



Món Súp

Khởi đầu bữa tiệc bằng một bát súp sánh ấm không đơn thuần là thói quen vị giác, mà là nghệ thuật "mở khóa" tỳ vị. Thói quen dùng món nước sệt đầu bữa của người Hoa bắt nguồn từ nguyên lý bảo vệ hệ tiêu hóa: nhiệt độ ấm cùng kết cấu mượt mà giúp làm dịu dạ dày, tạo bước đệm sinh học hoàn hảo trước khi cơ thể tiếp nhận các món chính đậm vị. Dựa trên triết lý sinh học này, các món súp được tùy biến cấu trúc nguyên liệu nhằm phản ánh chính xác đặc trưng địa lý và khẩu vị bản địa. Tại vùng duyên hải đề cao giá trị bồi bổ, tỳ vị được đánh thức êm ái bằng vị ngọt nguyên bản từ hải sản thông qua Súp tổ yến thịt cua, Súp bóng cá thịt cua, Súp tôm tươi gạch cua hay sự kết hợp giàu dưỡng chất trong Súp vây cá, bóng cá, hải sâm. Trái ngược với dải vị dịu nhẹ đó, khu vực nội địa lại ứng phó với đặc thù khí hậu ẩm thấp bằng thói quen sử dụng gia vị mạnh, tiêu biểu là Súp hải sản chua cay kiểu Tứ Xuyên – mựn độ sắc nét của hệ vị chua cay để kích thích trực tiếp các giác quan. Sự dịch chuyển linh hoạt này biến bát súp khai vị thành một nhịp dẫn hoàn chỉnh, vừa tối ưu hóa công năng dưỡng sinh, vừa thiết lập trạng thái tiếp nhận lý tưởng cho các món chính.

恭 喜 發 財

Măn Súp

鴨湯

SÚP TỔ YẾN THỊT CUA 888.000 VNĐ

Yến khô sợi, thượng canh, thịt cua.



SÚP TỔ YẾN THỊT GÀ 838.000 VNĐ

Yến khô sợi, thượng canh, ức gà.

SÚP TÔM TƯƠI GẠCH CUA 268.000 VNĐ

Tôm sú, gạch cua, thịt cua, hạt đậu hà lan,
kỳ tử, xốt gạch cua.



恭 喜 發 財

SÚP HẢI SẢN CHUA CAY KIỂU TỨ XUYÊN 108.000 VNĐ

Tôm nõn, Mực ống, Nấm hương khô, Mộc nhĩ đen, đậu phụ vuông, tương đậu bắp, sốt chua ngọt, giấm đen.



SÚP BÍ ĐỎ HẢI SẢN 158.000 VNĐ

Bí ngô cô tiên, thịt cua, Tôm nõn, điệp cơ, Kem tươi, cà rốt.



SÚP BÒ NGÂN HỒ 108.000 VNĐ

Thân bò, nấm bạch ngọc, đậu vuông, hành lá, rau mùi.



SÚP NGÔ CUA 138.000 VNĐ

Ngô kem, thịt cua.



SÚP BỐNG CÁ THỊT CUA 168.000 VNĐ

Bống cá, thịt cua.



SÚP VI CÁ BỐNG CÁ HẢI SÂM 268.000 VNĐ

Hải sâm vàng, vi cá, bào ngư, nấm bạch linh, nấm hương.



SÚP NGÔ GÀ 86.000 VNĐ

Ngô kem, ức gà.



SÚP BÍ ĐỎ BỐNG CÁ SÒ ĐIỆP 108.000 VNĐ

Bống cá, sốt bí đỏ, sò điệp nhật.



SÚP NẤM TRÚC SANH THỊT GÀ 138.000 VNĐ

Nấm trúc sanh, thịt gà.

恭 喜 發 財

Gân Nai

鴨肉

GÂN NAI XÀO NẤM LỘC NHUNG 675.000 VNĐ

Gân nai, nấm lộc nhung, sốt nấm,
ớt chuông đỏ, ớt chuông vàng.



HẠT DẺ GÂN NAI XỐT BÀO NGƯ 638.000 VNĐ

Hạt dẻ, gân nai, nấm hương khô,
hành khô, ớt sừng.

GÂN NAI XÀO MĂNG TÂY 698.000 VNĐ

Gân nai, măng tây





Món Bò

Người Hoa có câu "Dĩ thực vi thiên", và cách họ biến tấu thịt bò chính là biểu hiện rõ nét cho tư duy ẩm thực này. Từ vị cay nồng của Bò xào sả cay kiểu Tứ Xuyên, nét đậm đà từ Gân bò kiểu Hồ Nam, đến phong vị thanh tân của Thăn bò bí ngòi Vân Nam, mỗi vùng miền lại viết nên một câu chuyện hương vị rất riêng. Sự phong phú ấy còn được thể hiện qua những sự kết hợp nguyên liệu độc đáo, mang đến trải nghiệm vị giác mới mẻ như Thăn bò sốt xoài bạc hà hay Thăn bò hấp táo đỏ. Bên cạnh đó, các món Bò xào tàu xì, Bò xào X.O và Bò sốt tiêu đen lại chất lọc được đặc trưng của từng loại gia vị, tạo ra lớp sốt sệt, áo đều và thấm vào từng thớ thịt. Không chỉ thỏa mãn vị giác, các món ăn như Đuôi bò thuốc bắc hay Gân bò nạm bò thuốc bắc còn mang đậm tư tưởng dưỡng sinh, giúp cân bằng cơ thể và bồi bổ sức khỏe. Sự chăm chút ấy khiến mỗi đĩa ăn không đơn thuần là một món quen thuộc, mà trở thành một hành trình khám phá chiều sâu văn hóa Trung Hoa đầy tinh tế.

Món Đê

海鲜

恭 喜 發 財

THỊT BÒ TỎI ĐEN ĐẬU PHÁP 415.000 VNĐ

Thăn bò, đậu pháp, tỏi đen, sốt tỏi đen



BÒ XÀO HÀNH TƯƠNG NGỌT 315.000 VNĐ

Thăn bò, hành baro, sốt tương ngọt.



BÔNG HẺ XÀO THỊT BÒ ĐIỀN VIÊN 265.000 VNĐ

Bông hẹ, thăn bò, ớt chuông xanh,
ớt chuông đỏ, hành tây tím.



THĂN BÒ XÀO NẤM THÔNG 465.000 VNĐ

Thăn bò, nấm gan bò vàng, hạt đậu
Hà Lan.



GÂN BÒ KIỂU HỒ NAM 295.000 VNĐ

Gân bò, ớt sừng xanh, ớt sừng đỏ, hành baro.

恭 喜 發 財

GÂN NAM BÒ CÀ RI

435.000 VNĐ

Gân bò, nạm bò, cà rốt, khoai môn tím, cà ri, cốt dừa, sốt cà ri mã lai.



BÒ LÚC LẮC XỐT TIÊU ĐEN

345.000 VNĐ

Thăn bò, xốt tiêu đen, ớt chuông đỏ, ớt sừng, ớt chuông xanh, ớt chuông vàng.



THĂN BÒ BÍ NGỒI VÂN NAM

245.000 VNĐ

Thăn bò, bí ngòi, ớt chuông đỏ, ớt chuông vàng.



BÒ XÀO SĂN CAY TỨ XUYỀN

395.000 VNĐ

Ốt hiểm, Thăn bò, tương đậu nành, ớt sừng, xuyên tiêu xanh, xốt tứ xuyên, ớt xanh/đỏ Đà Lạt.



BÒ XÀO TÀU XÌ

275.000 VNĐ

Thăn bò, xốt Tàu xì, ớt chuông đỏ, ớt chuông xanh, ớt chuông vàng.



