

OUR COMMITMENT TO CLEAN

- All of our serving associates wear face masks.
- We use electronic tablets as menus for your convenience and are sanitized after each use.
- All tables are sanitized after guests have departed.
- We exercise social distancing by leaving selected tables unoccupied for the safety of all our dining guests and associates.
- We follow rigorous cleaning protocols for all restaurants and bars and across the hotel as a whole.

Mon - Fri | Thứ 2 - Thứ 6 | 월요일 - 금요일: 14:00-21:00
Sat - Sun | Thứ 7 - C. Nhật | 토요일 - 일요일: 11:00-21:00

SANDWICH | BÁNH KẸP | 샌드위치

Freshly baked breads with high quality fillings, garnished with herbs from our garden.

Bánh mì được nướng tươi mới mỗi ngày với nguyên liệu tuyển chọn và nhiều loại rau từ khu vườn JW.

고품질의 필링으로 갓 구운 빵이며, 저희 정원의 허브로 장식됩니다.

Roasted Beef Ciabatta | Bánh Ciabatta Kẹp Thịt Bò Nướng 250
구운 소고기 치아바타

Slow Roasted Grass-Fed Beef, Dalat Onion Confit, Arugula, Asian Basil Pesto
Thịt Bò Nướng Chậm, Sốt Hành Tây Đà Lạt, Rau Rocket, Sốt Pesto
천천히 구운 풀을 먹고 자란 소고기, 달랏 양파 콩피, 아루굴라, 아시아 바질 페스토

Grilled Vegetarian Pita | Bánh Kẹp Rau Củ Nướng 150
그릴드 베지터리언 피타(납작한 빵)

Marinated Grilled Mediterranean Vegetables, Dalat Avocado, Crispy Shallots, Jw Herb Garden Pesto
Rau Củ Địa Trung Hải Nướng, Quả Bơ Đà Lạt, Hành Khô, Sốt Pesto Từ Vườn JW
그릴링한 양념된 지중해 야채, 달랏 아보카도, 크리스피 샬롯, Jw 허브 가든 페스토

House Smoked Sapa Trout Ciabatta | Bánh Ciabatta Kẹp Cá Hồi Sapa Hun Khói 250
훈연한 사파 송어 치아바타

Vietnamese Coriander, Sour Cream, Pickled Sweet And Sour Cucumber, Greens From The Garden
Rau Mùi Việt Nam, Kem Chua, Dưa Chuột Muối Chua Ngọt, Rau Tổng Hợp Từ Vườn JW
고수, 사워 크림, 스위트 피클 과 오이 피클, The Garden에서 기른 푸른 채소

Mon - Fri | Thứ 2 - Thứ 6 | 월요일 - 금요일: 14:00-21:00
Sat - Sun | Thứ 7 - C. Nhật | 토요일 - 일요일: 11:00-21:00

PIZZA | 피자

Freshly baked pizza with fresh toppings, garnished with herbs from our garden.

Bánh pizza được nướng với nguyên liệu tươi mới, tô điểm bởi các loại rau gia vị từ khu vườn JW. 손수 JW Lakeside Garden에서 딴 허브로 고명을 곁들여, 신선한 토핑들과 함께 갓 구운 피자입니다.

Margherita 마르게리타	200
Burrata And Parma Ham Giăm Bông Parma, Phô Mai Burrata 부라타 치즈와 파르마 햄	250
Camembert, Ham And Mushroom Phô Mai Camembert, Giăm Bông, Nấm 까망베르 치즈, 햄과 버섯	200
Seafood Hải Sản 해산물	250
Milano Salami Thịt Nguội Salami Kiểu Ý 밀라노 살라미	200

JW LAKESIDE BOX

VND 450/box/박스

House Salad, Yuzu Honey Mustard Seaweed Salad
Xa-Lát Đặc Trưng Của Nhà Hàng, Xa-Lát Rong Biển Sốt Mù Tạt Mật Ong
Và Chanh Vàng Nhật Bản | 하우스 샐러드, 유자 허니머스터드 해초 샐러드

Gyoza | Sủi Cảo Nhật | 교자

Salmon With Den Miso, Furikake Rice
Cá Hồi Và Sốt Miso, Cơm Furikake | 덴미소와 연어, 후리카케 밥

