



龍
朝
軒

NHÀ HÀNG LONG TRIỀU

THE ROYAL PAVILION



龍朝軒
NHÀ HÀNG LONG TRIỀU
THE ROYAL PAVILION



LONG TRIỀU

Lầu 4, Tòa Nhà Times Square, 22 - 36 Nguyễn Huệ & 57 - 69F Đồng Khởi,
Quận 1, TP.HCM

Level 4, Times Square Building, 22 - 36 Nguyen Hue Blvd. & 57 - 69F Dong Khoi St.,
District 1, HCMC

T: +84 (0)28 3823 6688 - F: +84 (0)28 3822 3355

E: restaurant@thereveriesaiгон.com

W: www.thereveriesaiгон.com

目錄

Mục lục Table of contents

- I 龍朝軒”米芝蓮”精選
Thực đơn tuyển chọn Michelin nhà hàng Long Triều
The Royal Pavilion Michelin Menu
- II 佐酒, 頭盤, 小食
Khai vị
Appetizers
- III 燒味
Món quay
Barbecued
- IV 燉品 - 湯羹
Canh tiềm - Xúp
Doubled Boiled - Soups
- V 鮑魚、海味
Bào ngư, Hải vị
Abalone & Dried seafood



- VI 海鮮
Hải sản
Seafood
- VII 活海鮮
Hải sản tươi sống chọn lọc
Live seafood selection
- VIII 川粵時空菜系
Đặc sản các vùng miền Trung Hoa
Regional Chinese Specialities
- IX 健康素菜
Món chay
Vegetarian
- X 粉麵飯
Cơm, Mì, Hủ tiếu
Rice, Noodle
- XI 精選甜品
Tráng miệng
Dessert

- 素食/ Món chay/ Vegetarian
- 辣/ Món cay/ Spicy
- 含果仁/ Món có đậu/ Contains nuts
- 如果您有任何特殊的飲食要求 (不含麩質, 不含乳糖, 素食或過敏)
請與餐廳經理提供建議可以選擇適合菜譜
- Quý khách có nhu cầu ăn kiêng, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn
- Should you have any dietary requirements, please contact the Restaurant Manager

龍朝軒
米芝蓮
精選

I. Thực đơn tuyển chọn Michelin

The Royal Pavilion Michelin Menu

● 黑魚子生煎百花蟹鉗
Càng cua bách hoa chiên trứng cá tằm
Pan-fried crab claws with shrimp paste and caviar
788,000++/ 位/ người/ person



● 珊瑚龍吐珠
Tôm sú biển xào rau củ với xốt lòng trắng trứng
Stir-fried tiger prawn with vegetable & egg white
788,000++/ 位/ người/ person



- 乾坤脆皮刺參
Hải sâm nhồi tôm sú bằm chiên giòn
Crispy sea cucumber stuffed with shrimp paste
888,000++/ 位/ người/ person
- 香蔥爆乳龍
Tôm hùm xào hành thơm và rượu Thiệu Hưng
Stir-fried baby lobster with shallot and scallion, ShaoXing wine
888,000++/ 位/ người/ person
- 砂窩乾滷海上鮮
Hải sản tùy chọn kho nổi đất với hành tỏi
Braised optional seafood with garlic & spring onion in clay pot
Thời giá - 時價++ | 例/ phần/ portion
- 龍朝佛跳牆
Phật nhảy tường kiểu Long Triều
Buddha's temptation
A traditional stew comprised of the most premium delicacies: 8-head Australian abalone, sea cucumber, fish maw, conpoy, shark fin
2,688,000++/ 位/ người/ person
- 貴族龍鳳炒飯
Cơm chiên bào ngư quý tộc
Bào ngư Úc 3 đầu, thịt tôm tươi, thịt gà, sò điệp khô
The Royal style fried rice
3 head Australian abalone, fresh shrimp, dried scallop, chicken meat
1,388,000++/ 位/ người/ person
- 富貴鹽香雞
Gà Quý Phi Long Triều
Gà tam hoàng ướp đặc biệt hong khô 12 tiếng
xối dầu da giòn
Concubine chicken: the Vietnamese yellow hair chicken marinated for 4 hours then dry-aged for 12-hour. To achieve crispy skin, it is hung -fried by a constant pouring of boiling oil
1,288,000++/ 隻/ con/ whole
688,000++/ 半隻/ nửa con/ half

