



*Authentic  
Cantonese Cuisine*

# SET MENU



**Shang Palace - 17-19-21 Ly Tu Trong Street, District 1, Ho Chi Minh City**  
T: 028 3823 2221 | [www.shangpalace.com.vn](http://www.shangpalace.com.vn) | E: [reservation@shangpalace.com.vn](mailto:reservation@shangpalace.com.vn)



Authentic  
Cantonese Cuisine

## 白銀套餐

# SILVER SET MENU

每位 **VND 850,000++** Per Person  
(最少4位 / Minimum for 4 Persons)

燒味三拼

**Barbecue Combination (3 selections)**

Ba Món Quay Nướng Khai Vị

八寶燉節瓜盅

**Double-Boiled Seafood Soup in Whole Melon**

Canh Bát Bửu Hàm Trái Bí

椒鹽焗明蝦

**Fried Prawn with Garlic and Chili**

Tôm Rang Tỏi Ớt

酥姜蒸龍躉球

**Steamed Giant Grouper Fillet with Golden Ginger  
and Superior Soya Sauce**

Phi Lê Cá Mú Nghệ Hấp gừng và Nước Tương Thượng Hạng

金銀蛋莧菜

**Poached Amaranthus Vegetable with Three Kinds of Egg  
in Superior Stock**

Rau Dền Trầm Kim Ngân

肉崧茄子燜伊麵

**Braised E-Fu Noodle with Eggplant and Minced Pork**

Mì E-fu Xào Cà Tím và Thịt Heo Bằm

香芒凍布甸

**Chilled Mango Pudding**

Pudding Xoài

*All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT*





Authentic  
Cantonese Cuisine

## 黃金套餐

## GOLD SET MENU

每位 **VND 1,150,000++** Per Person  
(最少4位 / Minimum for 4 Persons)

荔茸帶子拌麻辣五寶菜

*Appetizer Combination of Scallop Taro Puff and Marinated Vegetables*

Khai Vị Bánh Khoai Môn Sò Điệp và Rau Cải Ướp Kiểu Tứ Xuyên

紅燒蟹皇翅

*Braised Sharks Fin with Crab Meat and Crab Roe*

Súp Vi Cá Thịt Cua và Gạch Cua Hồng Xíu

黑椒金菇牛柳卷

*Pan-fried Beef Tenderloin Rolls with Enoki Mushroom  
in Black Pepper Sauce*

Thăn Bò Cuộn Nấm Kim Châm Xào Sốt Tiêu Đen

蜜汁焗雪魚

*Grilled Cod Fish Fillet with Glazed Honey Sauce*

Phi Lê Cá Tuyết Nướng Mật Ong

蒜茸炒芥蘭

*Stir-Fried Kai-Lan with Garlic*

Cải Rô Xào Tỏi

XO 醬大頭蝦燜冬粉

*Wok-fried Vermicelli with King Prawn in XO Chili Sauce*

Miến Xào Tôm Càng Sốt Tương XO

楊枝甘露雪糕

*Chilled Cream of Mango with Sago, Pomelo and Vanilla Ice-Cream*

Kem Xoài Trái Cây

*All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT*



Authentic  
Cantonese Cuisine

## 鉑金套餐

# PLATINUM SET MENU

每位 **VND 1,450,000++** Per Person  
(最少4位 / Minimum for 4 Persons)

京式片皮鴨 (鴨鬆二度)  
**Roasted Peking Duck (two courses)**  
Vịt Quay Kiểu Bắc Kinh (Hai Món)

紅燒中鮑翅  
**Braised Shark's Fin with Brown Sauce**  
Vị Cá Hồng Xíu

鮑汁扣花膠干貝  
**Braised Fish Maw with Conpoy**  
Bóng Cá Sốt Sò Điệp Khô

風味家鄉蒸雪魚  
**Steamed Cod Fish Fillet with Mushrooms and Ham in Light Soya Sauce**  
Phi Lê Cá Tuyệt Hấp Nấm, Giăm Bông và Nước Tương Thượng Hạng

蟹肉竹笙扒時蔬  
**Braised Seasonal Vegetables with Crab Meat and Bamboo Pith**  
Rau Mùa, Trúc Sinh Sốt Thịt Cua

芋香雞粒炒飯  
**Fried Rice with Chicken and Taro**  
Cơm Chiên Thịt Gà và Khoai Môn

紅棗馬蹄蓮子露  
**Sweetened Cream of Lotus Seeds, Water Chestnuts and Red Dates**  
Chè Hạt Sen Củ Năng và Táo Đỏ

