



**CUNG HỮ
PHÁT TÀI**

恭 喜 發 財

GÀ TRIỀU SƠN



Giá trị làm nên món
Gà Triều Sơn nằm ở giống
Gà đồi Yên Thế, được nuôi
trong 150 ngày và thu hoạch
ngay thời điểm gà đủ trọng
lượng, đạt ít nhất 1.8 kg, thịt
săn chắc. Gà được khử mùi
bằng rượu gừng, rút xương
gần như toàn bộ, chỉ để lại
xương cánh, sau đó nhồi nhân
kĩ lưỡng, may phần da lại
và đem hầm trong 1 giờ.

Bên trong lớp da vàng óng là
ba phiên bản nhân cao cấp,
hòa quyện cùng nước thượng
canh hầm trong 48 giờ:

KIM KÊ

Sự kết hợp thượng hạng
giữa hải sâm đen, bóng cá
thủ và sò điệp Nhật khô.

3.399.000^{VND}

YẾN KÊ

Nhân tổ yến kết hợp với tuyết
liên tử, táo đỏ và kỷ tử.

2.488.000^{VND}

PHẬT KÊ

Sự hội tụ của bào ngư,
vi cá, kỷ tử và đông trùng
hạ thảo bổ dưỡng.

2.499.000^{VND}

恭喜發財

VỊT PHÚ QUÝ

2.199.000^{VND}



Món ăn tuyển chọn từ giống Vịt xiêm, được nuôi đủ 90 ngày, ít mỡ, da đạt đủ độ săn chắc, đã vỡ hết lông măng. Vịt được rút xương gần như toàn bộ, khử mùi bằng rượu gừng, tẩm ướp gia vị kĩ lưỡng sau đó nhồi vào bên trong 14 nguyên liệu bổ dưỡng, bao gồm: Bào ngư, Hải sâm vàng, Sò điệp Nhật khô cùng các loại thảo mộc như Đương quy, Bạch chỉ, Táo đỏ và Kỷ tử,... Vịt được bọc trong tổ kén muối tinh và nướng chậm trong nhiều giờ, thịt mềm, giữ trọn độ ẩm và thấm đậm gia vị.

恭 喜 發 財

MỠ THẦN TÀI

1.899.000^{VND}



Bào ngư khô Phú Quốc được làm sạch và sấy trong 48 giờ, mất 72 giờ ngâm trong nước lạnh trước khi hầm 12 giờ với nước thượng canh. Miếng bào ngư đạt đến độ mềm mọng, ngọt đậm, giữ nguyên vẹn kết cấu tự nhiên và mùi vị của biển cả. Mỗi miếng bào ngư có hình dáng kim nguyên bảo óng ánh, rực rỡ - biểu tượng tinh tế cho sự khởi sinh tài lộc. Chất tốt bào ngư thượng hạng sánh mịn, óng ả phủ lên từng sợi mì Efu dai mềm, dâng trào hương vị đậm đà, quyến rũ, làm nên một kiệt tác ẩm thực thay cho lời chúc đại cát, sung túc và viên mãn gửi trao đến quý thượng khách.

恭 喜 發 財

MỠ CÁ LIÊN GIANG PHÚC CHÂU

1.088.000^{VND}



Ăn cá mà không thấy cá, đó là sự độc đáo của món Mì cá được làm theo kỹ thuật truyền thống của người Phúc Châu. Sợi mì được làm hoàn toàn từ cá, cá chép tươi được lọc bỏ xương, chỉ giữ lại phần thịt nạc, thêm chút bột để giữ độ dẻo dai tự nhiên. Khi bột đã phủ đều, cá được giã tay liên tục đến khi nhuyễn, tạo thành miếng bánh cá mỏng, dàn hồi tốt sau đó cắt thành từng sợi, ăn kèm cùng cá viên được làm từ cá chình, mực mai.

恭喜發財

MÌ BÒ PHÚC CHÂU

1.099.000 VNĐ



Sợi mì được làm hoàn toàn từ thịt bò, giã tay liên tục cho đến khi nhuyễn mịn, thêm chút bột mì để tạo độ dai, chắc và đàn hồi tự nhiên, từng sợi mì bò ra đời với kết cấu độc đáo, mang phong vị nguyên bản. Gân bò và dẻ sườn được ninh mềm trong nhiều giờ cùng các loại thảo mộc, làm nổi bật thêm hương vị đậm đà và nồng nàn của món mì bò Phúc Châu.