Spicy Tuna Roll | Cuộn Cơm Cá Ngừ Cay | 매운 참치 롤

Mozzarella, Heirloom Tomato, Basil
Phô Mai Mozzarella, Cà Chua Giống Hiếm, Húng Quế Tây
모짜렐라 치즈, 에어룸 토마토, 바질

Beef Tenderloin | Thăn Nõn Bò | 소고기 안심

Grilled Asparagus, Mashed Potato | Măng Tây Nướng, Khoai Tây Nghiền
구운 아스파라거스, 메쉬드 포테이토

“Jabchae” Traditional Korean Party Noodles
Miến Trộn “Jabchae”, Mỳ Kiểu Hàn Quốc | 잡채

Gimbab | Cơm Cuộn Hàn Quốc | 김밥

La-Galbi | Korean Steamed Rice
Sườn Bò La-Galbi | Cơm Trắng Hàn Quốc | La 갈비 | 밥

Kimchi | Kimchi | 김치

Chapssalddeok (Korean Mochi)
Chapssalddeok (Mochi Kiểu Hàn) | 찹쌀떡

JW LAKESIDE BOX

JW Marriott Slow-Cooked Bbq Pork Ribs
Sườn Heo Bbq Nấu Chậm Kiểu Jw Marriott
JW Marriott 슬로우콕 바베큐푹립

Green Papaya Salad, Dried Beef
Xa-Lát Đu Đủ Xanh, Bò Khô
그린 파파야 샐러드, 육포

Fried Rice | Cơm Rang | 볶음밥

Steamed Seasonal Vegetables
Rau Củ Luộc Theo Mùa | 제철야채 찜

Seasonal Fresh Fruits | Hoa Quả Theo Mùa | 신선한 제철과일

Cold Chicken Sichuan Peppercorn
Gà Lạnh Kèm Tiêu Nguyên Hạt Tứ Xuyên
콜드 치킨 쓰촨 페퍼콘

Tiger Prawn Gung Pao | Tôm Sú Cung Bảo
콩파오 대하 새우 튀김 (칠리 새우튀김)

Truffle Fried Rice | Cơm Rang Nấm Truffle | 트러플 볶음밥

Stir Fried Garlic Broccoli | Hoa Lơ Xanh Xào tỏi | 마늘 브로콜리 볶음

AFTERNOON TEA | TRÀ CHIỀU

애프터눈 티

VND 895/set/세트

SCONES | BÁNH SCONE | 스콘

Freshly Baked Lemon Scones, Homemade Jam, Crème Fraîche
Bánh Scone Chanh, Mứt Nhà Làm, Kem Chua Pháp
갓 구운 레몬 스콘, 홈메이드 잼, 생크림

SWEET SELECTION | LỰA CHỌN ĐỒ NGỌT | 스위트 셀렉션 (디저트)

Chocolate Brownie | Profiteroles | Cherry Clafoutis | Rosemary Pot De Cream
Peach & Blueberry Crumble Tart | Lavender Panna Cotta | Mango Tart
Strawberry Macaron | Red Opera Cake | Rosemary Cookies

Bánh Brownie Sô-Cô-La | Bánh Su Kém | Bánh Clafoutis Anh Đào | Kem Custard Sô-Cô-La
Uớp Hương Thảo | Bánh Tart Đào & Việt Quất | Panna Cotta Hoa Oải Hương | Bánh Tart Xoài
| Macaron Dâu | Bánh Opera Đỏ | Bánh Quy Vị Hương Thảo

초콜렛 브라우니 | 프로피테롤 (슈크림) | 체리 클라푸티 | 로즈마리 팟데크림 | 복숭아 & 블루베리
크럼블 타르트 | 라벤더 판나 코타 (푸딩) | 망고 타르트 | 딸기 마카롱 | 레드 오페라 케이크 | 로즈마리
쿠키

SAVORY SELECTION | LỰA CHỌN ĐỒ MẶN | 풍미 셀렉션

Tomato, Mozzarella, Basil | Asparagus, Egg Truffle Tart | Homemade Smoked Salmon, Caper, Dill
| Lobster, Mango, JW Garden Herb, Roll | Parma Ham, Rocket Leaves | Avocado, Shrimp Tart

Cà Chua, Phô Mai Mozzarella, Húng Quế Tây | Măng Tây, Bánh Tart Trứng Nấm Truyp | Cá
Hồi Hun Khói, Nụ Bạch Hoa Ngâm, Lá Thì Là | Tôm Hùm, Xoài, Thảo Mộc Vườn JW, Món
Cuộn | Giảm Bông, Rau Rocket | Quả Bơ, Bánh Tart Tôm

