



A FESTIVE SEASON OF  
*Rejoicing and Celebration*  
AT THE REVERIE SAIGON



## Celebrate A Season to Remember

Wander in The Reverie Saigon's winter wonderland and let the mythical creatures lead your way to the magical silver castle of the Snow Queen, where you will find sculptures of ice, crystal trees with silver leaves, where polar bear doormen greet you at the doorsteps to a little festive party with those white lady foxes. Enter this winter wonderland, a place of enchantment and crystalline beauty, whimsy and spectacle. Join the city's royalty in the extravagant celebration of the most joyous time of the year.

It is a great pleasure to welcome you to this festive season and invite you to join the amazing array of delightful and decadent celebrations at The Reverie Saigon. Vietnam's most extravagant and elegant hotel is ready to make your every festive dream come true. We look forward to helping you create lasting memories of this joyous time. A royal reception fit for the White Queen awaits!

*Chào mừng quý khách đến với không gian diệu kỳ tại The Reverie Saigon trong mùa lễ hội! Khám phá miền cổ tích đầy lý thú với những nhân vật huyền thoại trong lâu đài bạc huyền bí của Nữ Hoàng Tuyết, nơi được trang hoàng lung lẫy với những tác phẩm bằng điêu khắc tinh xảo, những cây pha lê với chiếc lá bạc lấp lánh, những anh chàng gấu bắc cực đáng yêu cùng những cô nàng cáo trắng duyên dáng bản hoan chào đón bạn. Thật tuyệt vời để bước vào thế giới thần tiên mùa đông và trải nghiệm những bữa tiệc phong cách hoàng gia trong thời khắc đặc biệt nhất của năm.*

*Mùa lễ hội năm nay, The Reverie Saigon mang tới nhiều chương trình ẩm thực và phong cách sống đặc sắc và ấn tượng. Khách sạn sang trọng bậc nhất Việt Nam đã sẵn sàng biến mọi giấc mơ mùa lễ hội của bạn thành hiện thực. Chúng tôi mong muốn được cùng bạn tạo ra những kỷ niệm đáng nhớ nhất.*

*Một bữa tiệc hoàng gia tráng lệ đang chờ đón!*

Sincerely,

*Trân trọng*

Adwin Chong  
Cluster General Manager

# HOLIDAY CALENDAR



## FESTIVE CELEBRATIONS AT HOME

24<sup>th</sup> November 2022 - 1<sup>st</sup> January 2023

## FESTIVE SEASON IN-ROOM DINING

24<sup>th</sup>, 25<sup>th</sup> & 31<sup>st</sup> December 2022



## HOLIDAY MENU

24<sup>th</sup>, 25<sup>th</sup>, 31<sup>st</sup> December 2022 & 1<sup>st</sup> January 2023



## A ROYAL FESTIVE CELEBRATION

20<sup>th</sup> December 2022 - 2<sup>nd</sup> January 2023



## FESTIVE SEASON MENU

1<sup>st</sup> December - 30<sup>th</sup> December 2022  
(excluding 24<sup>th</sup> & 25<sup>th</sup> December)

## A CLASSIC CHRISTMAS BRUNCH

25<sup>th</sup> December 2022

## HOLIDAY HIGH TEA

28<sup>th</sup> November 2022 - 1<sup>st</sup> January 2023

## A GLAMOROUS NEW YEAR'S EVE

31<sup>st</sup> December 2022

## LA FÊTE DE NOEL

24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> December 2022

## NEW YEAR'S DAY BRUNCH

1<sup>st</sup> January 2023



## NEW YEAR'S EVE COUNTDOWN

31<sup>st</sup> December 2022



## FESTIVE TREATS

28<sup>th</sup> November 2022 - 1<sup>st</sup> January 2023



## HOLIDAY SPA-RKLE

1<sup>st</sup> - 31<sup>st</sup> December 2022



## *Festive celebrations at home*

Enjoy all the magic of the season in the comfort of your home, and let The Reverie Saigon take care of everything for you with our fabulous at-home festive feast.