BÒ XÀO XO

325.000 VNĐ

Thăn bò, xốt XO, ớt sừng, cần tây Mỹ, ớt chuông đỏ, ớt chuông xanh, ớt chuông vàng.



BÒ XỐT TIÊU ĐEN

365.000 VNĐ

Thăn bò, xốt tiêu đen, hành tây, ớt sừng.



BÒ NƯỚNG HOA QUẢ

585.000 VNĐ

Dê sườn bò, hạt đậu hà lan, sốt mật ong.



THĂN BÒ PHỞ TƠ HOÀNG KIM

245.000 VNĐ

Thăn bò, ruốc thịt, muối, dưa, cà ri, sốt mật ong.



THĂN BÒ XUYỀN TIÊU BẠC HÀ

295.000 VNĐ

Thăn bò, xuyên tiêu đỏ, bạc hà, sốt mật ong.

恭 喜 發 財

BÒ XÀO ĐIẾP CƠ HẠT ĐIỀU XỐT NẤM 519.000 VNĐ

Thăn bò, điếp cơ Nhật, nấm đùi gà, Cần tây, ớt đỏ đã lát, hành tây, ớt vàng đã lát.



THĂN BÒ XỐT XOÀI BẠC HÀ 275.000 VNĐ

Thăn bò, bột chiên, xốt xoài bạc hà.



THĂN BÒ XÀO NẤM THÔNG 489.000 VNĐ

Thăn bò, nấm gan bò vàng, ớt chuông vàng, ớt chuông đỏ, xốt nấm.



THỊT BÒ SAPO 365.000 VNĐ

Thăn bò, đậu tròn, đậu phap, xốt mã lai, ớt sừng.



ĐUÔI BÒ THUỐC BẮC 435.000 VNĐ

Đuôi bò, Quế chi, hoa hồi, thảo quả, lá nguyệt quế, nụ đinh hương, Tiêu sọ trắng, cần tây mỹ, tương đậu nành, nấm hương khô, củ cải, táo đỏ Kỳ tử, dương quy, hoài sơn, ngọc trúc.



GÂN NẠM BÒ THUỐC BẮC 455.000 VNĐ

Gân bò trắng nạm bò, Quế chi, hoa hồi, Tiêu sọ trắng, Tiêu hồi, thảo quả, lá nguyệt quế, xuyên tiêu đỏ, dương quy, táo đỏ, táo đen, Kỳ tử, hoài sơn, ngọc trúc, sa nhân, nhục đậu khấu.



THĂN BÒ ỚT XANH ĐẬU HOA 395.000 VNĐ

Thăn bò, ớt sừng xanh, ớt chỉ thiên, đậu tròn, nước xốt vàng.



SƯỜN BÒ TIÊU NẤM 645.000 VNĐ

Sườn bò, nấm đùi gà, ớt xanh đã lát, ớt đỏ đã lát, ớt vàng đã lát, xốt tiêu đen, xốt nấm.



THĂN BÒ HẤP TÁO ĐỎ 265.000 VNĐ

Thăn bò, táo đỏ, nấm bạch ngọc, nấm hương khô, dương quy.

Món Sườn

肋骨

恭 喜 發 財

SƯỜN XỐT HOA QUẢ HOÀNG KIM 545.000 VNĐ

Đùi heo sau rút xương, sốt hoa quả, dứa.



SƯỜN XỐT MAYONNAISE 355.000 VNĐ

Sườn thăn, sốt mayonnaise, sốt chua ngọt.



SƯỜN XỐT MƠ XÍ MUỘI 395.000 VNĐ

Sườn thăn, oliu xanh, oliu đen, omali xì muối, sán tra, sốt mơ, xì muối.



SƯỜN NON XỐT MẬT ONG 365.000 VNĐ

Sườn thăn, hành khô, hành tây, ớt chuông xanh, ớt chuông đỏ.



SƯỜN XÀO KIỂU KHÂU BẮC 385.000 VNĐ

Sườn thăn, ớt sừng xanh, ớt chỉ thiên, xuyên tiêu xanh, ớt khô, sốt xào cay.

Sườn thăn lại là lựa chọn ưu tiên hàng đầu nhờ mang đến một trải nghiệm giao thoa vẹn tròn. Người ta yêu thích sườn thăn bởi nó kết hợp độ mềm mọng đặc trưng của nạc vai và ba chỉ. Kết cấu dải nạc đan vân mỡ mỏng ôm sát thanh xương dẹt độc đáo giúp giữ ẩm tự nhiên, giúp sườn khi chế biến luôn mọng nước và thấm đậm gia vị. Tại mỗi vùng miền, nguyên liệu này lại được kết hợp theo thói quen ẩm thực bản địa riêng biệt. Vùng duyên hải phía Nam chuộng hệ vị chua ngọt từ trái cây tươi, hình thành lớp áo sốt sánh quyện trong Sườn thăn sốt chua ngọt, Sườn thăn sốt hoa quả hoàng kim, Sườn thăn sốt mơ xì muối và Sườn thăn sốt mật ong.



恭 喜 發 財

SƯỜN XỐT KINH ĐÔ 365.000 VNĐ

Sườn thăn, sốt kinh đô.



SƯỜN CHIÊN MUỐI TUYẾT 345.000 VNĐ

Sườn thăn, Bột rang muối tuyết.



SƯỜN CHIÊN MUỐI PHONG SA 355.000 VNĐ

Sườn thăn, muối phong sa.



SƯỜN XỐT CHUA NGỌT 375.000 VNĐ

Sườn thăn, ớt chuông đỏ, ớt chuông xanh, ớt chuông vàng, Dứa, sốt chua ngọt.



SƯỜN CHIÊN MUỐI ỚT 355.000 VNĐ

Sườn thăn, ớt sừng, bột muối ớt.



Món Gà

Là tâm điểm mang lời chúc cát tường trên bàn ăn, hương vị của các món gà có sự chuyển dịch tinh tế dựa theo thói quen sử dụng gia vị của từng địa phương. Đại diện cho trường phái Tứ Xuyên với vị cay tê đầy kích thích, Gà xào Kung Pao và Gà xào mạch nha sử dụng các nguyên liệu có tính ấm để tạo thành lớp sốt đậm đà, đánh thức trực tiếp vị giác. Trong khi đó, Gà om tàu xì nổi bật đại diện cho vùng Quảng Đông và Gà An Huy thuộc hệ phái ẩm thực phía Đông lại chú trọng vào tính nguyên bản của nguyên liệu. Việc đun nhỏ lửa giúp thịt từ từ ngấm trọn tinh túy từ gia vị bản địa, tạo ra cấu trúc vị giác đậm chắc cùng hậu vị kéo dài. Bất kể sự khác biệt trong tư duy phối vị, yếu tố cốt lõi của các món ăn này luôn là sự chuẩn xác trong việc duy trì độ ẩm tự nhiên, đảm bảo thớ thịt giữ được kết cấu mềm mọng.

Món Gà

海鮮

恭 喜 發 財

GÀ PHÚ QUÝ 2.375.000 VNĐ

Gà ta, bào ngư, Sò điệp khô, Tôm khô, khoai môn tím, Hạt sen khô, Nấm hương khô, hải sâm vàng, bóng cá, Trứng gà, Táo đỏ, Kỳ tử, Bạch chỉ, Nụ đinh hương, Đường Quy, Hoa hồi.



GÀ ÁP CHẢO HẢI NAM 615.000 VNĐ

Gà ta, ớt sừng, tương trụ hầu, sốt tàu xì.



GÀ QUAY OM NẤM TAM BẢO 325.000 VNĐ

Gà ta, nấm lộc nhung, nấm đông trùng, nấm hương khô, táo đỏ.



