

DANH SÁCH CÁC NHÀ HÀNG SỬ DỤNG GÓI ĐẶC QUYỀN ẨM THỰC

Trân trọng gửi tặng Quý khách trải nghiệm dịch vụ ẩm thực cao cấp tại các nhà hàng sang trọng, nơi những tuyệt tác được chế biến đa phong cách bởi các đầu bếp tài ba.

- Quý khách vui lòng đặt dịch vụ trước **tối thiểu 48 tiếng** và **tối đa 45 ngày** so với thời điểm dự kiến sử dụng dịch vụ để được phục vụ tốt nhất.
- **Trong vòng 24 giờ** kể từ khi đăng ký đặc quyền, Quý khách sẽ nhận được cuộc gọi từ Đối tác UrBox qua số hotline **1800282801** để xác nhận thông tin đặt lịch sử dụng dịch vụ.

Lưu ý:

- Tổng đài miễn phí tiếp nhận cuộc gọi của khách hàng hỗ trợ tư vấn, thay đổi lịch sử dụng dịch vụ: 1800282801 (hoạt động 24/7, bao gồm Lễ, Tết)
- Để đổi/hủy lịch đặt chỗ, Quý khách vui lòng thông báo tới Tổng đài miễn phí của Đối tác UrBox trước **tối thiểu 24 tiếng** và đổi/hủy 1 lần duy nhất trong thời hạn sử dụng quà tặng. Lịch sử dụng mới trong vòng **tối đa 07 ngày** kể từ ngày đổi lịch và nằm trong hạn sử dụng của quà tặng.
- Quà tặng sẽ không được hoàn lại tiền thừa và không có giá trị quy đổi thành tiền mặt. Quý khách vui lòng thanh toán thêm phần chi phí vượt giá trị của quà tặng.
- Quà tặng không áp dụng cùng chương trình khuyến mãi khác.
- Phụ thu có thể được áp dụng khi sử dụng dịch vụ vào ngày Lễ - Tết và các ngày diễn ra sự kiện đặc biệt theo quy định của mỗi nhà hàng (Nếu có); Thực đơn áp dụng các ngày này có thể khác với thực đơn các ngày thường.
- Quà tặng chỉ có giá trị sử dụng một lần. Quà tặng quá hạn sử dụng, trạng thái “Đã sử dụng” không còn giá trị để đặt dịch vụ.
- Khách hàng có trách nhiệm bảo mật thông tin quà tặng sau khi đổi quà. UrBox sẽ không chịu trách nhiệm hoàn trả các quà tặng bị mất hoặc ở trạng thái “Đã sử dụng” sau thời gian quà tặng được xuất ra với bất kì lý do gì.
- Thực đơn có thể thay đổi theo mùa và tình trạng thực phẩm có sẵn tại nhà hàng tại thời điểm khách sử dụng dịch vụ. Nhà hàng đảm bảo thực đơn thay thế có chất lượng và giá trị tương đương.

DIAMOND				
STT	Tỉnh/ Thành phố	Tên nhà hàng	Địa chỉ	Thực đơn
1	Hà Nội	Mammom	Tầng 3-5-6, 23 Phan Đình Phùng, Ba Đình, Hà Nội	Nộm dưa leo vàng đậu Măng Trúc Yên Tử xào

				Bò nướng lá lốt Gỏi sen tôn thịt Heo quay giòn bì Gà H'Mông hấp niêu nửa con Cua xào miến Canh bầu nấu tôm 2 Cơm hấp hạt sen 1 nước suối/pax
2	Hà Nội	Sente	12 P. Liễu Giai, Cống Vị, Ba Đình, Hà Nội 20 P. Nguyễn Quang Bích, Cửa Đông, Hoàn Kiếm, Hà Nội	Gỏi củ hũ dừa, ngó sen, lườn gà nấu chậm Trứng hấp hạt sen Phở gạo lứt tự tráng, ngó sen và rau theo mùa Thịt lợn Iberico nướng giềng mẻ, xốt me ăn kèm bún gạo lứt và các loại rau thơm Cơm gạo lứt cuộn lươn Canh sữa sen, mọc gà củ sen mộc nhĩ, rau theo mùa Chè chuối nướng sữa hạt sen Đồ uống: Nước hạt sen, gạo lứt rang, trân châu hạt sen 2 ly vang trắng
3	Hà Nội	Nhà hàng Palette	136 phường Hàng Trống, Hoàn Kiếm, Hà Nội	<u>MENU A</u> Phở cuốn thịt bò rau thơm <i>KHAI VỊ</i> Gỏi củ hũ dừa bến tre với hải sản <i>SÚP</i> Súp sò điệp chua cay <i>MÓN CHÍNH</i> Lườn vịt áp chảo sốt me <i>TRÁNG MIỆNG</i> Sữa chua hoa quả

