

GRILL

Love is in the Air

The Masterpiece Collection

- February 14, 2026 -

♥ VND2,400,000++ / Guest ♥

Complimentary Rosie Heart table decoration for advance table reservations

Complimentary glass of Gerard Bertrand Gris Blanc Rosé wine

Chapter 1: The First Encounter | Appetizer

Foie Gras Terrine with Pistachio crumble, Apple Confit and Red Wine Jelly
served with Fig Jam, Orange Marmalade, Herb Brioche and Fresh Fruit

*Terrine gan ngỗng với vụn hạt hồ trăn, confit táo và thạch rượu vang đỏ
Phục vụ kèm mứt quả sung, mứt cam, bánh mì thảo mộc và trái cây tươi*

Chapter 2: The Growing Connection | Soup

Green Broccoli Soup with Herb Oil

Súp bông cải xanh với dầu thảo mộc

Chapter 3: The Romantic Adventure | Main Course

Pan-Seared Patagonia Fish with Caviar Sauce

Celeriac Purée, Sun-Dried Tomato, Morel Mushrooms, Asparagus and Cauliflower

*Cá tuyết vùng Patagonia áp chảo với sốt trứng cá muối
Phục vụ kèm củ tây nghiền, cà chua sấy, nấm tổ ong và măng tây*

Or

Grilled Angus Beef Tenderloin MB2+

Garden Vegetables, Mashed Potato and Port Wine Sauce

*Thăn nội bò Angus MB2+ nướng
Rau củ hữu cơ, khoai tây nghiền và sốt rượu vang Bò Đào Nha*

Chapter 4: The Tender Moments | Dessert

Mascarpone Dark Chocolate Mousse

Bánh kem mềm sô cô la đen với phô mai mascarpone

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements

Subject to 5% service charge, 8% VAT with non-alcoholic items and 10% VAT with alcoholic items

Vui lòng thông báo cho chúng tôi nếu quý khách dị ứng thực phẩm hoặc có yêu cầu chế độ ăn uống đặc biệt nào

Giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn

GRILL^{ES}

Love is in the Air

The Masterpiece Collection

- Available from February 15, 2026 -

♥ VND2,250,000++ / Guest ♥

Complimentary glass of Gerard Bertrand Gris Blanc Rosé wine

Chapter 1: The First Encounter | Appetizer

Foie Gras Terrine with Pistachio crumble, Apple Confit and Red Wine Jelly
served with Fig Jam, Orange Marmalade, Herb Brioche and Fresh Fruit

*Terrine gan ngỗng với vụn hạt hồ trăn, confit táo và thạch rượu vang đỏ
Phục vụ kèm mứt quả sung, mứt cam, bánh mì thảo mộc và trái cây tươi*

Chapter 2: The Growing Connection | Soup

Green Broccoli Soup with Herb Oil

Súp bông cải xanh với dầu thảo mộc

Chapter 3: The Romantic Adventure | Main Course

Pan-Seared Patagonia Fish with Caviar Sauce

Celeriac Purée, Sun-Dried Tomato, Morel Mushrooms, Asparagus and Cauliflower

*Cá tuyết vùng Patagonia áp chảo với sốt trứng cá muối
Phục vụ kèm củ tây nghiền, cà chua sấy, nấm tổ ong và măng tây*

Or

Grilled Angus Beef Tenderloin MB2+

Garden Vegetables, Mashed Potato and Port Wine Sauce

*Thăn nội bò Angus MB2+ nướng
Rau củ hữu cơ, khoai tây nghiền và sốt rượu vang Bò Đào Nha*

Chapter 4: The Tender Moments | Dessert

Mascarpone Dark Chocolate Mousse

Bánh kem mềm sô cô la đen với phô mai mascarpone

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements

Subject to 5% service charge, 8% VAT with non-alcoholic items and 10% VAT with alcoholic items

*Vui lòng thông báo cho chúng tôi nếu quý khách dị ứng thực phẩm hoặc có yêu cầu chế độ ăn uống đặc biệt nào
Giá chưa bao gồm 5% phí dịch vụ, 8% thuế GTGT với đồ không cồn và 10% thuế GTGT với đồ có cồn*