

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 (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	Tên Nhà hàng	MENU
1	NHÀ HÀNG GIA	Private Menu for 2 pax (gồm 4 ly đồ uống không cồn cho mỗi người) Hàu Quýt Ngán Mồng 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	LE 17 BISTRO	Private Set menu for 4 pax/ Including Wine Pairing. KH chọn 1 trong 2 menu: MENU 1 1. AMUSE BOUCHE Món chuyển 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 4. SAUMON PAPILOTE Salmon Garden Vegetables Lemon Sauce Cá Hồi Bọc Giấy Nướng Với Rau Củ và Xốt Chanh Vàng 6eme Sens, Gerard Bertrand 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 Cabernet Rubicone, Italy 6. CRÈME CARAMEL Tropical Fruit Coffee Ice Cream Bánh Flan với Trái Cây Nhiệt Đới, Kem Cà Phê MENU 2 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 2. SAUMON PAPILOTE Salmon Garden Vegetables Lemon Sauce Cá Hồi Bọc Giấy Nướng Với Rau Củ và Xốt Chanh Vàng 3. MAGRET DE CANARD Roasted Duck Breast Foie Gras Terrine Root Vegetables Raspberry Sauce Ưc Vịt Đút Lò với Pate Gan Ngỗng , Rau Củ và Xốt Quả Mâm Xôi Tini Sangiovese Cabernet Rubicone, Italy 4. CHOCOLAT ET BAIES



		Chocolate Lava Berries Strawberry Sorbet Bánh Lava SôCôLa Nóng Chảy, Dâu Rừng và Kem Dâu Tây
3	ROS - Dining & River Lounge	Set menu Private (cho 02 người) START WITH 1. Bò Úc cháy cạnh, sốt nấm truffle ponzu, củ cải trắng ngâm chua Seared Angus beef, truffle ponzu, radish pickle 2. Salad búp lồi non, sốt bơ, phô mai Manchego Baby gem, avocado dressing, speck ham, manchego CONTINUE WITH 3. Cua lột chiên tempura, sốt ớt trứng nấu chậm Softshell crab tempura, slow cooked egg chili sauce 4. Sò điệp Hokkaido nướng than, sốt bơ nâu XO, măng tây Hokkaido scallop, homemade XO beurre noisette, shave asparagus NOT THERE YET 5. Cá tuyết ướp miso, sốt miso vang sủi Miso black cod, sparkling rose miso 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 7. Măng tây nướng, sốt ớt lên men Grilled asparagus, gochujang glazed SWEET TREAT 8. Bánh sô cô la nướng nhân trà xanh Nhật, kem trà xanh ROS matcha fondant, matcha 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	Private Menu cho 2 khách THIS IS JUST THE BEGINNING 1. Cáo cá vàng thượng canh Gold Fish Dumpling in Golden Broth 2. Da cá chiên giòn sốt kim sa Crispy Fish Skin with Salted Egg Yolk 3. Tôm viên tuyết hoa trứng muối Prawns fritters with salted egg yolk lava fillings. White wine: New Zealand, Marlborough, Sauvignon Blanc, Brancott MORE TO COME 4. Phật Nhảy Tường hồng xiu kiêu “Phúc Kiến” Braised assortment of Dried Seafood “Hokkien” style ONLY A FEW CAN TELL



		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 Red wine: Australia, South Australia, Merlot, Wyndham Bin 999 THE WOK EXPERT 6. Cơm sò điệp với tôm canh hầm hải sản Poached Rice with Scallop & Prawn in Seafood Broth PERFECT ENDING 7. Bánh trứng sữa nướng Baked snowy milk custard bun DRINK : - Trà/ Tea - Nước hoa quả/ Juices - Nước ngọt/ Soft drink
5	Towa Japanese	ZENSAI- APPERTIZER 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> 2.PREMIUM SASHIMI 2pcs Blue Fin Tuna, Salmon, Scallop, Seasonal Fish <i>Cá Ngừ vây xanh, Cá Hồi, Sò Điệp nhập, Cá Theo Mùa</i> 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> 4. YAKI MONO- GRILL Grilled Black Cod Fish with Miso Sauce <i>Cá Tuyết Nướng dùng kèm sốt Miso.</i> 5. SAUTE- Sauteed wagyu with Teriyaki Sauce- Potato salad <i>Bò Wagyu Áp Chảo, Salad Khoai Tây, Teriyaki Sause</i> 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> 7.OWAN MONO- SOUP Vegetable Salmon Miso Soup <i>Súp Miso Cá Hồi Rau Củ.</i> 8.DESSERT Seasonal Fruit Platter <i>Trái cây theo mùa.</i>
6	The OX Not Only OX (Masterchef Ngô Thanh Hoà)	PRIVATE 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 Cá hồi áp chảo Cá hồi áp chảo - cá hồi phi lê/ salad com dừa, củ hồi, bạc hà, ngò tây, hạt diêm mạch/ sốt gừng miso Pan fried salmon - salmon fillet/ coconut, fenel & quinoa salad/ ginger miso sauce 3.2 Cá Chẻm nướng Sốt Curry Cá Chẻm – sốt cà ri Barramundi fillet/ curry sauce A SHORT BREAK 4. Mix theo mùa Seasonal fruit frappe WRAP IT UP 5. Bánh kem nướng - kem/ trứng/ gừng/ mứt dừa Ginger creme brulee - Cream/ egg/ ginger/ coconut candy DRINK : - Red Wine : Kilikannoon Wines, Carbernet Sauvignon , South Australia - Water : Aquapana / Sanpellegrino
7	Reflections Restaurant	"STARTERS/ KHAI VỊ 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 sốt húng tây MAIN COURSE/ MÓN CHÍNH 2. Nha Trang lobster with baby broccoli, plain yoghurt, Indian spices butter sauce Tôm hùm Nha Trang dùng với bông cải xanh non, sốt bơ hương vị Ấn Độ <i>or/ hoặc</i> BBQ beef short rib marinated in Vietnamese herbs and spices Sườn bò nướng cay DESSERT/ TRÁNG MIỆNG 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 xốp, chanh dây, sô cô la ổi"

