

DRAGON
PEARL

CAVE
HANG NGỌC RỒNG - HÀ LÔNG, QUẢNG NINH

Tour tham quan trải nghiệm
HANG NGỌC RỒNG

- HANG ĐỘNG TRIỆU NĂM TUỔI -

12:00 - 12:15

Đón khách đến check-in
và tham quan Hang Ngọc Rồng

12:20 - 13:00

Đắm chìm trong không gian nghệ thuật đẳng cấp
của show 3D Mapping "Đi tìm Dấu Ngọc"

13:00 - 14:30

Thưởng thức ẩm thực
trong không gian hang động độc bản

14:30

Hành trình tour kết thúc

**Giá đã bao gồm trải nghiệm show diễn thực cảnh và ẩm thực.*

HOTLINE 035 335 3566



DRAGON
PEARL
CAFE
HÀNG BIỆT KHU - CAFE PHU - QUẬN BÌNH

DRAGON PEARL SIGNATURE

LUNCH SET MENU

5 courses - 1.100.000 VND/person

THE STONE - AMUSE-BOUCHE

THẾ DẤT - AMUSE-BOUCHE

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

THE WATER - APPETIZER

SÚC NƯỚC - KHAI VỊ

Vui lòng chọn **một món khai vị/Kindly choose **one** appetizer*

ỨC VỊT Ủ THẢO MỘC NẤU CHẬM

DÙNG VỚI XA LÁT RAU VƯỜN HẠNH NHÂN VÀ XỐT XOÀI TRỘN

Herb-crusted Slow-cooked Duck Breast served with Garden Salad, Almond and Mango Salsa

SÚP KEM HẢI SẢN DÙNG VỚI SÒ ĐIỆP ÁP CHẢO VÀ TINH DẦU BẠC HÀ

Seafood Bisque Soup with Pan-seared Scallops and Mint Essence

THE FIRE - MAIN COURSE

LỬA THIÊN - MÓN CHÍNH

Vui lòng chọn **hai món chính/Kindly choose **two** main courses*

THĂN BÒ NƯỚNG DÙNG VỚI RAU CẢI XOĂN, KHOAI TÂY NGHIÊN VÀ NƯỚC XỐT TỦY BÒ

Grilled Beef Tenderloin with Crispy Kale, Mashed Potatoes and Bone Marrow Sauce

GÀ QUAY PHỦ SỐT MƠ DÙNG VỚI MĂNG TÂY NƯỚNG BƠ TỎI VÀ CƠM NẾP CẨM

Roasted Chicken with Apricot Glaze, Garlic-butter Grilled Asparagus and Purple Sticky Rice

THĂN CÁ HỒI BÒ LÒ DÙNG VỚI BÔNG LỢ NƯỚNG VÀ XỐT BỌT CÀ RI

Baked Salmon with Butter-roasted Cauliflower and Curry Foam Sauce

MỠ Ý XÀO HÚNG QUẾ SỐT KEM NẤM DÙNG VỚI CÀ CHUA CHERRY NƯỚNG THẢO MỘC

Spaghetti with Basil, Mushroom Cream Sauce and Herb-roasted Cherry Tomatoes

THE SPIRIT - DESSERT

LINH KHÍ - TRÁNG MIỆNG

BÁNH KEM MỀM VỊ SÔ CÔ LA DÙNG VỚI TRÁI CÂY TRỘN MỨT CAM

Chocolate Mousse with Fruit Salsa and Orange Marmalade



DRAGON
PEARL
CAFE
HANG HOUC NGHIA - GAI PHU, QUANG BINH

DRAGON PEARL ESSENTIAL

LUNCH SET MENU

4 courses – 850.000 VND/person

THE STONE – AMUSE-BOUCHE

THẾ DẤT – AMUSE-BOUCHE

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

THE WATER – APPETIZER

SỨC NƯỚC – KHAI VỊ

Vui lòng chọn **một món khai vị/Kindly choose **one** appetizer*

ỨC VỊT Ủ THẢO MỘC NẤU CHẬM

DÙNG VỚI XA LÁT RAU VƯỜN HẠNH NHÂN VÀ SỐT XÒÀI TRỘN

Herb-crusted Slow-cooked Duck Breast served with Garden Salad, Almond and Mango Salsa

