

FROM OUR KITCHEN *To Yours*



Immerse yourself in a gourmet dining experience at home and savour secret recipes handcrafted by our legendary culinary team.

Place your orders for home delivery via the hotel Call Center at +84 24 38266919 or email h1555-fo2@sofitel.com

Free home delivery within 5km is available
for minimum orders of VND 1,500,000
Delivery fee of VND 100,000/order for 5km and above



Thêm thi vị cho bữa tiệc tại nhà với ẩm thực thượng hạng do chính tay các đầu bếp Metropole chế biến.

Để đặt hàng giao tại nhà, vui lòng liên hệ Tổng đài khách sạn qua số điện thoại +84 24 38266919 hoặc email h1555-fo2@sofitel.com

Miễn phí giao hàng tận nhà trong 5km đối với đơn hàng từ 1,500,000 VNĐ
Chi phí giao hàng 100,000 VNĐ/đơn hàng từ 5km trở lên

FOOD MENU



Please scan here to place an order with us:
(*Vui lòng quét mã QR để đặt hàng*)



SALADS AND STARTERS



CAESAR SALAD – 260

anchovy, croutons, Parmigiano Reggiano, bacon

XA LÁT CAESAR

cá cơm, bánh mì giòn, phô mai Parmigiano Reggiano, thịt hun khói

MODERN SALAD – 290

*organic quinoa, mesclun, Dalat beetroot, grilled butternut squash,
avocado, grilled pepita granola, lime vinaigrette*

XA LÁT MODERN

quinoa hữu cơ, rau non, củ cải đỏ, bí đỏ nướng, bơ, hạt granola bỏ lò, dấm chanh

ROCKET SALAD – 390

pine nuts, Parmigiano Reggiano, sun dried tomatoes, aged balsamic dressing

XA LÁT ROCKET

hạt thông, phô mai Parmigiano Reggiano, cà chua khô, sốt dấm balsamic

CHARCUTERIE SELECTION – 460

paté, rillettes, dry sausage, ham, cornichons

ĐĨA THỊT NGUỘI TỔNG HỢP

pa-tê, ri-lét, xúc xích khô, giăm bông, quả muối

FOIE GRAS POÊLÉ – 720

foie gras, daikon, beetroot, eel

GAN BÉO RÁN CHẢO

gan béo, củ cải, củ dền, hươu

ALASKAN KING CRAB CAKE – 560

smoked mackerel caviar, sautéed vegetables, sour cream

BÁNH CUA HOÀNG ĐẾ ALASKA

trứng cá thu hun khói, rau thái xào, kem chua

SOUPS



TRUFFLE AND MUSHROOM SOUP – 290

summer truffle, crispy mushroom, herb oil

XÚP NẤM

nấm củ truffle đen, nấm tươi xào, dầu rau gia vị

LOBSTER BISQUE – 650

flambéed lobster bisque with Cognac, chopped chives, double cream

XÚP TÔM HÙM

xúp tôm hùm sốt rượu Cô-nhắc, lá hẹ xắt nhỏ, kem sữa béo

GRILLED & ROASTED

our grilled and roasted specialties come with one sauce and side dish of your choice
các món nướng sẽ đi kèm với 1 loại sốt và 1 món ăn kèm tùy theo lựa chọn của quý khách



