

# Reflections

RESTAURANT

## À LA CARTE MENU



### *Oysters Shucked*

#### HÀU TÁCH VỎ

**Fresh Oysters, served with four different dressings**

*Hàu tươi, ăn kèm với 4 loại gia vị*

- 1/2 dozen - 6 con 290,000
- 1 dozen - 12 con 580,000

#### **Oysters (06 pieces) - Hàu (06 con)**

**320,000**

**Kindly Select Your Preferred Method of Preparation:**

*Vui lòng chọn phương pháp chế biến yêu thích:*

- Herb, Garlic & Parmesan – *Xốt rau mùi, bơ tỏi & phô mai Parmesan*
- Miso & Cheese – *Xốt miso & phô mai* 
- Anchovy Butter & Breadcrumbs - *Xốt bơ cá cơm và vụn bánh mì*
- Smoked Bacon and Hollandaise Sauce – *Xốt Hollandaise & thịt xông khói*

#### **Oysters (12 pieces) - Hàu (12 con)**

**640,000**

**Kindly Select Your Preferred Method of Preparation:**

*Vui lòng chọn phương pháp chế biến yêu thích:*

- Herb, Garlic & Parmesan – *Xốt rau mùi, bơ tỏi & phô mai Parmesan*
- Miso & Cheese – *Xốt miso & phô mai* 
- Anchovy Butter & Breadcrumbs - *Xốt bơ cá cơm và vụn bánh mì*
- Smoked Bacon and Hollandaise Sauce – *Xốt Hollandaise & thịt xông khói*



**CHEF'S SIGNATURE**  
*Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng*



**VEGETARIAN**  
*Món chay*



**GLUTEN FREE**  
*Không chứa Gluten*

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax  
*Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*

# Reflections

RESTAURANT

## À LA CARTE MENU



### Soup & Salads

#### SÚP VÀ XÀ LÁCH

**Lobster Bisque** 339,000

Flambe cognac with lobster covered puff pastry

*Súp tôm hùm*

*Rượu cognac và bánh ngàn lớp*

**Porcini Cappuccino**   339,000

Black truffle, sundried tomato tapenade biscotti

*Súp nấm thông*

*Nấm truffle đen, bánh mì cà chua biscotti*

**Roasted Pumpkin and Quinoa Salad**   218,000

Baby cos lettuce, kale, avocado, pomegranate and pumpkin seeds  
Olive oil, balsamic dressing

*Salad bí đỏ nướng và hạt diêm mạch*

*Rau diếp non, cải xoăn, bơ, lựu và hạt bí*

*Dầu ô liu, giấm balsamic*

**Caesar Salad with Grilled Chicken** 258,000

Romaine with pork bacon, toasted bread  
and Parmigiano-Reggiano

*Xà lách caesar gà nướng*

*Xà lách romaine với thịt heo ba chỉ xông khói, bánh mì nướng  
và phô mai Parmigiano*

