



红花厅

RED FLOWERS PAVILION



The Sinosphere encompasses multiple countries in East and Southeast Asia that historically have been heavily influenced by Chinese culture, norms, and traditions and comprises of Greater China, Japan, Korea, and Vietnam.

Our Signature Cocktails intend to draw inspiration from the commonalities in Chinese and Vietnamese cuisine that is a result of Sinosphere. It will look at the duality of the two cuisines and the cocktails will be based on the many amazing ingredients and techniques shared by them.

Vùng Sinosphere bao gồm nhiều quốc gia ở Đông và Đông Nam Á chịu ảnh hưởng mạnh mẽ từ văn hóa và truyền thống của Trung Quốc, bao gồm Trung Quốc đại lục, Nhật Bản, Hàn Quốc và Việt Nam. Các loại cocktail đặc trưng dưới đây lấy cảm hứng từ những điểm tương đồng trong ẩm thực Trung Quốc và Việt Nam, sử dụng nguyên liệu và kỹ thuật đặc sắc mà hai nền ẩm thực này chia sẻ.

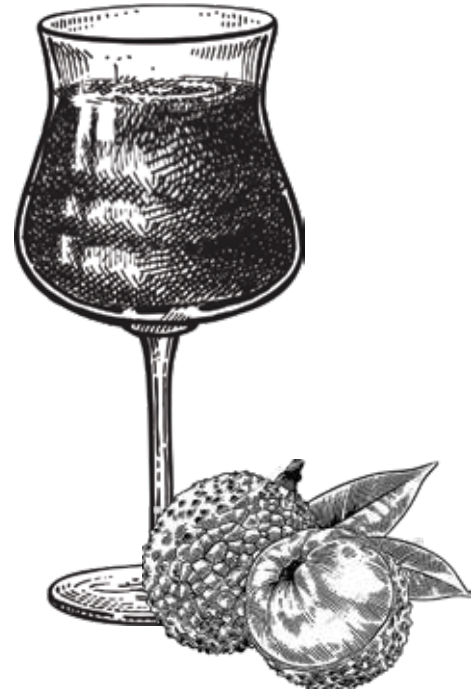
SPECIAL DELIVERY - LYCHEE

Lady Trieu Dalat Flowerbomb Gin, Martini Bianco, Rose, Lychee syrup, Calamansi, Prosecco
Gin Lady Triệu Flowerbomb, Rượu Martini Bianco, Vang hồng, Syrup Vải, Quất, Rượu Prosecco

Lychees, cherished for millennia in southern China and northern Vietnam, are renowned for their prickly, pink shells and fragrant fruit, believed to symbolise luck, prosperity, and fertility. During the Tang dynasty (713– 756D), the beloved concubine Yang Yuhuan, adored lychees as much as her love for Emperor Xuan Zhong.

So much so, he went to great lengths, dispatching couriers night and day, to satisfy her craving for the sweet delicacy, sourced from Guangdong, nearly 1,900 kilometers away. The unmistakable, succulent flavor of lychee takes center stage in our easy-drinking Spritz. Paired with botanically driven liquors, it offers a harmonious balance of exotic sweetness and floral undertones.

Vải là loại quả được yêu thích từ hàng thiên niên kỷ ở miền Nam Trung Quốc và miền Bắc Việt Nam, nổi tiếng với lớp vỏ gai màu hồng và phần quả thơm ngọt, được cho là biểu tượng của may mắn và thịnh vượng. Dưới thời Đường (713–756), ái phi của Đường Huyền Tông, Dương Quý Phi và cũng yêu mến loại quả này. Để chiều lòng bà, Hoàng Đế đã cử các sứ giả ngày đêm tới Quảng Đông, cách đó gần 1.900 km, để mang vải về. Hương vị đặc trưng, mọng nước của quả vải là tâm điểm của ly cocktail này. Kết hợp với các loại rượu có nguồn gốc thực vật, nó mang đến sự cân bằng hài hòa giữa vị ngọt độc đáo và những nốt hương hoa.



MOGWAI - GINGER

5-Spice Blanco Tequila, Lime, Ginger Syrup, Crème de Cassis, Soda Water
Rượu Tequila Blanco Ngũ Vị Hương Rượu, Nước chanh, Syrup gừng, Rượu de cassis, Soda

Ginger holds a revered status in both Chinese and Vietnamese cuisines. In China, it forms a key part of the "holy trinity" of aromatics, alongside garlic and scallions, enhancing stir-fries, soups, and sauces. Beyond its culinary role, ginger boasts medicinal properties highly valued in traditional Chinese medicine. Similarly, in Vietnam, ginger is a staple ingredient and is used in a variety of savory and sweet recipes. Ginger adds spicy-sweet notes that enrich the diverse flavors of Vietnamese cuisine.