BLACK ANGUS RIB-EYE 250G – 1,100
THĂN VAI BÒ BLACK ANGUS 250G

WAGYU RIB-EYE MB6+ 250G – 1,500
THĂN VAI BÒ WAGYU MB6+ 250G

WAGYU FLANK STEAK 200G – 1,300
THĂN NẠM BÒ WAGYU 200G

WAGYU TENDERLOIN MB6+ – 1,400
THĂN NỖN BÒ WAGYU MB6+

T-BONE STEAK – 1,100
SUỒN CHỮ T NƯỚNG

LAMB CHOPS – 790
SUỒN CỪU

WHOLE FRENCH ROASTED CHICKEN 1.3KG – 890

Himalayan salt, Phu Quoc pepper

GÀ PHÁP QUAY 1.3KG

muối Himalaya, hạt tiêu Phú Quốc

SIDE DISHES/ MÓN ĂN KÈM - 90

Mixed salad / Xa lát trộn

Green beans / Đậu xanh

Steamed vegetables / Rau hấp

Mushroom fricassée / Nấm xào

Steamed rice / Cơm trắng

Mashed potatoes / Khoai tây nghiền

SAUCES / CÁC LOẠI SÓT

Pepper / Tương ớt

Mushroom / Sốt nấm

Red wine / Sốt rượu vang đỏ

Truffle / Sốt nấm truffle

Blue cheese / Sốt phô mai xanh

Thyme / Sốt xạ hương

MEAT



12 HOUR WAGYU BEEF SHORT RIB – 950

truffle mashed potatoes, heirloom vegetables, red wine sauce, pine nuts

THỊT SUỒN BÒ WAGYU NẤU CHẬM 12 GIỜ

khoai tây nghiền nấm củ, rau non, sốt vang đỏ, hạt thông

WAGYU BOEUF ROSSINI – 1,900

beef tenderloin, pan seared foie gras, sautéed mushrooms, truffle sauce and potato gratin

BÒ ROSSINI

thăn nòn bò, gan béo rán chảo, nấm xào, sốt nấm củ, khoai tây bỏ lò với kem

Please kindly inform us if you have any food allergies

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào

FISH



SEAFOOD RISO – 790

creamy saffron seafood riso, pan-seared seabass, grilled octopus

MÌ RISO HẢI SẢN

mì riso hải sản sốt kem nghệ tây, cá vược biển áp chảo, bạch tuộc nướng

SEARED SCOTTISH SALMON – 990

pepperoncino linguine pasta, Alaskan crab, crustacean bisque

CÁ HỒI SCOTLAND ÁP CHẢO

mì Ý, cua Alaska, sốt hải sản

BLACK COD – 1,400

roasted black cod fish, clams, saffron, ginger bread

CÁ TUYẾT ĐEN ĐẠI TÂY DƯƠNG

cá tuyết nướng, ngao, nhụy hoa nghệ tây, bánh gừng

VEGETARIAN



DEEP FRIED VEGETABLES SPRING ROLL – 280

mixed vegetables, soya sauce, chili

NEM CHAY RÁN

nem chay tổng hợp, xì dầu, ớt

SLOW-COOKED EGGPLANT AND MUSHROOM – 280

garlic, coconut milk

CÀ TÍM VÀ NẤM LÀM CHÍN CHẬM

tỏi, sữa dừa

STEAMED YOUNG TOFU – 280

superior soy sauce, ginger and mixed herbs

ĐẬU PHỤ NON HẤP

xì dầu thượng hạng, gừng và rau gia vị

MIXED VEGETABLE NOODLES – 290

mixed vegetable noodles, herbs, soy sauce

MÌ CHAY

mì chay, rau thập cẩm, rau gia vị, xì dầu

VEGAN HAMBURGER – 290

soy, beetroot patty, peanut butter sauce

BURGER ĂN KIỀNG

đậu nành, củ cải đỏ, sốt bơ đậu phộng

GRILLED PUMPKIN – 390

Dalat baby tomatoes, cinnamon, fennel seed, grated chestnut

BÍ NGÔ NƯỚNG

cà chua bi Đà Lạt, quế, hạt củ thì là, hạt dẻ bào

PASTA

Your choice of: spaghetti, penne, tagliatelle, fusilli, or gluten free

Quý khách vui lòng chọn 1 trong các loại mì sau : spaghetti, penne, tagliatelle, fusilli, or gluten free



BOLOGNESE – 290

*Metropole-made minced beef, Parmigiano Reggiano, black pepper
xốt bò băm hầm, phô mai Parmigiano Reggiano, tiêu đen*