GÀ AN HUY 395.000 VNĐ

Gà ta, măng trúc, khoai tây, ớt sừng xanh, ớt sừng đỏ, sốt gà.



GÀ VÁN XƯƠNG TÔM TƯƠI 455.000 VNĐ

Gà ta, tôm sú, gừng, hành, tỏi, ớt sừng đỏ.



GÀ OM TÀU XÌ NỒI ĐẤT 275.000 VNĐ

Má đùi gà rút xương, bún khô, sốt tàu xì, tương trụ hầu, giấm đen.

恭 喜 發 財

GÀ XÀO KUNG BAO

235.000 VNĐ

Má đùi gà rút xương, Xốt Kung Pao, Hành baro, Ớt sừng, Rau húng quế.



GÀ XÀO KHOAI MÔN GIÒN

175.000 VNĐ

Má đùi gà, khoai môn tím, xốt tiêu đen.



GÀ XỐT CHUA NGỌT

255.000 VNĐ

Má đùi gà rút xương, xốt chua ngọt, ớt chuông đỏ, Dứa, Trứng gà, ớt chuông xanh, ớt chuông vàng.



GÀ ĐẮM ĐEN KIM QUẤT

185.000 VNĐ

Má đùi gà, xốt giấm đen, xốt kim quất.



GÀ XỐT TIÊU ĐEN

265.000 VNĐ

Má đùi gà rút xương, xốt tiêu đen, ớt chuông đỏ, Dấu hào, Trứng gà, ớt chuông xanh, ớt chuông vàng.



GÀ XÀO MẠCH NHA TỨ XUYÊN

695.000 VNĐ

Gà ta, Quế Hồi, Ớt sừng xanh, Ớt khô, Muối ớt tứ xuyên, Mạch nha, Xốt tứ xuyên.



GÀ TỨ BẢO XỐT NẤM

265.000 VNĐ

Má đùi gà lọc xương, Ngò hạt, Hạt đậu Hà Lan, Cà rốt, Mọc nhĩ, Xốt nấm.



THỊT GÀ XÀO NẤM HƯƠNG HẠT ĐIỀU

225.000 VNĐ

Má đùi gà rút xương, hạt điều, nấm hương khô, ớt chuông xanh, ớt chuông đỏ.



GÀ VIÊN XỐT CHUA CAY

245.000 VNĐ

Má đùi gà lọc xương, xốt chua cay, oliu xanh, oliu đen, xoài chín, vùng đen.



CỦ SEN XÀO THỊT GÀ OLIU

265.000 VNĐ

Má đùi gà, củ sen, ớt sừng đỏ, rau, oliu, đậu Hà Lan, oliu đen.

恭 喜 發 財

Hải Sản

海鮮

HẢI SẢN THƯỢNG CANH ĐẬU PHỤ 1.075.000 VNĐ

Tôm nõn, bóng cá, sò điệp Nhật, mực ống, ruột hàu Nhật, bí đỏ, đậu phụ, nước thượng canh.



SÒ DIỆP THỊT CUA XÀO GIÁ ĐỖ 315.000 VNĐ

Sò điệp khô, thịt cua, giá đỗ, trứng gà.



HẢI SẢN GHEP NƯỚNG ĐẶC BIỆT 776.000 VNĐ

Mực ống, cá chẽm, xốt mật ong, xốt hoa quả, trứng cua.



CHẢ CUA BÁCH HOA 515.000 VNĐ

Thịt cua, tôm xay, ngô bao tử, mực nhĩ, đậu Hà Lan, ớt chuông đỏ.



HÀU SỮA QUÝ CHÂU 465.000 VNĐ

Ruột hàu nhật, xốt chua cay, ớt sừng đỏ, rau mùi.

恭 喜 發 財

HÀU HẤP BÔNG HẸ XỐT ỚT HOÀNG KIM 615.000 VNĐ

Hàu Nhật, bông hẹ, sốt tỏi ớt hoàng kim, xì dầu.



BÓNG CÁ NẤM BẠCH LINH XỐT BÀO NGƯ 325.000 VNĐ

Hải sâm đen, bóng cá, cải chíp, nấm hương khô.



HẢI SẢN XỐT SACHA 986.000 VNĐ

Tôm sú, mực ống, sốt sa trà, sả, nấm hương khô.



HẢI SẢN TOÀN GIA PHÚC 526.000 VNĐ

Gừng, hành tây, ớt khô, mực ống, tôm nõn.



NGAO HAI CÙI BAO TÔM XÀO HÚNG QUẾ 695.000 VNĐ

Tôm xay, húng quế, rau mùi, hành lá, sốt xào chua cay, ngao hai cùl.



HẢI SẢN QUÝ CHÂU 986.000 VNĐ

Mực ống, ngao hai cùl, tôm nõn, nước sốt vàng, ngô xuân.



NGAO HAI CÙI OM XỐT VÀNG 566.000 VNĐ

Ngao hai cùl, nước sốt vàng, ngô xuân, giá đỗ, gừng, ớt chỉ thiên.



恭 喜 發 財

Món Mực

海鮮

QUẢY MỰC BÁCH HOA 375.000 VNĐ

Quả mềm, mực xay, sốt mayonaise.



Là nguồn protein chất lượng cao và ít béo, thịt mực ống không chỉ giúp ấm bụng, dưỡng khí mà còn biến bữa ăn thành một liệu pháp nuôi dưỡng cơ thể. Vì vậy, loại hải sản này từ lâu đã trở thành nguyên liệu được người Hoa đặc biệt yêu thích để sáng tạo nên những món ăn đặc sắc, phản ánh trọn vẹn tinh thần cân bằng trong ẩm thực truyền thống. Nếu muốn cảm nhận trọn vẹn hương vị nguyên bản, Mực Chao Dầu Kiểu Triều Châu hay Mực Ống Hấp Thịt Bằm Phúc Châu sẽ là lựa chọn hoàn hảo. Trong khi đó, Mực Chiên Giòn Sốt Cay Tứ Xuyên và Mực Ống Xào Ớt Kiểu Triều Châu lại hấp dẫn thực khách bằng vị đậm đà cùng chút ấm nóng đặc trưng, góp phần kích thích tuần hoàn và làm ấm cơ thể. Dù được chế biến theo phong cách nào, mực ống vẫn giữ được độ giòn ngọt tự nhiên. Đặc trưng ấy đến từ các thớ cơ đàn bện dày đặc giúp thịt mực co mọng lại khi gặp nhiệt.



MỰC ống HẤP THỊT BẦM PHÚC CHÂU 919.000 VNĐ

Mực ống, trứng muối, nạc vai, cải chip.



MỰC ống XÀO ỚT TRIỀU CHÂU 299.000 VNĐ

Mực ống, ớt sừng xanh, tôm xay.



MỰC XÀO SỐT X.O 429.000 VNĐ

Mực ống, cần Mỹ, ớt chuông đỏ, ớt chuông vàng, sốt XO, ớt sừng.



MỰC CHAO DẦU KIỂU TRIỀU CHÂU 519.000 VNĐ

Mực ống, sốt triều châu, miến thái, đậu xanh, xì dầu.



MỰC CHIÊN MUỐI ỚT 379.000 VNĐ

Mực ống, bột muối ớt, tỏi chiên, ớt sừng, rau mùi tía.



MỰC CHIÊN TRỨNG MUỐI 369.000 VNĐ

Mực ống, Trứng muối, Bơ nhạt.

恭 喜 發 財

MỰC NƯỚNG XỐT RƯỢU CAY

859.000 VNĐ

Mực ống, sốt rượu cay, ớt sừng xanh, hạt bạch quả, tỏi, ớt khô.