**Asian Crab Salad with Shrimp & Pomelo**   298,000

Shredded vegetables, fresh herbs, peanuts and tangy dressing

*Xà lách cua, tôm & bưởi kiểu châu Á*

*Rau củ bào, rau thơm, đậu phộng & sốt chua cay*



CHEF'S SIGNATURE

*Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng*



VEGETARIAN

*Món chay*



GLUTEN FREE

*Không chứa Gluten*

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax

*Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*

# Reflections

RESTAURANT

## À LA CARTE MENU



### Appetizer

#### KHAI VỊ

**Lobster & Avocado**   **439,000**

Fennel, orange salad and cocktail sauce

*Salad tôm hùm và bơ*

*Thì là và cam, dùng kèm sốt cocktail*

**Plant-Based Honey Roasted Baby Carrots & Beets**  **218,000**

Cashew cream cheese and sourdough toast

*Cà rốt non và củ dền nướng với “mật ong” thuần chay*

*Phô mai hạt điều và bánh mì sourdough nướng*

**Baked Portobello, Melted Brie and Black Truffle**   **289,000**

Arugula, semi dried tomatoes and balsamic dressing

*Nấm mỡ đút lò với phô mai Brie và nấm truffle*

*Salad rocket, cà chua khô và giấm balsamic*

**Seared Hokkaido Scallop** **368,000**

Served with smoked bone marrow and oxtail tortellini

*Sò điệp Hokkaido áp chảo*

*Ăn kèm với tủy bò xông khói & tortellini đuôi bò*

**Baked Stuffed Crab Shell** **218,000**

Crabmeat, prawn, pork & cheese

*Thịt cua nhồi nướng*

*Thịt cua, tôm, thịt heo & phô mai*

**Pan Fried Foie Gras, Onion Marmalade**  **339,000**

Figs, Brioche toast, red wine sauce

*Gan ngỗng áp chảo với mứt hành tây*

*Quả sung, bánh mì Brioche nướng và sốt rượu vang đỏ*

**Fried Salmon, Crab Spring Roll**  **268,000**

Served with sweet & sour sauce

*Nem thịt cua cá hồi*

*Ăn kèm với nước chấm chua ngọt*



CHEF'S SIGNATURE

*Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng*



VEGETARIAN

*Món chay*



GLUTEN FREE

*Không chứa Gluten*

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax

*Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*

# Reflections

RESTAURANT

## À LA CARTE MENU



### Main Course

#### MÓN CHÍNH

**Angus Beef Grain Fed Skirt Steak**  **439,000**  
Black garlic puree, chayote stem, garlic scape & green peppercorn sauce

*Thăn bò Angus nướng*

*Puree tỏi đen, đọt su su, ngồng tỏi và sốt tiêu xanh*

**Iberico Pork Rack**   **689,000**  
Spice honey roasted pumpkin, apple and cranberry grain mustard with mushroom cream sauce

*Sườn heo Iberico*

*Bí đỏ nướng với mật ong, táo và nam việt quất*

*Ăn kèm sốt kem nấm và mù tạt*

**Chilean Toothfish**   **789,000**  
Sesame black garlic, fennel, orange salad

*Cá tuyết Chile*

*Xà lách cam củ hồi, hạt mè, tỏi đen*

**Baked Lobster with Anchovy Butter Crust**   **899,000**  
Grilled baby cos lettuce with avocado Ranch sauce

*Tôm hùm đốt lò phủ bơ cá cơm*

*Rau diếp non với quả bơ và sốt Ranch*

**Mediterranean Seafood Stew**  **428,000**  
Prawn, scallop, black mussel, smoked bacon with garlic, chili and tomatoes  
Served with ciabatta garlic bread

*Món hầm hải sản Địa Trung Hải*

*Tôm, sò điệp, vẹm đen và thịt xông khói với tỏi, ớt và cà chua*

*Ăn kèm với bánh mì bơ tỏi*



CHEF'S SIGNATURE

*Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng*



VEGETARIAN

*Món chay*



GLUTEN FREE

*Không chứa Gluten*

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax

*Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*

# Reflections

RESTAURANT

## À LA CARTE MENU



**'Asian Style' Squid Ink Spaghetti with Crabmeat**  **368,000**

Vietnamese mint leaves, chili, tomatoes, Umami sauce and creme fraiche

*Mì Ý mực với thịt cua*

*Húng lủi, ớt, cà chua, sốt Umami và kem chua*

**Half Lobster with Spicy Linguine Pasta** **589,000**

Garlic, chili, tomatoes, basil and prosecco wine

*Mì Ý tôm hùm nửa con*

*Tỏi, ớt, cà chua, thì là & rượu*

**Miso Potato Gnocchi with Cremini Mushroom**   **258,000**

Miso-sake cream sauce, sesame seaweed nori

*Khoai tây gnocchi sốt miso & nấm*

*Sốt kem miso-rượu sake, rong biển và mè rang*

**Steak Lover's Trio - Featuring Three Premium Miniature Cuts of Steak**   **1,180,000**

*Bộ ba steak dành cho tín đồ thịt bò*

- 80 grams Pasture-Fed Beef Tenderloin - *Thăn nội bò*
- 80 grams Wagyu Grain Fed Striploin - *Thăn lưng bò Wagyu*
- 80 grams Kagoshima Japanese Wagyu Ribeye - *Thăn vai bò Wagyu*

Served with warm porcini & pimento, truffle mash potatoes, semi dried tomato & arugula salad

*Ăn kèm nấm porcini và ớt pimento, khoai tây nghiền trộn nấm truffle, xà lách cà chua khô và rocket*



