DRAGON PEARL
CAVE
HANG NGOC RONG • HA LONG, QUANG NINH

Tour tham quan trải nghiệm

HANG NGỌC RỒNG

- HANG ĐỘNG TRIỆU NĂM TUỔI -

17:30 - 18:30

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

18:30 - 19:00

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

19:00 - 20:30

Thưởng thức ẩm thực
trong không gian hang động độc bản

20:30

Hành trình tour kết thúc

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

HOTLINE 035 335 3566

DRAGON PEARL LEGEND

DINNER SET MENU

7 món - 1.450.000 VNĐ/người

THẾ ĐẤT - KHAI VỊ

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG KÈM BƠ VÀ DẦU Ô-LIU

Bánh mì mềm ấm áp, kết hợp bơ và dầu ô-liu béo ngậy
mở màn cho hành trình ẩm thực một cách nhẹ nhàng, tinh tế

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

Tôm biển chắn cùng xốt bơ tỏi béo ngậy, kết hợp cùng
xa-lát bơ tươi mát và xốt xoài chua ngọt, tạo nên một tổng thể hài hòa

SỨC NƯỚC - MÓN SÚP

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

Bí đỏ ngọt lành hòa cùng dầu truffle sang trọng, điểm xuyết hạt bí giòn bùi, là bản giao hưởng mượt mà cho vị giác

LỬA THIÊNG - MÓN CHÍNH

MÓN CHÍNH 1

Quý khách vui lòng chọn *một* trong hai món sau:

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

Cá hồi được nướng đến độ chín hoàn hảo, kết hợp cùng sò điệp Nhật tạo vị ngậy béo nơi khoang miệng,
nhưng rất nhanh được cân bằng bởi rau củ non thanh mát

HOẶC

TÔM HÙM NHA TRANG PHỦ Ô-LIU NƯỚNG
DÙNG KÈM RAU CỦ NON TRẦN BƠ VÀ ỚT CHUÔNG VỊ VANI

Tôm hùm nướng nổi bật với lớp phủ ô-liu, thưởng thức cùng rau củ trần bơ và ớt chuông vị vani mềm mượt,
làm nổi bật lên tổng thể hương vị hài hoà

MÓN CHÍNH 2

THĂN BÒ HẢO HẠNG DÙNG KÈM CẢI XOĂN ĐỐT VÀ NƯỚC XỐT TUỶ BÒ

Thăn bò mềm thấm gia vị, kết hợp cùng cải xoăn đốt và xốt tủy đậm đà,
mang tới những tầng vị phong phú

LINH KHÍ - TRÁNG MIỆNG

THẠCH NGỌC RỒNG DÁT VÀNG

Món tráng miệng đại diện cho sự phú quý, danh giá, được chế tác tỉ mỉ và phủ lớp vàng lá mỏng

TRÀ THẢO MỘC

Hương trà thảo mộc thanh khiết, dịu nhẹ,
đem đến sự thư thái tinh tế, khép lại bữa tiệc bằng sự an yên

APC CORPORATION

DRAGON PEARL CAVE
HANG NGOC RONG • CAM PHA, QUANG NINH

KID DINNER SET MENU

4 món - 365.000 VNĐ/người

THẾ ĐẤT - KHAI VỊ

BÁNH MÌ TƯƠI DÙNG VỚI BƠ

Assorted Home-made Bread with Butter

SỨC NƯỚC - MÓN SÚP

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

Pumpkin Soup with Truffle Oil served with Roasted Pumpkin Seeds

LỬA THIÊNG - MÓN CHÍNH

THĂN BÒ HẢO HẠNG
DÙNG VỚI CẢI XOĂN ĐỐT VÀ NƯỚC SỐT TUỶ BÒ

Prime Beef Steak served with Kale Flamblé and Mashed Potatoes

LINH KHÍ - TRÁNG MIỆNG

THẠCH NGỌC RỒNG DÁT VÀNG

Golden Dragon Pearl Jelly

APC CORPORATION

DRAGON PEARL CAVE
HANG NGOC RONG • CAM PHA, QUANG NINH

VEGETARIAN DINNER SET MENU

7 món - 1.450.000 VNĐ/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 TIÊN

Yamabushi Confit with Avocado and Passion Fruit Dressing

SỨC NƯỚC - MÓN SÚP

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

Pumpkin Soup with Truffle Oil served with Roasted Pumpkin Seeds

LỬA THIÊNG - MÓN CHÍNH

NẤM ĐÙI GÀ NƯỚNG MỨT HẠNH NHÂN NGHIỀN 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

LINH KHÍ - TRÁNG MIỆNG

THẠCH NGỌC RỒNG DÁT VÀNG

Golden Dragon Pearl Jelly

TRÀ THẢO MỘC

Herbal Tea