*Tận hưởng những phút giây diệu kỳ mùa lễ hội ngay trong chính sự ấm cúng và tiện nghi tại ngôi nhà của bạn với thực đơn mang đi mùa lễ hội tuyệt vời từ The Reverie Saigon.*

24<sup>th</sup> November 2022 - 1<sup>st</sup> January 2023

### ROASTED TURKEY

7-8Kg Whole turkey (serves 8-10 people)

Gà tây đút lò nguyên con  
(7-8 kg, phục vụ từ 8-10 người)  
4,688,000

### RIB EYE

3Kg Whole Australia rib eye (serves 6-8 people)

Thịt thăn bò Úc  
(3 kg, phục vụ từ 6-8 người)  
6,588,000

### SIDE DISHES AND SAUCES: CÁC MÓN ĂN KÈM VÀ SÓT:

**Chestnut, Sage, Apricot and**

**Sausage stuffing**

Nhân hạt dẻ, Xô thơm, Mơ, và  
Xúc xích

**Rocket salad, Goat cheese,**

**Balsamic onions**

Xà lách rocket, Phô mai sữa dê,  
Hành tây với giấm Balsamic

**Honey carrots**

Cà rốt ngào mật ong

**Broccoli**

Bông cải xanh

**Brussels sprouts**

Bắp cải brussels

**Roast potatoes**

Khoai tây nướng

**Pumpkin mash**

Bí ngô nghiền

**Gravy sauce**

Nước sốt thịt

**Cranberry sauce**

Xốt việt quất

**Pumpkin crumble pie**

Bánh bí đỏ

Extra side dishes/ Thêm đồ ăn kèm: 158,000

Extra sauce/ Thêm sốt: 98,000

Extra pumpkin pie/ Thêm bánh bí đỏ: 358,000



At least 36 hours in advance pre-order/ Đặt hàng trước ít nhất 36 giờ

Pick up after 11:00am/ Nhận món ăn sau 11:00 sáng

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





## Holiday High Tea

Immerse yourself in the holiday spirit with a selection of delightful festive treats accompanied by the finest Christmas teas, wine, and champagne.

*Đắm chìm trong không khí tuyệt vời mùa lễ hội với tiệc trà chiều Giáng Sinh đa dạng các món bánh, dùng kèm trà hảo hạng, rượu vang hay sâm panh.*

28<sup>th</sup> November 2022 - 1<sup>st</sup> January 2023 | 2:00 pm – 5:00 pm

**Festive Afternoon Tea/ Tiệc Trà Chiều Lễ Hội:**

788,000 per person/ khách

**Festive Sparkling Afternoon Tea/ Tiệc Trà Chiều Lễ Hội dùng kèm Rượu Vang Sủi:**

888,000 per person/ khách

**Festive Champagne Afternoon Tea/ Tiệc Trà Chiều Lễ Hội dùng kèm Sâm Panh:**

1,088,000 per person/ khách



No discount programmes, promotions or vouchers are applicable on 24<sup>th</sup>, 25<sup>th</sup>, 31<sup>st</sup> December & 1<sup>st</sup> January.

Không áp dụng các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng vào các ngày 24, 25, 31/12 và 1/1.

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT  
Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





## *Festive season menu*

A classic selection of favourite French holiday recipes.

*Thực đơn tối ẩm cúng mang phong cách Pháp cổ điển kết hợp các công thức nấu ăn riêng biệt dành riêng cho mùa lễ hội.*

**1<sup>st</sup> - 30<sup>th</sup> December 2022 (excluding 24<sup>th</sup> & 25<sup>th</sup> December)**

**6:00 pm – 10:00 pm**

### **TRUFFLE**

**Truffle artichoke veloute | Brioche feuilleté | Black truffle butter**

Xốt Veloute a-ti-sô với Truffle | Bánh mì Brioche ngàn lớp | Bơ với Truffle đen

**Alfred Gratien – Brut Classique | Epernay, Champagne – France**

### **LOBSTER**

**Roasted Nha Trang lobster | Modern ravioli | Squid ink sauce | Salmon roe**

Tôm hùm Nha Trang nướng | Ravioli đương đại | Xốt mực | Trứng cá hồi

**Domaine Faiveley – Chardonnay | Bourgogne AOC, Bourgogne – France**

### **BLACK ANGUS**

**Australian beef tenderloin | Chanterelle sauce | Potato | Onion pie**

Thăn nội bò Úc | Xốt nấm mỡ gà | Khoai tây | Bánh hành tây nướng

**Château Larose – Trintaudon, Cru Bourgeois Supérieurs – Cabernet Sauvignon, Merlot**

**Haut-Médoc AOC, Bordeaux – France**

### **MONT BLANC**

**Chestnut | Cream | Meringue**

Hạt dẻ | Cream | Bánh Meringue

**Manzanilla Papirusa, Lustau | Palomino – Spain**

**Festive Menu/ Thực đơn 4 món: 1,688,000 per person/ khách**

**Festive Menu with Wine Pairing/ Thực đơn 4 món kèm rượu vang: 2,788,000 per person/ khách**



All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT  
Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