HẢI SẢN HOA QUẢ KIM QUẤT

586.000 VNĐ

Thanh long trắng, quả đậu Hàn Lan, tôm sú, mực ống, sốt kim quất, ớt sừng đỏ, bạch quả.



MỰC XÀO XỐT CHUA CAY

389.000 VNĐ

Mực ống, ớt khô, nấm, cần tây, sốt xào chua cay.



MỰC ỐNG XỐT DẦU CAY

469.000 VNĐ

Mực ống, sốt dầu, ớt lạnh tử xuyên, miến thái đậu xanh.



MỰC ỐNG TRẠM GIANG

499.000 VNĐ

Mực ống, sốt tràm giang, ớt chỉ thiên đỏ, ớt sừng xanh.



Món Tôm

Món tôm trong ẩm thực Hoa được định hình rõ rệt bởi tư duy chọn nguyên liệu và phương pháp chế biến riêng biệt của từng vùng miền. Người Quảng Đông đề cao sự tinh tế để làm nổi bật vị tươi nguyên bản của tôm. Họ thường ưa chuộng loại tôm sú thịt dày, ngọt để chế biến thành các món hấp, om như Tôm sú hấp lòng trắng trứng hay Tôm sú om mướp hương Kim Thang. Trong khi đó, các vùng nội địa như Tứ Xuyên lại nổi bật với sự cay nồng, đậm đà từ gia vị truyền thống, rất thích hợp với tôm thẻ, tôm nõn thấm sốt qua món Tôm xào Cung Bảo hay Tôm sốt ớt Tứ Xuyên. Một số vùng ven biển phía Đông lại chuộng công thức sốt chua ngọt hài hòa hoặc cách chiên rang đậm vị, dậy mùi, biến tấu khéo léo thành Tôm chiên sốt chua cay hay Tôm nõn xào Vân Nam rất đưa cơm. Sự kết hợp ăn ý giữa từng loại tôm và phương pháp nấu nướng đã mang đến những trải nghiệm vị giác khó quên cho thực khách.

Món Tôm

鸭肉

恭 喜 發 財

TÔM XỐT ĐÀN HƯƠNG

415.000 VNĐ

Tôm sú, sốt bơ tiêu, khoai tây.



TÔM XỐT SINGAPORE

465.000 VNĐ

Bánh bao chay, tôm nguyên vỏ, sốt SING, ớt sừng, sốt chua ngọt, sốt mè lạt, sốt tràm giang.



TÔM XỐT CÁT VÀNG

275.000 VNĐ

Tôm nõn, sốt chanh vàng, sốt kim quất.



TÔM LA HÁN

555.000 VNĐ

Tôm sú, tôm xay, hạnh nhân, sốt hoa quả, sốt kim quất.



TÔM NƯỚNG XỐT RƯỢU MẠNH

385.000 VNĐ

Tôm sú, sốt nướng rượu.



TÔM XÀO XỐT HOA QUẢ

415.000 VNĐ

Tôm sú, hạt đậu Hà Lan, xoài chín, sốt hoa quả.



TÔM NÕN XÀO VÂN NAM

325.000 VNĐ

Tôm nõn, bí ngòi xanh, bạch quả, ớt vàng Đà Lạt, ớt đỏ Đà Lạt.

恭 喜 發 財

TÔM CHIÊN TRỨNG MUỐI

425.000 VNĐ

Tôm nguyên vỏ, bơ, Trứng muối.



PHÙ TRÚC CUỘN TÔM KIM SA

375.000 VNĐ

Phù trúc, tôm cay, trứng muối.



TÔM XỐT CHANH LEO

335.000 VNĐ

Tôm thẻ, sốt chanh leo, salat, Vừng trắng.



TÔM CHIÊN XỐT XOÀI

335.000 VNĐ

Tôm sú, sốt xoài bạc hà, xoài chín, lá bạc hà.



TÔM NƯỚNG HẠT QUINOA

435.000 VNĐ

Tôm sú, sốt nướng quinoa, hạt quinoa.



TÔM VIÊN CHIÊN GIÒN

355.000 VNĐ

Tôm xay, bánh mỳ gối, sốt dầu tây.



TÔM XỐT XOÀI BẠC HÀ

385.000 VNĐ

Tôm sú, sốt xoài bạc hà, xoài chín, lá bạc hà, vừng đen.



HỒ ĐƯỜNG NGUYỆT SẮC

565.000 VNĐ

Tôm nồn, củ đậu, củ sen, quả đậu Hà Lan, ớt chuông vàng, ớt chuông đỏ, mộc nhĩ.



TÔM TƯƠI XÀO THỊT BÒ SACHA

418.000 VNĐ

Tôm nồn, thăn bò, hành baro, ớt đỏ Đà Lạt, ớt xanh Đà Lạt, sốt sa trà.



TÔM CHIÊN MUỐI ỚT

485.000 VNĐ

Tôm nguyên vỏ, Bột muối ớt, tỏi chiên hành lá, ớt sừng.

恭 喜 發 財



CHẢ TÔM MÃ THẦY 315.000 VNĐ

Tôm xay, củ mã thầy, sốt chanh sả.

TÔM SÚ VI CÁ XỐT GẠCH CUA 535.000 VNĐ

Tôm sú, trứng gà, thịt cua, muối dứa, cà ri, trứng cua.



TÔM CHIÊN XỐT MAYONNAISE 395.000 VNĐ

Tôm nguyên vỏ, sốt mayonnaise,
sốt chua ngọt, Vừng trắng.



TÔM CHIÊN XỐT CHUA CAY 375.000 VNĐ

Tôm xay, sốt chua cay, oliu xanh, oliu đen.



TÔM NÔN XÀO X.O 415.000 VNĐ

Tôm nôn, cần Mỹ, sốt x.o, ớt đỏ Đà Lạt,
ớt vàng Đà Lạt.



TÔM XÀO ĐIỆP CƠ LÒNG TRẮNG TRỨNG 515.000 VNĐ

Tôm nôn, điệp cơ nhét, trứng gà, kem tươi.



TÔM XÀO CUNG BẢO 425.000 VNĐ

Tôm thẻ, sốt kung pao, hành tây, ớt sừng,
gừng, hành baro, ớt khô.



ĐẬU PHỤ TÔM VIÊN KIM THANG 396.000 VNĐ

Đậu phụ non, tôm xay, nước sốt vàng chua cay.

恭 喜 發 財



KIM THANG TỨ BẢO

855.000 VNĐ

Bóng cá, tôm sú, hải sâm vàng, sò điệp, nước sốt vàng, hạt đậu Hà Lan, kỷ tử.

TÔM SÚ OM MƯỚP HƯƠNG KIM THANG

515.000 VNĐ

Tôm sú, đậu tròn, nước sốt vàng, Mướp hương.



TÔM NỒN BÁCH HỢP XỐT HÀNH

345.000 VNĐ

Tôm nồn, ngó xuân hành, hành baro, ớt vàng Đà Lạt, ớt đỏ Đà Lạt.



TÔM SÚ XỐT KIM QUẤT

375.000 VNĐ

Tôm sú, sốt kim quất, hoa mộc hương.



TỨ BẢO CHIÊU TÀI

485.000 VNĐ

Tôm nồn, ớt sừng đỏ, đậu que ,mộc nhĩ, bạch quả.



PHÙ TRÚC CUỘN TÔM KIM THANG

455.000 VNĐ

Phù trúc, nước sốt vàng, tôm xay.



TÔM XÀO MĂNG TÂY XỐT DẮM ĐEN

535.000 VNĐ

Tôm sú, măng tây, sốt giấm đen, ớt chuông vàng.