II. Khai vị Appetizers

- 金絲珠豆
Đậu phộng khoai môn sợi chiên giòn
Deep-fried julienne taro and peanuts
288,000++/ 例/ phần/ portion



- 手撕口水鴨
Vịt xé trộn sốt cay
Mixed shredded duck meat with spicy sauce
328,000++/ 例/ phần/ portion



- 蔥油舟山海蜇頭
Sứa biển trộn hành thơm
Tossed jellyfish with scallion and sesame oil
288,000++/ 例/ phần/ portion
- 黃金一口脆豆腐
Đậu hũ hoàng kim
Deep-fried golden crispy tofu
238,000++/ 例/ phần/ portion
- 麻香貢菜鮮支竹
Đậu hũ ki trộn rau tiến vua sốt mè
Tofu skin and dried lettuce stem
in sesame dressing
288,000++/ 例/ phần/ portion
- 李白醉雞卷
Gà cuộn tẩm rượu
Drunken chicken roll
228,000++/ 例/ phần/ portion
- 懷舊蝦多士
Sandwich nhồi tôm chiên giòn
Deep-fried sandwich stuffed minced shrimp
188,000++/ 2件// 2 miếng/ 2 pieces
- 意大利黑醋手拍青瓜
Dưa leo trộn sốt giấm Balsamic
Mixed cucumber with
balsamic vinegar dressing
238,000++/ 例/ phần/ portion

燒
味

III. Món quay Barbecued

- 大哥慢煮叉燒
Xá xiu sốt mật
Honey-glazed barbecued pork
688,000++/ 例/ phần/ portion
488,000++/ 半例/ nửa phần/ half



- 黑魚子片皮鴨 (2件)
Cuốn da vịt quay Bắc Kinh với trứng cá tằm (2 cuốn)
Peking duck skin roll with caviar (2 rolls)
438,000++/ 位/ người/ person



- 北京片皮鴨配鴨餅皮
Vịt quay Bắc Kinh cuốn bánh crepe tam sắc
Roasted Peking duck served
with 3 colors of pancakes
2,388,000++/ 一食/ một món/ one course
2,688,000++/ 二食/ hai món/ two course
- 鴻運化皮乳豬
Heo sữa quay
Roasted suckling pig
3,288,000++/ 隻/ con/ whole
1,888,000++/ 半隻/ nửa con/ half
- 宮庭貴妃雞
Gà luộc Quý Phi Long Triều
The Royal Pavilion Imperial
poached chicken
1,288,000++/ 隻/ con/ whole
688,000++/ 半隻/ nửa con/ half
- 經典脆皮三層肉
Ba rọi quay da giòn
Roasted crispy pork belly
688,000++/ 例/ phần/ portion
488,000++/ 半例/ nửa phần/ half

IV. Canh tiềm - xúp Double boiled - soups

- 羊肚菌陳皮檸檬燉花膠
Canh bóng cá nấm bụng dê tiềm trần bì
Double-boiled fish maw, morel with dried tangerine peel
688,000++/ 位 / người / person



- 松茸竹筴菜膽湯
Canh trúc sanh tiềm nấm tùng nhung và cải thảo
Double-boiled bamboo fungus with matsutake and cabbage heart
488,000++/ 位 / người / person