CAFÉ  
CARDINAL

## La Fête De Noel

A delightful Christmas feast accompanied by fine French wines and champagne.

Tiệc Giáng Sinh ấm áp phục vụ cùng rượu champagne Pháp và các loại rượu nhập khẩu cao cấp.

24<sup>th</sup> & 25<sup>th</sup> December 2022 | 6:00 pm – 10:00 pm

On Christmas Eve and Christmas Day dinner, only the Christmas menu will be available.

*Không phục vụ thực đơn gọi món vào ngày 24 & 25/12.*

### CHEF'S WELCOME AMUSE BUCHE

Alfred Gratien Rosé – Brut Classique | Epernay, Champagne – France

### FOIE GRAS

Foie-gras confit | Artichoke | Black garlic | Brioche “feuillete”

Gan ngỗng om dầu | Atiso | Tỏi đen | Bánh mì Brioche “Feuillete”

### TRUFFLE

Smoked egg yolk | Shaved truffle | Risoni | Beurre noisette and Parmigiano Reggiano

Lòng đỏ trứng xông khói | Truffle bào | Mỳ ống Risoni | Bơ nâu và phô mai Parmigiano Reggiano

Wild Side, Mas Zenitude – Rolle | Languedoc – France

### LOBSTER

Roasted Canadian lobster | Bisque | Caviar

Tôm hùm Canada nướng | Xúp bisque | Trứng cá tằm

Les Grains, Marrenon – Viognier | Méditerranée IGP – France

### DUCK A LA ROYALE

Stuffed duck with foie gras and truffle | Conchiglioni | Asparagus

Vịt nhồi gan ngỗng và Truffle | Mỳ Conchiglioni | Măng tây

Les Meysonniers, M. Chapoutier – Syrah | Crozes–Hermitage AOC, Rhône – France

### JOYEUX NOEL

Christmas dessert

Tráng miệng hảo hạng

Château de Montgueret – Chenin Blanc | Côte du Layon AOC, Loire – France

Christmas Menu/ Thực đơn 5 món: 2,988,000 per person/ khách

Christmas Menu with Wine Pairing/ Thực đơn 5 món kèm rượu vang: 4,588,000 per person/ khách



No discount programmes, promotions & vouchers are applicable/ Không áp dụng các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng  
Dress code applies/ Trang phục lịch sự

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





## A Classic Christmas Brunch

Celebrate with a bountiful buffet of Christmas favourites paired with made-to-order specialties from the show kitchen and a selection of holiday desserts.

*Thường thức tiệc buffet trưa Giáng Sinh đa dạng hương vị món ăn mùa lễ hội, từ những món ăn đặc biệt được chế biến theo yêu cầu ngay tại gian bếp mở của nhà hàng đến thực đơn tráng miệng ngọt ngào được phục vụ tại quầy.*

25<sup>th</sup> December 2022 | 11:30 am – 2:30 pm

**Christmas Brunch/ Buffet Trưa Giáng Sinh:**

**2,288,000 per person/ khách**

Including water, soft drinks, tea and coffee/ Bao gồm nước suối, nước ngọt, trà và cà phê

**Christmas Sparkling Brunch/ Buffet Trưa Giáng Sinh dùng kèm rượu vang sủi:**

**2,888,000 per person/ khách**

Including Prosecco, white and red house wine, water, soft drinks, tea and coffee

Bao gồm rượu vang Prosecco, rượu vang trắng và đỏ, nước suối, nước ngọt, trà và cà phê

**Christmas Champagne Brunch/ Buffet Trưa Giáng Sinh dùng kèm sâm panh:**

**3,688,000 per person/ khách**

Including champagne, white and red house wine, water, soft drinks, tea and coffee

Bao gồm rượu sâm panh, rượu vang trắng và đỏ, nước suối, nước ngọt, trà và cà phê



All discount programmes, promotions and vouchers are applicable.

