛 블랙 피망 톤 쇠고기 알갱이

Bò Lúc Lắc Xào Hạt Điều với Sốt Tiêu Đen

880

## 正宗毛血旺

Sichuan Assortment Stew

사천식 모둠 스튜

Phá Lẩu kiểu Tứ Xuyên

790

## 沙爹頂級肥牛粉絲煲 三

Sauteed Premium Beef Slices and

Vermicelli with Chili Sauce in Casserole

사디 프리미엄 불고기 당면솥

Miến Bò Thượng Hạng Tay Cầm

880

## 正宗四川回鍋肉

Sichuan Style Twice Cooked Pork

사천식으로 두번 조리한 돼지고기

Ba Chi Xào kiểu Tứ Xuyên

480

## 鹹蛋蒸肉餅

Steamed Salted Eggs

with Minced Pork

소금에 절인 계란찜 패티

Trứng Muối Hấp Thịt Bầm

480

## 水煮鮮田雞

Sichuan Style Boiled Frog

사천식 삶은 개구리

Ếch Cay Chần kiểu Tứ Xuyên

880

## 薑蔥爆田雞

Sauteed Frog with

Ginger &amp; Spring Onion

생강과 파를 곁들인 개구리 볶음

Ếch Xào với Hành Gừng

520

## 霸王辣子田雞

Sautéed Frog with Spicy Red Chilli

매콤한 홍고추를 곁들인 개구리 볶음

Ếch Xào Cay Bá Vương

1,030 / 大 | Large | 대 | Phần Lớn

740 / 例 | Portion | 인분 | Phần

# 家禽類

가금류

GIA CẦM



## POULTRY



### 霸王辣子雞 🌶

Sautéed Diced Chicken with Spicy Red Chilli

매콤한 흥고추를 곁들인 닭고기 볶음

Gà Xào Cay Bá Vương

**1,020/**

大 | Large | 대 | Phần Lớn

**790/**

例 | Portion | 인분 | Phần

### 貢椒麻辣雞 🌶

Steamed Chicken with Red & Green Chilli

홍고추와 풋고추를 곁들인 찜닭

Gà Chần Cay với Ớt Ngâm

**1,020/**

隻 | Whole | 위 | Nguyên con

**660/**

半隻 | Half | 꼈지 | Nửa con

### 四川宮保雞丁 🌶

Sichuan Kung Pao Chicken

사천식 콩파오 치킨

Gà Cung Bảo Tứ Xuyên

**420**



### 乾煸鴨腸 🌶

Sautéed Duck Intestine with Spices

오리 소시지를 볶다

Ruột Vịt Xào Cay

**280**

### 豉油皇鴨腸

Sautéed Duck Intestine with Premium Soy Sauce

간장 왕오리 소시지

Ruột Vịt Xào Xi Dầu

**280**

# 乾鍋系列

와요리

MÓN XÀO

惹味之選  
TASTY CHOICE



## 乾鍋雞件

Wok - Fried Chicken with Chilli

고추를 곁들여 웍에 볶은 닭고기

Gà Xào Cay Tứ Xuyên

710



推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



DRIED-WOK

## 乾鍋頂級牛柳粒



Wok-Fried Diced Beef with Chilli

고추를 곁들여 웍에 볶은 쇠고기

Bò MỸ Xào Cay Tứ Xuyên

1,030

## 乾鍋鮮田雞



Wok-Fried Frog with Chilli

고추를 곁들여 웍에 볶은 개구리

Ếch Xào Cay Tứ Xuyên

710

## 乾鍋黃鱔片



Wok-Fried Sliced Eel with Chilli

고추를 곁들여 웍에 볶은 장어

Lươn Xào Cay Tứ Xuyên

630

## 乾鍋豬大腸



Wok-Fried Pork Intestines with Chilli

고추를 곁들여 웍에 볶은 돼지내장

Bao Tử Heo Xào Cay Tứ Xuyên

550

# 蔬菜 豆腐 채소 두부

RAU CỦ  
& TÀU HỦ

三

## 乾煸肉鬆四季豆

Sauteed String Beans with Minced Pork

다진 돼지고기를 곁들인 완두콩 볶음

Đậu Que Xào Lá Ô Liu & Thịt Băm

**390**

三

推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng

## VEGETABLES

### 豬潤浸農家時蔬

Boiled Pork Liver with  
Seasonal Greens

계절채소를 곁들여 삶은 돼지간

Gan Heo Chần với Rau Mùa

**630**

### 啫啫蝦醬時蔬煲

Sizzling Seasonal Vegetables  
with Shrimp Paste Pot

젤 새우젓 냄비

Rau Mùa Xào Mắm Ruốc  
Tay Cầm

**390**

### 時蔬(蒜蓉/清炒/上湯/ 油鹽水浸)

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

수박 양파 구름버섯 볶음

Rau mùa (Xào Tỏi / Xào / Chần với  
Nước Dùng Thượng Hạng / Nước Muối)

