

DRAGON
PEARL
CAVE
HANG NGỌC RỒNG - HÀ LONG, QUẢNG NINH

Tour and Experience
DRAGON PEARL CAVE

- THE MILLION-YEAR-OLD CAVE -

12:00 - 12:15

Guest welcome & check-in

12:20 - 13:00

Embark on a multi-sensory journey with the performance
"The Quest for the Sacred Pearl"

13:00 - 14:30

Unveil tastes of the world
in the million-year-old-cave

14:30

The journey's end

**Prices are including show and dining experience.*

HOTLINE 035 335 3566



DRAGON
PEARL
CAVE
HÀNG HỒC SÔNG - SÀI GÒN, QUẢNG NHÌ

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

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 SỐT XOÀI TRỘN

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

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

Seafood Bisque Soup with Pan-seared Scallops and Mint Essence

THE FIRE – MAIN COURSE

LỬA THIÊNG – 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 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 BỎ LÒ DÙNG VỚI BÔNG LỚ 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
CAVE
HÀNG HỒNG SÔNG - LỘ PHA, QUẢNG 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

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

THE FIRE – MAIN COURSE

LỬA THIÊN – MÓN CHÍNH

— MAIN COURSE 1 —

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

— MAIN COURSE 2 —

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

Baked Salmon with Butter-roasted Cauliflower and Curry Foam Sauce

THE SPIRIT – DESSERT

LINH KHÍ – TRÁNG MIỆNG

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

Chocolate Mousse with Fruit Salsa and Orange Marmalade



DRAGON
PEARL
CAYE
HÀNG NHÓC HỒNG - CẨM PHẢ, QUẢNG NINH

KID LUNCH SET MENU

3 courses – 215.000 VND/person

THE STONE – AMUSE-BOUCHE

BÁNH MÌ TƯƠI DỪNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

THE FIRE – MAIN COURSE

**GÀ QUAY PHỦ SỐT MƠ
DỪNG 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 DỪNG VỚI TRÁI CÂY TRỘN MÚT CAM

Chocolate Mousse with Fruit Salsa and Orange Marmalade



DRAGON
PEARL
CAVE
HÀNG NGỌC SÔNG - SÀI GÒN - QUẢNG BÌNH

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