

IN-ROOM DINING MENU

10:30 - 23:00 (Last order 22:30)

For your order please dial | **Vui lòng quay số 12**

APPETIZERS

CAESAR SALAD WITH SMOKED CHICKEN

Poached egg, crispy bacon, romaine lettuce, croutons
Salad Caesar với gà xông khói

340,000

BEEF AND BANANA BLOSSOM SALAD

Sliced beef with banana blossom, Vietnamese herbs and seafood dressing
Gỏi bò với hoa chuối

260,000

DON CIPRIANI'S CAPRESE (V)

Buffalo Mozzarella with confit of tomatoes, basil and extra virgin olive oil
Phô mai Mozzarella ăn kèm với cà chua, lá húng quế tươi và dầu olive nguyên chất hảo hạng

440,000

PARMIGIANA DI MELANZANE (V)

Layered eggplant with tomato sauce, Parmesan cheese, Mozzarella and basil
Mỳ dẹt và cà tím xếp lớp với xốt cà chua nguyên chất, phô mai Parmesan, phô mai Mozzarella và lá húng quế tươi

250,000

SOUP & MAIN COURSES

SWEET AND SOUR FISH BROTH

Cobia fish, tamarind, pineapple, tomato, okra, bean sprout and chili
Canh chua cá bớp

250,000

PASTA E FAGIOLI

Beans soup and manicotti pasta with rosemary oil
Súp đậu kiểu Venice và mỳ ống Manicotti với một chút dầu hương thảo thơm

290,000

SIMMERED YOUNG PORK RIBS

With fish sauce, shallot, garlic and black pepper
Sườn non rim ăn kèm cơm trắng

290,000

PAN FRIED SCOTTISH SALMON

With gratinated broccoli and potato crisps
Cá hồi áp chảo kiểu Xcot-len

660,000

WOK FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS

Onion, baby corn, capsicum in oyster and roasted chilli paste with steamed rice
Thịt gà xào hạt điều

330,000

200G US STRIPLOIN

Served with red wine sauce and stuffed tomato
Thăn bò Mỹ nướng (200g)

690,000

(V) Suitable for Vegetarians | *Phù hợp cho người ăn chay*

If you have any food allergies like dairy, nuts, eggs, wheat or shellfish, please inform us before ordering so we can accommodate your needs

Nếu quý khách bị dị ứng thực phẩm bởi sữa, trứng, các loại hạt, lúa mì hoặc động vật có vú, vui lòng thông báo khi gọi món để chúng tôi có thể đáp ứng tốt nhất nhu cầu của quý khách.

IN-ROOM DINING MENU

10:30 - 23:00 (Last order 22:30)

For your order please dial | Vui lòng quay số 12

PASTA, SANDWICH, NOODLES AND RICE

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti with a classic Bolognese ragout

Mỳ Ý với sốt bò băm cổ điển

360,000

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti with egg, black pepper, Pecorino cheese and Guanciale

Mỳ Ý với trứng, tiêu đen, phô mai Percorino và thịt má heo Guanciale

370,000

LINGUINE ALLE VONGOLE

Linguine with clams, garlic, chili and extra virgin olive oil

Mỳ Ý xào ngao tươi và dầu olive nguyên chất, có vị tỏi và ớt

430,000

FURAMA CLUB SANDWICH

Smoked chicken, crispy bacon, fried egg, tomato, cucumber and romaine lettuce

Bánh mì kẹp kiểu Furama

430,000

FURAMA BEEF NOODLE SOUP

Noodle soup with sliced beef, served with garlic flavored vinegar and homemade chili sauce

Phở bò kiểu Furama

230,000

“MI QUANG” NOODLE SOUP

Turmeric rice noodles with chicken, green chili, lime, garden herbs and sesame crackers

Mì Quảng gà

230,000

FRIED RICE WITH SEAFOOD

With fish, squid, prawns, diced carrots, green peas, onion, corn and egg

Cơm chiên hải sản

380,000

IN-ROOM DINING MENU

10:30 - 23:00 (Last order 22:30)

For your order please dial | Vui lòng quay số 12

PIZZA

PIZZA MARGHERITA FURAMA (V)