**390**

### 酸辣 / 煙炒蘿蔔絲

Sichuan Style Sauteed Turnip  
/ Sour Spicy Sauce

사천식 순무구이 / 산라소스

Củ Cải Tráng Xào Chua Cay / Xào Cay

**260**

### 三式蛋浸時蔬

Seasonal Greens with Eggs,  
Preserved Eggs and Salted Eggs

계란, 피단, 소금에 절인 계란을 곁들인

계절채소

Rau Mùa Chần với Ba Loại Trứng

**390**

### 青椒炒土豆絲

Sauteed Shredded Potato  
with Green Chili

잘게 썬 감자와 풋고추 볶음

Khoai Tây Sợi xào với  
Ớt Xanh

**260**

### 酸辣炒土豆絲

Sauteed Shredded Potato with  
Sour Spicy Sauce

산라소스 감자 볶음

Khoai Tây Sợi Xào Chua Cay

**260**

# 蔬菜 豆腐 채소 두부

## 正宗四川麻婆豆腐

Authentic Sichuan Mapo Tofu

정통 사천식 마파두부

Đậu Hủ Mapo Từ Xuyên

470

推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng

## RAU CỦ & TÀU HỦ

## 海皇一品豆腐煲

Seafood Tofu in Casserole

해산물 두부 캐서롤

Đậu Hủ Hải Sản Nhất Phẩm  
Tay Cầm

550

## 紅燒豆腐煲

Braised Tofu and vegetables  
in Claypot

클레이팟에 끓인 두부와 야채

Đậu Hủ Hồng Xíu

420

## 竹笙鼎湖上素

Braised Vegetables  
with Bamboo Pith

죽순을 곁들인 채소조림

Trúc Sanh  
Chǎn với Rau Củ

470

## 竹笙瑤柱扒雙時蔬

Braised Bamboo Pith with  
Vegetables & Dried Scallops

채소와 말린 가리비를 곁들인 죽순조림

Rau Mùa & Trúc Sanh Chǎn  
với Sò Đipiệ Khô

550

## 虎皮尖椒

Pan-seared  
Green Chili Pepper

호피꽈리고추

Ớt Xoăn Xào Xi Dầu

320



## 瑤柱蒸水蛋

Steamed Egg with  
Dried Scallops

말린 가리비를 곁들인 계란찜

Trứng Hấp với Sò Đipiệ Khô

430

## 勝瓜洋蔥炒雲耳

Sauteed Luffa with Onion and  
Black Fungus

수박 양파 구름버섯 볶음

Mướp Xào Hành Tây với Nấm Mèo

420

# 飯 麵

밥과면

## CƠM & MÌ



推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



### 正宗四川擔擔麵

Authentic Sichuan Dan Dan Noodles

정통 사천식 탄탄면

Mì Dan Dan Tứ Xuyên

120



## RICE & NOODLES



### 蝦球湯/燶伊麵

Soup Efu Noodles / Braised Efu Noodle with Prawn

새우 볶음면 / 새우를 넣은 국수

Mì Efu Canh / Hầm với Tôm

700

### 乾炒和牛河粉

Wagyu Beef Fried Flat Rice Noodles

와규 쇠고기 납작 쌀국수 볶음

Hủ Tiếu Xào Bò Wagyu

630

### 星洲炒米

Singapore Stir-fried Noodles

싱가포르볶음국수

Bún Gạo Singapore

580

### 黑松露海鮮炒飯

Black Truffle Seafood Fried Rice

블랙 트러플 해산물 볶음밥

Cơm Chiên Hải Sản với Nấm Truffle

550

### 鹹魚雞粒炒飯

Diced Chicken & Salted Fish Fried Rice

젓갈볶음밥

Cơm Chiên Cá Mặn với Thịt Gà

480

### 三希樓招牌炒飯



Sanxilou Signature Fried Rice

SXL 시그니처 볶음밥

Cơm Chiên Tam Hy Lầu

630

### 金瑤蛋白炒飯

Conpoy Fried Rice with Eggs White

계란 흰자 콘포이 볶음밥

Cơm Chiên Với Sò Điệp Khô

& Lòng Trứng Trắng

550



所有價目均以VND.000計算, 需另加增值稅和服務費 · All prices are in ,000VND and subject to VAT and service charge

모든 가격은 천 단위 VND로 표시되며 부가가치세 및 서비스 요금이 부과됩니다 · Tất cả giá đều tính theo đơn vị nghìn VND và chịu VAT cùng phí dịch vụ

