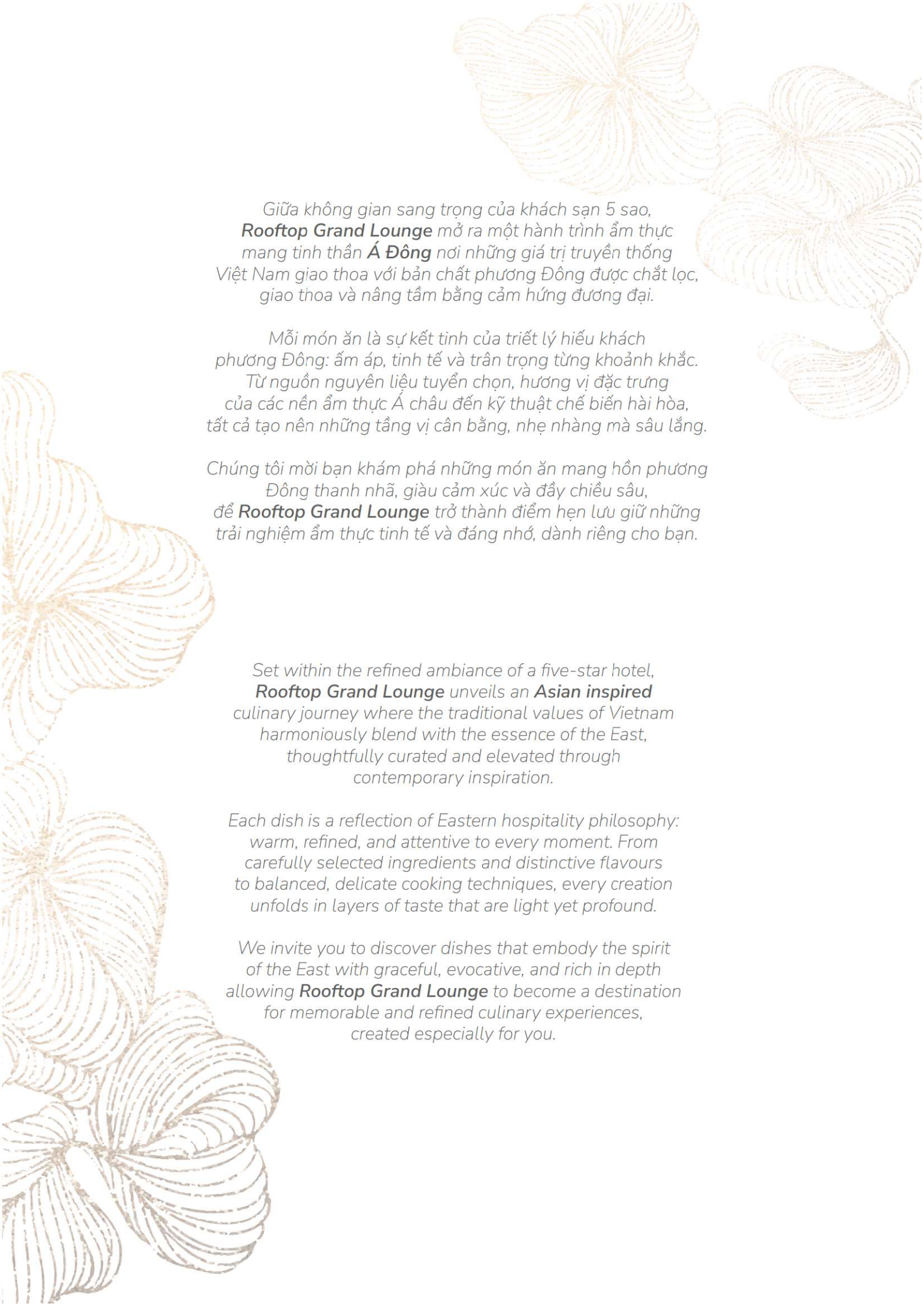




A member of  SAIGONTOURIST GROUP

The Asian *Heritage* Menu

By
ROOFTOP
GRAND
LOUNGE



Giữa không gian sang trọng của khách sạn 5 sao,
Rooftop Grand Lounge mở ra một hành trình ẩm thực
mang tinh thần **Á Đông** nơi những giá trị truyền thống
Việt Nam giao thoa với bản chất phương Đông được chắt lọc,
giao thoa và nâng tầm bằng cảm hứng đương đại.

Mỗi món ăn là sự kết tinh của triết lý hiếu khách
phương Đông: ấm áp, tinh tế và trân trọng từng khoảnh khắc.