CHEF'S SIGNATURE

*Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng*



VEGETARIAN

*Món chay*



GLUTEN FREE

*Không chứa Gluten*

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax

*Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*

# Reflections

RESTAURANT

## À LA CARTE MENU



### Grills

#### MÓN NƯỚNG

Kagoshima Japanese Wagyu Ribeye   1,690,000  
A-5 Grade 300 gram

*Thăn vai bò Wagyu Nhật Bản Kagoshima*

Premium Grain Fed MB-5   1,888,000  
T-Bone Steak 500-600 gram

*Thịt bò T-Bone cao cấp*

Wagyu 180 days Grain Fed MB-3'  1,280,000  
Striploin 300 gram

*Thăn lưng bò Wagyu*

Premium Pasture-Fed  1,389,000  
Beef Tenderloin- 200 gram

*Thăn nội bò cao cấp*

Texas BBQ Beef Flap Meat -180 gram   538,000  
*Thịt bò nướng kiểu Texas*

Chili-Apricot Glaze Rack of Lamb  1,089,000  
*Sườn cừu nướng sốt mơ & ớt*

*A brief description of each of the sauces you listed, which can be paired wonderfully with steak: Each of these sauces offers a unique profile, allowing you to tailor your steak experience to your personal taste!*

*Mỗi loại nước sốt này mang đến một đặc điểm riêng, cho phép bạn điều chỉnh trải nghiệm bit tết theo sở thích cá nhân của mình!*

- Béarnaise Sauce - Sốt bơ trứng
- Red Wine Sauce - Sốt rượu vang đỏ
- Brandy Sauce - Sốt rượu Brandy
- Black Pepper Sauce - Sốt tiêu đen
- Mixed Mushroom Sauce - Sốt nấm



CHEF'S SIGNATURE

Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng



VEGETARIAN

Món chay



GLUTEN FREE

Không chứa Gluten

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax  
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

# Reflections

RESTAURANT

## À LA CARTE MENU



### Side dishes

#### MÓN ĂN KÈM

- **Baby Broccoli Almondine**   
*Bông cải xào hạnh nhân* **98,000**
- **Grilled Asparagus with Black Garlic**    
*Măng tây nướng tỏi đen* **98,000**
- **Portobello Mushroom**   
*Nấm mỡ* **110,000**
- **Roasted Sweet Potato & Pumpkin**   
*Khoai lang & bí đỏ nướng* **110,000**
- **Truffle Mash Potatoes**    
*Khoai tây nghiền nấm truffle* **200,000**
- **French Fries with Homemade Spices**   
*Khoai tây chiên* **189,000**
- **Fried Potato Wedges**   
*Khoai tây cắt múi cau chiên* **110,000**
- **Deep Fried Onion Rings**   
*Hành tây khoai chiên* **110,000**



CHEF'S SIGNATURE

Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng



VEGETARIAN

Món chay



GLUTEN FREE

Không chứa Gluten

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước

# Reflections

RESTAURANT

## À LA CARTE MENU



### Sweet Touch

#### TRÁNG MIỆNG

**Selection of International Cheese & Condiments**  **568,000**  
*Sự lựa chọn các loại phô mai quốc tế & thành phần ăn kèm*

**Chocolate Decadence**   **189,000**  
Caramelized orange grand marnier sauce  
*Bánh socola đậm vị*  
*Ăn kèm sốt cam caramel và rượu Grand Marnier*

**Mango Peach Oolong Tea Cake**  **139,000**  
Coconut ice cream  
*Bánh olong đào và xoài*  
*Dùng kèm kem dừa*

**Seasonal Fresh Fruit Platter**  **190,000**  
Hand-cut, local fruits and a variety of seasonal berries  
*Trái cây và quả mọng theo mùa*

**Ice cream (per scoop)**  **118,000**  
Chocolate, coffee, stracciatella, coconut, vanilla, strawberry  
*Kem vị sô cô la, vị cà phê, vị bánh quy sữa, vị dừa, vị vanilla, vị dâu tây*

**Sorbet (per scoop)**  **118,000**  
*Kem tuyết (Viên)*

- Limoncello – *Kem rượu chanh*
- Jackfruit & Coconut – *Kem mít và dừa* 



CHEF'S SIGNATURE  
*Món ngon được gợi ý từ Bếp trưởng*



VEGETARIAN  
*Món chay*



GLUTEN FREE  
*Không chứa Gluten*

All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax  
*Giá chứa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*