

## ĐẶC QUYỀN PHONG CÁCH SỐNG

### Danh sách Nhà hàng ẩm thực – BIDV Private

#### *Cách thức sử dụng dịch vụ:*

- Khách hàng gọi điện đến Hotline 1800969659 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
- Khách hàng được tặng bữa trưa/tối sang trọng cho 2 người có tặng kèm rượu vang.
- 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 <i>(chỉ áp dụng buổi trưa từ thứ 6 đến Chủ nhật hàng tuần, đặt trước 1 tuần)</i>	61 Văn Miếu, Văn Miếu, Đống Đa, Hà Nội	Hà Nội
2	KUMIHIMO	JW Marriott Hotel Hanoi - Số 8 Đỗ Đức Dục, Mễ Trì, Hà Nội	Hà Nội
3	JW Café	8 Đỗ Đức Dục, Mễ Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội.	Hà Nội
4	John Anthony (JW Marriott)	Tầng Sảnh, Số 8 Đường Đỗ Đức Dục, Phường Mễ Trì, Quận Nam Từ Liêm, Hà Nội	Hà Nội
5	French Grill (JW Marriott)	Tầng Sảnh, Số 8 Đường Đỗ Đức Dục, Phường Mễ Trì, Quận Nam Từ Liêm, Hà Nội	Hà Nội
6	Le 17 Bistro (Sofitel Saigon)	Số 17 Đại Lộ Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh	HCM
7	ROS - Dining & River Lounge	Bạch Đằng, 10B Đ. Tôn Đức Thắng, Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh	HCM
8	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

9	Towa Japanese	Tòa nhà AB Tower, lầu 27 - 76A Lê Lai, P. Bến Thành, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh	HCM
10	The OX Not Only OX (Masterchef Ngô Thanh Hoà)	24/24 Dong Du Street, Ben Nghe Ward, District 1, Ho Chi Minh City	HCM
11	Reflections Restaurant	Caravelle Hotel - 19 - 23 Công Trường Lam Sơn, P. Bến Nghé, Quận 1, TP. HCM	HCM

## CHI TIẾT DỊCH VỤ

STT	Tên Nhà hàng	MENU
1	<b>NHÀ HÀNG GIA</b>	Private Menu for 2 pax (gồm 4 ly đồ uống không cồn cho mỗi người) Hàu   Quýt Ngán   Mỏng toi 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	<b>KUMIHIMO</b>	Bao gồm 2 ly rượu vang HÀU TƯƠI Sốt Cocktail Nhật Bản, Trứng Cá Hồi, Hành Lá TORTILLA CÁ NGỪ Sốt Sweet Ponzu Mayo, Dầu Nấm Truýt, Lá Tía Tô GỎI BỤNG CÁ NGỪ VÀ TRỨNG CÁ TÂM THƯỢNG HẠNG Salsa Mù Tạt, Trứng Cá Tâm CÁ HỒI NƯỚNG Khoai Tây Nghiền, Cải Chíp Xào Tỏi, Sốt Teriyaki, Rong Biển Chiên Giòn THĂN NỘI BÒ SHER WAGYU V N MỠ 6+ Khoai Tây Nghiền, Bột Nấm Truýt, Sốt Rượu Vang Đỏ SUSHI TỔNG HỢP Sushi, Cơm Cuộn Đặc Trưng với Súp Miso KEM NHÀ LÀM
3	<b>JW Cafe</b>	Buffet cho tối đa 02 người lớn phục vụ tất cả các ngày trong tuần Phục vụ kèm 02 ly rượu vang cao cấp cho khách hàng.



