

- 1 ÔC BƯƠU HẤP SẢ - Steamed the Snail with lemongrass (Ốc Bươu)
 - 2 NGHÈU HẤP THÁI - Thai style steamed calm
 - 3 ÔC GẠO HẤP SẢ - Steamed the Snail with lemongrass (Ốc Gạo)
 - 4 CƠM CHIÊN HẢI SẢN - Seafood fried rice
 - 5 CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU - Yangzhou fried rice
 - 6 CƠM CHIÊN CÁ MẶN - Fried rice with salted fish
 - 7 CƠM CHIÊN KIỂU THÁI - Thai style fried rice
 - 8 BÚN THỊT NƯỚNG - Vermicelli
 - 9 BÚN GẠO XÀO HẢI SẢN - Fried rice noodles with seafood
 - 10 BÚN GẠO XÀO SINGAPORE - Singapore style fried noodles
 - 11 BÚN THỊT XÀO BÒ - Fried beef Vermicelli
 - 12 RAU CỦ KHO QUỆT - Steamed vegetables with Vietnamese sauce
 - 13 SÚP MĂNG CUA - Crab soup
 - 14 SÚP RAU CỦ - Vegetable soup
 - 15 SÚP BẮP GÀ XÉ - corn soup
 - 16 SÚP NẤM ĐÔNG CÔ THỊT NGUỘI - MUSHROOM AND HAM SOUP
 - 17 SÚP BẮP THỊT NGUỘI - CORN AND HAM SOUP
 - 18 BÒ KHO - VIETNAMESE STYLE BEEF
 - 19 BÒ NẤU ĐẬU - STEWED BEEF WITH BEANS
 - 20 BÒ LAGU - BEEF LAGU
 - 21 BÒ XÀO BÚN GẠO - FRIED RICE NOODLE WITH BEEF
 - 22 VỊT NẤU CHAO - DUCK WITH STINKY TOFU
 - 23 VỊT QUAY - ROASTED DUCK
 - 24 CÀ RY VỊT - DUCK CURRY
 - 25 VỊT TIỀM THUỐC BẮC - STEWED VIETNAMESE DUCK
 - 26 MỰC HẤP GỪNG - STEAMED GINGER SQUID
 - 27 MỰC XÀO CHUA NGỌT - SWEET AND SOUR SQUID
 - 28 MỰC XÀO SA TẾ - SATAY SQUID
 - 29 "GỎI SỨA TÔM THỊT - JELLYFISH SHRIMP PORK SALAD"
 - 30 GỎI CUỐN TÔM THỊT - SHRIMP PORK ROLL
 - 31 BÁNH PHỞ CUỘN TÔM - SHRIMP RICE ROLL
 - 32 BÁNH PHỞ CUỘN BÒ XÔNG KHÓI - BEEF RICE NOODLE ROLLS
 - 33 GÀ CUỘN CẢI BỆ XANH - CHICKEN MUSTARD GREENS
 - 34 GÀ NẤU THÁI - THAI STYLE STEWED CHICKEN
 - 35 CÀ RY GÀ - CHICKEN CURRY
 - 36 GÀ NẤU VÀNG -CHAMPAGNE CHICKEN
 - 37 GÀ HẤP CẢI BỆ XANH - STEAMED MUSTARD GREENS CHICKEN
 - 38 GÀ TIỀM THUỐC BẮC - STEWED VIETNAMESE DUCK
 - 39 GIÒ HEO HẦM NẤM - STEAMED MUSHROOM PORK
 - 40 GIÒ HEO MUỐI - SALTTED PIG HOCKS
 - 41 GIÒ HEO HẦM RAU CỦ - STEAMED PORK HOCKS WITH VEGETABLES
 - 42 THỊT LUỘC CUỘN BÁNH TRẮNG - BOILED PORK ROLL
 - 43 TÔM SÚ HẤP NƯỚC DỪA - STEAMED COCONUT SHRIMP
 - 44 TÔM SÚ HẤP MỌI - STEAMED SHRIMP
 - 45 CÀ RY TÔM - CURRY SHRIMP
 - 46 HẢI SẢN SỐT CHUA NGỌT - SWEET AND SOUR SEAFOOD
- TRÁNG MIỆNG / DESSERT**
- 1 CHÈ CHUỐI - banana gruel
 - 2 CHÈ ĐẬU ĐỎ - Red beans sweet gruel
 - 3 CHÈ ĐẬU XANH - Green beans sweet gruel
 - 4 CHÈ BẮP - corn and tapioca rice pudding
 - 5 CHÈ BÀ BA - BA BA GRUEL
 - 6 CHÈ CHUỐI XÀO DỪA - Sweet banana with coconut gruel
 - 7 SÂM BỔ LƯỢNG - Ching bo leung

1 SÚP KIM CHI	Kim chi soup
2 SÚP RONG BIÊN	Seaweed Soup
3 SÚP ĐẬU HỦ NON	Tofu Soup
4 SÚP GÂN BÒ	Beef Tendon Soup
5 SÚP BÒ HẦM	Beef Stew Soup
6 SÚP BÍ ĐỎ	Pumpkin Soup
7 SƯỜN BÒ HẦM RAU CỦ	Vegetable Beef Soup
8 SƯỜN HEO HẦM RAU CỦ	Vegetable Pork Soup
9 BÁNH GẠO XÀO HẢI SẢN	Seafood Tokbokki
10 THỊT HEO XÀO CAY	Spicy Pork Bulgogi
11 BẠCH TUỘC XÀO CAY	Spicy Octopus Bulgogi
12 MIẾN TRỘN THỊT BÒ	Korean Beef Noodles
13 MIÌ TRỘN CAY	Spicy mixed noodle
14 KHOAI LANG NGÀO ĐƯỜNG	Sweet Potato with Brown Sugar
15 SALAD VỊT	Duck Salad
16 SALAD CÁ HỒI	Sake Salad
17 SALAD TRỨNG	Egg Salad
18 SALAD TRÁI CÂY	Fruits Salad
19 SALAD GÀ NƯỚNG	Grill Chicken Salad
20 SALAD GÀ CHIẾN	Fried Chicken Salad
21 SALAD SỨA	Jellyfish Salad
22 SALAD GÀ	Chicken Salad
23 SALAD BÒ XÀO	Beef Salad
24 SALAD KHOAI LANG NGHIỀN -	Mashed sweet potato
25 SALAD BÍ ĐỎ NGHIỀN -	Mashed mix pumpkin&sweet potato
26 SALAD THẠCH HẠT DẼ	Seasoned acorn jelly (Dotorimuk-muchim)
27 SALAD MỰC	Squid Salad
28 KIM CHI CẢI THẢO	Cabbage Kimchi
29 KIM CHI DƯA LEO	Cucumber Kimchi
30 SALAD NẤM	Mushroom Salad
31 SALAD TỰ CHỌN	
32 GÀ CHIẾN	Fried Chicken
33 HẢI SẢN XÀO CAY	Spicy Seafood Bulgogi