토마토, 모짜렐라, 바질 | 아스파라거스, 에그 트러플 타르트 | 홈메이드 훈제 연어, 케이퍼, 딜 | 랍스터,
망고, JW Garden 허브, 롤 | 파르마 햄, 로켓 | 아보카도, 새우 타르트

SOFT DRINK | ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN | 소프트 드링크

Tea, Coffee, Freshly Squeezed Juices And Infused Water | Trà, Cà Phê, Nước Quả Nguyên
Chất và Nước Uớp Hương Thảo | 차, 커피, 신선 생과일 주스와 인퓨즈드 워터

All prices are in (,000) VND and are subject to 10% VAT and 5% service charge | Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 10% thuế
GTGT và 5% phí dịch vụ | 모든 가격은 (,000) VND이며 10%부가세 및 5% 봉사료가 추가 적용됩니다.

JW LAKESIDE GARDEN PICNIC HAMPER

GIỎ PICNIC KHU VƯỜN VEN HỒ

JW LAKESIDE GARDEN 피크닉 바구니

VND 999/hamper/giỏ/ 바구니

2-hour advanced booking is required | Cần đặt bàn trước 2 tiếng |

최소 2시간 전 사전 예약이 필요하며

INTERNATIONAL HAMPER | GIỎ PICNIC KIỂU QUỐC TẾ

인터네셔널 바구니

Smoked Chicken Sandwich
Homemade Chips
Chicken Wings
Grilled Salmon
Asparagus
Salad
Brownies
Fresh Fruit
Tea, Coffee, Freshly
Squeezed Juices And
Infused Water

Bánh Kẹp Gà Hun Khói
Khoai Tây Rán
Cánh Gà
Cá Hồi Nướng
Măng Tây
Xa-Lát
Bánh Brownies
Hoa Quả
Trà, Cà Phê, Nước Quả
Nguyên Chất và Nước Ướp
Hương Thảo

훈제 치킨 샌드위치
홈메이드 칩스 (얇은 감자튀김)
치킨 윙
구운 연어
아스파라거스
샐러드
브라우니
신선 과일
차, 커피, 신선 생과일 주스와
인퓨즈드 워터

JAPANESE STYLE HAMPER | GIỎ PICNIC KIỂU NHẬT

일식 바구니

California Roll
Seaweed Salad
24-hour Beef Short Rib
Fried Rice
Okonomiyaki
Tamagoyaki
Mochi
Tea, Coffee, Freshly
Squeezed Juices and
Infused Water

Cơm Cuộn Kiểu California
Xa-Lát Rong Biển
Dê Sườn Bò Hầm 24h
Cơm Rang
Bánh Xèo Nhật
Trứng Cuộn Kiểu Nhật
Bánh Mochi
Trà, Cà Phê, Nước Quả
Nguyên Chất và Nước Ướp
Hương Thảo

캘리포니아 롤
해초 샐러드
소갈비
볶음밥
오코노미야끼
타마고야끼
모찌
차, 커피, 신선 생과일 주스와
인퓨즈드 워터

JW LAKESIDE GARDEN PICNIC HAMPER

GIỎ PICNIC KHU VƯỜN VEN HỒ

JW LAKESIDE GARDEN 피크닉 바구니

VND 999/hamper/giỏ/ 바구니

2-hour advanced booking is required | Cần đặt bàn trước 2 tiếng |

최소 2시간 전 사전 예약이 필요하며

ASIAN STYLE HAMPER | GIỎ PICNIC KIỂU Á

아시아 - 스타일 바구니

Green Mango Salad	Xa-Lát Xoài Xanh	그린망고 샐러드
Fresh Prawn Spring Roll	Nem Cuốn Tôm	새우 스프링 롤
Grilled Chicken Thigh with Lemongrass & Chili	Đùi Gà Nướng Sả Ớt	치킨 넓적다리 구이와 레몬그라스 & 칠리
Squid Cake with Dill	Chả Mực Với Rau Thì Là	오징어와 딜 허브 튀김전
Tiger Prawn	Tôm Sú	왕새우
Tamarind Sauce	Sốt Me	타마린드 소스
Turmeric Rice	Cơm Nghệ	강황 밥
Mung Bean Cake	Bánh Đậu Xanh	녹두 떡
Tea, Coffee, Freshly Squeezed Juices and Infused Water	Trà, Cà Phê, Nước Quả Nguyên Chất và Nước Ướp Hương Thảo	차, 커피, 신선 생과일 주스와 인퓨즈드 워터

BBQ | ĐỒ NƯỚNG

Each set comes with Rosemary Bread & Sour Dough | Ăn kèm với Bánh mì hương thảo và Bánh mì chua | 각 세트메뉴는 로즈마리 빵 & 사워도우 (천연발효 빵)과 함께 제공됩니다.