Món Cá

Từ những bữa cơm gia đình ấm cúng đến các bàn tiệc sang trọng, người Hoa luôn mượn mỹ vị từ cá để khắc họa triết lý 'Vô ngư bất thành yến' cùng ước vọng 'Niên niên hữu dư' (Quanh năm sung túc, dư dả). Bên cạnh các món hấp xì dầu vốn là chuẩn mực quen thuộc, những cách chế biến sáng tạo khác cũng rất được lòng người thưởng thức. Vị đậm đà từ các món chiên xốt đậu cay hay chiên giòn xốt tiêu cay luôn chiều lòng những ai chuộng gu đậm vị. Trong khi đó, cá xốt tỏi đen hay nướng Mala tê cay lại là điểm nhấn mới mẻ, mang đến một trải nghiệm độc đáo và rất được yêu thích. Nhờ nguyên liệu tươi ngon và các cách chế biến độc đáo, các món cá luôn là lựa chọn hoàn hảo cho mọi dịp tụ họp.

恭 喜 發 財

Cá Bống Tượng

鴨肉

THEO THỜI GIÁ



CÁ BỐNG TƯỢNG CHIÊN GIÒN

Cá bống tượng, xì dầu hấp, tỏi.



CÁ BỐNG TƯỢNG HẤP XÌ DẦU

Cá bống tượng, xì dầu hấp, rau mùi.

Hành trình 12 đến 18 tháng sinh trưởng dưới môi trường tự nhiên chính là thước đo tạo nên giá trị khác biệt của cá bống tượng. Khác với nhiều loài cá thông thường, thời gian sinh trưởng dài giúp cá bống tượng hình thành nên những thớ thịt đàn chắc, dẻo dai và hàm lượng dinh dưỡng cao. Tiêu chuẩn lựa chọn cá luôn được giới hạn chặt chẽ ở mức 700g đến 1,1kg. Đây không phải là con số ngẫu nhiên mà là giới hạn lý tưởng để đánh giá độ "chín" của thịt cá: cá nhỏ hơn sẽ thiếu đi độ dày dặn, cá lớn hơn thịt có thể giảm đi độ đàn hồi. Việc tuân thủ đúng trọng lượng này đảm bảo mỗi phần thịt cá đều giữ được cấu trúc săn chắc, bung tỏa hương vị đậm đà nguyên bản ngay từ lần nếm đầu tiên.

恭 喜 發 財

Cá Chẽm

鴨肉

CÁ CHẼM NGỌC BÍCH 388.000 VNĐ

Cá chẽm, sốt húng quế.



CÁ CHẼM CHIÊN XỐT ĐẬU CAY 468.000 VNĐ

Cá chẽm, muối ớt, hành lá, ớt sừng đỏ, ớt chỉ thiên, tương đậu bắp.



CÁ CHẼM HẤP HOÀNG KIM 428.000 VNĐ

Cá chẽm, sốt tỏi ớt hoàng kim, xì dầu.

Cá chẽm sinh trưởng ở vùng nước lợ, nơi sông hòa vào biển, mang theo vị ngọt thanh tự nhiên và hậu vị đậm đà rất riêng. Thịt cá trắng, dày và săn chắc, khi thưởng thức cảm nhận rõ độ dai nhẹ tự nhiên. Cá chẽm còn nổi bật với tính lành, giàu Omega-3 và Canxi, đồng thời gần như không có xương dăm, phù hợp cho cả người lớn tuổi lẫn trẻ nhỏ. Từ nền tảng nguyên liệu ấy, những người đầu bếp Trung Hoa khai thác cá chẽm qua nhiều cách chế biến, vừa giữ trọn vị ngọt nguyên bản của thịt cá.



恭 喜 發 財

Cá Song

鴨肉

THEO THỜI GIÁ

CÁ SONG HẤP XỐT CỦ CẢI TRIỀU CHÂU

Cá song đen, xốt củ cải triều châu, hành baro, ớt sừng đỏ, xì dầu hấp.



Nổi tiếng với thớ thịt trắng, săn chắc cùng lớp da giòn ngọt giàu dưỡng chất, cá song từ lâu đã là mỹ vị được săn đón trên mọi bàn tiệc. Dù kết hợp với xốt củ cải muối Triều Châu đậm đà, nấm Vân Nam ngọt sâu hay hấp tỏi hoàng kim, món ăn đều giữ trọn vị tươi ngọt nguyên bản của biển. Mỗi cách kết hợp đều mang đậm dấu ấn vùng miền, giúp nâng tầm nguyên liệu và mang đến một trải nghiệm vị giác trọn vẹn nhất.



CÁ SONG HẤP XÌ DẦU

Cá song, tàu xì, dầu hấp.



CÁ SONG CHIÊN MUỐI ỚT

Cá song, bột muối ớt, tỏi chiên, hành lá, ớt sừng.



CÁ SONG HẤP TỎI ĐEN

Cá song, xốt tỏi đen, hành lá, Rau mùi ta, xì dầu hấp.



CÁ SONG OM NẤM VÂN NAM

Cá song đen, nấm xào, cải chíp, xốt nấm, xốt xào cay.



CÁ SONG HẤP HẤP TỎI HOÀNG KIM

Cá song, xốt tỏi hoàng kim, xì dầu hấp.

恭 喜 發 財

Cá Vàng Anh

鴨肉

THEO THỜI GIÁ



CÁ VÀNG ANH HẤP XỐT HƯƠNG XUÂN

Cá vàng anh, hành lá, ớt sừng, xốt hành, xốt húng quế.

Một trong những lý do khiến cá vàng anh luôn được nhiều thực khách yêu thích chính là phần thịt mịn, ráo nước và đặc biệt rất ít xương dăm. Đây là lựa chọn lý tưởng cho những ai mê các món cá nhưng vẫn muốn thưởng thức thật thoải mái mà không mất nhiều thời gian gỡ xương. Chính kết cấu thịt dễ ăn, ngọt và ẩm mượt đã giúp cá vàng anh trở thành món ăn được nhiều thực khách lựa chọn. Thực khách có thể khám phá vị tê cay của cá vàng anh nướng Mala Tứ Xuyên, hoặc cảm nhận chiều sâu hương vị với sốt tàu xì đậm đà thấm đều từng thớ thịt, mang đến trải nghiệm tròn vị và cuốn hút.



CÁ VÀNG ANH XỐT CHUA NGỌT

Cá vàng anh, ớt chuông đỏ, ớt chuông xanh, ớt chuông vàng, dưa, xốt chua ngọt.



CÁ VÀNG ANH HẤP XỐT TÀU XÌ

Cá vàng anh, xốt tàu xì, bơ lạc, ớt xanh đã lột, ớt đỏ đã lột, xì dầu hấp.



CÁ VÀNG ANH NƯỚNG MALA

Cá vàng anh, xốt cá nướng, ớt sừng xanh, ớt sừng đỏ, nấm kim châm, cải thảo, ớt khô, xuyên tiêu xanh, xuyên tiêu đỏ.

恭 喜 發 財

Cá Chình

海鮮

CÁ CHÌNH OM GÀ QUAY TRỤ HẦU 1.086.000 VNĐ

Cá chình, gà ta, sốt gà, ớt sừng.



Được ví như “nhân sâm dưới nước”, cá chình từ lâu đã là nguyên liệu quý trong các món ăn dưỡng sinh nhờ khả năng tăng cường sinh lực, bổ thận và tốt cho thị lực. Thịt cá săn chắc, ngọt thơm cùng phần da dai đặc trưng của cá được đầu bếp chế biến khéo léo để đủ om tào tầu ngư tất, xào gân nai sốt trụ hầu hay cùng sốt hương xuân đều giữ trọn kết cấu tự nhiên. Sự kết hợp hài hòa ấy không chỉ đem lại hương vị đậm đà mà còn mang đến cảm giác dễ chịu, giúp cơ thể phục hồi năng lượng và đạt được sự cân bằng trọn vẹn.



