



**MING COURT  
DIM SUM MENU**



## All You Can Eat

---

### Lunch

Monday - Sunday, 11:00 - 14:00

Thứ Hai - Chủ Nhật, 11:00 - 14:00

Last order time at 13:30

Giờ gọi món cuối cùng là 13:30

### Dinner

Monday - Sunday, 18:00 - 22:00

Thứ Hai - Chủ Nhật, 18:00 - 22:00

Last order time at 21:30

Giờ gọi món cuối cùng là 21:30

\* Including free flow of tea  
Bao gồm trà không giới hạn

\*\* Subject to 5% service charge and VAT according to Vietnamese regulation  
Chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT theo qui định



1

上海小籠包  
**Shanghai Style Dumpling**  
Bánh Xếp Thượng Hải



2

蠔皇叉燒包  
**Char Siu Bun**  
Bánh Bao Xá Xíu



3

龍王帶子餃  
**Scallop Dumpling**  
Bánh Xếp Sò Điệp



4

水晶蝦餃  
**Shrimp Dumpling**  
Há Cảo Tôm



5

金牌魚翅餃  
**Ming Court Shark's Fin Dumpling**  
Bánh Xếp Vi Cá



6

海鮮時菇燒賣  
**Seafood, Mushroom with Pork Siu Mai**  
Xiu Mai Hải Sản, Thịt Heo và Nấm



7

荷葉腊味糯米飯  
**Steamed Char Siu, Chicken Sticky Rice  
with Lotus Leaf**  
Xôi Gà Xá Xiu Lá Sen



8

鮮蝦菠菜餃  
**Steamed Spinach with Shrimp Dumpling**  
Há Cảo Tôm Bó Xôi



9

豉汁蒸排骨  
**Steamed Pork Rib with Black Bean Sauce**  
Sườn Non Hấp Tàu Xi



10

豉汁蒸鳳爪  
**Steamed Chicken Feet with Black Bean Sauce**  
Chân Gà Hấp Tàu Xi



11

瓜衣如意捲  
**Braised Winter Melon Roll with Prawn,  
Mushroom and White Egg**  
Bí Hầm Lòng Trắng Trứng với Tôm và Nấm



12

芋頭鹹鬆糕  
**Steamed Taro Cake with Chinese Sausage**  
Bánh Khoai Môn Hấp với Lạp Xưởng



13

羅漢素齋腸粉  
**Steamed Vegetable Rice Roll**  
Bánh Cuốn Rau Củ Hấp



14

鮮蝦滑腸粉  
**Shrimp Rice Roll**  
Bánh Cuốn Tôm



15

叉燒滑腸粉  
**Char Siu Rice Roll**  
Bánh Cuốn Xá Xiu



16

香煎牛肉包  
**Pan Fried Beef Bun**  
Bánh Bao Thịt Bò



17

炸台式蝦捲  
**Taiwan Style Deep-Fried Shrimp Spring Roll**  
Chả Giò Tôm Kiểu Đài Loan



18

生炸雞捲  
**Deep-Fried Chicken Spring Roll**  
Chả Giò Thịt Gà



19

炸鮮蝦餛飩  
**Deep-Fried Shrimp Wonton**  
Hoành Thánh Tôm Chiên



20

炸鮮蝦腐皮捲  
**Deep-Fried Bean Curd Skin Roll with Shrimp**  
Đậu Hũ Kỳ Cuộn Tôm Chiên



21

香煎黃金冰花餃  
**Pan-Fried Pork, Shrimp Dumpling**  
Bánh Xếp Chiên Cúc Hoa Nhân Tôm Thịt



22

炸芝麻石斑捲  
**Deep-Fried Garoupa Fish Roll  
with Sesame Seed**

Bánh Cướn Tẩm Mè Chiên Nhân Cá Mú



23

炸杏仁明蝦捲  
**Deep-Fried Shrimp Spring Roll  
with Slice Almond**

Tôm Chiên Cuộn với Hạnh Nhân



24

香煎腊味蘿蔔糕  
**Pan-Fried Radish Cake with Chinese Sausage**

Bánh Củ Cải, Lạp Xưởng



25

蟹肉春捲  
**Deep Fried Crab Spring Roll**

Chả Giò Cua



26

炸蜂巢香芋角  
**Deep-Fried Taro Dumpling**

Bánh Khoai Môn Chiên Xù



27

乾煎XO醬腸粉  
**Pan-Fried Rice Roll with XO Sauce**

Bánh Cướn Sốt XO



28

五香牛腩  
**Spices Braised Beef Shank**  
Phá Lấu Bắp Bò



29

千層脆耳根  
**Braised Pork Ear Slice**  
Phá Lấu Tai Heo



30

萬巒豬腳  
**Braised Pork Hock**  
Phá Lấu Giò Heo



31

五香鮮魷  
**Spices Braised Squid**  
Mực Ướp Ngũ Vị





32

港式脆皮雞  
**Hong Kong Style Crispy Skinned Chicken Thigh**  
Gà Quay Giòn Kiểu Hong Kong



