

DRAGON
PEARL
CAVE
HANG NƯỚC RỒNG • HÀ LONG, QUẢNG NINH

Tour and Experience
DRAGON PEARL CAVE

- THE MILLION-YEAR-OLD CAVE -

17:30 - 18:30

Guest welcome & check-in

18:30 - 19:00

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

19:00 - 20:30

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

20:30

The journey's end

**Prices are including show and dining experience.*

HOTLINE 035 335 3566



DRAGON
PEARL
CAVE
HÀNG NHỎ ĐÌNH - CÁN PHÁ - QUẢNG NHƠN

DRAGON PEARL LEGEND

DINNER SET MENU

7 courses - 1.450.000 VND/person

THE STONE - AMUSE-BOUCHE

THẾ ĐẤT - AMUSE-BOUCHE

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG KÈM BƠ VÀ DẦU Ô-LIU

Assorted Home-made Bread with Butter & Olive Oil

TÔM BIỂN NẤU BƠ BÉO VỊ TỎI DÙNG KÈM XA-LÁT TRÁI BƠ VÀ XỐT XOÀI TRỘN

Poached prawn in butter served with avocado salad and mango salsa

THE WATER - APPETIZER

SỨC NƯỚC - KHAI VỊ

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

Pumpkin soup with truffle oil served with roasted pumpkin seeds

THE FIRE - MAIN COURSE

LỬA THIỀNG - MÓN CHÍNH

— MAIN COURSE 1 —

Quý khách vui lòng chọn **MỘT** trong hai món sau/Please choose **ONE** of the following dishes

**CÁ HỒI NƯỚNG, SÒ ĐIỆP NHẬT TRỘN NẤM RỪNG BỎ LÒ
DÙNG KÈM RAU CỦ NON XỐT HOA NHUY NGHỆ TÂY**

Roasted salmon, Japanese scallops and wild mushrooms au gratin served
with baby vegetables and saffron sauce

OR

**TÔM HÙM NHA TRANG PHỦ Ô-LIU NƯỚNG
DÙNG KÈM RAU CỦ NON TRẦN BƠ VÀ XỐT BƠ TỎI**

Olive-crusted grilled Nha Trang lobster served with butter-glazed
seasonal baby vegetables and garlic butter sauce

— MAIN COURSE 2 —

THĂN BÒ HẠNG DÙNG KÈM CẢI XOĂN ĐỐT VÀ NƯỚC XỐT TỦY BÒ

Prime beef steak served with kale flambé and mashed potatoes

THE SPIRIT - DESSERT

LINH KHÍ - TRÁNG MIỆNG

THẠCH NGỌC RỒNG DÁT VÀNG

Oolong tea jelly with golden peach sauce

TRÀ THẢO MỘC

Herbal tea



DRAGON
PEARL
CAVE
HÀNG NGỌC RỒNG VÀNG PHÍA, QUẢNG NHÌ

KID DINNER SET MENU

4 courses – 365.000 VND/person

THE STONE – APPETIZER

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

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

THĂN BÒ HẢO HẠNG

DÙNG VỚI CẢI XOĂN ĐỐT VÀ NƯỚC SỐT TỦY BÒ

Prime Beef Steak served with Kale Flambé and Mashed Potatoes

THE SPIRIT – DESSERT

THẠCH NGỌC RỒNG DÁT VÀNG

Golden Dragon Pearl Jelly



DRAGON
PEARL
CAVE
HÀNG NGỌC HỒNG - CẨM PHẢ, QUẢNG NINH

VEGETARIAN DINNER SET MENU

7 courses - 1.450.000 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 COURSES

NẤM ĐÙI GÀ NƯỚNG MỨT HẠNH NHÂN NGHIÊN DÙNG KÈM XỐT HAI VỊ TRÁI Ô-LIU

Grilled King Oyster Mushroom with Almond Purée and Duo-olive Salsa

TRÁI SAKE CHIÊN GIÒN PHỦ XỐT MƠ DÙNG KÈM MĂNG TÂY NƯỚNG

Crispy Deep-fried Breadfruit with Apricot Sauce and Grilled Green Asparagus

THE SPIRIT - DESSERTS

THẠCH NGỌC RỒNG DÁT VÀNG

Golden Dragon Pearl Jelly

TRÀ THẢO MỘC

Herbal Tea