恭喜發財

CUA XỐT SINGAPORE

↑ 2.255.000 VND 800gr

↓ 3.355.000 VND 1200gr



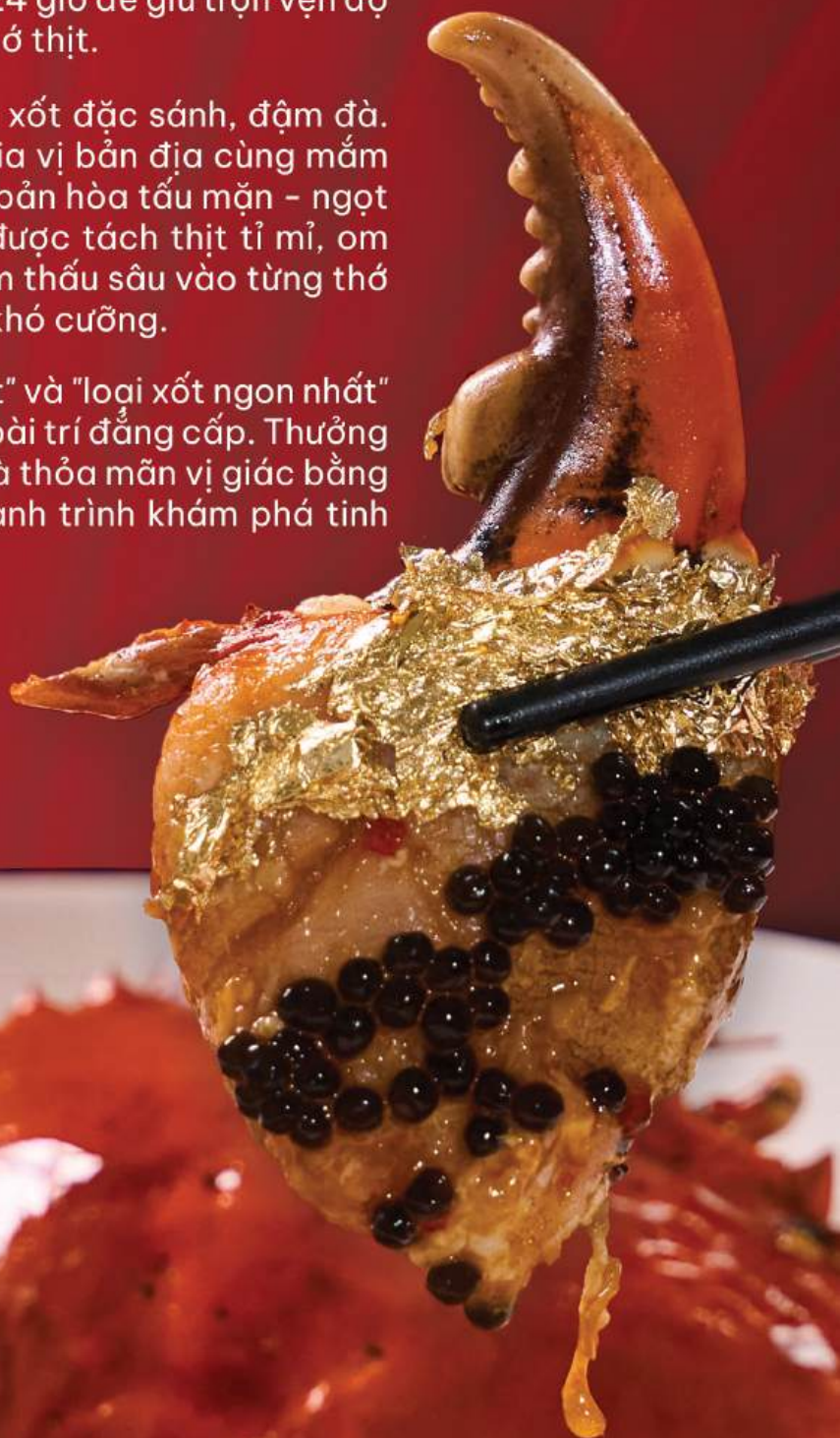


Ẩm thực cao cấp không chỉ là sự thưởng thức hương vị, mà còn là một trải nghiệm nghệ thuật đánh thức mọi giác quan. Tuyệt tác Cua xốt Singapore được phô diễn như một bản giao hưởng tráng lệ, tôn vinh trọn vẹn tinh hoa ẩm thực của đảo quốc Sư Tử.