				----- <u>MENU B</u> Nem Hà Nội chiên giòn <i>KHAI VỊ</i> Gỏi xoài xanh với lườn vịt quay <i>SÚP</i> Súp hải sản măng tây <i>MÓN CHÍNH</i> Bò kho nam bộ <i>TRÁNG MIỆNG</i> Trái cây tươi theo mùa 1 nước suối/ người
4	Hà Nội	Moo Beef Steak	59A Trần Quốc Toàn, Hoàn Kiếm, Hà Nội	Salad rau tổng hợp với sốt dấm Ý - 1P Tủy bò với gan ngỗng bỏ lò ăn kem với salad và bánh mì đen - 2P Nước soft drink - 2P USDA Choice Chuck eye steak 200gr - 2P Sốt vang đỏ - 1P Sốt nấm truffle - 1P Khoai tây bỏ lò nguyên củ ăn kem sốt kem chua -1P Mì ý phủ phô mai ăn kèm bánh mì nghiền xào tỏi - 1P
5	Hà Nội	Edo	Số 360, Kim Mã, Ba Đình, Hà Nội	Món khai vị theo ngày Salad củ sen chiên giòn Sashimi 5 miếng (cá hồi, cá ngừ, bạch tuộc) Trứng hấp Cá hồi một nắng nướng Cơm rang thập cẩm trứng cá chuồn, miso soup Trái cây theo mùa 1 nước suối/ người

6	Hà Nội	Home Mộc Restaurant (Home Hà Nội)	Số 75 Nguyễn Đình Chiểu, Lê Đại Hành, Hai Bà Trưng, Hà Nội	Gỏi nấm nướng trộn bò tái lăn (nấm 150g, bò file 50) Nem Trái lê hải sản chiên giòn sốt trứng (hải sản 70, lê 100) SÚP Súp gà lá é với nấm giòn hữu cơ (thịt gà 100, nấm 70) MÓN CHÍNH Tôm sú biển quay tiêu với ngô tằm hành (tôm sú 100g, ngô 100) Cá song ủ lá nếp dùng kèm chuối quét dừa (cá song 150g, chuối 100) Má đào heo khìa hạt đặc với bánh phở giòn gạo lứt (Heo 200g, bánh phở 50, gạo 50) TRÁNG MIỆNG Pudding đậu nành dùng kèm sốt mứt dâu Đà Lạt Welcome drink
7	Hà Nội	Cồ Đàm - Michelin Guide	68A Trần Hưng Đạo, Hoàn Kiếm, Hà Nội	Súp Sen Tuyết Gỏi Chiên Đàn Phở Năng Nhân Nem Nấm Toạ Thiên Canh Tả Vọng Đậu Sốt Chân Như Cơm Chiên Tuệ Giác An Trú 1 nước suối
8	Hà Nội	Khuê restaurant	Số 46A, đường Nguyễn Trường Tộ, phường Trúc Bạch, Ba Đình, Hà Nội	Bao gồm 01 chai nước khoáng nhỏ MÓN BÁNH MỠ & BƠ