4	<b>JOHN ANTHONY</b>	<p>Set menu cho 2 khách: Including Welcome Cocktail &amp; 2 Glasses of House Wine</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Steamed Siew Mai with Baby Abalone Xiu Mai Háp Nhân Bào Ngr</li> <li>2. Braised Crab Meat &amp; Corn Thick Soup Súp Thịt Cua Hầm Bắp</li> <li>3. Charsiu Pork Belly Ba Chi Xá Xiu</li> <li>4. Fried Giant Garoupa, Golden Garlic, Dried Chilies (Cantonese Style) Cá Mú Chiên Quảng Đông</li> <li>5. Stir Fried French Beans, Minced Duck, Pickled Olive Đậu Pháp Xào Thịt Vịt Băm với Olive Muối</li> <li>6. Fried Rice in Yangzhou Style Cơm Chiên Dương Châu</li> <li>7. Fresh Mango Cream with Pomelo, Sago Chè Dương Chi Bột Báng</li> </ol>
5	<b>FRENCH GRILL</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Snow Crab   Cua tuyệt Caviar, Lobster jelly, Wasabi ice cream   Trứng cá tầm, thạch tôm hùm, kem wasabi</li> <li>2. Asparagus Veloute   Súp măng tây Asparagus, orange lemon chantily, fresh citrus   Súp măng tây, kem tươi cam, tép cam tươi.</li> <li>3. Slow Cooked Beef Shortrib   Sườn bò Úc nấu chậm Potato chantily, chestnut &amp; Porcini cream, hazelnut   Bột kem khoai tây, kem hạt dẻ và nấm thông, hạt phỉ</li> <li>4. Pomme d'Amour   Trái cây</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Green apple mousse, apple gel, Wether's caramel ice cream   Kem táo</li> <li>2. xanh, thạch táo đỏ, kem tươi vị caramel Wether.</li> <li>3. 5. Wine Collection   Bộ sưu tập rượu</li> <li>4. Seasonal wine by glass   Vang bán ly theo mùa (* ) Menu có thể thay đổi theo mùa</li> </ol>
6	<b>LE 17 BISTRO</b>	<p>Private Set menu for 4 pax/ Including Wine Pairing. KH chọn 1 trong 2 menu: <b>MENU 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. AMUSE BOUCHE Món chuyển vị</li> <li>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</li> <li>3. VELOUTÉ DE CHAMPIGNON Mushroom Soup Súp Kem Nấm Mỡ</li> <li>4. SAUMON PAPILOTE Salmon   Garden Vegetables   Lemon Sauce Cá Hồi Bọc Giấy Nướng Với Rau Củ và Xốt Chanh Vàng 6eme Sens, Gerard Bertrand</li> <li>5. BAVETTE DE BOEUF Beef Flank Steak   Sauteed Vegetables   Mixed Salad Peppercorn Thăn Bụng Bò Nướng, Rau Củ Xào, Xà Lách và Xốt Tiêu Tini Sangiovese</li> </ol>