VND 1,500/person/suất/ 인당

Available for weekend lunch | Áp dụng cho bữa trưa cuối tuần | (주말 점심에 이용 가능)
8-hour advanced booking is required | Cần đặt bàn trước 8 tiếng | 최소 2시간 전 사전 예약이
필요하며

SALAD | XA-LÁT | 샐러드

Seared Tuna	Cá Ngừ Nướng	겉부분을 살짝 그슬른 참치
Garden Salad	Xa-Lát	가든 샐러드
Almond	Hạnh Nhân	아몬드
Ponzu	Sốt Ponzu	폰즈
Rocket Leaves	Rau Rocket	로켓
Pine Nut	Hạt Thông	잣
Shaved Parmesan Cheese	Phô Mai Parmesan	깎아내듯 슬라이스한 파마산 치즈
Organic Olive Oil	Dầu Ô-Liu Hữu Cơ	오가닉 올리브 오일
Balsamic	Dầu Giấm	발사믹

ARTISANAL CHEESE BOARD | ĐĨA PHÔ MAI TỔNG HỢP | 장인의 치즈 보드

3 Kinds of Imported Cheese	3 Loại Phô Mai Nhập Khẩu	3 종류의 수입 치즈
Homemade Jam	Mứt Tự Làm	홈메이드 잼

BBQ

Salmon	Cá Hồi	연어
Nha Trang Baby Lobster	Tôm Hùm Nha Trang	나짱 베이비 랍스터
Oyster	Hàu	굴
Fresh Tiger Prawn	Tôm Sú Tươi	왕새우
Geoduck	Tu Hải	코끼리 조개
Angus Beef Rib Eye	Nạc Lưng Bò Angus	앵거스 비프 꽃등심
Lamb Rack	Sườn Cừu	양갈비
Ostrich	Thịt Đà Điểu	타조 고기
Korean Beef Short Rib	Dẻ Sườn Bò Hàn Quốc	한국식 소갈비

BBQ | ĐỒ NƯỚNG

Each set comes with Rosemary Bread & Sour Dough | Ăn kèm với Bánh mì hương thảo và Bánh mì chua | 각 세트메뉴는 로즈마리 빵 & 사워도우 (천연발효 빵)과 함께 제공됩니다.

VND 1,500/person/suất/ 인당

Available for weekend lunch | Áp dụng cho bữa trưa cuối tuần | (주말 점심에 이용 가능)
8-hour advanced booking is required | Cần đặt bàn trước 8 tiếng | 최소 2시간 전 사전 예약이
필요하며

SIDE DISHES | ĐỒ ĂN KÈM | 사이드 디쉬

Zucchini	Bí Ngòi Xanh	애호박
Mushroom	Nấm	버섯
Asparagus	Măng Tây	아스파라거스
Corn On The Cob	Ngô Bắp	옥수수
Onion	Hành Tây	양파
Eggplant	Cà Tím	가지
Baby Carrot	Cà Rốt Bao Tử	미니 당근
Okra	Đậu Bắp	오크라
Baby Potato	Khoai Tây Bi	미니 감자

SAUCE | SỐT | 소스

Dijon Mustard	Mù Tạt Vàng	디종 머스터드
Chili Sauce	Tương Ớt	칠리 소스
Ketchup	Tương Cà	케첩
Red Wine Sauce	Sốt Vang Đỏ	레드와인 소스
Pepper Sauce	Sốt Tiêu Đen	페퍼 소스
JW Garden Chimichurri	Sốt Chimichurri	JW Garden 치미추리 소스
Lime Wedge & Chili	Chanh Ta và Ớt Tươi	라임 조각 & 칠리
Kimchi	Kimchi	김치