# 飯 麵

밥  
과  
면

CƠM & MÌ



推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng



RICE & NOODLES

## 乾燒伊面

Braised E-fu Noodles with Chives & Mushrooms

부추와 버섯을 곁들인 이푸누들

Mì Efu Xào Khô

**420**

## 菜肉雲吞

Pork & Vegetables Wonton

돼지고기 야채 완탕

Hoành Thành Rau với Thịt

**180**

## 上湯水餃

Pork Dumpling in Chicken Soup

닭육수 돼지고기 만둣국

Súp Sui Cảo Thịt Heo

**180**

## 螞蟻上樹

Sautéed Vermicelli with Spicy Minced Pork

개미가 나무에 오르다

Kiến Leo Cây

**420**

## 韭菜水餃

Pork & Chive Dumplings

돼지고기 부추 만두

Sui Cao Thit voi He

**180**

## 紅油抄手

Sichuan Wonton in Spicy Sauce

매콤한 사천식 완탕

Hoành Thành Sốt Dầu Đỏ

**170**

## 豉油皇銀芽炒麵

Stir-fried Noodles with Supreme Soy Sauce

간장황은나물볶음면

Mì Xào Xì Dầu Thượng Hạng

**380**

## 紅油水餃

Pork Dumpling in Spicy Sauce

매콤한 돼지고기 만두

Sui Cao Sốt Dầu Đỏ

**180**

## 上湯抄手

Sichuan Wonton in Chicken Soup

닭육수 사천식 완탕

Súp Hoành Thành Tứ Xuyên

**160**

所有價目均以VND.000計算, 需另加增值稅和服務費 · All prices are in ,000VND and subject to VAT and service charge

모든 가격은 천 단위 VND로 표시되며 부가가치세 및 서비스 요금이 부과됩니다 · Tất cả giá đều tính theo đơn vị nghìn VND và chịu VAT cùng phí dịch vụ

# 甜點

디저트

## TRÁNG MIỆNG

三

推介 | Signature  
대표 메뉴 | Món Khuyên Dùng

280



## DESSERT



### 蛋白杏仁茶 三

Almond Tea  
with Eggs White  
흰자 아몬드차  
Chè Hạnh Nhân  
Dưỡng Nhan

130

### 薑茶芝麻湯丸

Sweetened Glutinous  
Rice Balls with Ginger Soup  
생강차와 달콤한 찹쌀볼  
Chè Trôi Nước Nhân Mè  
với Nước Gừng

