



A member of  SAIGONTOURIST



TASTE OF VIETNAM

GRAND *Edition*

LUNCH SET MENU

HOTEL GRAND SAIGON



A member of  SAIGONTOURIST



Giữa nhịp sống hối hả của công việc, hãy để bữa trưa trở thành khoảnh khắc thư giãn và tận hưởng hương vị Việt nguyên bản!

Chúng tôi sẽ tạo nên những trải nghiệm ẩm thực tinh tế với những món cơm nhà Việt Nam đậm đà, được chế biến từ nguồn nguyên liệu tươi ngon mỗi ngày. Mỗi món ăn đều được chuẩn bị tỉ mỉ bởi bàn tay tài hoa của đầu bếp 5 sao, mang hương vị truyền thống vừa miệng đến với thực khách.

Amidst the hustle and bustle of work, let lunchtime be a moment of relaxation and a chance to savor the authentic taste of Vietnamese cuisine.

We invite you to indulge in a refined culinary experience with flavorful Vietnamese home-cooked dishes, crafted daily from the freshest ingredients. Each dish is meticulously prepared by the skilled hands of our 5-star chef, delivering traditional flavors that delight every palate.



TASTE OF VIETNAM
GRAND
Edition



A member of SAIGONTOURIST



TASTE OF VIETNAM

GRAND *Edition*

VND 120.000++ | PAX

Saigon Palace - 1st Floor
Open time: 11:00 AM - 2:00 PM
From Monday - Friday



Giá chưa bao gồm phí dịch vụ 5% và thuế VAT 8%
**The prices are subject to 5% service charge & 8% VAT.



BUFFET

Quầy xà lách
Canh
Tráng miệng

*Mix Greens Bar
Soup
Dessert*



THỨ HAI | MONDAY

CHỌN 01 MÓN CHÍNH | CHOOSE 01 MAIN DISH

Sườn nướng ngũ vị

Grilled pork-ribs with five-spice

Gà kho gừng

Simmered chicken with ginger

Bò xào ớt chuông

Stir-fried beef with bell peppers

Cá diêu hồng chiên

Fried red Tilapia

MÓN ĂN KÈM | SIDE DISH

Susu xào tỏi

Stir-fried chayote with garlic

BUFFET

Quầy xà lách

Mix greens bar

Canh

Soup

Tráng miệng

Dessert

BÒ XÀO ỚT CHUÔNG





A member of SAIGONTOURIST



THỨ BA | TUESDAY

CHỌN 01 MÓN CHÍNH | CHOOSE 01 MAIN DISH

Sườn non ram

Braised pork spare rib with fish sauce

Gà xào sả ớt

Braised chicken with lemongrass and chili

Bò xào hành cần

Stir-fried beef with celery and onion

Cá lóc kho tộ

Braised mudfish in clay pot

MÓN ĂN KÈM | SIDE DISH

Rau muống xào chao

Stir-fried water spinach with fermented tofu

BUFFET

Quầy xà lách

Mix greens bar

Canh

Soup

Tráng miệng

Dessert

TASTE OF VIETNAM
GRAND
Edition



CÀ LỘC KHO TỘ



A member of SAIGONTOURIST



THỨ TƯ | WEDNESDAY

CHỌN 01 MÓN CHÍNH | CHOOSE 01 MAIN DISH

Thịt heo quay kho măng

Braised crispy roasted pork with bamboo shoots

Gà Rô ti

Roasted chicken (rotisserie style)

Bò xào tương cay

Stir-fried beef with fermented soybean spicy sauce

Cá hú kho tộ

Braised pangasius fish in clay pot

MÓN ĂN KÈM | SIDE DISH

Giá hẹ xào tỏi

Stir-fried bean sprouts with garlic

BUFFET

Quầy xà lách

Mix greens bar

Canh

Soup

Tráng miệng

Dessert

TASTE OF VIETNAM
GRAND
Edition



THỊT HEO QUAY KHO



A member of SAIGONTOURIST



THỨ NĂM | THURSDAY

CHỌN 01 MÓN CHÍNH | CHOOSE 01 MAIN DISH

Sườn cốt lết nướng

Grilled pork chop

Gà chiên nước mắm

Fried chicken with fish sauce

Bò nấu đậu

Stewed beef with beans

Cá thu kho cà

Braised mackerel with tomatoes

MÓN ĂN KÈM | SIDE DISH

Khổ qua xào tỏi

Stir-fried bitter melon with garlic

BUFFET

Quầy xà lách

Mix greens bar

Canh

Soup

Tráng miệng

Dessert



THỨ SÁU | FRIDAY

CHỌN 01 MÓN CHÍNH | CHOOSE 01 MAIN DISH

Sườn non kho trứng cút

Braised pork ribs with quail eggs

Heo quay kho cải chua

Braised roasted pork with pickled mustard greens

Bò lúc lắc

Stir fried diced beef and French fries

File cá basa sốt chua ngọt

Fried Basa fish fillet with sweet and sour sauce

MÓN ĂN KÈM | SIDE DISH

Rau muống luộc

Boiled water spinach

BUFFET

Quầy xà lách

Mix greens bar

Canh

Soup

Tráng miệng

Dessert



MÓN ĐẶC BIỆT CÁC TRƯA THỨ SÁU

FRIDAY ADDITIONAL MENU

Bún thịt nướng - Chả giò
Grilled Pork Vermicelli - Fried Spring Rolls







VEGETARIAN SET 1

Phục vụ vào ngày mùng 1 & 15 - Âm lịch
Served on the 1st and 15th days of the Lunar Calendar

CHỌN 01 MÓN CHÍNH | CHOOSE 01 MAIN DISH

Gỏi cải mầm

Baby mustard green salad

Chả giò chay

Vegetarian spring rolls

Súp măng tây

Asparagus soup

Đậu hũ non sốt tương hột

Soft tofu with fermented soybean sauce

MÓN ĂN KÈM | SIDE DISH

Cải xào nấm

Stir-fried bok choy with mushrooms

Cơm Trắng

Steamed rice

BUFFET

Quầy xà lách

Mix greens bar

Canh

Soup

Tráng miệng

Dessert



A member of SAIGONTOURIST



VEGETARIAN SET 2

Phục vụ vào ngày mùng 1 & 15 - Âm lịch

Served on the 1st and 15th days of the Lunar Calendar

CHỌN 01 MÓN CHÍNH | CHOOSE 01 MAIN DISH

Chả giò trái cây

Fruit spring rolls

Súp bạch quả tiềm thảo mộc

Stewed ginkgo with herb soup

Ngũ nấm khìa nước dừa

Braised five-mushroom in coconut juice

Đậu bắp hấp – Chà bông chay

Steamed okra with vegetarian floss

MÓN ĂN KÈM | SIDE DISH

Canh Ngũ sắc

Five-color vegetable soup

Cơm Trắng

Steamed rice

BUFFET

Quầy xà lách

Mix greens bar

Canh

Soup

Tráng miệng

Dessert



SAIGON PALACE RESTAURANT

Lầu 1 - 1st Floor



A member of  SAIGONTOURIST GROUP

HOTEL GRAND SAIGON

08 Dong Khoi St., Ben Nghe Ward, Dist. 1, HCMC

(84-28) 3915 5555

info@hotelgrandsaigon.com

www.hotelgrandsaigon.com