CARBONARA – 290

*bacon, egg yolk, cream, Parmigiano Reggiano, black pepper
thịt hun khói, lòng đỏ trứng, kem, phô mai Parmigiano-Reggiano, tiêu đen*

TARTUFO – 360

*black truffle cream sauce, roasted mushrooms
xốt kem nấm củ đen, nấm bỏ lò*

BURGERS & SANDWICHES

served with French fries or salad

phục vụ cùng với khoai tây chiên hoặc xà lát



HAMBURGER - 560

Wagyu burger, tomatoes, onion, gherkin, lettuce

- with Comté, Roquefort, or Brie - 590

- with foie gras and truffles - 730

burger bò Wagyu, cà chua, hành, dưa chuột muối, rau diếp

- với Comté, Roquefort hoặc Brie - 590

- với gan béo và truffles - 730

CLASSIC CLUB SANDWICH – 330

*toasted whole wheat bread, marinated chicken, crispy bacon, egg,
tomato, lettuce, Buddha's hand and Phu Quoc black pepper mayonnaise*

BÁNH MÌ KẸP TRUYỀN THỐNG

*bánh mì ngũ cốc nướng, giảm bông gà tây, thịt hun khói giòn, trứng,
cà chua, rau diếp, xốt mayonnaise phật thủ và tiêu đen Phú Quốc*

CROQUE MONSIEUR

Paris ham, Emmental, bechamel

giảm bông, phô mai emmental, xốt trắng béchamel

Single – 230

Double – 450

Please kindly inform us if you have any food allergies

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào

VIETNAMESE DISHES



NHA TRANG MANGO SALAD – 280

prawn, mint, sesame seed

NỘM XOÀI NHA TRANG

tôm, lá bạc hà, vừng

DEEP FRIED SPRING ROLLS – 290

deep fried pork

NEM HÀ NỘI

rán thịt lợn

BUN CHA – 490

grilled pork belly, pork patties, rice noodles, shallots, caramel sauce and herb

BÚN CHẢ

thịt ba chỉ nướng, chả băm, bún tươi, hành khô, nước chấm và rau thơm

SAUTEED BEEF “LUC LAC” – 900

onion, sweet potato, tomato, Dalat red pepper

BÒ XÀO LÚC LẮC

hành, khoai lang, cà chua, ớt đỏ Đà Lạt

CHICKEN WITH GINGER AND HERBS – 450

ginger, lemongrass, taro

GÀ OM TRONG NIÊU ĐẤT

gừng, sả, khoai môn

SAUTÉED SQUID WITH SATE CHILI – 450

squid, celery, leek

MỰC XÀO SA TẾ

mực, cần tây, tỏi tây

SOFT SHELL CRAB FRIED RICE – 260

CƠM RANG VỚI CUA BẤY

CHEESE AND DESSERTS



FRÈRES MARCHANDS CHEESE PLATTER – 390

selection of aged French cheeses, Dalat mesclun, onion jam

PHÔ MAI FRÈRES MARCHANDS

các loại phô mai Pháp, xa lát Đà Lạt, mứt hành

BANOFFEE – 230

crispy pecans, cinnamon whipped cream, grated Tahiti chocolate

BÁNH KEM CHUỐI

hạt pecan giòn, kem đánh bông vị quế, sô cô la Tahiti bào

LEMON TART – 260

BÁNH CHANH

CHOCOLATE LAVA CAKE – 290

warm chocolate cake, vanilla sauce

BÁNH SÔ CÔ LA

bánh sô cô la mềm, sốt vani

SEASONAL EXOTIC CUT FRUIT – 290 / 460

ĐĨA HOA QUẢ TƯƠI

hoa quả theo mùa

Please kindly inform us if you have any food allergies

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào

OUR CHEF'S REHEATING TIPS

CÁCH LÀM NÓNG ĐỒ ĂN



➤ **SOUPS AND BISQUE**

Place soup in pot and reheat at low temperature until light boil.