CÁ CHÌNH ÁP CHẢO SAPO 498.000 VNĐ

Cá chình, húng quế, hành baro, ớt chuông xanh, ớt chuông đỏ, sốt tào xì, tương đậu nành.



CÁ CHÌNH ÁP CHẢO XỐT TỎI ĐEN 586.000 VNĐ

Cá chình, tỏi đen, sốt tỏi đen, sả.



CÁ CHÌNH GÂN NAI XỐT TRỤ HẦU 766.000 VNĐ

Cá chình, gân nai, nấm hương, ớt sừng đỏ.



CÁ CHÌNH NGƯU TẮT 766.000 VNĐ

Cá chình, hành pin bô.



CÁ CHÌNH NƯỚNG MẬT ONG HOA QUẢ 528.000 VNĐ

Cá chình, sốt nướng mật ong, sốt hoa quả.



CÁ CHÌNH XÀO TAM TIÊU 526.000 VNĐ

Cá chình, xuyên tiêu xanh, ớt sừng xanh, ớt chỉ thiên.



CÁ CHÌNH CHIÊN GIÒN XỐT TIÊU CAY 616.000 VNĐ

Cá chình, nạc vai đậu giòn, ớt khô, bột chiên, xuyên tiêu xanh, muối tử xuyên.

恭 喜 發 財

Đào Ngư

海鮮

BÀO NGƯ TƯƠI BÍ ĐAO XỐT THƯỢNG HẠNG 639.000 VNĐ

Bào ngư, bóng cá, bí đao, nấm bạch linh.



Thuộc nhóm "bát trân" trong ẩm thực cung đình truyền thống, bào ngư không chỉ tượng trưng cho sự sung túc mà còn là nguồn nguyên liệu quý giá giúp bồi bổ cơ thể và phục hồi năng lượng. Kế thừa triết lý thực dưỡng, món bào ngư tươi, kết hợp với bí đao trong nước xốt thượng hạng sử dụng phương pháp hầm chậm nhằm chiết xuất vị ngọt nguyên bản từ hải sản vào cấu trúc mọng nước của bí đao. Trong khi đó, bào ngư tươi xào ngồng tỏi và bào ngư xào thịt gà húng quế chú trọng thao tác xào nhanh, dùng nhiệt lượng ép tinh dầu thảo mộc thấm sâu mà không làm mất đi độ ẩm. Đặc biệt, với phong cách đậm vị của vùng Tây Nam Trung Hoa, bào ngư thịt heo Quý Châu và bào ngư tươi xào cay khai thác tối đa cấu trúc gia vị lên men cùng ớt khô, mang lại tổng thể đậm đà và trọn vẹn cho mâm cơm truyền thống.



BÀO NGƯ HỒNG XÍU 489.000 VNĐ

Bào ngư, măng tây, nấm bạch linh.



BÀO NGƯ TƯƠI XÀO BÔNG TỎI 539.000 VNĐ

Bào ngư, bông tỏi, ớt chuông đỏ, hành tây, ớt chuông vàng.



BÀO NGƯ TƯƠI THỊT HEO QUÝ CHÂU 619.000 VNĐ

Bào ngư, ngọc vôi đầu giòn, ớt khô, Ớt sừng xanh, ớt sừng đỏ, xốt thơm giàng, xốt xào chua cay.



BÀO NGƯ TƯƠI OM NẤM BẠCH LINH HỒNG XÍU 579.000 VNĐ

Bào ngư, nấm bạch linh, cải chíp.



BÀO NGƯ TƯƠI XÀO CAY 559.000 VNĐ

Bào ngư, ớt sừng đỏ, ớt chuông vàng, Cẩn tây, xốt xào chua cay.

恭 喜 發 財

Hải Sâm

海鮮

HẢI SÂM BÓNG CÁ XỐT BÀO NGƯ 658.000 VNĐ

Hải sâm đen, bóng cá, cải chíp, nấm hương khô.



Trong ẩm thực cung đình Trung Hoa, hải sâm đứng đầu "Hải vị bát trân" chuyên dâng lên hàng vương tôn quý tộc. Được ví như "nhân sâm biển", báu vật này từ lâu được trân trọng nhờ kết cấu giòn mềm đặc trưng cùng nguồn dưỡng chất quý giá. Mỗi loại hải sâm lại mang một thể mạnh riêng, tạo nên những trải nghiệm ẩm thực khác biệt. Hải sâm đen thường được chế biến cùng bóng cá, gân nai hoặc bào ngư, tạo nên những món ăn vừa tinh tế, vừa giúp bồi bổ nguyên khí và phục hồi. Trong khi đó, hải sâm vàng được đánh giá cao nhờ hàm lượng collagen dồi dào, đặc biệt khi chế biến cùng nấm lộc nhung hoặc thịt bò Quý Châu. Không chỉ chinh phục vị giác bằng hương vị tinh tế, những món ăn từ hải sâm còn thể hiện triết lý ẩm thực phương Đông, nơi sự ngon miệng luôn song hành cùng giá trị bồi bổ và chăm sóc sức khỏe.



HẢI SÂM HỒNG XÍU 638.000 VNĐ

Hải sâm đen, tôm xay, nấm hương khô, cải chíp, tóc tiên, bí đỏ.



HẢI SÂM GÂN NAI XỐT BÀO NGƯ 758.000 VNĐ

Hải sâm vàng, nấm lộc nhung, đậu que, ớt sừng đỏ.



HẢI SÂM XÀO NẤM LỘC NHUNG 568.000 VNĐ

Hải sâm vàng, nấm lộc nhung, đậu que, ớt sừng đỏ.



HẢI SÂM BAO TÔM XỐT THỊT CUA 988.000 VNĐ

Hải sâm đen, tôm xay, thịt cua.



HẢI SÂM THỊT BÒ QUÝ CHÂU 638.000 VNĐ

Hải sâm vàng, thân bò, ớt sừng xanh, ớt sừng đỏ, xốt tràm giang, xốt xào chua cay.



Món Thịt

Gắn liền với lịch sử nông nghiệp Á Đông, thịt heo là nguồn protein cốt lõi trong bữa ăn thường nhật nhờ nền vị trung tính dễ thấm gia vị và cấu trúc linh hoạt. Những phần cắt ngon nhất như nạc vai đầu với độ giòn tự nhiên hay ba chỉ đan xen nạc mỡ cân bằng luôn được ưu tiên tuyển chọn để tạo nên chất lượng cho các món ăn. Dựa trên nền tảng này, mỗi vùng miền lại ứng dụng cách thức riêng biệt để tối ưu hóa nguyên liệu: từ phương pháp hầm chậm cùng rau mai muối của người Khách Gia trong món Khâu nhục rau mai chiêu bài, thao tác dùng nhiệt thấp và rượu Thiệu Hưng vùng Giang Nam mang lại kết cấu mềm tan cho Thịt kho Đông Pha, cho đến sự đối trọng chua - ngọt đặc trưng của vùng duyên hải miền Nam qua món Thịt heo sốt chua ngọt, hay sự kết hợp trực tiếp với nguồn nấm bản địa vùng núi cao trong món Thịt heo giòn với nấm lộc nhung.

恭 喜 發 財

Món Thịt

鴨肉

QUÁ VỊ CẢNH NHỤC 429.000 VNĐ

Nặng heo, hoành thánh tôm thịt,
hạt đậu Hà Lan, sốt chua cay.



THỊT HEO XỐT CHUA NGỌT 199.000 VNĐ

Nạc vai đầu giòn, sốt chua ngọt,
ớt xanh Đà Lạt, ớt đỏ Đà Lạt.