Tomato sauce, Mozzarella cheese and basil

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella và húng quế

300,000

420,000

PIZZA QUATTRO FORMAGGI (V)

Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio and Parmesan cheese

Phô mai Mozzarella, phô mai Gorgonzola, phô mai Taleggio và phô mai Parmesan

370,000

330,000

PIZZA CAPRICCIOSA

Tomato sauce, Mozzarella cheese, artichoke, Parma ham, and black olives

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella, bông cải ti sô, giăm bông Parma và ô liu đen

370,000

370,000

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomato sauce, Mozzarella cheese, cooked Parma ham and mushrooms

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella, giăm bông Parma và nấm

HAWAIIAN PIZZA

Tomato sauce, Mozzarella cheese, pineapple and ham

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella, dứa và giăm bông

MEAT LOVER PIZZA

Tomato sauce, Mozzarella cheese, spicy salami, sausages, bacon and chili pepper

Xốt cà chua, phô mai Mozzarella, xúc xích các loại, thịt xông khói và ớt đỏ

TIRAMISU (V)

Lady finger biscuits, coffee, Mascarpone and cocoa

Bánh que nhúng cà phê, phủ kem Mascarpone đánh bông và bột cacao

270,000

220,000

PANNA COTTA ALLE ARANCE

Panna cotta with caramelized orange

Bánh kem pudding truyền thống kiểu Ý

260,000

230,000

DESSERTS

PIZZA ALLA NUTELLA (V)

Pizza with Nutella hazelnut chocolate paste

Pizza nhân sô cô la Nutella vị hạt phỉ

210,000

CAKE OF THE DAY (V)

Bánh kem

TROPICAL FRUITS PLATE (V)

Trái cây tươi

IN-ROOM DINING MENU

10:30 - 23:00 (Last order 22:30)

For your order please dial | Vui lòng quay số 12

INDIAN SOUP AND SALAD

DAL LASOONI KA SHORBA

Slow cooked lentil soup with Indian spices served with fried garlic and chopcoriander

Súp đậu lăng kiểu Ấn

170,000

INDIAN GREEN SALAD

Cucumber. Onion. tomato. chilly and lemon

Xa lát kiểu Ấn

150,000

INDIAN MAIN COURSE

DAL MAKHANI

Overnight boiled black lentil cooked with cream, butter and Indian spices

Đậu lăng nấu bơ

200,000

250,000

MOONG DAL TADKA

Boiled moong yellow lentil tempered with cumin and Indian spices

Đậu lăng vàng nấu thia là

170,000

ALOO JEERA

With boiled potato cubes tossed with cumin and onion

Khoai tây nấu khô với thia là

450,000

PANJABI KADAI PANEER

Cottage cheese cooked with Indian spices and cream

Phô mai cottage nấu kem

IN-ROOM DINING MENU

10:30 - 23:00 (Last order 22:30)

For your order please dial | Vui lòng quay số 12

INDIAN MAIN COURSE (NON VEGETERIAN)

BUTTER CHICKEN

*Chicken Tikka cooked with Makhani sauce.
cream and butter*
Gà nấu bơ kem

450,000

TAWA ROTI

Wheat flour chapati
Bánh mì rô ti

55,000

SAFED CHAWAL

Boiled basmati rice
Cơm trắng

100,000

GOAN FISH CURRY

Sea bas fish cooked with coconut and goan spices
Cà ri cá chẽm

450,000

JEERA RICE

Boiled basmati rice tossed with cumin and Indian spices
Cơm nấu thia là

120,000

INDIAN DESSERT

SOOJI KA HALWA

Rawa cooked with sugar and ghee
Tráng miệng kiểu Ấn

240,000



IN-ROOM DINING MENU

10:30 - 23:00 (Last order 22:30)

For your order please dial | Vui lòng quay số 12

KOREAN SOUP

KIMCHI SOUP WITH PORK MEAT

돼지고기 김치찌개

Canh kim chi với thịt heo

250,000

SAUTEED SQUID AND PORK BELLY IN KOREAN CHILI 420,000

오삼불고기

Mực và ba chỉ heo xào cay

STEWED PORK BELLY IN MISO FLAVOR

된장 삼겹살 조림

Thịt heo hầm với đậu tương Hàn Quốc

300,000

IN-ROOM DINING MENU

10:30 - 23:00 (Last order 22:30)

