

Table number:

Number of guests:


### 四川麻辣燙 | SICHUAN SPICY ASSORTMENT

### 매콤한 쓰촨요리 모듬 | MA LẠT THANG

燙雜錦 	220	燙牛丸 	180
Spicy Combo	<input type="radio"/>	Spicy Beef Balls	<input type="radio"/>
매콤한 콤보		매콤한 비프볼	
Ma Lạt Thang Thập Cẩm		Ma Lạt Thang Bò Viên	
燙鮮魷魚 	240	燙豬大腸 	120
Spicy Squid	<input type="radio"/>	Spicy Pork Intestines	<input type="radio"/>
매콤한 오징어		매콤한 돼지 내장	
Ma Lạt Thang Mực		Ma Lạt Thang Lòng Heo	
燙魚蛋 	120	燙牛柏葉 	120
Spicy Fish Balls	<input type="radio"/>	Spicy Beef Omasum Tripe	<input type="radio"/>
매콤한 어묵		매콤한 소곱창	
Ma Lạt Thang Cá Viên		Ma Lạt Thang Lá Xách Bò	

### 甜點 | DESSERT | 디저트 | TRÁNG MIỆNG



木桶即撞豆腐花 	320
Tofu Pudding	<input type="radio"/>
두부푸딩	
Tàu Phở	

楊枝甘露	160	蛋白杏仁茶	160
Chilled Mango Sago Cream with Pomelo	<input type="radio"/>	Almond Tea with Eggs White	<input type="radio"/>
차가운 망고 포멜로 사고		흰자 아몬드차	
Chè Dương Chi Cam Lộ		Chè Hạnh Nhân Dưỡng Nhan	
棗茸千層糕	160	椰汁紅豆糕	150
Red Dates Cake	<input type="radio"/>	Coconut Red Bean Pudding	<input type="radio"/>
대추 케이크		코코넛 팥 푸딩	
Bánh Táo Đỏ		Pudding Dứa với Đậu Đỏ	
芒果布甸	150	極品流沙包	150
Fresh Mango Pudding	<input type="radio"/>	Steamed Egg Yolk Bun	<input type="radio"/>
신선한 망고 푸딩		리우사빠오(커스타드 빵)	
Pudding Xoài		Bánh Bao Kim Sa	
薑茶芝麻湯丸 	150	自家制擂沙湯丸	150
Sweetened Glutinous Rice Balls with Ginger Soup	<input type="radio"/>	Black Sesame Glutinous Rice Balls with Crushed Peanut	<input type="radio"/>
생강차와 달콤한 찹쌀볼		으깬 땅콩을 뿌린 흑임자 찹쌀볼	
Chè Trôi Nước Nhân Mè với Nước Gừng		Bánh Bao Chi Đậu Phộng Nhân Mè	
千層馬拉糕	150	豆蓉芝麻球	150
Chinese Sponge Cake	<input type="radio"/>	Deep-Fried Sesame Balls	<input type="radio"/>
밀피유		콩겏묵	
Bánh Bò Mã Lai		Bánh Mè Nhân Đậu Đỏ	
杞子桂花糕	150		
Goji Berries Osmanthus Jelly	<input type="radio"/>		
구기자 구이화가오			
Bánh Quế Hoa Kỳ Tử			

所有價目均以VND ,000計算  
 All prices are in ,000 VND  
 모든 가격의 단위는 베트남 천동 ,000 VND입니다  
 Tất cả giá tính bằng ,000 VND

茶價 | Tea charge | 차 추가요금 | Trà phí  
 VND 50,000 / 位 | Person | 인 | Khách

# 三希樓

Sau Xi Lou

川菜 粵菜 點心  
 Sichuan • Cantonese • Dimsum



## 蒸點 | STEAMED | 찜요리 | DIMSUM HẤP



**竹筴腿茸灌湯**  
Pork & Ham Dumpling with  
Bamboo Pith in Superior Broth  
죽순을 곁들인 돼지고기 햄 만두탕  
Bánh Xếp Hải Sản với Trúc Xanh