				Bánh Mỳ Bia Đen · Bơ Vịt Nấu Chậm · Húng Quế MÓN MỞ ĐẦU Tart Hến Non · Xốt Rau Răm · Mướp Hương Viên MÓN KHAI VỊ Xà Lách Romaine · Thịt Xông Khói · Xốt Chanh Sả <i>Hoặc</i> Súp Đậu Hà Lan và Thịt Xông Khói · Kem Chua MÓN CHÍNH Tôm Sú Vua · Mỳ Nhân Gạo ST25 · Bọt Tôm Hùm <i>Hoặc</i> Thăn Ngoại Bò Úc · Xốt Vang Nho · Bông Cải Baby Nướng MÓN TRÁNG MIỆNG Kem Mè Đen · Bánh Bọt Biển Mè Đen · Ni-tơ Gừng
9	Hải Phòng	Harbor	KĐT Vinhomes Imperia, đường Hà Nội, Thượng Lý, Hồng Bàng, TP. Hải Phòng	KHAI VỊ Nộm xoài xanh bò khô SÚP Súp cua măng tây MÓN CHÍNH Tôm sú tươi rang muối Cá song hấp xì dầu nấm hương Bông cải xanh xào với sò điệp và nấm Đông Cô Cơm rang Dương Châu TRÁNG MIỆNG Chè hạt sen long nhãn táo đỏ Bao gồm soft drink cho 2 khách
10	Tp. HCM	Le 17 Bistro	Số 17 Lê Duẩn, Bến Nghé, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh	Thực đơn gồm 3 món phương tây cho 02 khách: <i>SÚP KEM NẤM</i> Nấm Truffle đen, hạt dẻ bào, hạt phỉ

				CÁ CHÈM ÁP CHẢO Khoai tây nghiền vị thì là, cà chua bi, sốt nghêu BÁNH FLAN MỀM Trái cây nhiệt đới, bột kem vị vani, kem vị cà phê 1 chai nước tinh khiết
11	Tp. HCM	Nhà hàng Home Saigon Vietnamese	216/4 Điện Biên Phủ, Quận 3, Tp. Hồ Chí Minh	Súp gà nấm hoa đông trùng hạ thảo Gỏi hoa thiên lý thịt cua Mực phun muối tiêu đỏ Tôm càng xanh sốt Ớt Cá chình nướng truyền thống Bò sốt trái dừa Vịt hấp lá sen sốt tương ngọt Măng tây xào trứng muối Cơm chiên lá quế hải sản Bánh trôi tàu hạnh nhân Welcome drink và 2 nước suối
12	Tp. HCM	Du thuyền Indochina Queen	Bến Bạch Đằng, sông Sài Gòn	MENU 1 - INDO12 Gỏi cổ hủ dừa tôm thịt Súp hải sản Tứ Quý Tôm càng nướng mọi Hào dứt lò phô mai Bò cuộn nấm kim châm sốt tiêu đen Lẩu thái hải sản Tráng miệng 2 nước suối ----- MENU 2 - INDO11 Khai vị 02 món (Càng cua bách hoa + Nem sen hải sản)

				Súp còi sò điệp thịt cua Mực hấp hành gừng Cua lột chiên bơ Bò bít tết + Khoai tây chiên Lẩu tôm chua cay + Bún & rau sống Tráng miệng 2 nước suối
13	Tp. HCM	Du thuyền Hòn Ngọc Viễn Đông	Bến Bạch Đằng, sông Sài Gòn	MENU - Á Chả giò hải sản hòn ngọc viễn đông Gỏi bắp chuối đồng quê Bò Fuji Nhật Beefsteak + khoai tây chiên Gà chiên sốt bơ cay Cơm chiên hòn ngọc viễn đông Tráng miệng 1 nước suối /khách
14	Tp. HCM	Vị Quê Kitchen	110 Sương Nguyệt Ánh, Sài Gòn, Tp. Hồ Chí Minh	Đậu khuôn giòn ôm muối - 1P Súp Vị Quê - 2P Gỏi Vị Quê - 1P Nấm mỡ kho tiêu - 1P Rau củ kho quẹt - 1P Chân nấm la hán sốt Vị Quê - 1P Lẩu Vị Quê - 1P Lipton cam sả - 2P
DIAMOND ELITE				
STT	Tỉnh/ Thành phố	Tên nhà hàng	Địa chỉ	Thực đơn
1	Hà Nội	Hemispheres	K5 Nghi Tàm, phường Xuân Diệu, quận Tây Hồ, Hà Nội	(Gồm 1 đồ uống không cồn)