Áp dụng kèm các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng.

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT  
Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành







# A Glamorous New Year's Eve

Gather loved ones to welcome in the New Year in elegant style with a feast of traditional French fare.

*Đón chào năm mới với tiệc tối kiểu Pháp trong không gian sang trọng của Café Cardinal.*

31<sup>st</sup> December 2022 | 11:30 am – 2:30 pm

On 31<sup>st</sup> December dinner, only the New Year's Eve menu will be available/ *Không phục vụ thực đơn gọi món vào ngày 31/12*

## CHEF'S WELCOME AMUSE BUCHE

Alfred Gratien Rosé – Brut Classique | Epernay, Champagne – France

## CARABINEROS

Carabineros | Black garlic rouille | Bottarga | Baby spinach salad | Yuzu dressing

Tôm đỏ Carabineros | Xốt Rouille tỏi đen | Trứng cá muối | Cải bó xôi baby | Xốt quýt yuzu

## TRUFFLE VELOUTÉ

Button Paris mushroom veloute | Foie-gras | Autumn truffle | Quail egg

Xốt Veloute nấm nút Pháp | Gan ngỗng | Truffle mùa thu | Trứng cút

Rotlack, Schloss Johannisberg, Kabinett – Riesling | Rheingau – Germany

## HOMARD

Roasted Canadian lobster | Modern ravioli | Squid ink sauce | Salmon roe

Tôm hùm Canada nướng | Hoàn thánh kiểu Ý | Xốt mực | Trứng cá hồi

Domaine Faiveley – Chardonnay | Bourgogne AOC, Bourgogne – France

## WAGYU

Grilled Wagyu | “Ris de veau” spinach wrap | Pommes Anna | Wild mushroom Madeira sauce

Bò Wagyu nướng | Lá lách bê cuộn bó xôi | Khoai tây lát nấu với bơ | Xốt Madeira nấm rừng

Vent d'Ange, Mas Zenitude – Carignan | Languedoc – France

## BONNE ANNEE

Assorted cheese | Endless dessert

Phô mai hỗn hợp | Món tráng miệng

Château de Montgueret – Chenin Blanc | Côte du Layon AOC, Loire – France

New Year's Eve Menu/ Thực đơn 5 món: **3,388,000 per person/** khách

New Year's Eve Menu with Wine Pairing/ Thực đơn 5 món kèm rượu vang: **4,988,000 per person/** khách



No discount programmes, promotions & vouchers are applicable/ Không áp dụng các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng

Dress code applies/ Trang phục lịch sự

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





## New Year's Day Brunch

Enjoy a spectacular beginning to the New Year with a brunch of made-to-order specialties alongside a selection of cheeses, imported cold cuts and holiday desserts paired with fine wine and champagne.

*Khởi đầu Năm Mới hoàn hảo bằng tiệc trưa Bruch cao cấp, phục vụ các món ăn chế biến theo yêu cầu cùng các loại phô-mai và thịt nguội nhập khẩu, các món tráng miệng đặc sắc kết hợp rượu vang và sâm panh hảo hạng.*

1<sup>st</sup> January 2023 | 11:30 am – 2:30 pm

**Christmas Brunch/ Buffet Trưa:**

**2,288,000 per person/ khách**

**Including water, soft drinks, tea and coffee/ Bao gồm nước suối, nước ngọt, trà và cà phê**

**Christmas Sparkling Brunch/ Buffet Trưa dùng kèm rượu vang sủi:**

**2,888,000 per person/ khách**

**Including Prosecco, white and red house wine, water, soft drinks, tea and coffee**

**Bao gồm rượu vang Prosecco, rượu vang trắng và đỏ, nước suối, nước ngọt, trà và cà phê**

**Christmas Champagne Brunch/ Buffet Trưa dùng kèm sâm panh:**

**3,688,000 per person/ khách**

**Including champagne, white and red house wine, water, soft drinks, tea and coffee**

**Bao gồm rượu sâm panh, rượu vang trắng và đỏ, nước suối, nước ngọt, trà và cà phê**



**All discount programmes, promotions and vouchers are applicable.**

*Áp dụng kèm các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng.*

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT  
Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





龍朝軒  
NHÀ HÀNG LONG TRIỀU  
THE ROYAL PAVILION

# A Royal Festive Celebration

An authentic Cantonese banquet in the regal atmosphere of the Royal Pavilion.