Gừng là một nguyên liệu thiết yếu trong ẩm thực Trung Quốc và Việt Nam. Tại Trung Quốc, gừng tạo nên "tam giác thiêng liêng" của các loại gia vị, cùng với tỏi và hành lá, làm tăng hương vị cho các món xào, súp và nước sốt. Ngoài vai trò ẩm thực, gừng còn có những đặc tính chữa bệnh được đánh giá cao trong y học cổ truyền. Ở Việt Nam, gừng được sử dụng trong nhiều công thức các món mặn và ngọt. Tương tự, gừng mang lại những nốt vị cay ngọt làm phong phú thêm hương vị cho ly cocktail này.





The Sinosphere encompasses multiple countries in East and Southeast Asia that historically have been heavily influenced by Chinese culture, norms, and traditions and comprises of Greater China, Japan, Korea, and Vietnam.

Our Signature Cocktails intend to draw inspiration from the commonalities in Chinese and Vietnamese cuisine that is a result of Sinosphere. It will look at the duality of the two cuisines and the cocktails will be based on the many amazing ingredients and techniques shared by them.

Vùng Sinosphere bao gồm nhiều quốc gia ở Đông và Đông Nam Á chịu ảnh hưởng mạnh mẽ từ văn hóa và truyền thống của Trung Quốc, bao gồm Trung Quốc đại lục, Nhật Bản, Hàn Quốc và Việt Nam. Các loại cocktail đặc trưng dưới đây lấy cảm hứng từ những điểm tương đồng trong ẩm thực Trung Quốc và Việt Nam, sử dụng nguyên liệu và kỹ thuật đặc sắc mà hai nền ẩm thực này chia sẻ.

MÈ MANHATTAN - SESAME

Sesame Washed Bourbon, Orange Bitters, Salted Caramel Syrup, Cinzano Sweet Vermouth
Bourbon rửa, Rượu đắng vị cam, Si-rô Caramen mặn, Rượu Vermouth ngọt Cinzano

Sesame [Mè], and sesame oil are common ingredients in both Chinese and Vietnamese cooking. In Vietnam the seeds are used a lot for garnishing various dishes like salads, soups, and desserts. This cocktail utilizes toasted sesame oil by fat washing bourbon whiskey with it, creating a nutty, rich bourbon base. Sweet vermouth gives depth and complexity, and sweetness comes in the form of homemade salted caramel syrup. Finished with orange bitters and oils which complement the flavor of the sesame.

Mè và dầu mè là những nguyên liệu phổ biến trong ẩm thực Trung Quốc và Việt Nam. Ở Việt Nam, hạt mè thường được sử dụng để trang trí cho nhiều món ăn như salad, súp và món tráng miệng. Món cocktail này sử dụng dầu mè rang hòa trộn với bourbon whiskey, tạo ra một nền bourbon béo ngậy và thơm ngon. Vermouth ngọt mang lại chiều sâu cho từng ngụm cocktail còn siro Caramel Muối tự làm sẽ mang đến vị ngọt quyến rũ. Cuối cùng, ly cocktail sẽ được hoàn thiện với rượu đắng cam và tinh dầu khiến hương vị mè càng trở nên hoàn hảo.



CHRYSANTHEMUM - TRÀ CÚC HẢI PHÒNG

Absinthe, Dried Apple Benedictine, Chrysanthemum Dry Vermouth.

Rượu Absinthe, Rượu Benedictine táo, Rượu Vermouth hoa cúc

Trà Cúc Hải Phòng, a beloved specialty from Hải Phòng, expertly blends dried red apples, kumquats, and licorice to create a uniquely flavourful tea. This delightful beverage boasts five distinct tastes: the bitter essence of chrysanthemum flower, herbal aroma, subtle tea acidity, tangy kumquat notes, and honeyed sweetness. We have reimagined this local favourite, basing it around the classic Chrysanthemum cocktail. With careful consideration, we've crafted an elegant aperitif that pays homage to the cherished beverage.

Trà Cúc Hải Phòng, một đặc sản được yêu thích từ thành phố Cảng, khéo léo kết hợp giữa táo đỏ, quất và cam thảo để tạo ra một loại trà có hương vị độc đáo. Thức uống thú vị này mang đến năm hương vị khác biệt: vị đắng của hoa cúc, vị thảo mộc của cam thảo, vị chát nhẹ của trà, hương vị chua của quất và vị ngọt của mật ong. Chúng tôi đã dựa trên món cocktail Hoa Cúc cổ điển chế tác nên một loại aperitif thanh lịch để tôn vinh món đồ uống đã phương được yêu mến này.