		<p>Cabernet Rubicone, Italy</p> <p>6. CRÈME CARAMEL Tropical Fruit   Coffee Ice Cream Bánh Flan với Trái Cây Nhiệt Đới, Kem Cà Phê</p> <p><b>MENU 2</b></p> <p>1. AMUSE BOUCHE Món chuyển vị SALAD GOURMANDE Burrata Cheese   Da Lat Vegetables   Bread Crisp Aged Balsamic Xà Lách Phô Mai Burrata, Rau Củ Đà Lạt, Bánh Mì Giòn Giấm Balsamic Tini Grecanico Pinot Grigio, Italy</p> <p>2. SAUMON PAPILOTE Salmon   Garden Vegetables   Lemon Sauce Cá Hồi Bọc Giấy Nướng Với Rau Củ và Xốt Chanh Vàng</p> <p>3. MAGRET DE CANARD Roasted Duck Breast   Foie Gras Terrine   Root Vegetables   Raspberry Sauce Úc Vịt Đút Lò với Pate Gan Ngỗng , Rau Củ và Xốt Quả Mâm Xôi Tini Sangiovese Cabernet Rubicone, Italy</p> <p>4. CHOCOLAT ET BAIES Chocolate Lava   Berries   Strawberry Sorbet Bánh Lava SôCôLa Nóng Chảy, Dâu Rừng và Kem Dâu Tây</p>
7	<b>ROS - Dining &amp; River Lounge</b>	<p><b>Set menu Private (cho 02 người)</b></p> <p><b>START WITH</b></p> <p>1. Bò Úc cháy cạnh, sốt nấm truffle ponzu, củ cải trắng ngâm chua Seared Angus beef, truffle ponzu, radish pickle</p> <p>2. Salad búp lồi non, sốt bơ, phô mai Manchego Baby gem, avocado dressing, speck ham, manchego</p> <p><b>CONTINUE WITH</b></p> <p>3. Cua lột chiên tempura, sốt ớt trứng nấu chậm Softshell crab tempura, slow cooked egg chili sauce</p> <p>4. Sò điệp Hokkaido nướng than, sốt bơ nâu XO, măng tây Hokkaido scallop, homemade XO beurre noisette, shave asparagus</p> <p><b>NOT THERE YET</b></p> <p>5. Cá tuyết ướp miso, sốt miso vang sủi Miso black cod, sparkling rose miso</p> <p>6. Thăn nạc lưng bò wagyu Úc nuôi ngũ cốc 360 ngày, vân mỡ 6/7 Icon XB wagyu ribeye MBS6/7, grain-fed 360 days</p> <p>7. Măng tây nướng, sốt ớt lên men Grilled asparagus, gochujang glazed</p> <p><b>SWEET TREAT</b></p> <p>8. Bánh sô cô la nướng nhân trà xanh Nhật, kem trà xanh ROS matcha fondant, matcha ice cream</p> <p><b>DRINK</b> Chọn 1/ khách – Choose 1/ guest: - Rượu vang trắng/ White wine: New Zealand, Marlborough, Sauvignon Blanc, Brancott</p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rượu vang đỏ/ Red wine: Australia, South Australia, Merlot, Wyndham -Bin 999</li> <li>- Bia/ Beer</li> <li>- Trà/ Tea</li> <li>- Nước hoa quả/ Juices</li> <li>- Nước ngọt/ Soft drink</li> </ul>
8	<b>Lai Cantonese Cuisine</b>	<p>Private Menu cho 2 khách</p> <p><b>THIS IS JUST THE BEGINNING</b></p> <p>1. Cáo cá vàng thượng canh Gold Fish Dumpling in Golden Broth</p> <p>2. Da cá chiên giòn sốt kim sa Crispy Fish Skin with Salted Egg Yolk</p> <p>3. Tôm viên tuyết hoa trứng muối Prawns fritters with salted egg yolk lava fillings.</p> <p>White wine: New Zealand, Marlborough, Sauvignon Blanc, Brancott</p> <p><b>MORE TO COME</b></p> <p>4. Phật Nhảy Tường hồng xiu kiêu “Phúc Kiến” Braised assortment of Dried Seafood “Hokkien” style</p> <p><b>ONLY A FEW CAN TELL</b></p> <p>5. Sườn bò Mỹ nấu chậm áp chảo với tiêu đen ăn kèm cơm cháy giòn Pan-Seared slow – cooked US Beef Short Ribs in Black Pepper Corn Served on a Crispy Scorched Rice</p> <p>Red wine: Australia, South Australia, Merlot, Wyndham Bin 999</p> <p><b>THE WOK EXPERT</b></p> <p>6. Cơm sò điệp với tôm canh hầm hải sản Poached Rice with Scallop &amp; Prawn in Seafood Broth</p> <p><b>PERFECT ENDING</b></p> <p>7. Bánh trứng sữa nướng Baked snowy milk custard bun</p> <p><b>DRINK :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trà/ Tea</li> <li>- Nước hoa quả/ Juices</li> <li>- Nước ngọt/ Soft drink</li> </ul>
9	<b>Towa Japanese</b>	<p><b>ZENSAI- APPERTIZER</b></p> <p>1.Monkfish Liver with Ponzu Sauce, Egg Rolls, Crispy Fried Smelt Fish <i>Gan Cá Chày Sốt Ponzu, Trứng Cuộn, Cá Trứng Chiên Giòn</i></p> <p>2.PREMIUM SASHIMI 2pcs Blue Fin Tuna, Salmon, Scallop, Seasonal Fish <i>Cá Ngừ vây xanh, Cá Hồi, Sò Điệp nhật, Cá Theo Mùa</i></p> <p>3.AGE Mono- DEEP FRIED TEMPURA Soft Shell Crab- TEMPURA Asparagus, TEMPURA Mushrooms with tempura sauce <i>Cua lột chiên xù ,măng tây chiên xù, nấm chiên xù dùng kèm sốt tempura</i></p> <p>4. YAKI MONO- GRILL</p>