- 三果燉花膠
Canh bóng cá tiềm tam quả
Double-boiled fish maw with three kinds of fruits
688,000++/ 位 / người / person
- 蟲草花淮杞燉鮮鮑
Canh bào ngư tiềm hoa trùng thảo kỷ tử
Double-boiled abalone with cordyceps flowers and wolf berry
588,000++/ 位 / người / person
- 江太史鴨羹
Xúp vịt Giang Thái Sử
Jiang Tai Shi duck meat soup
388,000++/ 位 / người / person
- 瑤柱蟹肉冬茸羹
Xúp bí đao thịt cua sò điệp khô
Hashed winter melon soup with crab meat and conpoy
398,000++/ 位 / người / person
- 海味豆腐酸辣羹
Xúp hải sản đậu hủ chua cay
Hot and sour seafood tofu soup
398,000++/ 位 / người / person
- 鮮蟹肉金粟羹
Xúp bắp ngọt với thịt cua
Hashed Sweet corn soup with crab meat
398,000++/ 位 / người / person

鮑魚、海味

V. Bào ngư, Hải vị

Abalone & Dried seafood

- 生扣3頭澳洲湯鮑
Bào ngư Úc (loại 3 đầu)
Australian abalone (3 Heads)
1,288,000++/ 原隻/ nguyên con/ whole



- 古法扣20頭日本皇冠吉品(預定)
原隻/時價
Bào ngư khô Nhật (loại 20 đầu) (đặt trước)
Supreme Japanese dried abalone (20 heads)
(order in advance)
Thời giá - 時價 | 隻/ con/ piece
- 古法扣16頭南非吉品(預定)
原隻/時價
Bào ngư khô Nam Phi (loại 16 đầu) (đặt trước)
Dried South African abalone (16 heads)
(order in advance)
Thời giá - 時價 | 隻/ con/ piece
- 古法扣25頭日本皇冠吉品(預定)
原隻/時價
Bào ngư khô Nhật (loại 25 đầu)
Supreme Japanese dried abalone
(25 heads)
Thời giá - 時價 | 隻/ con/ piece
- 龍朝鮑魚一品窩
Bào ngư nhất phẩm kiểu Long Triều
Braised superior "The Royal Pavilion" abalone
in clay pot
4.988.000++/ 例/ phần/ portion

- 金池玉枕(金湯燴花膠) (80 gr)
Bóng cá chân canh gà
Braised fish maw in chicken broth (80 gr)
1,888,000++/ 位/ người/ person



- 古法扣花膠扒 (80 gr)
Bóng cá thượng hạng sốt bào ngư (80 gr)
Braised imperial fish maw
with abalone sauce (80 gr)
1,488,000++/ 位/ người/ person
- 蔥燒刺參
Hải sâm gai sốt hành thơm
Wok-fried thorny sea cucumber
with scallion
888,000++/ 條/ con/ whole
- 古法扣關東遼參(預定)
Hải sâm Nhật sốt cổ pháp (đặt trước)
Old style cooking method Japanese kanto
sea cucumber (order in advance)
1,188,000++/ 原條/ nguyên con/ whole

海鮮

VI. Hải sản Seafood

- 滿城盡帶黃金甲
Mai cua đút lò
Baked stuffed crab shell with crab meat
438,000++/ 位/ người/ person



- 頭抽香煎鱈魚扒
Cá tuyết chiên xốt xì dầu thượng hạng
Pan-fried codfish with premier soy sauce
538,000++/ 位/ người/ person



- 松露野菌炒斑球
Cá mú phi lê xào nấm tùng lộ
Stir-fried garoupa fillet
with black truffle sauce
998,000++/ 例/ phần/ portion

- 🌶️ 香辣粉絲蟹肉煲
Miến cua tay cầm
Braised crab with vermicelli in clay pot
988,000++/ 例/ phần/ portion

- 🌶️ X.O醬蘆筍炒北海道帶子
Sò điệp Hokkaido xào măng tây xốt X.O
Stir-fried Hokkaido scallop with asparagus
with X.O sauce
988,000++/ 例/ phần/ portion

- 珊瑚芙蓉蒸蟹鉗
Càng cua hấp lòng trắng trứng phủ xốt sơn hồ
Steamed crab claws with crab roe
and egg white
888,000++/ 位/ người/ person

- 奇妙香芒蝦球
Tôm chiên giòn xốt xoài
Deep-fried prawn with mango sauce
688,000++/ 例/ phần/ portion