DESSERT | TRÁNG MIỆNG | 디저트

Passion Fruit Cheesecake	Cheesecake Chanh Leo	패션후르츠 치즈케이크
Smoked Sour Cream	Kem Chua Hun Khói	훈제 사워크림
Pistachio	Hạt Dẻ Cười	피스타치오

BBQ | ĐỒ NƯỚNG

Each set comes with Rosemary Bread & Sour Dough | Ăn kèm với Bánh mỳ hương thảo và Bánh mì chua | 패션후르츠 치즈케이크, 훈제 사워크림, 피스타치오

VND 1,800/person/suất/ 인당

Available for lunch & dinner | Áp dụng cho bữa trưa và tối | (점심 & 저녁 이용가능)
8-hour advanced booking is required | Cần đặt bàn trước 8 tiếng | 최소 2시간 전 사전 예약이
필요하며

CHARCUTERIE BOARD | ĐĨA ĐỒ NGUỘI TỔNG HỢP | 샤쿠트리 보드

Homemade Pickles	Rau Củ Muối	홈메이드
Mustard	Mù Tạt	피클
Rosemary Bread	Bánh Mì Hương Thảo	머스터드와 로즈마리 빵

SALAD | XA LÁT | 샐러드

Da Lat Burrarta or Mozzarella	Phô Mai Burrata Hoặc	달랏 부라타 치즈 또는 모짜렐라
Heirloom Tomato	Mozzarella Từ Đà Lạt	치즈
Basil	Cà Chua Giống Hiếm	에어룸 토마토
Rocket Leaves	Húng Quế Tây	바질
Pine Nut	Rau Rocket	로켓
Shave Parmesan	Hạt Thông	잣
Organic Olive Oil	Phô Mai Parmesan	깎아내듯 슬라이스한 파마산 치즈
Balsamic	Dầu Ô-Liú	오가닉 올리브 오일
	Giấm Balsamic	발사믹

BBQ

Salmon	Cá Hồi	연어
Nha Trang Baby Lobster	Tôm Hùm Nha Trang	나짱 베이비 랍스터
Oyster	Hàu	굴
Fresh Tiger Prawn	Tôm Sú Tươi	왕새우
Geoduck	Tu Hải	코끼리 조개
Barramundi	Cá Chém	배리먼디 (담수어)
Tomahawk	Bít Tết Tomahawk	토마호크
Angus Beef Rib Eye	Nạc Lứng Bò Angus	앵거스 비프 꽃등심
Lamb Rack	Sườn Cừu	양갈비
Ostrich	Thịt Đà Điểu	타조 고기

BBQ | ĐỒ NƯỚNG

Each set comes with Rosemary Bread & Sour Dough | Ăn kèm với Bánh mỳ hương thảo và Bánh mì chua | 패션후르츠 치즈케이크, 훈제 사워크림, 피스타치오

VND1,800/person/suất/ 인당

Available for lunch & dinner | Áp dụng cho bữa trưa và tối | (점심 & 저녁 이용가능)
8-hour advanced booking is required | Cần đặt bàn trước 8 tiếng | 최소 2시간 전 사전 예약이
필요하며

SIDE DISHES | ĐỒ ĂN KÈM | 사이드 디쉬

Zucchini	Bí Ngòi Xanh	애호박
Mushroom	Nấm	버섯
Asparagus	Măng Tây	아스파라거스
Corn On The Cob	Ngô Bắp	옥수수
Onion	Hành Tây	양파
Eggplant	Cà Tím	가지
Baby Carrot	Cà Rốt Bao Tử	미니 당근
Okra	Đậu Bắp	오크라
Baby Potato	Khoai Tây Bi	미니 감자

SAUCE | SỐT | 소스

Dijon Mustard	Mù Tạt Vàng	디종 머스터드
Chili Sauce	Tương Ớt	칠리 소스
Ketchup	Tương Cà	케첩
Red Wine Sauce	Sốt Vang Đỏ	레드와인 소스
Pepper Sauce	Sốt Tiêu Đen	페퍼 소스
JW Garden Chimichurri	Sốt Chimichurri	JW Garden 치미추리 소스
Lime Wedge & Chili	Chanh Ta Và Ớt Tươi	라임 조각 & 칠리
Kimchi	Kimchi	김치

DESSERT | TRÁNG MIỆNG | 디저트

Crème Brûlée	Crème Brulee	크렘 브뤼레
Lemongrass, Ginger	Gừng, Sả	레몬그라스 & 생강
Tropical Fruits	Hoa Quả Nhiệt Đới	열대 과일