CELLAR LIST VANG THƯỢNG HẠNG

2015 Le Petit de Mouton Rotschild, Pauillac, Bordeaux, France	28000
2016 Chateau Lafon Rochet, Saint Estèphe, Bordeaux, France	6000
2018 Chateau Smith Haut Lafitte, Pessac Léognan, Bordeaux, France	12000
2018 Opus One, Blend, Napa Valley, USA	32000
2019 Tempos Vega Sicila 'Alion', Tempranillo, Ribera del Duero, Spain	7300
2020 Silver Heights 'Emma's Reserve', Cabernet Sauvignon, Ningxia, China	9800
2020 Mas de Daumas Gassac, Blend, Languedoc-Roussillon, France	7500
2020 Alter Ego de Palmer, Margaux, Bordeaux, France	9500
2021 Opus One, 'Overture', Blend, Napa Valley, USA	19000



RED WINE VANG ĐỎ

CHINA/TRUNG QUỐC

Silver Heights 'The Last Warrior, Blend, Ningxia	280/1350
Silver Heights 'The Summit', Cabernet Sauvignon, Ningxia	480/2300
Silver Heights 'Family Red', Cabernet Sauvignon, Ningxia	540/2600
Silver Heights 'Jiayuan', Pinot Noir, Ningxia	460/2200
Silver Heights 'Jiayuan', Cabernet Sauvignon, Ningxia	420/2000
Silver Heights 'Jiayuan', Marselan, Ningxia	440/2100

ITALY/Ý

Feudo Monaci, Primitivo, Puglia	220/1000
Mottura 'Stilio', Primitivo, Manduria	350/1650
San Marzano 'F', Negroamaro, Puglia	500/2300
Mazzei 'Poggio Badiola', Sangiovese/Merlot, Toscana	1450
Bric Amel, Nebbiolo, Langhe	2100
Zenato 'Ripassa', Corvina, Corvinone, Rondinella, Valpolicella	2300
Donnafugata 'Dolce & Gabbana', Tancredi/Cab Sauv/Nero d'Avola, Sicily	4000
Zenato 'Amarone', Corvina/Corvinone/Rondinella, Valpolicella, Italy	5900

FRANCE/PHÁP

E. Guigal, Blend, Grenache/Syrah, Côtes du Rhône	280/1300
Bouchard Pere et Fils 'La Vignee'. Pinot Noir, Bourgogne	390/1750
Moulin de Gassac 'Figaro', Syrah, Langudeoc	850
Clarendelle 'Inspired by Haut-Brion', Bordeaux Blend, Medoc	1900
Maison Les Alexandrins 'Côte-Rôtie', Marsanne-Roussanne, Rhône	3450

SOUTH AFRICA/NAM PHI

Rib Shack, Shiraz, Pinotage, Western Cape	750
The Winery of Good Hope. Shiraz, Stellenbosch	930

NEW ZEALAND

Craggy Range 'Te Kahu'. Merlot, Cabernet Sauvignon, Hawke's Bay	2300
Clos Henri 'Waimaunga Windblown Clays'. Pinot Noir, Marlborough	2900

CHILE/CHI LÊ

Concha Y Toro 'Casa Subercaseaux', Cabernet Sauvignon, Central Valley	690
Chateau Los Boldos, Merlot, Rapel Valley	860



WHITE WINE VANG TRẮNG

CHINA/TRUNG QUỐC

Silver Heights 'The Last Warrior', Chardonnay/Riesling	280/1350
Silver Heights 'Family Reserve', Chardonnay, Ningxia	550/2650

ITALY/Ý

Feudo Monaci, Fiano, Salento	220/1000
------------------------------	----------

FRANCE/PHÁP

E. Guigal, Blend, Côtes du Rhône	280/1300
Moulin de Gassac 'Figaro', Sauvignon Blanc/Clairette/Vermentino, Languedoc	850
Clarendelle 'Inspired by Haut-Brion' Sauvignon Blanc/Semillon, Medoc	1900
Maison Les Alexandrins 'Hermitage', Marsanne-Roussanne, Rhône	3300
Louis Latour 'Meursault', Chardonnay, Bourgogne	5000

AUSTRALIA/ÚC

Heggies, Riesling	1450
-------------------	------

NEW ZEALAND

Clos Henri 'Waimaunga Windblown Clays', Sauvignon Blanc, Marlborough	2300
Clos Henri 'Otira Glacial Stones', Sauvignon Blanc, Marlborough	2300

CHILE/CHI LÊ

Concha Y Toro 'Casa Subercaseaux', Sauvignon Blanc, Central Valley	690
--	-----



ROSE WINE VANG HỒNG

M. Chapoutier 'Marius' Grenache/Cinsault, France	680
Chateau Miraval, Cinsault/Grenache/Rolle, Syrah, Provence, France	990