➤ **XÚP TÔM HÙM**

Cho xúp vào nồi và hâm nóng ở nhiệt độ thấp cho tới khi vừa sôi.

➤ **FOIE GRAS, SANDWICHES, CRAB CAKES**

Preheat oven to 180 degrees and heat for 5 minutes.

➤ **GAN BÉO, BÁNH SANDWICHES, BÁNH CUA**

Bật lò nướng ở nhiệt độ 180°C và làm nóng trong 5 phút.

➤ **12 HOUR WAGYU BEEF SHORT RIB**

Heat red wine sauce in pot at low temperature, heat beef in pan on medium heat, add red wine sauce.

Heat vegetables and mashed potatoes separately in pan on medium heat.

➤ **THỊT SƯỜN BÒ WAGYU NẤU CHẬM 12 GIỜ**

Hâm nóng nước xốt vang đỏ ở nhiệt độ thấp, làm nóng thịt bò bằng chảo ở nhiệt độ trung bình, sau đó thêm nước xốt vang đỏ. Dùng một chiếc chảo khác để làm nóng rau củ và khoai tây nghiền ở nhiệt độ vừa.

➤ **BEEF ROSSINI**

Preheat oven to 180 degrees and heat beef for 3 to 10 minutes depending on desired cooking preference, then add potato gratin until hot, and foie gras for 5 minutes. Place sautéed mushrooms in pan on low heat.

➤ **BÒ ROSSINI**

Bật lò nướng ở nhiệt độ 180°C và hâm nóng thịt bò trong vòng 3 đến 10 phút (tùy thuộc khẩu vị).

Sau đó, thêm khoai tây bỏ lò và gan béo trong vòng 5 phút. Làm nóng nấm củ ở nhiệt độ thấp.

➤ **LAMB CHOPS**

Preheat oven to 180 degrees and heat lamb for 3 to 10 minutes depending on desired cooking preference, then add green beans, garlic, and sauce.

➤ **SƯỜN CỪU**

Bật lò nướng ở nhiệt độ 180°C và hâm nóng sườn cừu từ 3 đến 10 phút (tùy thuộc khẩu vị).

Sau đó, thêm đậu xanh, tỏi và nước xốt.

➤ **GRILLED DISHED, MEAT, FISH, BUN CHA**

Preheat oven to 180 degrees and reheat until desired temperature, heat vegetables in a pan on medium heat until hot.

➤ **MÓN NƯỚNG, THỊT, CÁ, BÚN CHẢ**

Bật lò nướng ở nhiệt độ 180°C và hâm nóng cho tới khi đạt được nhiệt độ tiêu chuẩn, làm nóng rau củ bằng chảo ở nhiệt độ trung bình.

➤ **PASTA, FRIED RICE, NOODLES**

Heat in a pan on medium heat until hot.

➤ **MỠ Ý, CƠM RANG, MỠ**

Làm nóng trên chảo ở nhiệt độ trung bình.

➤ **CHOCOLATE LAVA CAKE**

Preheat oven to 180 degrees and Heat the cake for 3 minutes

➤ **BÁNH SÔ CÔ LA**

Bật lò nướng ở nhiệt độ 180C và làm nóng bánh trong 3 phút

Bon Appetit

BEVERAGE



Please scan here to place an order with us:
(Vui lòng quét mã QR để đặt hàng)



CHAMPAGNE



NV Vranken, Diamant, Brut	3,800
NV Vranken, Diamant, Rosé	4,600

ROSÉ WINE

2018 Château Roubine	1,900
<i>Cinsault, Grenache, Tibouren, Syrah, Cru Classé Rosé, Premium, Côtes de Provence, France</i>	
2019 Château Le Grand Verdus	1,400
<i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux Supérieur, France</i>	
2019 Gérard Bertrand	1,400
<i>Grenache Gris, Gris Blanc Rosé, Vin de Pays d'Oc, France</i>	