Mon - Fri | Thứ 2 - Thứ 6 | 월요일 - 금요일: 14:00-21:00
Sat - Sun | Thứ 7 - C. Nhật | 토요일 - 일요일: 11:00-21:00

SIGNATURE COCKTAILS

270

PAINTED LADY

Olmecca Blanco, Fresh Pomelo, Rosemary | Rượu Olmecca Blanco, Bưởi, Hương Thảo
올메카 블랑꼬 (데킬라), 신선한 포멜로, 로즈마리

RED ADMIRAL

Absolut, Lime, Fresh Basil | Rượu Absolut, Chanh Xanh, Hùng Quế Tây
업솔루트 (보드카), 라임, 갓 딛 바질

CLOUDED YELLOW

Jameson, Green Apple, Honey | Rượu Jameson, Táo Xanh, Mật Ong
제임슨 (위스키), 그린 애플, 꿀

CLASSIC COCKTAILS

250

SPEARMINT MOJITO

Sampan, Garden Spearmint, Lime | Rượu Sampan, Bạc Hà Tươi, Chanh Xanh
삼판 (럼), Garden 스피어민트, 라임

THYME MARGARITA

Olmecca Blanco, Cointreau, Lime | Rượu Olmecca Blanco, Rượu Cointreau, Chanh Xanh
올메카 블랑꼬 (데킬라), 쿠앵트로, 라임

MOCKTAILS

200

DUKE OF BURGUNDY

Red Grape, Thai Basil, Aloe Vera | Nho Đỏ, Hùng Quế Thái, Lô Hội
적포도, 타이 바질, 알로에 베라

CHECKERED SKIPPER

Melon, Passion Fruit, Mint | Dứa Vàng, Chanh Leo, Lá Bạc Hà | 멜론, 패션후르츠, 민트

Mon - Fri | Thứ 2 - Thứ 6 | 월요일 - 금요일: 14:00-21:00
Sat - Sun | Thứ 7 - C. Nhật | 토요일 - 일요일: 11:00-21:00

COFFEE | CÀ PHÊ | 커피

Espresso 에스프레소	85
Americano 아메리카노	85
Cappuccino 카푸치노	110
Vietnamese Coffee Cà Phê Việt Nam 베트남 커피	85

TEA | TRÀ | 차

Fresh Mint Bạc Hà 민트차	110
Berry, Rosemary Dâu Rừng, Hương Thảo 베리 - 로즈마리차	
Chrysanthemum Hoa Cúc 국화차	
Taiwanese Fresh Fruit Hoa Quả Đài Loan 타이완 과일 티	

FRESHLY SQUEEZED JUICES | NƯỚC QUẢ | 신선 생과일 주스

Watermelon; Orange; Mango; Passion fruit	125
Dưa Hấu; Cam; Xoài; Chanh Leo 수박; 오렌지; 망고; 패션후르츠	

Mon - Fri | Thứ 2 - Thứ 6 | 월요일 - 금요일: 14:00-21:00

Sat - Sun | Thứ 7 - C. Nhật | 토요일 - 일요일: 11:00-21:00

CRAFTED LEMONADES | NƯỚC CHANH SODA | 에 퍼질 컵 130

Lemongrass, Ginger | Vị Sả, gừng | 레몬그라스 - 생각

Blue Butterfly Pea | Hoa Đậu Biếc | 블루 버터플라이 피

Cucumber, Elderflower | Dưa Chuột, Hoa Cơm Cháy | 오이 - 엘더플라워

BEER (BY the BOTTLE) | BIA CHAI | 맥주 (병으로 제공)

Barett Pilsner 130

Sapporo 90

Heineken 130

Monday – Friday: 14:00-21:00

Saturday – Sunday: 11:00-21:00

WINE | RƯỢU VANG | 와인

SPARKLING | VANG NỔ | 스파클링

Lindemans Sparkling Brut Bin 25



255



1,275

WHITE | VANG TRẮNG | 화이트

Allan Scott, Sauvignon Blanc

255

1,175

Mâcon-Lugny Louis Latour, Chardonnay

255

1,275

RED | VANG ĐỎ | 레드

Gerard Bertand Reserve Speciale, Pinot Noir

235

1,275

Tattachilla, Shiraz

250

1,250