

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
CAVE
HÀNG HOÀNG NGHĨA - SÂN PHÀ, QUẬN BÌNH

DRAGON PEARL ESSENTIAL

LUNCH SET MENU

4 món - 850.000 VND/người

THẾ DẤT - KHAI VỊ

THẾ DẤT - AMUSE-BOUCHE

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

SÚC NƯỚC - MÓN SÚP

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

LỬA THIỀNG - MÓN CHÍNH

LỬA THIỀNG - 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 LỜ 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

LINH KHÍ - TRÁNG MIỆNG

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 món - 1.100.000 VND/người

THẾ ĐẤT - KHAI VỊ

THẾ ĐẤT - AMUSE-BOUCHE

BÁNH MÌ TƯƠI DỪNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

SÚC NƯỚC - MÓN SÚP

SÚC NƯỚC - KHAI VỊ

ỨC VỊT Ủ THẢO MỘC NẤU CHẬM

DỪNG 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

LỬA THIÊNG - MÓN CHÍNH

LỬA THIÊNG - MÓN CHÍNH

— MAIN COURSE 1 —

THĂN BÒ NƯỚNG DỪNG 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 DỪNG VỚI BÔNG LỢ NƯỚNG VÀ XỐT BỌT CÀ RI

Baked Salmon with Butter-roasted Cauliflower and Curry Foam Sauce

LINH KHÍ - TRÁNG MIỆNG

LINH KHÍ - TRÁNG MIỆNG

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

Chocolate Mousse with Fruit Salsa and Orange Marmalade



DRAGON
PEARL
CAYE
HÀNG KHÔNG - CẨM PHẢ, QUẢNG NINH

KID LUNCH SET MENU

3 món - 215.000 VND/người

THẾ ĐẤT - KHAI VỊ

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

SÚC NƯỚC - MÓN SÚP

**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

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
CAVE
HÀNG NGỌC SÔNG - SÀI GÒN, QUẢNG BÌNH

VEGETARIAN LUNCH SET MENU

4 món - 850.000 VND/người

THẾ ĐẤT - KHAI VỊ

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

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

Yamabushi Confit with Avocado and Passion Fruit Dressing

SÚC NƯỚC - MÓN SÚP

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

Pumpkin Soup with Truffle Oil served with Roasted Pumpkin Seeds

LỬA THIÊN - MÓN CHÍNH

**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

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