Mọi trải nghiệm thượng lưu đều bắt nguồn từ những nguyên liệu được tuyển chọn khắt khe nhất. Cua Cà Mau size đại với trọng lượng 800g đến 1200g, vượt qua hành trình 2000km từ vùng đất mũi ra Hà Nội chỉ trong 24 giờ để giữ trọn vẹn độ tươi sống và săn chắc trong từng thớ thịt.

Sức hút của món nằm ở phần nước xốt đặc sánh, đậm đà. Sự kết hợp kỳ công giữa các loại gia vị bản địa cùng mắm tôm Belacan trứ danh tạo nên một bản hòa tấu mặn - ngọt - cay nồng cực kỳ cuốn hút. Cua được tách thịt tỉ mỉ, om chậm trên lửa nhỏ để nước xốt thẩm thấu sâu vào từng thớ thịt, dậy lên hương thơm nồng nàn khó cưỡng.

Sự hòa quyện giữa "loại cua tốt nhất" và "loại xốt ngon nhất" còn được nâng tầm bởi nghệ thuật bài trí đẳng cấp. Thưởng thức Cua xốt Singapore không chỉ là thỏa mãn vị giác bằng sự đậm đà, quyến rũ, mà còn là hành trình khám phá tinh hoa ẩm thực Á Đông đặc sắc.



恭喜發財

CUA XỐT THƯỢNG HẢI

1.855.000 VND 500gr

2.655.000 VND 800gr



Thượng Hải - “Paris của phương Đông” thế kỷ 20, nơi giao thoa của ẩm thực Á - Âu, mà xốt cua Thượng Hải chính là minh chứng hoàn mỹ. Món ăn sử dụng cua Cà Mau đầy ắp gạch son, trứng hoa cùng dòng xốt được chế tác theo phong cách Thượng Hải trứ danh. Thớ thịt cua ngọt thấm đậm lớp xốt sánh mịn, phù hợp khi ăn cùng mì tươi hoặc cơm rang, mang đến một trải nghiệm ẩm thực tinh tế, cân bằng và vô cùng đáng nhớ.

恭喜發財

CUA XỐT X.O

2.455.000 VNĐ 800gr

3.455.000 VNĐ 1200gr



Món ăn là sự kết hợp thượng hạng giữa thịt cua tươi và sốt XO – loại sốt "vua" cao cấp được ưa chuộng nhất tại Hồng Kông. Ra đời từ những năm 1980, sốt XO không chỉ là một loại gia vị mà còn là thước đo cho sự xa hoa trong ẩm thực Á Đông, được kết tinh từ quá trình chưng cất sò điệp khô, tôm khô cùng nhiều nguyên liệu khác, mang đến vị đậm đà và hương thơm hải sản đặc trưng. Cua sốt X.O trở nên tròn vị hơn khi kết hợp cùng miến, sợi miến dai, quện đều nước sốt sánh mịn, thấm vị, để lại ấn tượng khó quên.



Xốt tiêu đen - một bản giao hưởng chất lọc từ tinh hoa ẩm thực Trung Hoa hiện đại, gây ấn tượng mạnh mẽ bởi vị cay nồng đặc trưng quyện cùng các loại tương truyền thống. Lớp xốt đen óng ươm trộn lẫn từng thớ thịt cua chắc nịch, tạo nên một sự cộng hưởng hương vị đầy lôi cuốn. Sự phá cách nằm ở lớp phô mai tan chảy giúp cân bằng độ cay và tạo nên một kết cấu sánh mịn, đa tầng - một tuyệt tác dành cho những thực khách đam mê sự nồng nàn, yêu thích ẩm thực hiện đại.