GIANG BẠO NHỤC ĐÌNH 415.000 VNĐ

Thăn bò, hạt điều, ớt khô, ớt sừng đỏ,
sốt kongpao.



KHÂU NHỤC RAU MAI CHIÊU BÀI 559.000 VNĐ

Ba chỉ, chao đỏ, chao trắng, bơ lạc, tương
hải sản, tương trụ hẩu, xuyên tiêu tiêu đỏ.



THỊT KHO ĐÔNG PHA 439.000 VNĐ

Thịt ba chỉ, rượu hoa tiêu, nước tương,
hoa hồi quế, lá nguyệt quế, đường



Món Rau, Dân

Trong mâm cơm của người Hoa, rau xanh giữ vai trò quan trọng trong triết lý cân bằng âm dương của mỗi bữa ăn. Những loại rau theo mùa được tuyển chọn mỗi ngày nhằm giữ trọn độ tươi và vị ngọt tự nhiên. Qua các phương pháp chế biến như xào, hấp hay nấu cùng nước dùng, từng ngọn rau vẫn giữ được màu xanh, độ giòn cùng hàm lượng chất xơ và dưỡng chất vốn có. Vì thế, các món rau không chỉ góp phần cân bằng hương vị mà còn mang đến cảm giác nhẹ nhàng, cân bằng cho toàn bộ bữa ăn.

Măn Râu

海鮮

恭 喜 發 財

CỦ SEN CHIÊN GIÒN XỐT GIẤM ĐEN 335.000 VNĐ

Củ sen, tôm xay, bột chiên, sốt giấm đen.



CÀ TÍM NGŨ HƯƠNG 165.000 VNĐ

Cà tím, cá mọn, thịt xay, ớt sừng.



CÀ TÍM NƯỚNG ĐẬU QUE 145.000 VNĐ

Cà tím, đậu que, sốt kho kim sa, sốt nướng rượu cay.



THƯỢNG CHAY LA HÁN 155.000 VNĐ

Phủ trúc thanh, mộc nhĩ, nấm bạch ngọc, ngô bao tử, bạch quả, đậu hà lan.



KHOAI MÔN KIM SA 179.000 VNĐ

Khoai môn tím, sốt kho kim sa.



RAU OM NẤM THẬP CẨM 245.000 VNĐ

Cải chíp, nấm thập cẩm, thịt xay, gừng, ớt sừng, sốt tôm, sốt mỡ lạt.



ĐỊA TAM TIÊN ĐÔNG BẮC 145.000 VNĐ

Cà tím, ớt sừng xanh, khoai môn, sốt cà tím mặn.

恭 喜 發 財



**RAU THEO MÙA
XÀO TỎI**
115.000 VNĐ

Rau theo mùa, tỏi.

**RAU OM NẤM
XỐT DẦU HÀO**
175.000 VNĐ

Cải chíp, nấm hương, sốt dầu hào.



RAU DỀN XÀO CỦ SEN
115.000 VNĐ

Củ sen, rau dền, tỏi.



**CỦ SEN XÀO
HẠT ĐẬU HÀ LAN**
125.000 VNĐ

Củ sen, hạt đậu hà lan.



**RAU THẬP CẨM
XÀO HẠT ĐIỀU**
145.000 VNĐ

Củ sen, ngó xuân, cần mỳ, ớt vàng đã lột, ớt đỏ đã lột, mực nhĩ.



**RAU THEO MÙA
OM TRỨNG BÁCH THẢO**
195.000 VNĐ

Rau theo mùa, trứng muối, trứng bách thảo, trứng gà.



CÀ TÍM BĂNG XUYÊN
115.000 VNĐ

Cà tím, sốt giấm đen, sốt mật ong.

恭 喜 發 財

BẠCH CHƯỚC SONG SƠ 135.000 VNĐ

Xà lách roman, nấm bạch ngọc, xì dầu hấp.



TAM BẢO XỐT DẦU HÀNH 155.000 VNĐ

Xốt hành, nấm bạch ngọc, nấm tuyết, xà lách.



DIỄN VIÊN TỨ BẢO 145.000 VNĐ

Mộc nhĩ, hạt đậu Hà Lan, củ sen, cà rốt.



NẤM GAN BÒ OM HẮC TÙNG LỘ 395.000 VNĐ

Nấm gan bò vàng, nấm truffle, hạt đậu Hà Lan.



MĂNG TÂY XÀO KIỀU MÃ LAI 345.000 VNĐ

Măng tây, thịt nạc vai đầu giòn, xốt mã lai, ớt sừng.



MĂNG TÂY XÀO NẤM BẠCH NGỌC XỐT X.O 359.000 VNĐ

Măng tây, nấm bạch ngọc, xốt X.O.



THANH SƠ TỨ VỊ 225.000 VNĐ

Ngó xuân, ngô bao tử, nấm bạch ngọc, quả đậu hà lan, xì dầu.

恭 喜 發 財

Đậu Phụ

海鮮

ĐẬU THẠCH TỬ XUYÊN 435.000 VNĐ

Đậu phụ non, thăn bò, ớt chỉ thiên, hoa tiêu, tương đậu bản, sốt tử xuyên.



ĐẬU PHỤ CHIÊN TRỨNG MUỐI 166.000 VNĐ

Đậu phụ non, trứng muối, bơ hành lá.



ĐẬU PHỤ CHIÊN MUỐI ỚT 136.000 VNĐ

Đậu phụ non, tỏi, hành lá, ớt chỉ thiên, ớt sừng đỏ, muối ớt.



ĐẬU PHỤ XÀO ỚT TƯƠI VỚI HÀNH 226.000 VNĐ

Tôm xay, hành baro, ớt sừng đỏ, ớt sừng xanh, đậu phụ non.



ĐẬU PHỤ TỬ XUYÊN 236.000 VNĐ

Đậu non, thịt nạc vai, sốt tử xuyên, tương đậu bản, ớt sừng, cà la thầu.



Món Canh

Người Hoa có câu "Canh ninh một khoảnh khắc, thân bổ dưỡng một đời". Trên bàn ăn truyền thống, bát canh luôn hiện diện để làm dịu vị giác sau các món xào, nướng nhiều mỡ, đồng thời là phương thức cung cấp dưỡng chất trực tiếp nhất. Chiều sâu hương vị của mỗi bát canh đến từ sự hòa quyện tự nhiên của các nhóm nguyên liệu. Nước dùng ninh từ gà ta, thịt thăn lợn, chân gà, nhân sò điệp, kỷ tử, gừng và hành lá khi nấu cùng hải sâm trắng sẽ tạo ra một tổng thể tròn vị, bổ sung lượng collagen tự nhiên dồi dào cho cơ thể. Với kiểu canh Giang Nam, đùi lợn muối và tôm khô đóng vai trò điều vị, đun trực tiếp cùng nạc vai đầu giòn, ngô bao tử, ngó xuân và nấm bạch ngọc. Ngoài ra, sự kết hợp giữa má đùi gà lọc xương, tôm nõn, ngó xuân và gừng mang lại dải vị nhẹ nhàng, phản ánh đúng thói quen thưởng thức hương vị nguyên bản mỗi ngày của người Hoa.

恭 喜 發 財

Món Canh

鴨肉

CANH THỊT HEO GIANG NAM 235.000 VNĐ

Nạc vai đầu giòn, tôm khô, ngô bao tử,
ngó xuân, đùi lợn muối, nấm bạch ngọc.



CANH GÀ CỔ TRUYỀN 435.000 VNĐ

Gà ta, Thịt thăn lợn, nhân sò điệp, Gừng củ,
chân gà, Kỳ tử, hoành thánh.



CANH GÀ HẢI SÂM 585.000 VNĐ

Gà ta, Thịt thăn lợn, Sò điệp, Gừng củ,
chân gà, Kỳ tử, hải sâm trắng.