Từ nguồn nguyên liệu tuyển chọn, hương vị đặc trưng
của các nền ẩm thực Á châu đến kỹ thuật chế biến hài hòa,
tất cả tạo nên những tầng vị cân bằng, nhẹ nhàng mà sâu lắng.

Chúng tôi mời bạn khám phá những món ăn mang hồn phương
Đông thanh nhã, giàu cảm xúc và đầy chiều sâu,
để **Rooftop Grand Lounge** trở thành điểm hẹn lưu giữ những
trải nghiệm ẩm thực tinh tế và đáng nhớ, dành riêng cho bạn.

Set within the refined ambiance of a five-star hotel,
Rooftop Grand Lounge unveils an **Asian inspired**
culinary journey where the traditional values of Vietnam
harmoniously blend with the essence of the East,
thoughtfully curated and elevated through
contemporary inspiration.

Each dish is a reflection of Eastern hospitality philosophy:
warm, refined, and attentive to every moment. From
carefully selected ingredients and distinctive flavours
to balanced, delicate cooking techniques, every creation
unfolds in layers of taste that are light yet profound.

We invite you to discover dishes that embody the spirit
of the East with graceful, evocative, and rich in depth
allowing **Rooftop Grand Lounge** to become a destination
for memorable and refined culinary experiences,
created especially for you.



A member of SAIGONTOURIST

GỎI - Khai vị

Salads - Starters

Nem Nướng

Grilled pork rolls | Rice vermicelli | Lettuce | Herbs

Nem nướng | Bún tươi | Xà lách | Rau thơm

Succulent grilled pork rolls paired with rice vermicelli, crisp lettuce, and fragrant herbs for a refreshing balance.

225

Gỏi Cuốn Sài Gòn ★

Rice paper | Shrimp | Pork
Rice vermicelli | Lettuce | Herbs

Bánh tráng | Tôm sú | Thịt heo
| Bún tươi | Xà lách | Rau thơm

Fresh Saigon spring rolls with shrimp, tender pork, and vibrant herbs wrapped in delicate rice paper for an elegant taste.

195

Sà Lách Trộn Dầu Giấm Kiểu Việt 🌿

Garden greens | Vinaigrette dressing

Rau xà lách các loại | Sốt dầu giấm

A refreshing Vietnamese-style salad with crisp greens lightly tossed in delicate vinaigrette.

115

Gỏi Ngó Sen Đậu Hũ Và Nấm 🌿

Lotus stem | Tofu | Mushroom | Herbs | Peanut

Ngó sen | Đậu hũ | Nấm | Rau răm | Đậu phộng

A refreshing lotus stem salad with tender tofu, earthy mushrooms, and fragrant herbs in harmonious balance.

195

Chả Giò Nhà Grand ★

Spring rolls | Lettuce | Herbs

Chả giò | Xà lách | Rau thơm

Grand's signature crispy fried spring rolls with a golden crust and a luscious savory filling

115

Chả Giò Chay 🌿

Vegetarian spring rolls | Lettuce | Herbs

Chả giò chay | Xà lách | Rau thơm

Crispy vegetarian spring rolls with a golden crust and a vibrant medley of fresh vegetables.

115

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

SUP Soups

Súp Hải Sản

Shrimp | Squid | Crab meat | Scallop | Egg

Tôm sú | Mực ống | Thịt cua | Sò điệp | Trứng gà

A luscious seafood soup blending shrimp, crab, and scallops in a rich umami broth.

195

Súp Măng Tây Cua ★

Crab meat | Asparagus | Egg

Thịt cua | Măng tây | Trứng gà

A delicate crab and asparagus soup with tender crab meat and vibrant asparagus in a light, savory broth

195

Súp Nấm Hạt Sen ★ 🌿

Mushroom | Lotus seed | Carrot | Corn

Nấm | Hạt sen | Cà rốt | Bắp

A nourishing vegetarian soup with earthy mushrooms, lotus seeds, and natural garden sweetness.

115

Súp Bào Ngư 🌿

Garden greens | Vinaigrette dressing

Rau xà lách các loại | Sốt dầu giấm

A refreshing Vietnamese-style salad with crisp greens lightly tossed in delicate vinaigrette.

155

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000, For example 895 = VND 895.000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

CÁ & HẢI SẢN

Fish & Seafood dishes

Cá Bông Lau Kho Tộ ★

Pangasius krempfi | Fish sauce

Cá bông lau | Nước mắm

Traditional Southern claypot-braised Pangasius with rich savoury fish sauce.