				GỎI BÒ VÀ LÔNG ĐỎ TRỨNG GÀ NUÔI THẢ Gỏi bò Úc, nấm truffle, hành tím, ớt, nụ bạch hoa, dưa chuột muối, mù tạt vàng, rau cải lông SÚP NẤM Phô-mai tươi Đà Lạt, dầu nấm truffle, hạt mắc ca TÔM HÙM NƯỚNG KIỂU THERMIDOR Rau non Đà Lạt và rau rocket trộn BÁNH SÔ CÔ-LA NÓNG Sốt dâu hầm rượu vang, kem rum & raisin
2	Hà Nội	Edo	Số 360, đường Kim Mã, Ba Đình, Hà Nội	Món khai vị theo ngày Salad trái bơ Sashimi 8 miếng Sò điệp Nhật sốt xì dầu bơ tỏi Cá hồi Na Uy sốt kem nấm Thăn nội bò Mỹ nướng Teppanyaki Rau xào nấm tươi Mì Udon, dưa củ muối Trái cây theo mùa Trà Nhật
3	Hà Nội	Satine	29 Tràng Tiền, Hoàn Kiếm, Hà Nội	<u>MENU ÂU</u> Salad vườn với lườn gà xông khói và sốt giấm rượu Súp tôm hùm với hải sản Cá hồi Nauy áp chảo, sốt hoa nghệ tây ăn kèm với rau non và măng tây Bánh phô mai lạnh 1 ly đồ uống có cồn/khách ----- <u>MENU Á</u> Sa lát rong nho với cá ngừ và sốt mè rang

				Súp măng tây thịt cua Thăn nội bò Úc tẩm ướp sả nướng ăn kèm rau theo mùa và cơm trắng Chè sen long nhãn 1 ly đồ uống/khách
4	Hà Nội	Khuê restaurant	Số 46A, đường Nguyễn Trường Tộ, phường Trúc Bạch, quận Ba Đình, Hà Nội	Bao gồm 02 ly đồ uống có cồn: rượu vang, bia hoặc rượu mạnh và 01 chai nước khoáng MÓN KHAI VỊ ĂN CHUNG Sò điệp Nhật áp chảo với sốt táo bơ nâu SA LÁT Sa lát Măng Tây Trứng Lòng Đào - Phomai Emmental - Jambon Ý - Sốt mù tạt mật ong SÚP Súp Đậu Hà Lan – Vẹm Xanh – Thịt Hun Khói MÓN CHÍNH Cá Chém – Cắn Tây Muối – Khoai Nghiền – Sốt Cà Rì Thái Hoặc Thăn Lưng Bò Angus – Khoai Bỏ Cau – Rau Xanh Xào – Sốt Vang Nho MÓN TRÁNG MIỆNG Bánh Bọt Biển – Kem Cà Phê – Coffee Mascarpone Cream Hoặc Kem tự chọn các vị: xoài hoặc vani
5	Hà Nội	Home Mộc Restaurant (Home Hanoi)	Số 75, đường Nguyễn Đình Chiểu, phường Lê Đại Hành, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội	KHAI VỊ Gỏi tôm buri hồng trộn mực 1 nắng rang tiêu (buri hồng 150g, mực 70) Sò điệp nhật bỏ lò sốt dừa rau răm (2 con, size 9 con/1kg) SÚP Súp kem hạt sen với hoành thánh thịt cua

				(hoành thánh 80g/2 cái, hạt sen 100g) MÓN CHÍNH Tôm hùm Nha Trang sốt hoàng kim Tôm hùm ½ con size 600g, trứng muối 2 trứng Đùi gà nhồi mực đại dương sốt muối é (đùi gà 200g, mực hạ long 70g) Lõi vai bò ủ thảo mộc với rau củ quay bơ (lõi nạc vai 150g rau củ 100g) TRÁNG MIỆNG Bánh cốm truyền thống dùng kèm trà sữa hạt sen ĐỒ UỐNG Signature Mocktails - Lychee Cooler: Nước ép đào, nước ép vải, nước cốt chanh - Blushing Ginger Rose Fizz: Gừng, siro hoa hồng, nước cốt chanh, soda
6	Hà Nội	Ly Club Hanoi	Số 12, đường Lê Phụng Hiểu, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội	Bao gồm : 2 ly rượu vang trắng/ đỏ (Casa Subercaseaux) hoặc 2 ly cocktails (lựa chọn khi đến) ----- <u>MENU 1</u> Súp cua trong trái bí đỏ Gỏi bưởi tôm Sò điệp chiên lê táo Cánh gà chiên nước mắm Cá tuyết hấp xì dầu Rau xào dầu ô liu

