DRAGON PEARL
CAVE
HANG NGOC RONG • HA LONG, QUANG 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

APC CORPORATION

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

KID LUNCH SET MENU

THE STONE - AMUSE-BOUCHE

ASSORTED HOME-MADE BREAD WITH BUTTER & OLIVE OIL

Bánh mì tươi dùng kèm bơ và dầu ô-liu

THE FIRE - MAIN COURSE

GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH CRISPY KALE, MASHED POTATOES AND BONE MARROW SAUCE

Thăn bò nướng dùng với rau cải xoăn, khoai tây nghiền và nước xốt tuỷ bò

THE SPIRIT - DESSERT

CHOCOLATE MOUSSE WITH FRUITS SALSA AND ORANGE MARMALADE

Bánh kem mềm vị sô-cô-la dùng với trái cây trộn mứt cam

APC CORPORATION

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

DRAGON PEARL SIGNATURE LUNCH SET MENU

5 course - 1.100.000 VND/pax

THE STONE - AMUSE-BOUCHE

ASSORTED HOME-MADE BREAD WITH BUTTER & OLIVE OIL
Bánh mì tươi dùng kèm bơ và dầu ô-liu

HERB-GRILLED CHICKEN WITH CRISP LETTUCE AND PARMESAN CHEESE
Herb-Grilled Chicken with Crisp Lettuce and Parmesan Cheese

THE FIRE - MAIN COURSE

— MAIN COURSE 1 —

BAKED SALMON WITH BUTTER-ROASTED CAULIFLOWER AND CURRY FOAM SAUCE
Thăn cá hồi bỏ lò dùng với bông lơ nướng và xốt bọt cà-ri

— MAIN COURSE 2 —

GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH CRISPY KALE, MASHED POTATOES AND BONE MARROW SAUCE
Thăn bò nướng dùng với rau cải xoăn, khoai tây nghiền và nước xốt tuỷ bò

THE SPIRIT - DESSERT

CHOCOLATE MOUSSE WITH FRUITS SALSA AND ORANGE MARMALADE
Bánh kem mềm vị sô-cô-la dùng với trái cây trộn mứt cam

APC CORPORATION

DRAGON PEARL CAVE
HANG NGOC RONG • CẨM PHẢ, QUẢNG NINH

DRAGON PEARL SIGNATURE
VEGETABLE LUNCH SET MENU

THE STONE - AMUSE-BOUCHE

ASSORTED HOME-MADE BREAD WITH BUTTER & OLIVE OIL
Bánh mì tươi dùng kèm bơ và dầu ô-liu

YAMABUSHI CONFIT WITH AVOCADO SALAD AND PASSION FRUIT DRESSING
Nấm hầu thủ trộn bơ trái với nước xốt trái lạc tiên

THE WATER - APPERTIZER

PUMPKIN SOUP WITH TRUFFLE OIL SERVED WITH ROASTED PUMPKIN SEEDS
Súp kem bí đỏ hấm vị dầu nấm truffle dùng kèm hạt bí nướng

THE FIRE - MAIN COURSE

SPAGHETTI WITH BASIL, MUSHROOM CREAM SAUCE AND HERB-ROASTED CHERRY TOMATOES
Mỳ Ý xào húng quế xốt kem nấm dùng với cà chua cherry nướng thảo mộc

TRÁI SAKE CHIÊN GIÒN PHỦ SỐT MƠ DÙNG VỚI MĂNG TÂY NƯỚNG
Deep-fried crispy breadfruit with apricot sauce and grilled green asparagus

THE SPIRIT - DESSERT

CHOCOLATE MOUSSE WITH FRUITS SALSA AND ORANGE MARMALADE
Bánh kem mềm vị sô-cô-la dùng với trái cây trộn mứt cam