

ĐẶC QUYỀN PHONG CÁCH SỐNG

DANH SÁCH CÁC NHÀ HÀNG – BIDV PREMIER ELITE

Cách thức sử dụng dịch vụ:

- Khách hàng gọi điện đến Hotline 1800 969659 để đặt trước và sử dụng dịch vụ theo thời gian quy định của BIDV.
- Ngày làm việc: tối thiểu 24h trước giờ sử dụng dịch vụ
- Ngày cuối tuần, nghỉ lễ: tối thiểu 48h trước giờ sử dụng dịch vụ
- Hoàn/hủy dịch vụ tối thiểu 24 giờ trước thời điểm sử dụng dịch vụ. Việc hoàn hủy dịch vụ sẽ do quy định của nhà cung cấp và được thông báo cụ thể trong xác nhận dịch vụ gửi qua email tới Khách hàng
- Thời gian khách hàng sử dụng dịch vụ: Trong vòng 01 tháng kể từ thời điểm đặt dịch vụ.

STT	Tên Nhà hàng	Địa chỉ	Khu vực
1	Nhà hàng GIA (chỉ áp dụng buổi trưa từ thứ 6 đến Chủ nhật hàng tuần, đặt trước 1 tuần)	61 Văn Miếu, Văn Miếu, Đống Đa, Hà Nội	Hà Nội
2	Le 17 Bistro (Sofitel Saigon)	Số 17 Đại Lộ Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh	HCM
3	ROS - Dining & River Lounge	Bạch Đằng, 10B Đ. Tôn Đức Thắng, Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh	HCM
4	Lai Cantonese Cuisine	Tầng 28 Sedona Suites 92-94 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, 28th Floor, Ward, Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh	HCM
5	Towa Japanese	Tòa nhà AB Tower, lầu 27 - 76A Lê Lai, P. Bến Thành, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh	HCM
6	The OX Not Only OX (Masterchef Ngô Thanh Hoà)	24/24 Dong Du Street, Ben Nghe Ward, District 1, Ho Chi Minh City	HCM
7	Reflections Restaurant	Caravelle Hotel - 19 - 23 Công Trường Lam Sơn, P. Bến Nghé, Quận 1, TP. HCM	HCM

Chi tiết dịch vụ

STT	Nhà hàng	Thực đơn
1	NHÀ HÀNG GIA	Premier Elite Menu for 2 pax Hàu Quýt Ngán Mồng tơi Tôm hồng Táo xanh Củ cải Gừng Cá trứng Sake Cừu Đậu phộng Gạo Nấm Tỏi đen Dứa (*) Menu có thể thay đổi theo mùa
2	LE 17 BISTRO	Premier Set menu for 2 pax/ Including Wine Pairing 1. AMUSE BOUCHE Món chuyên vị 2. FOIE GRAS POËLÉ Pan Fried Goose Liver Melon Ribbons Vanilla Figs Gan Ngỗng Pháp Áp Chảo, Dưa Mật và Quả Sung Vị Vani Louis Pinel, IGP d'Oc, Cinsault, Rosé, France 3. VELOUTÉ DE CHAMPIGNON Mushroom Soup Súp Kem Nấm Mỡ Tini Grecanico Pinot Grigio, Italy 4. SUPRÊME DE POULET Chicken Breast Baby Gem Lettuce Morel Sauce Úc Gà Áp Chảo, Xà Lách Non và Xốt Nấm Morel 6eme Sens, Gerard Bertrand 5. ANANAS RÔTI Roasted Pineapple Meringue Star Anise Ice Cream Quả Thơm Nướng, Meringue, Kem Vị Hoa Hài
3	ROS - Dining & River Lounge	Set menu Premier Elite (cho 02 người) START WITH 1. Bánh tacos cá cam sốt ớt gochujang ROS hamachi tacos, gochujang mayo 2. Salad cải xoăn, sốt miso táo, rong biển Kale salad, tosaka seaweed, green apple dressing CONTINUE WITH 3. Bánh xếp nhân hải sản, sốt miso chanh Seafood gyoza, citrus miso 4. Gan ngỗng áp chảo, mứt xí muối, sốt kiwi, bánh mì hoa cúc Seared foie gras, plum jam, kiwi gastrique, brioche NOT THERE YET 5. Cá hồi Na Uy đút lò dung kèm sốt cam bơ miso Baked salmon, blood orange miso beurre blanc 6. Thăn ngoại bò Úc vân mỡ 4+ nướng than, sốt tiêu lột kiểu ROS Grilled black Angus striploin MB4+, ROS long pepper jus, broccolini 7. Nấm đùi gà nướng sốt bơ tỏi King oyster mushroom, wafu garlic butter