				Cơm tám thơm Hải Hậu Kem đốt 3 loại: Trà xanh, chanh leo và gừng ----- MENU 2 Súp cua trong trái bí đỏ Gỏi cổ hũ dừa hải sản Nem tôm chuối Cá tuyết áp chảo & Măng tây Thạch tàu hũ lạnh
7	Hà Nội	Backstage	Số 11, đường Lê Phụng Hiểu, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội	MÓN KHAI VỊ NEM CUỐN CUA LỘT CHIÊN Sốt me, Dầu cua, Tía tô MÓN CHÍNH CÁ CHÌNH HẤP Bí ngòi áp chảo, Hoa bí ngòi nhồi tôm nắm hương, Sốt tương bần, Dầu ngò ta với thì là, Đậu lông nghiền MÓN TRÁNG MIỆNG BÁNH KEM LẠNH SÔ-CÔ-LA TRẮNG & MÈ ĐEN Kem Quả Mọng Đỏ Chua 01 đồ uống không cồn/khách
8	Hà Nội	The Hudson Room	Số 11, đường Lê Phụng Hiểu, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội	MÓN KHAI VỊ LẠNH GỎI CÁ NGỪ CAY Bơ, mùi ta, mè rang, bánh gạo mật mực MÓN CHÍNH THĂN NGOẠI BÒ ANGUS ÚC NƯỚNG Khoai tây nghiền, hành củ tím hầm, măng tây, sốt vang đỏ MÓN TRÁNG MIỆNG BÁNH CUỐN CHIÊN CANNOLI TRUYỀN THỐNG Ý

				Phô-mai Ricotta, sô-cô-la đen, vani, cam nấu chậm, kem vị hạt dẻ cười 01 đồ uống không cồn/khách
9	Hà Nội	Opera O Macanese	Mövenpick Hotel Hanoi Centre, 83A Lý Thường Kiệt, Hà Nội	THỰC ĐƠN 2 NGƯỜI Bao gồm 2 đồ uống (Chọn trong danh mục đồ uống của nhà hàng) Nem bò Wagyu với nấm, tôm khô, khoai môn, hành tây, cà rốt Xíu mại nấm bụng dê ướp với rượu cognac nhồi hải sản và thịt heo băm Xa lát cá ngừ tươi với trứng cút, oliu, dưa chuột, hành tây ăn kèm phồng cá ngừ Súp bào ngư, hải sâm, nấm Đông Trùng và nấm Đông Cô Cá tuyết đen nướng, sốt quả bơ và xúc xích Chouriço Sườn cừu sốt quả anh đào cay Mì tôm kiểu Macao với sốt Balichão Xoài tươi xay nhuyễn cùng nước cốt dừa được rót lên trên châu bọc trong lớp vỏ sô cô la trắng cùng Toffe thượng hạng
10	Hà Nội	Pincho	34C Cao Bá Quát, quận Ba Đình, Hà Nội	KHAI VỊ Salad phomai Burrata, hoa quả tươi và mật ong rừng nấm Truffle Gan ngỗng áp chảo, dưa nướng, sốt salsa xoài Tapas lươn nướng, dầu truffle, bánh mì men chua nhà làm Tapas bò Wagyu khô, sốt aioli, bánh mì tỏi giòn MÓN CHÍNH Khay thịt nhỏ: Thịt heo Iberico và thịt thăn bụng bò Angus, ăn kèm phomai Raclette nóng chảy TRÁNG MIỆNG Bánh socola và kem gelato Ý 01 ly đồ uống không cồn/khách
11	Hà Nội	Salmonoid	32C Cao Bá Quát, quận Ba Đình, Hà Nội	KHAI VỊ Salad phomai Burrata Tartare cá hồi sống trộn bông gạo Gan Ngỗng áp chảo, mút hoa bột giấm

				Hầu sống sốt kem sorbet chanh MÓN CHÍNH Diềm bụng bò Wagyu, mì sợi dẹt sốt béo trứng Cá hồi sò điệp, mì ý sốt kem hồng TRÁNG MIỆNG Bánh socola và kem Ý 01 ly đồ uống không cồn/khách
12	Hà Nội	Ming restaurant	01 Thanh Niên, quận Ba Đình, Hà Nội	KHAI VỊ Sò điệp hấp và bánh bao tôm Ngỗng hun khói xào đựng trong cốc giòn Má bò Áo tằm gia vị cay SÚP Súp hải sản chua cay và bào ngư MÓN CHÍNH Vịt quay Bò xào cần tây, thì là Tôm chiên ớt kiểu Tứ Xuyên Cải chíp sốt sò điệp nấm truffle Rice Cơm rang sốt XO TRÁNG MIỆNG Thạch cao quy linh 1 ly đồ uống/khách
13	Hà Nội	Lộc Ally	9 Cát Linh, phường Quốc Tử Giám, quận Đống Đa, Hà Nội	Các Loại Bánh Mỳ Và Bơ Cồi sò điệp tái, sốt cóc xanh, dầu thì là, cốm chiên Xà lách tôm hùm, kem bơ, xoài, xà lách vườn, rong nho, trứng cá hồi SÚP Súp kem măng tây, phô mai Feta, bánh mì bơ tỏi Kem đá hương chanh