33

蜜汁桶子油雞  
**Sweet Soya Sauce Chicken**  
Gà Xi Dầu



34

港式燒鴨  
**Hong Kong Style Roasted Duck**  
Vịt Quay Kiểu Hong Kong



35

珍味海蜇沙拉  
**Mixed Jelly Fish Salad**  
Gỏi Sứa Trộn



36

咖哩海鮮粉絲煲  
**Seafood Rice Noodle with Curry Sauce  
in Clay Pot**

Bún Gạo Xào Hải Sản Tay Cầm



37

鹹魚雞粒豆腐煲  
**Braised Tofu with Diced Chicken and Salted Fish  
in Clay Pot**

Đậu Hũ Non Hàm Gà và Cá Mặn Tay Cầm



38

豉汁炒鮮魷  
**Stir-Fried Cuttlefish with Black Bean Sauce**  
Mực Xào Tàù Xì



39

金磚椒鹽豆腐  
**Fried Tofu with Salt and Pepper**  
Đậu Hũ Rang Muối Ớt



40

糖醋咕啫肉  
**Stir-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce**  
Thịt Heo Xào Chua Ngọt



41

醬爆黑胡椒牛柳  
**Stir-Fried Beef with Black Pepper**  
Bò Xào Tiêu Đen



42

沙律明蝦球  
**Deep-Fried Shrimp with Fruits Mayonnaise**  
Tôm Sú Chiên Trộn Sốt Mayonnaise Trái Cây



43

台灣刈包  
**Taiwan Style Pork Belly Bun**  
Bánh Bao Kẹp Ba Rọi



44

台灣蔥油餅  
**Taiwan Style Green Onion Pancake**  
Bánh Hành Chiên Kiểu Đài Loan



45

酥炸銀絲卷  
**Hunan Style Deep-Fried Bun**  
Bánh Bao Kiểu Hồ Nam



46

紅燒精燉牛肉麵  
**Beef Stew with Noodle Soup**  
Mì Bò Kho



47

叉燒湯麵  
**Char Siu Noodle Soup**  
Mì Xá Xíu



48

鼓油皇蔬菜炒麵  
**Stir-Fried Noodle with Soy Sauce and Vegetables**  
Mì Xào Xi Dầu và Rau Củ



49

乾炒牛河  
**Stir Fried Flat Rice Noodle with Beef**  
Hủ Tiếu Xào Bò



50

臘味香炒飯  
**Chinese Sausage and Char Siu Fried Rice**  
Com Chiên Xá Xíu, Lạp Xưởng và Trứng



51

鹹魚雞粒炒飯  
**Diced Chicken and Salted Fish Fried Rice**  
Com Chiên Cá Mặn, Gà và Trứng



52

海鮮炒飯  
**Seafood Fried Rice**  
Com Chiên Hải Sản



53

海鮮粥  
**Seafood Congee**  
Cháo Hải Sản



54

皮蛋瘦肉粥  
**Minced Pork Congee with Century Egg**  
Cháo Thịt Heo Bằm và Trứng Bách Thảo



55

生滾牛肉粥  
**Beef Congee**  
Cháo Thịt Bò



56

雞粒玉米羹  
**Sweet Corn, Asparagus and  
Minced Chicken Soup**  
Súp Bắp Măng Tây Gà Xé



57

鮮菇炒蘆筍  
**Stir-Fried Asparagus and Mushroom**  
Măng Tây Xào với Nấm



58

蠔油炒菜心  
**Flower Choy Sum with Oyster Sauce**  
Cải Ngồng Xào Dầu Hào



59

蒜茸炒芥蘭  
**Stir-Fried Kailan with Garlic**  
Cải Rổ Xào Tỏi



60

蒜茸炒西蘭花  
**Stir-Fried Broccoli with Garlic**  
Bông Cải Xanh Xào Tỏi



61

蒜茸炒小棠菜  
**Stir-Fried Bok Choy with Garlic**  
Cải Thìa Xào Tỏi



62

蒜茸炒菠菜  
**Stir-Fried Spinach with Garlic**  
Cải Bó Xôi Xào Tỏi



63

香滑龜苓膏  
**Guilinggao with Coconut Milk**  
Quy Linh Cao, Nước Cốt Dừa



64

鮮果杏仁豆腐  
**Sweet Almond Tofu with Fruit Compote**  
Chè Đậu Hũ Hạnh Nhân và Trái Cây Ngâm



Mango Pudding  
Pudding Xoài



椰香紫米露  
**Black Sticky Rice with Coconut Milk**  
Chè Nếp Than với Nước Cốt Dừa



67

香濃芝麻糊  
**Black Sesame Sweet Soup**  
Chè Mè Đen



68

芋頭西米露  
**Taro Coconut Soup with Pomelo**  
Chè Khoai Môn





69

香酥芝麻球  
**Deep-Fried Glutinous Rice with Sesame Ball**  
 Bánh Cam Chiên Nhân Mè



70

椰絲蓮蓉麻糬  
**Lotus Mochi with Desiccated Coconut**  
 Bánh Mochi Hạt Sen với Dừa Sấy Khô



71

香滑奶黃包  
**Steamed Custard Bun**  
 Bánh Bao Trứng Sữa



72

香滑金沙包  
**Steamed Custard with Salted Egg Yolk Bun**  
 Bánh Bao Kim Sa