恭 喜 發 財

CUA XỐT TIÊU ĐEN PHÔ MAI

2.355.000 VND 800gr

3.455.000 VND 1200gr



恭 喜 發 財

CHÁO CUA TRIỀU CHÂU

1.888.000 VND

500gr

2.699.000 VND

800gr



Cua gạch đát trọng lượng tối thiểu 500g, được rút xương tỉ mỉ, giữ trọn vẹn phần gạch đỏ au và thớ thịt tươi nguyên, nấu theo kiểu Triều Châu với xốt củ cải đặc trưng. Đây không chỉ là món ăn ngon, mà còn là một liệu pháp bồi bổ nhẹ nhàng, giúp làm ấm cơ thể và phục hồi thể trạng một cách trọn vẹn nhất. Món ăn được phục vụ tại bàn, mang đến trải nghiệm tinh tế và trọn vẹn, có thể ăn kèm cháo với cà lả thảo, gừng và hành lá, tạo nên tầng vị sâu, ấm nóng và hài hòa.





恭喜發財

CƠM HÀU NƯỚNG XỐT NẤM GAN BÒ VÀNG

1.088.000^{VND}



Hàu Nhật cao cấp được tuyển chọn với phần ruột đầy, căng mọng, thịt dày và chắc, được ướp hương theo công thức riêng biệt, nướng xém vàng, dậy mùi thơm.

Kết hợp cùng hàu là nấm gan bò vàng quý hiếm, nhiều dinh dưỡng, được om với xốt bào ngư. CƠM rang tươi, săn nhẹ, đảo đều trong nồi đá cỡ lớn để giữ ấm lâu, quyện cùng xốt mật ong ngọt dịu, tạo nên hương vị sâu lắng, đậm đà. Hơi nóng cùng sự kết hợp của những mỹ vị thượng hạng khiến mỗi thìa cơm đều là một sự tận hưởng trọn vẹn, đánh thức vị giác.

恭 喜 發 財

CƠM RANG THỊT CUA THƯỢNG HẢI

1.099.000 VND



Cơm rang cua Thượng Hải là sự hội tụ của phần thịt cua tươi chắc thịt cùng gạch cua đậm đà, mang đến vị ngọt tự nhiên và chiều sâu hương vị đặc trưng. Hạt cơm được rang tới, quyện đều thịt và gạch cua, dậy mùi thơm nhẹ nhàng, hòa quyện cùng sò điệp, bạch quả, ngô hạt và đậu Hà Lan. Lấy cảm hứng từ ẩm thực Thượng Hải - nơi đề cao sự tinh tế và cân bằng trong từng món ăn, cơm rang cua chính là sự kết hợp hài hòa giữa hương vị truyền thống và cách chế biến chín chu.

恭 喜 發 財

CƠM CHIÊN PHÚC KIẾN

1.888.000 VND 500gr

2.699.000 VND 800gr



Món ăn được coi là biểu tượng của sự trù phú với sự kết hợp hoàn mỹ giữa sản vật đất liền và đại dương. Kế thừa từ ẩm thực Phúc Kiến, cơm được rang tới, kết hợp cùng lườn vịt hun khói, hạt dẻ, cà rốt,... tạo nên tầng hương vị đa dạng. Cua cái với phần mai to, đầy ắp gạch được tuyển chọn khắt khe, tách sẵn vỏ và trình bày chín chu trên đĩa. Khi ăn, phần thịt cua tươi mới được cho vào đảo cùng cơm khoảng 7-10 phút, vừa giúp giữ trọn hương vị ngọt tự nhiên của cua vừa mang đến trải nghiệm ẩm thực trọn vẹn.

恭喜發財

CƠM RANG VI CÁ THỊT CUA

1.199.000^{VND}



Vi cá - phần vây bụng cá mập cao cấp được tuyển chọn và xử lý tỉ mỉ, giữ trọn độ giòn đặc trưng. Trong y học cổ truyền, đây là loại thực phẩm bổ dưỡng bậc nhất nhờ khả năng bồi bổ ngũ tạng, mạnh gân cốt và thúc đẩy khí huyết lưu thông. Khởi nguồn từ những yến tiệc hoàng gia, Cơm rang vi cá thịt cua là minh chứng cho sự kỳ công trong ẩm thực cung đình xưa. Sự hòa quyện cùng thịt cua tươi nguyên chất không chỉ tạo nên hương vị đậm đà, ngọt thanh mà còn mang đến trải nghiệm ẩm thực xa hoa, bổ dưỡng.



Để làm nên món cơm rang bào ngư lá sen thượng hạng, bào ngư được tuyển chọn kĩ lưỡng, tạo hình kim nguyên bảo - thỏi vàng hình thuyền, đại diện cho tài lộc, sự thịnh vượng, giàu sang phú quý, là biểu tượng trong phong thủy Đông Á.