335

Cá Bớp Kho Tộ

Cobia fillet | Fish sauce

Cá bớp | Nước mắm

Braised cobia fillet in claypot, harmonised with savoury fish sauce for a tender, comforting taste.

335

Cá Bớp Nướng Tỏi ★

Cobia fillet | Garlic

Cá bớp | Tỏi

Grilled cobia fillet infused with the delicate fragrance of golden garlic.

335

Cá Thu Chiên Sốt Cam

Mackerel | Orange sauce

Cá thu | Sốt cam

Crispy fried mackerel topped with a tangy orange sauce for a refreshing sweet-sour balance.

335

Cá Lăng Nướng Nghệ ★

Hemibagrus catfish | Turmeric

Cá lăng | Nghệ

Grilled catfish marinated in golden turmeric for a fragrant and vibrant flavour

295

Cá Lóc Chiên Sả Ớt

Snakehead fish | Lemongrass | Chili

Cá lóc | Sả | Ớt

Crispy fried snakehead fish delicately spiced with lemongrass and chili for a bold aroma.

225

Cá Lóc Kho Tộ

Snakehead fish | Fish sauce

Cá lóc | Nước mắm

Claypot-braised snakehead fish enriched with savoury fish sauce for a rustic Southern taste.

225

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000, For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

CÀ & HẢI SẢN

Fish & Seafood dishes

Mực Nướng Muối Ớt ★

Squid | Chili salt

Mực ống | Muối ớt

Grilled squid seasoned with chili salt for a smoky and vibrant kick.

335

Mực Xào Thơm Cà

Squid | Pineapple | Tomato | Cucumber

Mực ống | Thơm | Cà chua | Dứa leo

Stir-fried squid with pineapple, tomato, and cucumber for a sweet and savoury harmony.

355

Mực Xào Thơm Cà

Squid | Pineapple | Tomato | Cucumber

Mực ống | Thơm | Cà chua | Dứa leo

Stir-fried squid with pineapple, tomato, and cucumber for a sweet and savoury harmony

355

Tôm Sú Rang Trứng Muối ★

Tiger prawn | Salted egg yolk sauce

Tôm sú | Sốt trứng muối

Tiger prawns coated in a creamy salted egg yolk sauce with a luscious golden glaze.

295

Tôm Càng Kho Tàu ★

Freshwater prawns | Caramelised sauce

Tôm càng | Nước kho tàu

Braised freshwater prawns in a luscious caramelised sauce with rich traditional flavours.

395

Tôm Sú Rim Thịt Ba Rọi

Tiger prawn | Pork belly | Caramelised sauce

Tôm sú | Thịt ba rọi | Nước kho rim

Tiger prawns simmered with pork belly in caramelised sauce for a luscious sweet-savoury balance.

335

Tôm Sú Rang Muối Hong Kong ★

Tiger prawn | Bell pepper | Hong Kong-style salt seasoning

Tôm sú | Ớt chuông | Muối Hồng Kông

Tiger prawns wok-tossed with bell peppers in Hong Kong-style salt seasoning for a fragrant taste.

295

Bào Ngư Xào Nấm Đông Cô ★

Abalone | Shiitake mushroom

Bào ngư | Nấm đông cô

Tender abalone stir-fried with shiitake mushrooms for a refined and delicate flavour

225

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Món Thịt

Meat dishes

Bò Xào Tiêu Đen

Beef | Bell peppers | Onion | Black pepper sauce

Thịt bò | Ớt chuông | Hành tây | Sốt tiêu đen

Tender beef stir-fried with bell peppers and onion, finished in a bold black pepper sauce.

335

Bò Xào Cần Nước ★

Beef | Water celery

Thịt bò | Cần nước

Juicy beef stir-fried with crisp water celery for a refreshing balance.

335

Bò Lúc Lắc – Khoai Tây Chiên 🌿

Beef | Bell peppers | Onion | French fries

Thịt bò | Ớt chuông | Hành tây | Khoai tây chiên

Wok-tossed beef cubes with colourful bell peppers, paired with golden French fries.

295

Sườn Non Xào Chua Ngọt

Pork ribs | Bell peppers | Onion | Pineapple | Cucumber | Sweet & sour sauce

Sườn non | Ớt chuông | Hành tây | Thơm | Dưa leo | Sốt chua ngọt

Pork ribs stir-fried with vegetables and pineapple, glazed in a luscious sweet and sour sauce.