- 🌶️ 麻辣椒香爆斑球
Cá mú phi lê xào kiểu Tứ Xuyên
SiChuan style wok-fried garoupa fillet
998,000++/ 例/ phần/ portion

活海鮮

VII. Hải sản tươi sống chọn lọc

Live Seafood Selection

時價/ Theo thời giá/ Market price



○ 象拔蚌
Ốc vòi voi
Geoduck

堂灼
Luộc tại chỗ
Poached

粥油灼
Chần nước cháo
Poached with broth

油泡
Xào
Stir-fried

松露檸檬岩鹽刺身
Sashimi
Sashimi

○ 大頭蝦
Tôm càng
King Prawn

避風塘
Rang tỏi ớt tàu xì
Spicy garlic and black bean

蒜茸粉絲蒸
Hấp tỏi bún tàu
Steamed with minced garlic & vermicelli

頭抽王焗
Chiên Maggi
Maggi sauce

蒜香椒鹽
Rang muối tiêu
Salt & pepper

○ 龍蝦
Tôm hùm
Lobster

上湯焗、芝士
Chân thượng canh hoặc tỏi phô mai dứt lò
Baked with supreme broth or cheese and garlic or bouillon

蒜茸開邊焗避風塘
Rang tỏi ớt kiểu Hồng Kông
Spicy garlic Hong Kong style

蔥爆
Xào hành thơm
Stir-fried with scallion

○ 大肉蟹
Cua
Crab

雞油花雕蒸
Hấp rượu Hoa Điêu
Steamed with Hua Diao Wine

蒜茸開邊焗避風塘
Rang tỏi ớt kiểu Hồng Kông
Spicy garlic Hong Kong style

薑蔥爆
Xào nấu với hành, gừng
Wok-fried with scallion & ginger

水上人家蒸
Nấu theo phong cách làng bè
Water village cook style

○ 珍珠斑
Cá mú trần châu
Pearl Garaoupa

清蒸
Hấp kiểu Hồng Kông
Steamed with Hong Kong style

乾逼
Kho nổi đất
Baked in clay pot

○ 星斑
Cá mú sao
Leopard coral garaoupa

清蒸
Hấp kiểu Hồng Kông
Steamed with Hong Kong style

乾逼
Kho nổi đất
Baked in clay pot

堂做 (星斑炒芙蓉)
Xào với trứng
Stir-fried with egg

○ 筍殼
Cá bóng tượng
Marble goby

清蒸
Hấp kiểu Hồng Kông
Steamed with Hong Kong style

乾逼
Kho nổi đất
Baked in clay pot

油浸
Chiên giòn
Deep-fried

○ 石頭魚
Cá mặt quỷ
Marble goby

清蒸
Hấp kiểu Hồng Kông
Steamed with Hong Kong style

VIII. Đặc sản các vùng miền Trung Hoa

Regional Chinese Specialities

- 川粵時空的鳳凰 (辣子雞半隻, 貴妃雞半隻)
Gà uyên ương (Gà cay Trưng Khánh, gà lược Quý Phi)
A combination of: ChongQing spicy chicken, Concubine chicken
1,388,000++/ 例/ phần/ portion



- 蒜香低温牛臉肉
Thịt má bò hầm tỏi thơm
Slow cooked beef cheek with golden garlic
888,000++/ 例/ phần/ portion
488,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 鮮露牛額菜炒爽肉
Thịt heo xào rau bò khai
Stir-fried pork with wild green vegetable
468,000++/ 例/ phần/ portion
268,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion

- 荷香蟲草花北菇蒸滑雞
Gà hấp đông cô, hoa trùng thảo gói lá sen
Steam chicken, shiitake & cordyceps wrapped with lotus leaf
688,000++/ 例/ phần/ portion

- 老壇酸菜魚
Cá nấu cải chua kiểu Tứ Xuyên
Sichuan spicy boiled fish
時價/ Theo thời giá/ Market price