All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT



*Authentic  
Cantonese Cuisine*

# BANQUET SET MENU 1

**VND 8,500,000++** for 10 persons

脆皮港式燒鴨

***Roasted Duck Hong Kong Style***

Vịt Quay Kiểu Hồng Kông

八寶魚翅羹

***Sharks Fin and Dried Seafood Soup***

Súp Vịt Cá Hải Vịt Bát Bửu

黑椒牛仔骨

***Pan Fried Beef Ribs with Black Pepper Sauce***

Sườn Bê Chiên Sốt Tiêu Đen

清蒸龍躉球

***Steamed Giant Grouper Fillet with Superior Soya Sauce and Spring Onion***

Phi Lê Cá Mú Nghệ Hấp Nước Tương Thượng Hạng

XO 露筍炒帶子

***Sautéed Asparagus with Scallop in XO Chili Sauce***

Măng Tây, Sò Điệp Xào Tương XO

福建炒麵線

***Wok-fried Noodle with Roasted Pork & Prawn in "Hokkien" Style***

Mì Xào Kiểu Phúc Kiến

芋香西米露

***Sweetened Cream of Taro and Sago***

Chè Khoai Môn

*All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT*



Authentic  
Cantonese Cuisine

# BANQUET SET MENU 2

VND 10,500,000++ for 10 persons

燒味三拼

*Barbecue Combination (3 selections)*

Ba Món Quay Nướng Khai Vị

蟲草花螺頭燉翅

*Double Boiled Sharks Fin with Sea Whelk and Cordyceps Flower Soup*

Canh Vi Cá Tiềm Ốc Biển và Bông Đông Trùng Thảo

黃金焗蝦

*Sautéed Prawn with Salted Egg Yolk*

Tôm Hoàng Kim

金銀蒜蒸星斑

*Steamed Live Spotted Grouper with Golden and Fresh Garlic*

Cá Mú Sao Hấp Tỏi

蟹肉蟹黃西蘭花

*Sautéed Broccoli Topped with Crab Meat and Crab Roe*

Bông Cải Xanh Sốt Thịt Cua & Gạch Cua

菜汁海鮮炒飯

*Fried Rice with Seafood and Spinach Puree*

Cơm Chiên Hải Sản Phỉ Thúy

蜜棗燉雙雪

*Double Boiled Pear, Snow Fungus and Honey Dates in Rock Sugar Syrup*

Tuyết Nhĩ Tiềm Lê và Táo Mật

All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT



*Authentic  
Cantonese Cuisine*

# BANQUET SET MENU 3

**VND 12,500,000++** for 10 persons

京式片皮鴨 (鴨鬆二度)  
***Roasted Peking Duck (two courses)***  
Vịt Quay Kiểu Bắc Kinh (Hai Món)

八寶節瓜盅燉中鮑翅  
***Double-Boiled Shark's Fin with Seafood in Whole Melon***  
Vị Cá Hầm Bát Bửu Trái Bí

蝦米干爆軟壳蟹  
***Fried Soft Shell Crab with Dried Shrimp Sauce***  
Cua Lột Chiên Sốt Tương Tôm Khô

酥姜蒸筍殼魚  
***Steamed Marble Goby Fish with Golden Ginger and Soya Sauce***  
Cá Bống Tượng Hấp gừng và Nước Tương

蒜茸炒菜遠  
***Sautéed Vegetables with Garlic***  
Cải Non Hồng Kông Xào Tỏi

XO 醬粉絲蝦  
***Sauteed Prawn and Vermicelli with XO Chili Sauce***  
Miến Tôm Tương XO

楊枝甘露雪糕  
***Chilled Cream of Mango with Sago, Pomelo and Vanilla Ice-Cream***  
Kem Xoài Trái Cây

*All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT*



Authentic  
Cantonese Cuisine

# BANQUET SET MENU 5

**VND 15,500,000++** for 10 persons

燒味三拼

**Barbecue Combination (3 selections)**

Ba Món Quay Nướng Khai Vị

干貝蟹肉翅

**Sharks Fin Soup with Crab Meat and Conpoy**

Súp Vi Cá Thịt Cua và Sò Đẹp Khô

鮑汁海參扣鵝掌

**Braised Sea Cucumber and Goose Web in Abalone Sauce**

Hải Sâm, Chân Ngỗng Om Sốt Bào Ngư

豉油皇焗明蝦

**Baked Prawn with Supreme Soya Sauce**

Tôm Đút Lò với Nước Tương Kiểu Hong Kong

XO醬炒芥蘭

**Stir-fried Kai-lan with XO Chili Sauce**

Cải Rổ Xào Tương XO

港式清蒸星斑

**Steamed Live Spotted Grouper with Soya Sauce and Spring Onion**

Cá Mú Sao Hấp Nước Tương Thượng Hạng

蟹肉雙菇炆伊麵

**Braised E-fu Noodle with Crab Meat and Mushrooms**

Mì E-fu Xào Thịt Cua và Nấm

合桃西米露

**Sweetened Cream of Walnuts and Sago**

Chè Hạt Hồ Đào

*All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT*





Authentic  
Cantonese Cuisine

# BANQUET SET MENU 6

**VND 18,500,000++** for 10 persons

黃金海鮮卷拌佛鉢宮保雞

***Appetizer Combination of Golden Seafood Rolls and Sautéed Spicy Chicken***

Khai Vị Chả Giò Hải Sản Hoàng Kim và Gà Xào Tứ Xuyên

紅燒中鮑翅

***Braised Shark's Fin with Brown Sauce***

Vi Cá Hồng Xíu

鴻運片皮乳豬

***Roasted Suckling Pig***

Heo Sữa Quay

紅燒澳洲8頭鮑玉環柱甫

***Braised Australian 8-Heads Abalone with Conpoy and Melon Rings***

Bào Ngư Úc Om Sò Điệp Khô và Bí Đào

金銀蛋莧菜

***Poached Amaranthus Vegetable with Three Kinds of Egg in Superior Stock***

Rau Dền Trâm Kim Ngân

蜜汁焗銀雪魚

***Baked Cod Fish with Sake and Maggie Sauce***

Cá Tuyết Ngân Đút Lò

鮑汁海味荷葉飯

***Seafood Fried Rice wrapped in Lotus Leaf***

Cơm Chiên Hải Sản Gói Lá Sen

冰糖燉官燕

***Doubled-Boiled Superior Bird's Nest with Rock Sugar***

Yến Tiềm Đường Phèn

*All prices are in VND and subject to 5% Service Charge & VAT*