*Cùng quý khách quanh bàn tiệc sang trọng và thưởng thức ẩm thực Quảng Đông nguyên bản tại nhà hàng Long Triều.*

20<sup>th</sup> December 2022 - 2<sup>nd</sup> January 2023, lunch and dinner

龍蝦鮮果沙律

**Lobster with fruit salad in mayonnaise sauce**

Salad tôm hùm trái cây sốt mayonnaise

松茸響螺燉翅

**Double-boiled shark's fin with sea conch and matsutake mushroom**

Vi cá tiềm ốc biển nấm tùng nhung

金蒜香煎羊腩

**Pan-fried lamb chop with garlic**

Sườn cừu chiên tỏi

瑤柱扒津白

**Braised Chinese cabbage with conpoy**

Cải thảo sốt sò điệp khô

海皇蟹蓋飯

**Rice with baked stuffed crab shell with crab meat and seafood**

Cơm hải sản mai cua

乳酪凍官燕

**Chilled bird's nest yogurt pudding**

Pudding sữa chua yến

**Festive Menu/ Thực đơn lễ hội: 3,880,000 per person/ khách**



**Dress code applies. Children under 12 are not permitted/ Trang phục lịch sự. Không phục vụ trẻ em dưới 12 tuổi**

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



THE LONG  
@ TIMES SQUARE

## *New Year's Eve Countdown*

**Ring in the New Year with style in the heart of the city at The Long's annual  
countdown celebration.**

**A minimum order of 1,788,000 per person will apply for terrace seating between  
7:00 pm and midnight.**

*Chào đón năm mới thật phong cách giữa lòng thành phố với tiệc đếm ngược hàng năm tại  
The Long @ Times Square.*

*Tối thiểu 1.788.000 mỗi khách, áp dụng cho các chỗ ngồi ngoài trời từ 19:00 tối đến khuya.*

**31<sup>st</sup> December 2022**



**No discount programmes, promotions & vouchers are applicable.**

Không áp dụng các chương trình giảm giá, khuyến mãi, quà tặng.

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT  
Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





## *Festive Treats*

**Sweeten up your holiday get-togethers with a selection of decadent treats for dine-in or takeaway. From adorable festive cookies to extravagant gingerbread houses, 'tis the season to share some holiday cheer.**

*Sẽ chia không khí hân hoan mùa lễ hội cùng những người thân yêu với bộ sưu tập đặc biệt các loại bánh nướng và bánh ngọt truyền thống mùa Giáng Sinh hay những ngôi nhà bánh gừng đặc trưng, có thể thưởng thức ngay tại nhà hàng hoặc mang đi.*

**28<sup>th</sup> November 2022 - 1<sup>st</sup> January 2023**



All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT  
Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành





## *Festive Season In-Room Dining*

Celebrate a private and intimate evening in your room or suite with a special set dinner of traditional French fare.

*Đón không khí hân hoan mùa lễ hội trong không gian riêng tư và thân mật tại phòng suite và thưởng thức thực đơn tối mang phong vị Pháp truyền thống.*

### TRUFFLE

Truffle artichoke veloute | Brioche feuilleté | Black truffle butter

Xốt Veloute a-ti-sô với Truffle | Bánh mì Brioche ngàn lớp | Bơ với Truffle đen

### LOBSTER

Roasted Nha Trang lobster | Modern ravioli | Squid ink sauce | Salmon roe

Tôm hùm Nha Trang nướng | Ravioli đương đại | Xốt mực | Trứng cá hồi

### BLACKANGUS

Australian beef tenderloin | Chanterelle sauce | Potato | Onion pie

Thăn nội bò Úc | Xốt nấm mỡ gà | Khoai tây | Bánh hành tây nướng

### MONT BLANC

Chestnut | Cream | Meringue

Hạt dẻ | Cream | Bánh Meringue

4 course menu/ Thực đơn 4 món: **1,688,000 per person/ khách**

4 course menu including one bottle of Champagne Alfred Gratien Brut Classique

Thực đơn 4 món kèm 1 chai Champagne Alfred Gratien Brut Classique:

**3,688,000 per person/ khách**



All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT  
Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



## Festive Season Menu

Dine on a selection of fine Italian dishes for an evening full of holiday warmth and cheer.