CHAMPAGNE & SPARKLING WINE CHAMPAGNE & VANG NỔ

Gemma di Luna Prosecco, Italy	200/900
Beaumont Des Crayères Grand Rosé Brut, Champagne, France	1800
Silver Heights 'Bloom', Chardonnay/Pinot Noir/Rice Wine, Ningxia, China	2500
Taittinger Brut Prestige, Champagne, France	3900



SPARKLING TEA TRÀ CÓ GA

Lyserød Copenhagen Sparkling Tea Trà có ga vị tươi mát và đậm vị chanh	1800
Lyserød Copenhagen Sparkling Tea Blå Trà có ga hương thơm nhẹ nhàng của hoa nhài, hoa cúc và chanh	1800



SPIRITS RƯỢU MẠNH

SCOTH WHISKY – SINGLE MALT

Speyside

Glenlivet 12	200/2800
Glenlivet 18	500/7500
The Macallan 12 Double Cask	400/6000
The Macallan 15 Double Cask	850/12000
The Macallan 18 Sherry Oak	2000/22000

Islay

Laphroaig 10	240/3000
Lagavulin 16	750/10400

Highlands

The Glenmorangie Original	240/3000
The Glenmorangie Signet	750/10400

SCOTH WHISKY – BLENDED

Johnnie Walker Double Black	170/2100
Johnnie Walker Gold Reserve	190/2500
Johnnie Walker Blue Label	850/12000

JAPANESE WHISKY

The San – In	190/2500
Kaibutsu Dragon	190/2500
Hibiki Harmony	750/10500

COGNAC

Remy Martin VSOP	190/2500
Hennessy VS	190/2500
Hennessy VSOP	280/3500

GIN

Lady Trieu Sapa Citrus Tea	190/2500
Lady Trieu Mekong Delta	190/2500
Lady Trieu Dalat Flowerbomb	190/2500
Song Cai Dry	190/2500
Song Cai Floral	240/3000

VODKA

Absolut	120/1500
Grey Goose	170/2100
Absolut Elyx	300/5000

RUM

Havana 7 yo	190/2500
Sampan 43 %	190/2500
Zacapa 23	280/3500
Zacapa XO	500/7500

TEQUILA

Don Julio Blanco	240/3000
Don Julio Reposado	300/4200
Azul Reposado	950/16500



ICED TEA TRÀ PHA CHẾ

Peach, Orange and Lemongrass Tea 70
Trà Đào cam sả
Black tea, orange juice, lemongrass, peach syrup, kumquat
Trà đen, nước cam, nước cốt sả, syrup đào, tắc trái

Lemongrass and Kumquat Tea 70
Trà Vải sả tắc
Black tea, lemongrass, lychee syrup, kumquat, sugar syrup
Trà đen, nước cốt sả, syrup vải, tắc trái, sugar syrup

Jujube Tea 70
Trà Hoa Cúc táo đỏ
Black tea, dried chrysanthemum, red chrysanthemum, cinnamon sugar, goji berries, fresh ginger
Trà đen, hoa cúc khô, đỏ, đường quế, kỷ tử, gừng tươi

Cane Lau Ginseng Tea 70
Trà Sâm Mía
Sugarcane, corn silk, pandan leaves, rock sugar
Mía lau, râu ngô, lá dứa, đường phèn



FRESH JUICES NƯỚC TRÁI CÂY TƯƠI

Freshly Squeezed Juices 90
Orange, Pineapple, Watermelon, Passion Fruit, Lemon & Lime
Cam, Dứa, Dưa hấu, Chanh dây, Chanh vàng & Chanh xanh



COFFEE CÀ PHÊ

Espresso, Americano 50
Double Espresso, Latte, Cappuccino, Macchiato 70
Mocha, Hot Chocolate 70
Vietnamese Coffee: Black / Condensed Milk / White / Caramel 70
Cà phê Việt Nam: Lựa chọn cà phê đen, cà phê sữa, bạc xỉu hoặc caramel



DRAUGHT BEER BIA TƯƠI

Kronenbourg 1664 Blanc 330ml/500ml 100/125
Carlsberg 330ml/500ml 100/125



BOTTLED BEERS 330ML BIA CHAI 330ML

Belgo Session IPA 150
Belgo Cherry 150
Belgo Blonde 150
Heineken 0.0 70
Sapporo 80



CIDER NƯỚC TRÁI CÂY LÊN MEN

Somersby Apple 330ml 90
Somersby Blackberry 330ml 90

SOFT DRINKS ĐỒ UỐNG LON 60

Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta
Sprite
Soda Schweppes
Tonic Schweppes
Ginger Ale Schweppes

STILL WATER NƯỚC KHÔNG GA

La Vie, Vietnam 450ml 60
Evian, France 330ml/ 750 ml 120/180

SPARKLING WATER NƯỚC CÓ GA

La Vie, Vietnam 450ml 60
Perrier, France 330ml/ 750ml 120/180