For your order please dial | Vui lòng quay số 12

VIETNAMESE COPPER TRAY MEAL | CƠM MÂM ĐỒNG VIỆT NAM

You can pick one dish from each category | Lựa chọn 1 món từ mỗi hạng mục
VND 468,000 net/person (người), minimum 2 persons (dành cho nhóm từ 2 người trở lên)

SALAD

TAY GIANG BANANA BLOSSOM SALAD WITH PORK AND SHRIMPS

Gỏi hoa chuối Tây Giang với thịt heo và tôm

FISH MINT SALAD WITH BEEF CHUNKS

Gỏi rau diếp cá trộn với bắp bò

TAY GIANG VEGETABLE FERN SALAD WITH CHICKEN

Gỏi rau dớn Tây Giang trộn với thịt gà

SOUP

SHRIMP BROTH WITH TAY GIANG LONGEVITY SPINACH

Rau lủi nấu tôm

SWEET AND SOUR FISH BROTH WITH TAY GIANG BANANA FLOWERS

Canh chua cá nấu hoa chuối rừng Tây Giang

PIG'S TROTTER BROTH WITH TAY GIANG DRIED BAMBOO SHOOTS

Canh măng khô Tây Giang nấu móng heo

SIDE DISH

SAUTÉED TAY GIANG VEGETABLE FERN WITH GARLIC

Rau dớn Tây Giang xào tỏi

SAUTÉED TAY GIANG LONGEVITY SPINACH WITH GARLIC

Rau lủi Tây Giang xào tỏi

STEAMED SWEET POTATO LEAVES SERVED WITH DANANG FERMENTED ANCHOVY SAUCE

Rau lang luộc ăn kèm mắm cá cơm Đà Nẵng

STIR-FRIED WILD BITTER MELON WITH EGGS

Khổ qua rừng Tây Giang xào trứng

DESSERT

SWEET SOUP OF THE DAY

Chè ngon mỗi ngày

FRESH FRUIT

Trái cây tươi

STIR - FRIED

STIR-FRIED TONKINESE CREEPER WITH BEEF (SEASONAL)

Bông thiên lý xào thịt bò (Theo mùa)

STIR-FRIED VEGETABLE PICKLES WITH PORK BELLY

Dưa môn xào thịt ba chỉ

STIR-FRIED TAY GIANG BOTTLE GOURD WITH SHRIM

Bầu Tây Giang xào tôm

STIR-FRIED INDIGENOUS PIG WITH PIPER LOLOT AND TAY GIANG WILD PEPPER

Thịt heo mọi xào lá lốt và tiêu rừng Tây Giang

MAIN COURSE

BRAISED PORK BELLY WITH TAY GIANG WILD PEPPER SAUCE

Thịt heo ba chỉ kho tiêu rừng Tây Giang

DEEP FRIED FISH SERVED WITH CHILI GARLIC SAUCE

Cá niên chiên giòn mắm ớt tỏi

FERMENTED FISH SAUCE H'MONG CHICKEN

Gà H'Mông chiên nước mắm nhí Nam Ô

BRAISED MACKEREL WITH IN TAY GIANG TEA LEAVES

Cá thu kho lá chè Tây Giang

TRADITIONAL SLOWLY BRAISED GOBIES IN CLAY POT

Cá bống núi kho tộ



All prices are in Vietnamese Dong, and subject to 5% Service Charge and Prevailing Government Tax

Giá tiền được tính theo Việt Nam đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT

IN-ROOM BEVERAGE MENU

10:30 - 23:00 (Last order 22:30)

For your order please dial | Vui lòng quay số 12

HOUSE WINE | RƯỢU VANG

VND 958,000/bottle (chai) | By the glass: VND 228,000/glass (ly)

WHITE WINE | RƯỢU VANG TRẮNG

VALDIVIESO SAUVIGNON BLANC, CENTRAL VALLEY, CHILE

Fresh and crispy Sauvignon with clear notes of gooseberries and passion fruit.