*Sẽ chia không khí huyền nhiệm mùa lễ hội trong không gian sang trọng và ấm cúng của Da Vittorio Saigon với những món ăn tinh tế đậm phong vị Ý truyền thống.*

**24<sup>th</sup>, 25<sup>th</sup>, 31<sup>st</sup> December 2022 & 1<sup>st</sup> January 2023**

**Amouse Bouche**

Amouse Bouche

**Angel hair | Cold tomato emulsion | Blue belly shrimps**

Mỳ ống Angel hair | Emulsion cà chua | Tôm bụng xanh

**Baked potato | Cinnamon | Beurre blanc | Vintage Baeri caviar**

Khoai tây đút lò | Quế | Xốt bơ chanh | Trứng cá tầm Vintage Baeri

**Pan seared Rougie' foie gras | Fresh berries | Fresh black truffle**

Gan ngỗng Rougie áp chảo | Quả mọng tươi | Truffle đen tươi

**Handmade Tortellini | Slow cooked turkey leg | Old style broth**

Tortellini thủ công | Đùi gà tây hầm | Nước dùng truyền thống

**Pumpkin and Amaretto barley risotto | Smoked scamorza cheese | Parsley oil powder**

Risotto hạt đại mạch với bí đỏ và rượu Amaretto | Phô mai Scamorza xông khói | Bột dầu ngò tây

**Butter poached Canadian lobster | Almond | Sweet potato | Mustard seeds**

Tôm hùm Canada chần với bơ | Hạnh nhân | Khoai lang | Hạt mù tạt

**The "Da Vittorio" grand finale**

Phần kết của Da Vittorio

**10,000,000 food only**



All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT  
Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



THE SPA

THE REVERIE SAIGON

## Holiday Spa-rrkle

**This festive season, get ready for the celebrations with pampering treatment offers designed to bring out your inner sparkle.**

*Trải nghiệm các liệu trình mát xa và thư giãn được thiết kế riêng biệt mùa lễ hội để mang lại vẻ đẹp tự nhiên rạng ngời cùng nhiều ưu đãi hấp dẫn.*

**1<sup>st</sup> - 31<sup>st</sup> December 2022**

**INCLUDES | BAO GỒM:**

**Monday – Thursday, 10:30 am – 2:00 pm: 90-minute body massage includes 15 additional minutes**

Thứ 2 đến thứ 5 hàng tuần từ 10:30 – 14:00, tặng thêm 15 phút khi sử dụng dịch vụ mát xa toàn thân 90 phút

**Choices of complimentary spa hair treatment or energizing neck & shoulder massage with 60-minute ILA facial therapy booking**

Tặng 1 trong 2 dịch vụ khi sử dụng gói chăm sóc da mặt bằng sản phẩm ILA:

Gội đầu thư giãn hoặc Mát xa cổ & vai

**Complimentary mineral moor mud foot wrap with 60-minute lava relaxing foot massage booking**

Tặng thêm dịch vụ chăm sóc chân bằng bùn khoáng khi sử dụng dịch vụ mát xa chân thư giãn lava 60 phút



All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành



**For enquiries & reservations**


Yêu cầu thông tin hoặc đặt dịch vụ

**THE REVERIE SAIGON**

22-36 Nguyen Hue Boulevard & 57-69F Dong Khoi Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam

(+84) 28 3823 6688 | [restaurant@thereveriesaigon.com](mailto:restaurant@thereveriesaigon.com) | <https://www.thereveriesaigon.com>

 [www.instagram.com/thereveriesaigon](https://www.instagram.com/thereveriesaigon) | [www.instagram.com/davittoriosaigon](https://www.instagram.com/davittoriosaigon)

 [www.facebook.com/TheReverieSaigon/](https://www.facebook.com/TheReverieSaigon/) | [www.facebook.com/DaVittorioSaigon](https://www.facebook.com/DaVittorioSaigon)





**TIMES SQUARE BUILDING**  
22-36 Nguyen Hue Boulevard & 57-69F Dong Khoi Street  
District 1 | Ho Chi Minh City  
T: 028 3823 6688 | F: 028 3822 3355  
[www.thereveriesaijon.com](http://www.thereveriesaijon.com)