

ĐẶC QUYỀN PHONG CÁCH SỐNG

DANH SÁCH CÁC NHÀ HÀNG – BIDV PREMIER

| 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 | JW Café | 8 Đỗ Đức Dục, Mỹ Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội. | Hà Nội |
| 3 | John Anthony (JW Marriott) | Tầng Sảnh, Số 8 Đường Đỗ Đức Dục, Phường Mỹ Trì, Quận Nam Từ Liêm, Hà Nội | Hà Nội |
| 4 | French Grill (JW Marriott) | Tầng Sảnh, Số 8 Đường Đỗ Đức Dục, Phường Mỹ Trì, Quận Nam Từ Liêm, Hà Nội | Hà Nội |
| 5 | Le 17 Bistro (Sofitel Saigon) | Số 17 Đại Lộ Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh | HCM |
| 6 | ROS - Dining & River Lounge | Bạch Đằng, 10B Đ. Tôn Đức Thắng, Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh | HCM |
| 7 | 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 |
| 8 | Towa Japanese | Tòa nhà AB Tower, lầu 27 - 76A Lê Lai, P. Bến Thành, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh | HCM |
| 9 | The OX Not Only OX (Masterchef Ngô Thanh Hoà) | 24/24 Dong Du Street, Ben Nghe Ward, District 1, Ho Chi Minh City | HCM |

Chi tiết dịch vụ

| STT | Đối tác | KH Premier |
|-----|--------------|--|
| 1 | NHÀ HÀNG GIA | Premier Menu for 2 pax Bò Wagyu tartare Lá lốt Cá cam Rau răm Óc heo Nếp cẩm Mướp hương Hến Cá thu Thì là Tôm Ót Mỳ chũ Cua Heo Tỏi Nấm Cơm Cốm Mít |
| 2 | JW Café | Buffet cho tối đa 02 người lớn. Từ thứ 2 đến thứ 6. Including 2 Glasses of House Wine |
| 3 | JOHN ANTHONY | 1. Fried Homemade Tofu, Bamboo Charcoal, Golden Garlic Đậu Phụ Than Tre Chiên Tỏi 2. Baked Prawn with Salted Egg Yolk Tôm Chiên Trứng Muối 3. Sauteed Broccoli with Garlic Bông Cải Xanh xào Tỏi |

| | | |
|---|-----------------------------|---|
| | | 4. Fried Rice in Yangzhou Style Cơm Chiên Dương Châu |
| 4 | FRENCH GRILL | <p>Set menu cho 2 khách:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kingfish Carpaccio Carpaccio Cá Thu Vua Spicy orange sorbet, pomelo Kem cam cay, bưởi vàng 2. Pumpkin Veloute Soup bí đỏ Coconut chantily, truffle, pineapple Sốt kem dừa gừng, nấm truffle, dứa 3. Slow Cooked Monkfish Cá Chày nấu chậm Cauliflower purée, roasted cauliflower, curry sauce, chanterelle Kem bông cải trắng, bông cải trắng nướng, sốt cà ri, nấm Chanterelle 4. Autumn On Plate Món tráng miệng mùa thu Chocolate pear, chocolate cream, chocolate sponge cake, walnuts croquant 5. Bánh sô-cô-la lê vàng, kem sô-cô-la, bánh sô-cô-la, bánh hạt óc chó" |
| 5 | LE 17 BISTRO | <p>Premier Set menu for 2 pax/ Including Wine Pairing</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 Thom Nướng, Meringue, Kem Vị Hoa Hôi |
| 6 | ROS - Dining & River Lounge | <p>"Premier Menu cho 2 khách</p> <p>STARTER / Khai Vị</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Salad Rong biển hỗn hợp, sốt táo miso Assorted Seaweed – Salted Seaweed, wakame, Granny Smith apple 2. Cua lột chiên giòn sốt ớt Singapore Soft shell crab tempura, Singapore chili sauce <p>MAIN COURSE / Món Chính</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Cá Hồi Na Uy nướng, sốt nghệ và sả, dầu ngò Roasted Norwegian salmon, lemongrass tumeric sauce, coriander oil 4. Sườn heo Iberico nướng, sốt quế mật ong, gỏi bưởi lá lốt Iberico Pork Ribs, honey cinamon glaze, pomelo betel salad <p>DESSERT / Tráng Miệng</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Món tráng miệng theo ngày Dessert of the day <p>DRINK: Chọn 1/ khách – Choose 1/ guest</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 |

| | | |
|---|-----------------------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Trà/ Tea - Nước hoa quả/ Juices - Nước ngọt/ Soft drink" |
| 7 | Lai Cantonese Cuisine | <p>"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 xíu 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"</p> |
| 8 | Towa Japanese | <p>"ZENSAI - APPETIZER</p> <p>1.Monkfish Liver with Ponzu sauce, Spicy Scallop, Marinated Jellfish with seaweed Gan Cá Chày Sốt Ponzu, Sò Điệp Sốt Cay, Sứa Sốt rong biển Unagi Ikura Chawan Mushi</p> <p>2.Trứng Hấp Lươn và Trứng Cá Hồi.</p> <p>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.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | | <p>4.YAKI MONO- GRILL Angus Beef- Black Pepper Sauce,Potato Salad Bò Angus Nướng Sốt Tiêu Đen và xà lách Khoai Tây</p> <p>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</p> <p>6.OWAN MONO- SOUP Salmon Miso Soup with Vegetable Súp Miso Cá Hồi với Rau Củ.</p> <p>7.DESSERT – Cherry ice cream, Yuzu ice cream kem Anh Đào, kem Chanh Nhật</p> |
| 9 | The OX Not Only OX (Masterchef Ngô Thanh Hoà) | <p>PREMIER DINNER SET BEGINING</p> <p>1. Gỏi tôm Tôm/ com 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</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 & lime juice</p> <p>READY [Chọn 1 trong 2]</p> <p>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</p> <p>3.2 Sườn cừ nướng Sườn cừ nướng - sườn cừ 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</p> <p>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</p> <p>A SHORT BREAK</p> <p>5. Mix theo mùa Seasonal fruit frappe</p> <p>WRAP IT UP</p> <p>6. Flash back</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | 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 |
|--|--|---|

Lưu ý:

- Khách hàng gọi điện đến Hotline 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
- Hoãn/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.