295

Sườn Non Ram Mặn ★

Pork ribs | Caramel sauce

Sườn non | Nước ram

Pork ribs braised in a savoury caramelised sauce for a tender and homely taste.

255

Sườn Non Nướng Sả Ớt 🌿

Pork ribs | Lemongrass | Chili

Sườn non | Sả | Ớt

Grilled pork ribs marinated with lemongrass and chili for a fragrant, mildly spicy flavour.

255

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000, For example 895 = VND 895.000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of S.AIGONTOURIST

Món Thịt

Meat dishes

Thịt Ba Rọi Rang Cháy Cạnh ★

Pork belly | Onion | Caramelised sauce

Thịt ba rọi | Hành tây | Sốt rang

Crispy pork belly stir-fried with onion until golden, finished with a savoury caramelised sauce.

195

Thịt Ba Rọi Luộc – Cà Pháo

Pork belly | Pickled eggplant | Fresh herbs

Thịt ba rọi | Cà pháo | Rau sống

Tender boiled pork belly served with pickled eggplant and fresh herbs for a rustic taste.

195

Thịt Kho Tiêu

Pork shoulder | Pepper sauce

Thịt nạc dăm | Sốt tiêu

Braised pork shoulder in a savoury pepper sauce for a warm, aromatic finish

155

Gà Phi Lê Xào Sả Ớt

Chicken fillet | Lemongrass | Chili

Ức gà phi lê | Sả | Ớt

Chicken fillet stir-fried with lemongrass and chili for a fragrant, vibrant flavour.

155

Gà Phi Lê Ram gừng

Chicken fillet | Ginger | Caramelised sauce

Ức gà phi lê | Gừng | Sốt ram

Chicken fillet braised with ginger in a caramelised sauce for a warm, homely taste.

155

Gà Phi Lê Nướng Muối Ớt

Chicken fillet | Chili salt

Ức gà phi lê | Muối ớt

Grilled chicken fillet marinated with chili salt for a smoky and subtly spicy finish.

155

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000, For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Rau & Trứng

Vegetables & Eggs

Bông Cải

Cauliflower & broccoli

Delicate florets with a subtle sweetness, offering both tenderness and a crisp bite when perfectly cooked.

Luộc | Boiled

155

Xào tỏi | Stir-fried with garlic

155

Xào bò | Stir-fried with beef

225

Xào tôm | Stir-fried with shrimp

225

Rau muống

Water Spinach

Crisp and vibrant greens, bringing a lively freshness with every bite.

Luộc | Boiled

115

Xào tỏi | Stir-fried with garlic

115

Xào bò | Stir-fried with beef

195

Xào tôm | Stir-fried with shrimp

195

Bí Nụ

Pumpkin Buds

Tender pumpkin buds with a gentle, refreshing taste, evoking the essence of rustic gardens.

Luộc | Boiled

155

Xào tỏi | Stir-fried with garlic

155

Xào bò | Stir-fried with beef

225

Xào tôm | Stir-fried with shrimp

225

Bó Xôi

Spinach

Lush leafy greens with a smooth, earthy note and nourishing sweetness.

Luộc | Boiled

115

Xào tỏi | Stir-fried with garlic

115

Xào bò | Stir-fried with beef

195

Xào tôm | Stir-fried with shrimp

195

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Rau & Trứng

Vegetables & Eggs

Cải Thừa

Bok Choy

Juicy stalks and tender leaves with a mild, soothing flavour that complements any creation.

Luộc | Boiled

115

Xào tỏi | Stir-fried with garlic

115

Xào bò | Stir-fried with beef

195

Xào tôm | Stir-fried with shrimp

195

Rau Củ Luộc Kho Quẹt

Broccoli | Cauliflower | Bitter melon
Bottle gourd | Carrot Okra | Bok choy
Dried shrimp | Caramelised dipping sauce

Bông cải | Khổ qua | Bầu | Cà rốt |
Đậu bắp | Cải thìa | Tôm khô | Nước kho quẹt

A rustic medley of boiled vegetables served with a luscious caramelised shrimp sauce.

155

Bắp Cải Luộc - Trứng Luộc

Cabbage | Egg

Khổ qua | Trứng gà

Bitter melon stir-fried with egg for a delicate harmony of light bitterness and richness.

155

Khổ Qua Xào Trứng

Bitter melon | Egg

Khổ qua | Trứng gà

Bitter melon stir-fried with egg for a delicate harmony of light bitterness and richness.