CANH GÀ TÔM NỖN KHÔ 225.000 VNĐ

Gà ta, Thịt thăn lợn, Sò điệp, Gừng củ,
chân gà, Kỳ tử, hải sâm trắng.



Mì Xào Thở Xào

Mang theo ước vọng về sự trường thọ, các món sợi còn đóng vai trò như một lăng kính hội tụ trọn vẹn bản sắc địa lý và hương vị của từng vùng miền trên khắp đất nước Trung Hoa. phổ biến tại khu vực Quảng Đông và Hong Kong, đặc tính trơn dẻo ngậm vị của sợi hofun cùng độ dai, đàn hồi của mì trứng được phô diễn trọn vẹn qua các món phở xào thịt bò, phở xào hải sản sốt X.O và mì xào thịt bò, phản ánh chân thực nhịp sống sôi động và phong cách ẩm thực hào sảng của vùng đất giao thương nhộn nhịp. Cùng nằm trên dải duyên hải với sự hội tụ gia vị đa dạng, bún xào hải sản cà ri áp chảo là một biến tấu độc đáo, kết hợp sợi bún tươi thấm đẫm hương vị cà ri đậm đà. Xuôi về vùng Phúc Kiến, nơi triết lý ẩm thực đề cao tính tế tỵ, miến xào thịt cua và miến xào tôm nổi bật thể hiện rõ văn hóa gắn kết gia đình. Cấu trúc miến trong suốt, dẻo dai hút trọn vị ngọt thanh của hải sản, kết hợp với phương pháp phục vụ trong thố đất cổ truyền giúp duy trì nhiệt lượng ổn định, mang lại cảm giác ấm cúng và trọn vẹn trên mâm cơm truyền thống.

Mỹ Thảo

鴨肉

恭 喜 發 財

MIẾN XÀO TÔM NỒI ĐẤT 285.000 VNĐ

Miến thái, tôm nõn, ớt xanh đà lạt, ớt đỏ Đà Lạt, ớt vàng Đà Lạt, dưa, sốt tôm, sốt sa trà.



MIẾN XÀO THỊT CUA 375.000 VNĐ

Miến thái, thịt cua, hành lá, hành tây, giá đỗ.



PHỞ XÀO HẢI SẢN SÓT X.O 239.000 VNĐ

Phở lá, tôm nõn, điệp cơ, mực ống, giá đỗ, hành lá, sốt x.o.



MỠ XÀO THỊT BÒ 229.000 VNĐ

Mỳ trứng khô, thân bò, giá đỗ, hành lá.



PHỞ XÀO THỊT BÒ 228.000 VNĐ

Phở lá, thân bò, giá đỗ, hành lá, hành tây.



BÚN XÀO HẢI SẢN CÀ RI ÁP CHẢO 529.000 VNĐ

Bún khô, sốt cà ri mỡ lợn, thịt cua, mực ống, trứng gà, giá đỗ, tôm nõn.



Món Cơm

Gắn liền với mong ước no đủ trong văn hóa Trung Hoa, hạt cơm trắng dung dị đã khơi nguồn cho sự đa dạng của các món cơm rang, minh chứng cho sự trân trọng nguyên liệu. Trải dài khắp 31 tỉnh thành với 8 nền ẩm thực lớn, mỗi vùng miền lại viết nên một câu chuyện hương vị cơm rang rất riêng. Từ kỹ thuật thái hạt lựu đồng đều và canh lửa khắt khe của trường phái Giang Tô qua Cơm rang Dương Châu – tạo hiệu ứng trứng “vàng bọc bạc” ôm trọn từng hạt cơm tơi xốp; cho đến cách người Quảng Đông tôn vinh hương vị biển qua Cơm rang điệp cơ trứng cua, tập trung vào phần cốt điệp áp chảo xém mặt mang lại kết cấu dai giòn; hay cách trường phái Tứ Xuyên tạo điểm nhấn qua Cơm rang bò băm cay, sử dụng lửa lớn đảo săn thịt bò để ép gia vị cay nồng ngấm sâu vào từng hạt cơm. Mỗi biến tấu từ nguyên liệu đặc trưng đã biến đĩa cơm dung dị thành một lăng kính phản ánh chân thực bản sắc văn hóa của từng vùng đất.

Món Cơm

海鲜

恭 喜 發 財

CƠM BÒ TÂY QUAN 1.085.000 VNĐ

Gạo bắc hương, pín bò, Dẻ sườn bò, nấm gan bò vàng, cải chíp.



CƠM RANG BÒ BẮM CAY 255.000 VNĐ

Gạo bắc hương, thân bò, ớt chỉ thiên, xà lách, sốt tôm, sốt mỡ lai, trứng gà.



CƠM RANG NHÂN XÒ THỊT CUA LÒNG TRẮNG TRỨNG 328.000 VNĐ

Gạo bắc hương, sò điệp nhật, trứng gà, thịt cua tươi.



CƠM RANG DƯƠNG CHÂU 228.000 VNĐ

Gạo bắc hương, trứng gà, tôm nõn, xá xíu đậu que.



CƠM RANG THỊT GÀ CÁ MẶN 228.000 VNĐ

Gạo bắc hương, má đùi gà, cá mặn, xà lách, trứng gà.



CƠM RANG HẢI SẢN VỚI DỨA 228.000 VNĐ

Gạo bắc hương, trứng gà, mực ống, tôm nõn, điệp cơ, đậu que, dưa.



CƠM RANG DIỆP CƠ TRỨNG CUA 328.000 VNĐ

Điệp cơ, trứng cua, gạo bắc hương, trứng gà, sò điệp nhật.



CƠM GIÒN HỨA CHÂU 335.000 VNĐ

Điệp cơ, trứng cua, gạo bắc hương, trứng gà, sò điệp nhật.

Đặc Trưng

鸭肉

恭 喜 發 財



**DỪA NON HẠT CHIA
NHA ĐAM**
68.000 VNĐ



**TRÀ ÔI HỒNG
DÂU TÂY**
68.000 VNĐ



**NƯỚC ÉP
DƯA HẤU**
68.000 VNĐ



**CÓC ĐÁC
THANH LƯƠNG**
86.000 VNĐ



TRÀ LÊ HOA NHÀI
68.000 VNĐ



TRÀ QUÝT ĐÀO
68.000 VNĐ



NƯỚC CAM ÉP
68.000 VNĐ



KHẾ HOÀNG BÌ
86.000 VNĐ



**TRÀ TÁO ĐỎ
KỲ TỬ**
68.000 VNĐ



**TRÀ XANH VẢI
NHA ĐAM**
68.000 VNĐ



**THANH YÊN
LẠC THẦN**
68.000 VNĐ



**XÍ MUỘI
CHANH TƯƠI**
68.000 VNĐ



**TRÀ SỮA THẠCH
CỎ THƠM**
68.000 VNĐ



TRÀ SỮA CUNG HỖ
68.000 VNĐ



**SỮA ĐẬU NÀNH
CUNG HỖ**
58.000 VNĐ

恭 喜 發 財



**BIYA LON
TRÚC BẠCH
68.000 VNĐ**



**BIYA LON
HÀ NỘI
68.000 VNĐ**



**COCA COLA
68.000 VNĐ**



**JINBUCHA
VẢI MỘC
109.000 VNĐ**



**JINBUCHA
MƠ MUỐI
109.000 VNĐ**



**JINBUCHA
QUẤT NHÀI
109.000 VNĐ**



**JINBUCHA
TRÀ XANH
109.000 VNĐ**



**NƯỚC KHOÁNG
LAVIE
68.000 VNĐ**



**NƯỚC KHOÁNG
EVIAN
86.000 VNĐ**