- 水煮和牛肉
Bò wagyu nấu kiểu Tứ Xuyên
Sichuan spicy boiled Wagyu beef
2,888,000++/ 例/ phần/ portion
- 高湯灼A4和牛片
Bò Wagyu A4 chân cao canh
Poached A4 Wagyu beef splices in Premium Broth
2,288,000++/ 例/ phần/ portion
- 杭椒炒爽肉
Ớt sừng xanh xào thịt heo
Stir-fried pork with spicy green chillies
588,000++/ 例/ phần/ portion
338,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 鳳梨咕嚕第一刀
Thịt heo sốt chua ngọt
Deep-fried pork with sweet and sour sauce
588,000++/ 例/ phần/ portion
388,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 重慶辣子雞
Gà xào cay Trưng Khánh
ChongQing spicy chicken
1,288,000++/ 隻/ con/ whole
688,000++/ 半隻/ nửa con/ half

- 花膠鮑魚滑雞煲
Bào ngư bóng cá thịt gà tay cầm
Braised abalone fish maw and chicken clay pot
1,988,000++/ 例/ phần/ portion
- 海參麻婆豆腐
Đậu hũ Tứ Xuyên hầm hải sâm
Braised Sea cucumber with Ma Po tofu
688,000++/ 例/ phần/ portion
- 煎封鱈魚蕃茄煮蛋
Cá tuyết chiên phủ sốt cà chua trứng
Pan-fried cod fish cover with tomato egg sauce
888,000++/ 例/ phần/ portion
- 媽媽蒸肉餅 (土魷, 沙葛, 冬菇蒸肉餅)
Thịt băm hấp với đông cô và mực khô
Steamed minced pork with shiitake and dried squid
488,000++/ 例/ phần/ portion
288,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 沙茶牛肉炒玉蘭
Thịt bò cải rổ xào sốt sa tế
Stir-fried beef and kai-lan with sacha sauce
788,000++/ 例/ phần/ portion
388,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion

IX. Món chay

Vegetarian

- 咕嚕雙脆
Cà tím nấm đông cô sốt chua ngọt
Deep-fried mushroom and eggplant
with sweet and sour sauce
488,000++/ 例/ phần/ portion
258,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion



- 香煎琵琶豆腐
Đậu hũ tỳ bà chiên
Pan-fried pipa tofu
488,000++/ 例/ phần/ portion
288,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion



- 酸甜麵根
Mì căn sốt chua ngọt
Sweet and sour seitan
288,000++/ 例/ phần/ portion
158,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 羊肚菌竹筴燉雙耳
Canh nấm morel tiềm trúc sanh song nhĩ
Double-boiled morel, bamboo pith
with fungus
488,000++/ 位/ người/ person
- 竹筴紅燒豆腐
Đậu hũ trúc sanh hồng xú
Braised tofu with bamboo pith
588,000++/ 例/ phần/ portion
308,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 松露菜苗白玉羹
Xúp đậu hũ nấm thập cẩm
Bean curd soup with vegetable and
assorted mushroom
328,000++/ 位/ người/ person

粉
麵
飯

X. Cơm, Mì, Hủ tiếu

Rice, Noodles

- 龍朝砂窩炒飯
Cơm chiên Long Triều tay cầm
The Royal Pavilion fried rice in hot pot
1,688,000++/ 例/ phần/ portion
988,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion



- 高湯蝦球煎脆麵
Mì xào giòn với tôm tươi và thượng canh
Crispy noodle with prawns in superior broth
888,000++/ 例/ phần/ portion
588,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 薑蔥花膠絲炆生麵
Mì tươi xào bóng cá sụn
Braised noodle with shredded fish maw
988,000++/ 例/ phần/ portion
588,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 傳統乾炒A4和牛河
Hủ tiếu xào khô với bò wagyu A4
Stir-fried rice noodle with A4 wagyu beef
and soya sauce
1,488,000++/ 例/ phần/ portion
788,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 鮮野菌炆伊麵
Mì E-Fu xào nấm thập cẩm
Braised E-Fu noodle
with assorted mushroom
588,000++/ 例/ phần/ portion
388,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion

- 松露鮮蟹肉蛋白炒飯
Cơm chiên thịt cua lòng trắng trứng và nấm tùng lộ
Fried rice with crab meat egg white and truffle
688,000/ 例/ phần/ portion
388,000/ 半例/ nửa phần/ half portion



- 玉蘭腊味炒絲苗
Cơm chiên cải rổ lạp vị
Fried rice with Chinese sausage and kai-lan
488,000++/ 例/ phần/ portion
288,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 金瑤五穀炒飯
Cơm chiên ngũ cốc sò điệp khô
Multigrain fried rice with conpoy
588,000++/ 例/ phần/ portion
388,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion
- 頭抽生炒A4和牛崧炒飯
Cơm chiên bò wagyu A4
Fried rice with minced A4 wagyu fried rice
and soy sauce
1,488,000++/ 例/ phần/ portion
788,000++/ 半例/ nửa phần/ half portion

XI. Tráng Miếng Dessert

- 別不同甘蔗糕
Bánh mía đặc sắc Long Triều
The Royal Pavilion sugar cane cake
128,000++/ 例/ phần/ portion



- 相思杏仁豆腐
Đậu hũ hạnh nhân với hạt thủy tinh đậu đỏ
Almond milk pudding with red bean
188,000++/ 位/ người/ person



- 冰花燉官燕 (椰汁/杏汁)
Yến sào tiêm cốt dừa hoặc hạnh nhân
Double-boiled bird's nest crystal sugar
served with coconut milk or almond sauce
1,488,000++/ 位/ người/ person
- 官燕葡撻
Bánh tart yến Bồ Đào Nha
Baked Portuguese bird's nest egg tarts
228,000++/ 例/ phần/ portion
- 紅棗蓮子燉福果
Chè táo đỏ hạt sen tiêm bạch quả
Double-boiled red date with lotus seed
and ginkgo
158,000++/ 位/ người/ person
- 西米蓮蓉焗布甸
Bánh pudding hạt sen bột báng
Baked pudding with lotus seed and sago
158,000++/ 位/ người/ person
- 生磨蛋白杏仁茶
Chè hạnh nhân lòng trắng trứng
Sweetened almond cream with egg white
158,000++/ 位/ người/ person
- 楊枝甘露
Dương chi cam lộ
Chilled mango cream with sago and pomelo
158,000++/ 位/ người/ person
- 香芒奶黃糯米卷
Bánh nếp cuộn xoài tươi kem trứng
Glutinous rice rolls with fresh mango custard
158,000++/ 例/ phần/ portion
- 紫米雙皮奶
Sữa tươi tiêm nếp cẩm lòng trắng trứng
Double-boiled milk with glutinous rice
and egg white
158,000++/ 位/ người/ person
- 薑茶奶凍
Pudding sữa xốt trà gừng
Milk pudding with ginger tea
128,000++/ 位/ người/ person
- 龍朝三輝映
西米蓮蓉焗布甸、別不同甘蔗糕、香芒
奶黃糯米卷
Tráng miếng Long Triều
Bánh Pudding hạt sen bột báng
Bánh mía đặc sắc Long Triều
Bánh nếp cuộn xoài tươi kem trứng
The Royal Pavilion dessert
Baked pudding with lotus seed and sago
- The Royal Pavilion sugar cane cake -
Glutinous rice rolls with fresh mango custard
228,000++/ 位/ người/ person



LONG TRIỀU

Lầu 4, Tòa Nhà Times Square, 22 - 36 Nguyễn Huệ & 57 - 69F Đồng Khởi,
Quận 1, TP.HCM

Level 4, Times Square Building, 22 - 36 Nguyen Hue Blvd. & 57 - 69F Dong Khoi St.,
District 1, HCMC

T: +84 (0)28 3823 6688 - F: +84 (0)28 3822 3355

E: restaurant@thereveriesaiгон.com

W: www.thereveriesaiгон.com