115

Trứng Chiên Thịt Bằm

Egg | Minced pork

Trứng gà | Thịt bằm

Golden fried egg filled with savoury minced pork for a homely, satisfying flavour.

155

Trứng Chiên Hành

Egg | Spring onion

Trứng gà | Hành lá

Fluffy fried egg infused with spring onion for a fragrant and comforting finish.

115

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Canh Soup

Canh Chua Cá Bông Lau ★

Pangasius krempfi | Vegetables

Cá bông lau | Rau

A Southern-style sour soup with tender Pangasius and fresh vegetables in a luscious, tangy broth.

395

Canh Chua Rau Muống Tôm

Water spinach | Shrimp

Rau muống | Tôm sú

A tangy sour soup with crisp water spinach and shrimp, offering a refreshing countryside flavour.

195

Canh Chua Cá Bớp

Cobia fillet | Vegetables

Cá bớp | Rau

A fragrant sour soup with firm cobia fillet and garden vegetables in a zesty Southern style.

395

Canh Cải Bẹ Xanh Nấu Tôm

Mustard greens | Shrimp

Cải bẹ xanh | Tôm sú

A light and delicate soup with mustard greens and shrimp for a wholesome taste.

195

Canh Chua Cá Lóc

Snakehead fish | Vegetables

Cá lóc | Rau

A traditional Vietnamese sour soup with snakehead fish, blending natural sweetness and vibrant sour notes.

295

Canh Cải Bẹ Xanh Cá Thác Lác

Mustard greens | Featherback fish paste

Cải bẹ xanh | Chả cá thác lác

A nourishing soup with tender mustard greens and chewy featherback fish paste.

155

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONFOURSTAR

Canh Soup

Canh Bầu Tôm Bằm

Bottle gourd | Minced shrimp

Bầu | Tôm bằm

A naturally sweet and refreshing soup with tender bottle gourd and minced shrimp.

195

Canh Khổ Qua Tôm Bằm

Bitter melon | Minced shrimp

Khổ qua | Tôm bằm

A delicate soup balancing the gentle bitterness of melon with the sweetness of shrimp.

195

Canh Khổ Qua Cá Thác Lác ★

Bitter melon | Featherback fish paste

Khổ qua | Chả cá thác lác

A wholesome soup with bitter melon and chewy featherback fish paste for a balanced flavour.

155

Canh Chua Tôm

Shrimp | Vegetables

Tôm sú | Rau

A classic Southern sour soup with succulent shrimp and fresh vegetables in a refreshing tangy broth.

195

Canh Cải Bó Xôi Thịt Bằm

Spinach | Minced pork

Cải bó xôi | Thịt bằm

A comforting spinach soup with savoury minced pork in a delicate broth.

155

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000, For example 895 = VND 895.000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Cơm, Mỳ & Cháo

Rice, Noodle & Porridge

Cơm Chiên Nhà Grand ★

Fried rice | Shrimp | Char siu pork | Egg
Salted egg yolk | Vegetables | Coconut milk

Cơm chiên | Tôm sú | Thịt xá xíu
Trứng gà | Trứng muối | Rau củ | Nước cốt dừa

*Grand's signature fried rice with shrimp, char siu,
and salted egg, delicately enriched with coconut milk.*

295

Cơm Chiên Hải Sản

Fried rice | Egg | Shrimp | Squid

Cơm chiên | Trứng gà | Tôm | Mực

Golden fried rice with shrimp, squid, and egg for a luscious seafood flavour.

295

Cơm Chiên Cá Mặn Cua

Fried rice | Salted fish | Crab meat | Egg | Garlic

Cơm chiên | Cá mặn | Thịt cua | Trứng gà | Tỏi

*Fragrant fried rice with salted fish and crab meat,
lifted by egg and garlic for a rich, savoury taste*

255

Cơm Chiên Nấm Mặn 🌿

Fried rice | Mushroom | Green peas | Carrot | Corn

Cơm chiên | Nấm | Đậu Hà Lan | Cà rốt | Bắp

*Fried rice enriched with mushrooms and garden
vegetables for a natural umami depth.*

195

Cơm Thịt Heo Chiên Giòn Kiểu Nhật

Steamed rice | Pork cutlet | Cabbage
| Miso soup | Tonkatsu sauce

Cơm trắng | Thịt heo chiên giòn | Bắp cải
Súp miso | Sốt tonkatsu

*Japanese-style crispy pork cutlet (Tonkatsu) served
with rice, cabbage, miso soup, and rich tonkatsu sauce.*