WHITE WINE

2015 Domaine Chanson Père & Fils	1,800
<i>Chardonnay, Mâcon-Villages, Burgundy, France</i>	
2017 Simonnet-Febvre	1,600
<i>Chablis, Chardonnay, Burgundy, France</i>	
2018 Trimbach	1,900
<i>Riesling, Alsace, France</i>	
2018 Michele Chiarlo	1,700
<i>Moscato Bianco, Palás, Moscato d'Asti, Moscato, Italy</i>	
2020 Cloudy Bay	2,600
<i>Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand</i>	
2019 Gérard Bertrand	1,700
<i>Chardonnay, Côte des Roses, Pays d'Oc, France</i>	
2019 Château Le Grand Verdus	1,400
<i>Sauvignon Blanc, Sémillon, Bordeaux Supérieur, France</i>	

RED WINE

2014 Baron Philippe de Rothschild	1,900
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cuvée Héritage, Bordeaux, France</i>	
2015 E. Guigal	1,600
<i>Syrah, Grenache, Mourvèdre, Côtes du Rhône, France</i>	
2016 Sol Béné by Philippe Troussier	6,000
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux, France</i>	
2016 Château Saint Paul	3,400
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cru Bourgeois, Haut-Médoc, France</i>	
2017 Joseph Drouhin	2,100
<i>Pinot Noir, Laforêt, Burgundy, France</i>	
2017 Gaja	4,900
<i>Ca'Marcanda, Magari, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Bolgheri, Tuscany, Italy</i>	
2017 Le Volte dell'Ornellaia	2,400
<i>Cabernet, Merlot, San Giovese, Tuscany, Italy</i>	
2017 Clos de Los Siete	2,600
<i>Malbec, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Michel Rolland, Mendoza, Argentina</i>	
2018 Cloudy Bay	2,900
<i>Pinot Noir, Marlborough, New Zealand</i>	
2019 Château Le Grand Verdus	1,400
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bordeaux Supérieur, France</i>	
SWEET WINE	
2017 Château de Montgueret	2,000
<i>Chenin Blanc, Petit St. Louis, Côteaux du Layon, France</i>	

BEER

Hanoi	150
Saigon	150
Heineken	160
Sapporo	160

STILL WATER

Evian 33cl	160
Evian 75cl	260
Acqua Panna 50cl	160
Acqua Panna 75cl	240
Alba 45cl	120

SPARKLING WATER

Perrier 33cl	160
Perrier 75cl	260
Badoit 75 cl	260
San Pellegrino 50cl	160
San Pellegrino 75cl	260
Alba 45cl	120

SOFT DRINKS 110

Coca Cola, Coke Light, Sprite, Tonic Water, Soda, Ginger Ale

ILLY COFFEE 150

Espresso, Double Espresso, Espresso Macchiato, Americano, Cappuccino, Café Latte, Macchiato, Mocha

VIETNAMESE COFFEE 130

French Press Coffee, Black Coffee, Coffee with Condensed Milk, Coffee with Coconut Milk

TEA

Darjeeling TGFOP India	160
Single Estate Earl Grey Sri Lanka	160
Ginger and Rose Scented Dombagastalawa Estate FBOP Sri Lanka	160
Mango Scented Dombagastalawa Estate Sri Lanka	160
Imperial China Natural Jasmine Green Tea China	160
Jade Gunpowder Green Tea Sri Lanka	160
Tay Ho Lotus Tea	150

HERBAL INFUSIONS 150

Rose Bud, Chamomile, Fresh Lemongrass, Fresh Mint Fresh Ginger

**To place your orders for home delivery,
please choose one of the below options:**
(Để đặt hàng, vui lòng chọn 1 trong những lựa chọn sau)



024 3826 619



h1555-fo2@sofitel.com



Please scan here to place an order with us:
(Vui lòng quét mã QR để đặt hàng)



Bon Appétit