110

### 千層馬拉糕

Chinese Sponge Cake  
밀푀유  
Bánh Bò Mã Lai

100



### 極品流沙包 三

Steamed Egg Yolk Bun  
에그요크 번  
Bánh Bao Kim Sa

120



### 棗茸千層糕 三

Red Dates Cake

대추 케이크

Bánh Táo Đỏ

**120**



### 楊枝甘露

Chilled Mango Sago

Cream with Pomelo

포멜로를 곁들인 차가운 망고 사고 크림

Chè Dương Chi Cam Lộ

**130**

### 杞子桂花糕 三

Goji Berries Osmanthus Jelly

구기자 오스만투스 젤리

Bánh Quế Hoa Kỳ Tử

**100**



### 椰汁紅豆糕 三

Coconut Red Bean Pudding

코코넛 팥 푸딩

Pudding Dừa với Đậu Đỏ

**120**



### 芒果布甸

Fresh Mango Pudding

신선한 망고푸딩

Pudding Xoài

**120**



### 自家制擂沙湯丸

Black Sesame Glutinous

Rice Balls with Crushed Peanut

으깬 땅콩을 뿌린 검은깨 찹쌀볼

Bánh Bao Chỉ Đậu Phộng Nhân Mè

**110**

### 豆蓉芝麻球

Deep-Fried Sesame Balls

콩깻묵

Bánh Mè Nhân Đậu ĐỎ

**100**

# 中式茶

CHINESE TEA | 중국차 | TRÀ TRUNG QUỐC

## 普洱茶 | 菊花茶

Pu Er Tea | Chrysanthemum Tea  
푸어차 | 국화차  
Trà Phổ Nhĩ | Trà Hoa Cúc

## 茉莉花茶 | 鐵觀音茶

Jasmine Tea | Tie Guan Yin Tea  
재스민차 | 철관음차  
Trà Lài | Trà Thiết Quan Âm

午餐 | Lunch | 점심 | Trưa: **60** / 每人 | Person | 1인당 | Khách

晚餐 | Dinner | 저녁 | Tối: **80** / 每人 | Person | 1인당 | Khách

# 鮮榨果汁

FRESH JUICE | 신선한 주스 | NƯỚC ÉP

## 西瓜汁 | 橙汁

Watermelon | Orange  
수박주스 | 오렌지주스  
Dứa Hấu Ép | Cam Ép

**120**

# 氣泡水

SPARKLING WATER | 탄산수 | NƯỚC CÓ GA

## 聖培露氣泡水 500ml

San Pellegrino 500ml  
산펠레그리노  
San Pellegrino 500ml

**140**

# 礦泉水

MINERAL WATER | 미네랄 워터 | NƯỚC KHOÁNG

普娜天然礦泉水 500ml

Acqua Panna 500ml

아과 판나

Acqua Panna 500ml

140

# 汽水

SOFT DRINK | 소프트 드링크 | NƯỚC NGỌT

可樂 | 健怡可樂 | 零度可樂 | 雪碧 | 蘇打

Coke | Coke Light | Coke Zero | Sprite | Soda

코크 | 코크 라아트 | 코크 제로 | 사이다 | 소다

Coke | Coke Light | Coke Zero | Sprite | Soda

80

# 越南咖啡

VIETNAMESE COFFEE | 베트남커피  
CÀ PHÊ VIỆT NAM

越南白小咖啡  
(熱/冷)

Vietnamese Bac Xiu Coffee

(Hot/Cold)

베트남연유커피 (뜨거운/ 차가운)

Bạc Xiu (Nóng/Lạnh)

90

越南煉奶咖啡  
(熱/冷)

Vietnamese Condensed

Milk Coffee (Hot/Cold)

베트남연유커피 (뜨거운/ 차가운)

Cà Phê Sữa (Nóng/Lạnh)

90

越南黑咖啡  
(熱/冷)

Vietnamese Black Coffee

(Hot/Cold)

블랙베트남커피 (뜨거운/ 차가운)

Cà Phê Đen (Nóng/Lạnh)

80

# 西式咖啡

WESTERN COFFEE | 커피 | CÀ PHÊ

## 泡沫咖啡 (熱/冷)

Cappuccino (Hot/Cold)

카푸치노 (뜨거운/차가운)

Cappuccino (Nóng/Lạnh)

90

## 鮮奶咖啡 (熱/冷)

Latte (Hot/Cold)

라떼 (뜨거운/차가운)

Latte (Nóng/Lạnh)

90

## 西式黑咖啡 (熱/冷)

Freshly Brewed Coffee (Hot/Cold)

신선한 양조 커피 (뜨거운/차가운)

Cà phê Freshly Brewed (Nóng/Lạnh)

80

## 美式咖啡 (熱/冷)

Americano Coffee (Hot/Cold)

아메리카노 (뜨거운/ 차가운)

Cà Phê Americano (Nóng/Lạnh)

80

## 特濃咖啡 (熱)

Espresso (Hot)

에스프레소 (뜨거운)

Espresso (Nóng)

80

## 雙份特濃咖啡 (熱 )

Double Espresso (Hot)

더블 에스프레소 (뜨거운)

Double Espresso (Nóng)

90

# 冷熱飲品

HOT & COLD DRINK | 따뜻한 음료와 차가운 음료  
THỨC UỐNG NÓNG LẠNH

## 檸檬水 (熱/冷)

Lemon Water (Hot/Cold)

레몬수 (뜨거운)

Nước Chanh (Nóng/Lạnh)

80

## 蜂蜜檸檬水 (熱/冷)

Honey Lemon (Hot/Cold)

꿀 레몬수 (뜨거운/ 차가운)

Nước Chanh Mật Ong (Nóng/Lạnh)

80

# 啤酒

BEER | 맥주 | BIA

青岛

Tsingtao

칭다오

Tsingtao

130

喜力

Heineken

하이네켄

Heineken

100

老虎

Tiger

타이거

Tiger

90

本地老虎

Larue

라루

Larue

70

# 韓國燒酒

SOJU | 소주 | SOJU

初飲初樂

Chum Churum

처음처럼

Rượu Chum Churum

220

# 精選賣酒

HOUSE WINE | 하우스 와인 | RƯỢU

SPARKLING 氣泡酒

Banfi Tener | Spumante Brut | Italy

杯 | Glass | 꼭지 | Ly

240

瓶 | Bottle | 꼭지 | Chai

1,100

WHITE 白葡萄酒

Maison Castel Grand Reserve

Chardonnay | France

杯 | Glass | 꼭지 | Ly

230

瓶 | Bottle | 꼭지 | Chai

1,000

RED 紅葡萄酒

D'Arenberg The Stump Jump

Shiraz | Australia

杯 | Glass | 꼭지 | Ly

230

瓶 | Bottle | 꼭지 | Chai

1,000