190  
○

**山菌滑雞蒸飯**  
Steamed Rice with  
Chicken & Wild Mushroom  
치킨과 버섯을 곁들인 밥  
Cơm Gà Hấp Nấm

180  
○

**金湯小籠包**  
Pork Dumpling with  
Spicy Pumpkin Soup  
매콤한 호박수프를 곁들인 돼지고기 만두  
Bánh Bao Thượng Hải với Súp Bí Đỏ Cay

160  
○



**水晶鮮蝦餃**  
Shrimp Dumpling with Bamboo Shoot  
죽순을 넣은 새우만두  
Hà Cào Tôm Tươi

170  
○



**雞湯小籠包**  
Pork Dumpling with Chicken Soup  
치킨수프를 곁들인 돼지고기 만두  
Bánh Bao Thượng Hải với Súp Gà

160  
○

**魚湯鮮竹卷**  
Bean Curd Skin Roll in Fish Soup  
생선국에 두부피 롤  
Phù Trúc Cuộn với Súp Cá

160  
○

**羅定豉汁蒸鳳爪**  
Chicken Feet with Black Bean Sauce  
블랙빈소스로 요리한 닭발  
Chân Gà Hấp Tàu Xì

150  
○



**瑤柱珍珠雞**  
Steamed Glutinous Rice  
with Conpoy in Lotus Leaf  
큰포이를 곁들인 연잎찰밥  
Xôi Gà Lá Sen

140  
○

**黑松露野菌餃**  
Wild Mushroom Dumpling  
with Black Truffle Sauce  
블랙 트러플 소스를 곁들인 버섯 만두  
Cáo Hắc Tùng Lộ Với Nấm

130  
○



**鳳爪排骨蒸飯**  
Steamed Rice with Spare Ribs &  
Chicken Feet  
돼지갈비와 닭발을 곁들인 밥  
Cơm Sườn Non Chân Gà

180  
○

**陳皮鮮竹牛肉球**  
Steamed Beef Ball with  
Tangerine Peel  
귤 껍질을 곁들인 비프볼 찜  
Bò Viên Với Trần Bì

180  
○

**招牌燒賣皇**  
Pork Dumpling  
돼지고기 만두  
Xiu Mai Tôm Thịt

160  
○



**酒香豬潤燒賣**  
Pork Liver Dumpling  
돼지간 만두  
Xiu Mai Gan Heo

160  
○

Table number:

Number of guests:

## 蒸炸點 | FRIED | 튀김요리 | DIMSUM RÁN



**招牌雪影叉燒包**  
Baked BBQ Pork Bun  
구운 차슈바오  
Bánh Bao Tuyết Nhân Xá Xiu

180  
○

**蒜香鮮蝦春卷**  
Spring Roll with Shrimp & Garlic  
새우 마늘 스프링롤  
Chà Giò Tôm Tươi với Tỏi

170  
○

**鮮蝦腐皮卷**  
Bean Curd Roll with Shrimp  
새우 두유피 튀김  
Phù Trúc Cuộn với Tôm Tươi

170  
○

## 布拉腸粉 | STEAMED RICE NOODLE ROLL

### 쌀국수 롤 찜 | BÁNH CUỐN

**春風香脆百花腸粉**  
Rice Sheet Wrapped Spring Roll  
라이스페이퍼로 싼 스프링롤  
Bánh Cuộn Cuộn Chà Giò Chiên

220  
○

**即制叉燒腸粉**  
Rice Noodle Roll with BBQ Pork  
돼지고기 바비큐 쌀국수 롤  
Bánh Cuộn Xá Xiu

160  
○

**軟滑芝麻腸粉**  
Rice Noodle Roll with Sesame  
참깨 쌀국수 롤  
Bánh Cuộn Mè

120  
○

**香煎手打墨魚餅**  
Pan-fried Cuttlefish Cake  
팬에 구운 오징어 전병  
Bánh Mực Chiên Giòn

170  
○

**金珠鹹水角**  
Fried Glutinous Rice Dumpling  
튀김 찹쌀 만두  
Bánh Nếp Chiên Giòn

130  
○

**鮮蝦腸粉**  
Rice Noodle Roll with Shrimp  
새우 쌀국수 롤  
Bánh Cuộn Tôm

220  
○

**巧工鮮豬潤腸粉**  
Rice Noodle Roll with Pork Liver  
돼지간 쌀국수 롤  
Bánh Cuộn Gan Heo

160  
○

## 手工制作川式小點 | HAND MADE SICHUAN FLAVOR

### 홈메이드 쓰촨의 맛 | MÓN ĂN NHỆ KIỂU TỨ XUYÊN

**金湯肥牛烏冬**  
Beef Udon in Spicy Pumpkin Soup  
매콤한 호박 수프 쇠고기 우동  
Mi Udon Bò với Sốt Bí Đỏ Cay

380  
○

**菜肉雲吞**  
Pork & Vegetables Wonton  
돼지고기 야채 완탕  
Hoành Thành Rau với Thịt

220  
○

**紅油水餃**  
Pork Dumpling in Spicy Sauce  
매콤한 돼지고기 만두  
Súi Cào Sốt Dầu Đỏ

220  
○

**紅油抄手**  
Sichuan Wonton in Spicy Sauce  
매콤한 사천식 완탕  
Hoành Thành Sốt Dầu Đỏ

220  
○

**四川擔擔麵**  
Sichuan Dan Dan Noodle  
사천식 탄탄면  
Mi Dan Dan Tứ Xuyên

160  
○

**口水雞絲涼麵**  
Sichuan Style Shredded  
Chicken Noodle  
사천식 잘게 썬 닭국수  
Mi Gà Xé Cay Tứ Xuyên

220  
○

**韭菜水餃**  
Pork & Chive Dumpling  
돼지고기 부추 만두  
Súi Cào Thịt với Hẹ

220  
○

**上湯水餃**  
Pork Dumpling in Chicken Soup  
닭국수 돼지고기 만두국  
Súp Súi Cào Thịt Heo

220  
○

**上湯抄手**  
Sichuan Wonton in Chicken Soup  
닭국수 사천식 완탕  
Súp Hoành Thành Tứ Xuyên

220  
○

**家常酸辣麵**  
Sichuan Style Sour & Spicy Noodle  
사천식 산라면  
Mi Chua Cay Tứ Xuyên

120  
○

所有價目均以 VND ,000 計算

All prices are in ,000 VND

모든 가격의 단위는 베트남 동 1,000 VND입니다

Tất cả giá tính bằng ,000 VND

茶價 | Tea charge | 차 추가요금 | Trà phí  
VND 50,000 / 位 | Person | 인 | Khách