SÚP KEM HẢI SẢN DÙNG VỚI SÒ ĐIỆP ÁP CHẢO VÀ TINH DẦU BẠC HÀ

Seafood Bisque Soup with Pan-seared Scallops and Mint Essence

THE FIRE – MAIN COURSE

LỬA THIÊN – MÓN CHÍNH

Vui lòng chọn **một món chính/Kindly choose **one** main courses*

THĂN BÒ NƯỚNG DÙNG VỚI RAU CẢI XOĂN, KHOAI TÂY NGHIÊN VÀ NƯỚC SỐT TỬ BÒ

Grilled Beef Tenderloin with Crispy Kale, Mashed Potatoes and Bone Marrow Sauce

GÀ QUAY PHỦ SỐT MƠ DÙNG VỚI MĂNG TÂY NƯỚNG BƠ TỎI VÀ CƠM NẾP CẨM

Roasted Chicken with Apricot Glaze, Garlic-butter Grilled Asparagus and Purple Sticky Rice

THĂN CÁ HỒI BỎ LÒ DÙNG VỚI BÔNG LƠ NƯỚNG VÀ SỐT BỌT CÀ RI

Baked Salmon with Butter-roasted Cauliflower and Curry Foam Sauce

MỠ Ý XÀO HÚNG QUẾ SỐT KEM NẤM DÙNG VỚI CÀ CHUA CHERRY NƯỚNG THẢO MỘC

Spaghetti with Basil, Mushroom Cream Sauce and Herb-roasted Cherry Tomatoes

THE SPIRIT – DESSERT

LINH KHÍ – TRÁNG MIỆNG

BÁNH KEM MỀM VỊ SÔ CÔ LA DÙNG VỚI TRÁI CÂY TRỘN MỨT CAM

Chocolate Mousse with Fruit Salsa and Orange Marmalade



DRAGON
PEARL
CAYE
HANG NHOC HONG - CAM PHU, QUANG BINH

KID LUNCH SET MENU

3 courses - 215.000 VND/person

THE STONE - AMUSE-BOUCHE

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

THE FIRE - MAIN COURSE

**GÀ QUAY PHỦ SỐT MƠ
DÙNG VỚI MĂNG TÂY XÀO BƠ TỎI VÀ CƠM NẾP CẨM**

Roasted Chicken with Apricot Glaze, Garlic-butter Grilled Asparagus and Purple Sticky Rice

THE SPIRIT - DESSERT

BÁNH KEM MỀM VỊ SÔ CÔ LA DÙNG VỚI TRÁI CÂY TRỘN MÚT CAM

Chocolate Mousse with Fruit Salsa and Orange Marmalade



DRAGON
PEARL
CAFE
HÀNG HỒC ĐÌNH - SÀI GÒN - QUẢNG NHÌ

VEGETARIAN LUNCH SET MENU

4 courses - 850.000 VND/person

THE STONE - APPETIZERS

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

NẤM HẦU THỦ TRỘN BƠ TRÁI VỚI NƯỚC XỐT TRÁI LẠC TIÊN

Yamabushi Confit with Avocado and Passion Fruit Dressing

THE WATER - SOUP

SÚP KEM BÍ ĐỎ HẨM VỊ DẦU NẤM TRUFFLE DÙNG VỚI HẠT BÍ NƯỚNG

Pumpkin Soup with Truffle Oil served with Roasted Pumpkin Seeds

THE FIRE - MAIN COURSE

MỠ Ý XÀO HÚNG QUẾ SỐT KEM NẤM DÙNG VỚI CÀ CHUA CHERRY NƯỚNG THẢO MỘC

Spaghetti with Basil, Mushroom Cream Sauce and Herb-roasted Cherry Tomatoes

THE SPIRIT - DESSERT

BÁNH KEM MỀM VỊ SÔ CÔ LA DÙNG VỚI TRÁI CÂY TRỘN MỨT CAM

Chocolate Mousse with Fruit Salsa and Orange Marmalade