STT	Nhà hàng	Thực đơn
		SWEET TREAT 8. Bánh sô cô la vị cay và chanh dây, kem sô cô la Dark chili choco-passion nama, chocolate ice cream DRINK Chọn 1/ khách – Choose 1/ guest: - Rượu vang trắng/ White wine: New Zealand, Marlborough, Sauvignon Blanc, Brancott - Rượu vang đỏ/ Red wine: Australia, South Australia, Merlot, Wyndham -Bin 999 - Bia/ Beer - Trà/ Tea - Nước hoa quả/ Juices - Nước ngọt/ Soft drink
4	Lai Cantonese Cuisine	"Premier Menu cho 2 khách JUST THE BEGINNING 1. Bánh bao Thượng Hải nấm porcini và tương truffle đen Dim Sum Couple - Individual Steamed Xiao Long Bao with Black Truffle Paste, Porcini Mushroom 2. Cảo sò điệp bích lục Phoenix Spinach Scallop Dumpling ROMANCE TIME [Soup - Individual] 3. Súp Vi cá hồng xú gạch cua Braised Shark's Fin Soup with Crab Meat & Crab Roe LET'S DO IT [Main Course - Sharing] 4. Thăn Bò thượng hạng với rượu Hoa Tiêu Pan-Seared Lemongrass Beef Fillet with Chinese Wine 5. Đậu hũ nhồi tôm Homemade Beancurd Box with Shrimps Stuffing 6. Cơm chiên hải sản kiểu Phúc Kiến Braised Rice 'Hokkien' Style with Seaweed Cracker PERFECT ENDING [Desserts - Individual] 7. Kem vani với chè xoài bột báng Chilled Mango Cream with Pomelo Sago Topped with Vanilla Ice-Cream 8. Bánh mè đậu đỏ tan chảy Crispy Sesame Dumpling with Red Bean Lava Filling DRINK: chọn 1/ khách – Choose 1/ guest - Rượu vang trắng/ White wine: New Zealand, Marlborough, Sauvignon Blanc, Brancott - Rượu vang đỏ/ Red wine: Australia, South Australia, Merlot, Wyndham Bin 999 - Bia/ Beer - Trà/ Tea - Nước hoa quả/ Juices - Nước ngọt/ Soft drink"
5	Towa Japanese	"ZENSAI - APPETIZER

STT	Nhà hàng	Thực đơn
		1.Monkfish Liver with Ponzu sauce, Spicy Scallop, Marinated Jellyfish with seaweed Gan Cá Chày Sốt Ponzu, Sò Điệp Sốt Cay, Sứa Sốt rong biển Unagi Ikura Chawan Mushi 2.Trứng Hấp Lươn và Trứng Cá Hồi. 3.PREMIUM SASHIMI Blue Fin Tuna, Salmon, Seasonal White Fish, Hokkigai, Nishin Cá Ngừ vây xanh, Cá Hồi, Cá Trắng Theo Mùa, Sò Đỏ, Cá Trích Ép Trứng. 4.YAKI MONO- GRILL Angus Beef- Black Pepper Sauce,Potato Salad Bò Angus Nướng Sốt Tiêu Đen và xà lách Khoai Tây 5.NIGIRI SUSHI Blue Fin Tuna, Salmon, Scallop, Seasonal Fish Sushi cá ngừ vây xanh, sushi cá hồi, sushi sò điệp nhật, sushi cá theo mùa 6.OWAN MONO- SOUP Salmon Miso Soup with Vegetable Súp Miso Cá Hồi với Rau Củ. 7.DESSERT – Cherry ice cream, Yuzu ice cream kem Anh Đào, kem Chanh Nhật
6	The OX Not Only OX (Masterchef Ngô Thanh Hoà)	PREMIER DINNER SET BEGINING 1. Gỏi tôm Tôm/ cơm dừa/ bưởi/ rau mùi/ sốt lá é & ớt xanh/ dầu truffle Prawns salad - prawns/ coconut flesh/ pomelo/ mixed herbs/ truffle oil/ white basil & green chili sauce WARM UP 2. Cua chiên Cua chiên - cua lột/ đu đủ/ cà rốt/ táo xanh/ ngò ri/ húng lủi/ lá chanh/ gạo rang/ sốt nước mắm Deep fried crab - softshell crab/ papaya/ carrot/ green apple/ coriander/ mint/ lime leaf/ roasted rice/ fish sauce & lime juice READY [Chọn 1 trong 2] 3.1 Thịt bò bít tết Wagyu Wagyu Úc, salad tuyệt/ khoai tây/ dầu nấm đen/ sốt xương bò hầm rau củ Aussie beef Wagyu/ Crystalline ice plant/ afros/ black truffle oil/ beef bone and veggies sauce

STT	Nhà hàng	Thực đơn
		3.2 Sườn cừu nướng Sườn cừu nướng - sườn cừu Tân Tây Lan/ hành tím/ tỏi/ rau mùi/ chao/ nước mắm/ đường thốt nốt/ salad rau củ/ bánh bắp & đậu Hoà Lan Grilled lamb rack - New Zealand lamb rack/ onion/ garlic/ mixed herbs/ permanted bean curd/ fish sauce/ palm sugar/ garden salad/ corn & green pea cake 4. Phở xào The OX Bánh phở / tôm/ thịt heo/ cải thìa/ cà rốt/ nấm/ hành phi Flat noodle/ shrimp/ pork/ bok choy/ carrot/ mushroom/ fried onion A SHORT BREAK 5. Mix theo mùa Seasonal fruit frappe WRAP IT UP 6. Flash back Đậu hũ/ nước cốt dừa/ thạch sắn/ hạt chia/ đường thốt nốt Bean curd/ coconut cream/ lemongrass jelly/ chia seeds/ palm sugar DRINK : Water : Aquapana / Sanpellegrino
7	Reflections Restaurant	"STARTERS/ KHAI VỊ Salmon & crab fried spring rolls with sweet and sour sauce Nem thịt cua, cá hồi dùng kèm nước mắm chua ngọt or/ hoặc Soft shell crab with green papaya and Vietnamese herb salad Cua lột chiên bột, xà lách đủ đủ rau thơm MAIN COURSE/ MÓN CHÍNH Baked crystal catfish with chili rock salt Cá lăng nướng muối ớt or/ hoặc Spice and chicory Iberico pork collar with glaze Portobello and apple gel Thịt nạc vai Tây Ban Nha dùng với nấm Portobello om xốt và gel táo DESSERT/ TRÁNG MIỆNG Dark chocolate chantilly with cherries, Sake ice cream and shiso Bánh sô cô la mềm quả anh đào, kem rượu Sake tía tô or/ hoặc Mille feuille with passion fruit curd, guava ganache Bánh xốp, chanh dây, sô cô la ôi"