195

Cơm Chiên Indonesia

Fried rice | Beef | Chicken | Egg | Pickles
| Prawn cracker

Cơm chiên | Thịt bò | Thịt gà | Trứng gà |
Đồ chua | Bánh phồng tôm

*Indonesian-style fried rice (Nasi Goreng) with beef and
chicken, complemented by pickles and crispy prawn crackers.*

155

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Com, Mỳ & Cháo

Rice, Noodle & Porridge

Bún Gạo Singapore

Rice vermicelli | Char siu pork | Shrimp | Egg | Carrot | Cabbage | Onion

Bún gạo | Thịt xá xíu | Tôm sú | Trứng gà | Cà rốt | Cải thảo | Hành tây

Singapore-style stir-fried vermicelli with shrimp, char siu, and fresh vegetables in a savoury sauce.

295

Hủ Tíu Xào Kiểu Thái

Rice noodles | Pork shoulder | Shrimp | Egg | Bean sprouts | Chives | Peanut

Hủ tiếu | Thịt nạc dăm | Tôm sú | Trứng gà | Giá | Hẹ | Đậu phộng

Thai-style stir-fried noodles (Pad Thai) with shrimp, pork, and egg, finished with peanuts and crisp bean sprouts.

225

Bún Gạo Xào Rau Củ Và Nấm

Rice vermicelli | Mushroom | Cabbage | Carrot | Choy sum | Onion

Bún gạo | Nấm | Cải thảo | Cà rốt | Cải ngọt | Hành tây

Stir-fried rice vermicelli with assorted mushrooms and vegetables for a wholesome vegetarian balance.

155

Cháo Hải Sản

Rice porridge | Shrimp | Squid

Cháo | Tôm | Mực

Delicate rice porridge with shrimp and squid, offering a naturally sweet seafood flavour.

195

Cháo Trắng & Món Ăn Kèm

Rice porridge | Salted egg | Dried anchovy | Pork floss | Pickles

Cháo trắng | Trứng muối | Cá cơm | Chà bông heo | Dưa muối

Plain rice porridge served with salted egg, anchovies, pork floss, and pickles for a rustic, comforting taste.

155

Cháo Bò Bằm

Rice porridge | Minced beef

Cháo | Thịt bò bằm

Hearty rice porridge simmered with minced beef for a warm, nourishing flavour.

155

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895,000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



A member of SAIGONTOURIST

Com, Mỳ & Cháo

Rice, Noodle & Porridge

Cháo Thịt Heo Bằm

Rice porridge | Minced pork

Cháo | Thịt heo bằm

*Classic rice porridge with minced pork,
light and easy to enjoy.*

115

Phở Bò Đặc Biệt Kiểu Grand ★

Rice noodles | Selected beef cuts
| Egg | Herbs | Bean sprouts

Bánh phở | Thịt bò các loại chọn lọc
| Trứng gà | Rau thơm | Giá

*Grand's signature beef pho with premium beef cuts
, complemented by fresh herbs in a clear and aromatic broth.*

355

Bún Cá rô Đồng Kiểu Grand ★

Rice vermicelli | Wild field perch
| Water celery | Herbs

Bún tươi | Cá rô đồng | Cần nước | Rau thơm

*Grand's signature perch vermicelli soup, offering a refreshing
countryside flavour with crisp vegetables and fragrant herbs.*

295

Súp Lươn ★

Eel | Steamed rice sheet | Charcoal bread

Lươn | Bánh ướt | Bánh mì than tre

*Nghệ An's signature spicy eel soup, rich and
aromatic with a bold, distinctive flavour.*

295

Phở Gà

Rice noodles | Free-range chicken
| Herbs | Bean sprouts

Bánh phở | Gà ta | Rau thơm | Giá

*Grand's chicken pho with tender free-range chicken,
fresh herbs, and a naturally sweet, delicate broth.*

255

★ Delight 🌿 Vegetarian

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.

All prices are in VND 1,000. For example 895 = VND 895.000. Excluding 5% service charge and taxes.

Vui lòng báo cho nhân viên nếu quý khách dị ứng hoặc kiêng bất kỳ thực phẩm nào.

Giá tính theo 1.000 VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và thuế.



HOTEL GRAND SAIGON

*08 Dong Khoi St., Saigon Ward, HCMC
(84-28) 3915 5555
info@hotelgrandsaigon.com
www.hotelgrandsaigon.com*