		<p>Grilled Black Cod Fish with Miso Sauce <i>Cá Tuyệt Nướng dùng kèm sốt Miso.</i></p> <p>5. SAUTE- Sauteed wagyu with Teriyaki Sauce- Potato salad <i>Bò Wagyu Áp Chảo, Salad Khoai Tây, Teriyaki Sause</i></p> <p>6. SUSHI-NIGIRI SUSHI 1pcs-ROLL SUSHI 2pcs Blue Fin Tuna NIGIRI, Salmon NIGIRI, Emaebi Shrimp NIGIRI, TAKA MAKI, Seasonal Fish NIGIRI <i>Sushi Cá Ngừ vây xanh, sushi Cá Hồi, sushi Tôm Ngọt, cơm cuộn cá ngừ, , sushi Cá Theo Mùa</i></p> <p>7.OWAN MONO- SOUP Vegetable Salmon Miso Soup <i>Súp Miso Cá Hồi Rau Củ.</i></p> <p>8.DESSERT Seasonal Fruit Platter <i>Trái cây theo mùa.</i></p>
10	<p><b>The OX Not Only OX (Masterchef Ngô Thanh Hoà)</b></p>	<p>PRIVATE DINNER SET BEGINING</p> <p>1. Gỏi tôm Tôm/ cơm dừa/ bưởi/ rau mùi/ sốt lá é &amp; ớt xanh/ dầu truffle Prawns salad - prawns/ coconut flesh/ pomelo/ mixed herbs/ truffle oil/ white basil &amp; green chili sauce</p> <p>WARM UP</p> <p>2. Cua chiên Cua chiên - cua lột/ đu đủ/ cà rốt/ táo xanh/ ngò ri/ húng lũi/ lá chanh/ gạo rang/ sốt nước mắm Deep fried crab - softshell crab/ papaya/ carrot/ green apple/ coriander/ mint/ lime leaf/ roasted rice/ fish sauce &amp; lime juice</p> <p>READY [ Chọn 1 trong 2 ]</p> <p>3.1 Cá hồi áp chảo Cá hồi áp chảo - cá hồi phi lê/ salad cơm dừa, củ hồi, bạc hà, ngò tây, hạt diêm mạch/ sốt gừng miso Pan fried salmon - salmon fillet/ coconut, fenel &amp; quinoa salad/ ginger miso sauce</p> <p>3.2 Cá Chêm nướng Sốt Curry Cá Chêm – sốt cà ri Barramundi fillet/ curry sauce</p> <p>A SHORT BREAK</p> <p>4. Mix theo mùa Seasonal fruit frappe</p> <p>WRAP IT UP</p> <p>5. Bánh kem nướng - kem/ trứng/ gừng/ mứt dừa Ginger creme brulee - Cream/ egg/ ginger/ coconut candy</p> <p>DRINK :</p> <p>- Red Wine : Kilikannoon Wines, Carbernet Sauvignon , South Australia - Water : Aquapana / Sanpellegrino</p>

11	<b>Reflections Restaurant</b>	<p>"STARTERS/ KHAI VỊ</p> <p>1. Hokkaido scallop with smoked bone marrow and oxtail tortellini Sò điệp Hokkaido dùng với tủy bò và sủi cảo đuôi bò <i>or/ hoặc</i> Roasted organic beetroot and beef tomato with toasted hazelnuts, Burrata and basil coulis Củ dền nướng, cà chua bít tết dùng kèm hạt phỉ nướng, phô mai Burrata và xốt húng tây</p> <p>MAIN COURSE/ MÓN CHÍNH</p> <p>2. Nha Trang lobster with baby broccoli, plain yoghurt, Indian spices butter sauce Tôm hùm Nha Trang dùng với bông cải xanh non, xốt bơ hương vị Ấn Độ <i>or/ hoặc</i> BBQ beef short rib marinated in Vietnamese herbs and spices Sườn bò nướng cay</p> <p>DESSERT/ TRÁNG MIỆNG</p> <p>3. Dark chocolate chantilly with cherries, Sake ice cream and shiso Bánh sô cô la mềm quả anh đào, kem rượu Sake tía tô <i>or/ hoặc</i> Mille feuille with passion fruit curd, guava ganache Bánh xếp, chanh dây, sô cô la ôi"</p>
----	-------------------------------	--