Từng miếng bào ngư giòn nhẹ, quyến trong sốt sảh mịn, đậm đà. Gói trọn phong vị thanh tao của ẩm thực Á Đông, toàn bộ phần cơm được bọc trong lá sen để ướp hương thơm vào từng hạt gạo, mang đến một trải nghiệm ẩm thực đủ đầy cả sắc, ý, hương và vị.

恭 喜 發 財

CƠM RANG BÀO NGƯ LÁ SEN

1.199.000^{VND}

恭 喜 發 財

CƠM CÁ CHÌNH QUẢNG ĐÔNG

1.188.000^{VND}



Nghệ thuật tạo nên món cơm rang chuẩn phong vị Quảng Đông bắt đầu từ việc tuyển chọn cá chình to, tươi sống, với thớ thịt trắng và săn chắc. Được ví như "nhân sâm dưới nước", cá chình không chỉ bồi bổ sinh lực mà còn giàu Omega-3 và collagen, mang lại giá trị dưỡng chất vượt trội. Từng miếng cá chình được tẩm ướp kỹ lưỡng, nướng vàng đến khi lớp da chuyển màu cánh gián, dậy mùi thơm lan tỏa. Khi thưởng thức, phần cơm bên ngoài giòn rụm, bên trong dẻo thơm, cá chình mềm ngọt, thấm vị, kết hợp cùng lạp xưởng thơm nhẹ mùi rượu và sốt củ cải Triều Châu - loại gia vị tưởng chừng giản dị nhưng lại mang đến chiều sâu tinh tế, giúp món cơm thêm tròn vị và đậm đà bản sắc.

恭 喜 發 財

DA DÀY TIỀM GÀ BÀO NGƯ

1.399.000^{VND}



★★★★

Kế thừa điển tích “Càn Khôn bao bọc”, đây vốn là bài thuốc “Đại bổ nguyên khí” được các Ngự y xưa dâng lên quân vương để bồi bổ và trường thọ. Gà ta được rút xương gần như hoàn toàn, gói trọn trong da dày heo, hầm trong hơn 4 giờ cùng Đảng sâm, Dương quy, Hoài sơn, Ngọc trúc. Điểm nhấn của món là bào ngư thượng hạng - vị thuốc giúp bồi bổ sức khỏe, tăng cường sinh lực. Đây có thể coi là một sự hội tụ của “Sơn hào Hải vị”, mang ý nghĩa sung túc vẹn tròn.

恭喜發財

CHÁO TÔM HÙM THƯỢNG CANH TỨ BẢO

1.988.000 VND
400gr

3.399.000 VND
700gr



Chất lọc tinh túy từ 8 giờ hầm liên tục cùng gà ta và đậu xanh thanh mát, phần nước Thượng canh mang đến nền cháo ngọt thanh, cô đọng tinh túy. Cháo tôm hùm được xem là thức quà dưỡng sinh thượng hạng, là "ẩm thực liệu pháp" giúp bồi bổ, phục hồi năng lượng và chữa bệnh hiệu quả. Tôm hùm tươi, được tách thịt, phục vụ trực tiếp tại bàn. Tôm được bỏ vào nồi cháo đang sôi trong khoảng 7-10 phút để giữ nguyên độ ngọt và săn chắc tự nhiên đồng thời mang đến trải nghiệm ẩm thực trọn vẹn nhất, ăn hải sản mà không cần bóc vỏ.

恭 喜 發 財

MIẾN OM BÈ BÈ XỐT SACHA

1.088.000^{VND}



Món ăn gợi mở phong vị ẩm thực Trung Hoa đầy cuốn hút qua lớp xốt Sacha đặc trưng. Được mệnh danh là "tinh túy" của vùng biển Triều Châu, với thành phần chính là tôm khô và cá bơn khô, xốt Sacha tạo nên kết cấu sánh mịn với vị đậm đà, cay nhẹ. Bè bè tươi được bóc vỏ sẵn, hấp đúng độ để giữ trọn độ tươi ngon sau đó om cùng miến dai mềm, thấm đẫm phần nước xốt, thơm mùi hải sản, mang đến tầng hương vị sâu, nồng nàn và lan tỏa.





**CUNG HỮ
PHÁT TÀI**