Lively wine with a pure finish

VIGNETI ROMIO ROMAGNA TREBBIANO, ITALY

Elegantly fruity with floral notes, honeysuckle and lemon zest combining with a grassy hint on the nose. Good minerality and phenolics.

RED WINE | RƯỢU VANG ĐỎ

VALDIVIESO CABERNET SAUVIGNON, CENTRAL VALLEY, CHILE

Medium to full bodied wine with rich berry fruit aromas, black current, vanilla and a touch of cocoa. Smooth finish.

VIGNETI ROMIO ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA, ITALY

Deep crimson red. Ripe black cherries on the nose with a delicious hint of spice. With red berry flavours on the palate and fine tannins, this wine is well balanced with a long finish.

SPARKLING WINE | RƯỢU VANG SỦI

VND 1,078,000/bottle (chai) | By the glass: VND 248,000/glass (ly)

VEUVE AMBAL SPARKLING BRUT, BOURGOGNE, FRANCE

A delicate sparkling wine; fresh and fruity flavours combined with an elegant mouth feel and a clean, crispy finish.

CHAMPAGNE

VND 3,998,000/bottle (chai)

TAITTINGER BRUT RESERVE, CHAMPAGNE

A beautiful combination of freshness, elegance and richness. Fruity and lively with notes of peach, white flowers, vanilla and honey.

MOET ET CHANDON BRUT IMPERIAL, CHAMPAGNE

One of the most famous Champagnes in the world. A Champagne with a refined mousse and great depth

IN-ROOM BEVERAGE MENU

10:30 - 23:00 (Last order 22:30)

For your order please dial | Vui lòng quay số 12

FRESH JUICE | NƯỚC ÉP TRÁI CÂY TƯƠI

Watermelon Juice Nước dưa hấu	VND 98,000
Orange Juice Nước cam	VND 98,000
Mango Juice Nước xoài	VND 98,000
Pineapple Juice Nước dứa	VND 98,000

SOFT DRINKS | NƯỚC NGỌT

Coca Cola	VND 78,000
Coca Cola Light	
Tonic Schweppes	VND 78,000
Soda Schweppes	VND 78,000
Sprite	VND 78,000
Fanta	VND 78,000
Acqua Panna	VND 138,000
San Pellegrino	VND 138,000

COFFEE | CÁC LOẠI CÀ PHÊ

Vietnamese Black Coffee Cà phê đen Việt Nam	VND 98,000
Vietnamese Milk Coffee Cà phê sữa Việt Nam	VND 98,000
Decaffeinated Coffee Cà phê không cafein	VND 98,000
Americano	VND 98,000
Espresso	VND 98,000
Cappuccino	VND 98,000
Latte	VND 98,000

BEER | BIA

Larue/ Tiger	VND 98,000
Heineken	VND 108,000
Corona	VND 198,000

ENJOY ROMANTIC BBQ DINNER ON THE BEACH

BỮA TỐI BBQ LÃNG MẠN TRÊN BIỂN

For your order please dial | Vui lòng quay số (+84) 236 651 9999



DIAMOND PACKAGE

VND 5,040,000++/2 guests | người lớn
VND 10,080,000++/4 guests | người lớn

"Diamond" Package includes luxury BBQ dinner menu,
a bottle of Champagne for two
and 2-hour free flow of beer and soft drinks

Gói "Diamond" gồm thức ăn,
01 chai rượu Champagne cho 2 người
và thỏa thích uống các loại bia và nước ngọt
không giới hạn trong 2 giờ đồng hồ

RUBY PACKAGE

VND 3,360,000++/2 guests | người lớn
VND 6,720,000++/4 guests | người lớn

"Ruby" Package includes BBQ dinner menu
and 2-hour free flow of beer and soft drinks

Gói "Ruby" bao gồm thức ăn
và thỏa thích uống các loại bia và nước ngọt
không giới hạn trong 2 giờ đồng hồ

Reservation 24 hours in advance required
Vui lòng đặt trước để nhà hàng chuẩn bị chu đáo (ít nhất 01 ngày)