				MÓN CHÍNH Thăn nội bò úc dùng kèm rau củ nướng, măng tây và khoai tây nghiền vị truffle <i>Hoặc</i> Cá hồi nướng chậm, bột giòn thảo mộc, rau củ hữu cơ, măng tây, khoai tây nghiền vị nấm truffle, dùng kèm sốt chanh leo TRÁNG MIỆNG Kem cháy hương cốt dùng kèm chuối ngào đường, trái cây tươi 01 ly rượu vang/khách
14	Hà Nội	Nhà hàng Pallete	136 phường Hàng Trống, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội	KHAI VỊ Salad hoàng đế với tôm rồng SÚP Súp bí ngô kem với và sữa dừa MÓN CHÍNH Cá hồi Na Uy nướng ăn cùng với sốt xoài và bí ngô nghiền, rau củ xào bơ Thăn ngoại bò Mỹ nướng ăn cùng với sốt vang đỏ khoai tây bỏ cau và hành tây caramel TRÁNG MIỆNG Bánh Tiramisu 1 ly rượu house wine/khách
15	Hà Nội	Tanh Tách	Số 3 P. Yết Kiêu, Nguyễn Du, Hai Bà Trưng, Hà Nội	Bánh Gạo Chiên Giòn - Xốt Trứng Tom Yum Bánh Tart Gỏi Sò Điệp Hokkaido Chả Ốc Bulot Pháp Salad Mùa Hè Kiểu Tanh Tách Súp Hoa Lơ Trắng Cá Hồi Nướng Than Hoa - Cà Chua Salsa - Xốt Kem Chanh Thăn Bò Mb5+ - Cà Tím Bỏ Lò - Xốt Mù Tạt Dijon Kem Quả Kim Quất

				Nước Hoa Quả: - Nước ổi - Nước dừa - Nước chanh - Nước chanh leo - Nước cam
16	Hà Nội	Yazawa	42 P. Tầng Bạt Hồ, Phạm Đình Hồ, Hai Bà Trưng, Hà Nội	1 ly đồ uống không cồn/khách Green salad/Wasabi củ cải salad: 1 phần/khách Sushi thịt + Thịt lứt tái 1 viên: 2 lát/khách Lưỡi mỏng: 2 lát/khách Kimchi tổng hợp: 1 phần/khách Steak xúc xắc: 3 miếng/khách 3 loại thịt mỏng ướp tare: 3 lát/ khách Cơm tỏi/Mì gà lạnh: 1 phần/khách Pudding đường đen: 1 phần/khách
17	Hà Nội	New Sake	40-42 Đào Tấn, Phường Cống Vị, Quận Ba Đình Hà Nội	Sashimi tổng hợp – Mỗi loại 2 miếng: Hon Maguro (Cá ngừ Nhật), Sake Toro (Bụng cá hồi), Kampachi (Cá cam Nhật), Komochi (Cá trích) Bacon Salada (Salad thịt hun khói): 1 đĩa Ayu Shio Yaki (Cá đổng trứng nướng muối): 2 phần, 120g/phần Foagura Yaki (Gan ngỗng, bánh mì): 2 phần, 60g gan ngỗng và 40g bánh mì /phần Tráng miệng: Kem Mochi hoặc chè nhãn sen Huế: 2 cốc Đồ uống: 2 đồ uống không cồn hoặc 2 ly bia hoặc 1 bình rượu Sake Quà tặng: 1 bình trà Nhật
18	Hà Nội	Nhà hàng F29 Golden Beef	Khách sạn Dolce by Wyndham Hanoi Golden Lake, B7, Ba Đình, Hà Nội	<u>MENU 1</u> Salad hữu cơ Súp kem nấm Thăn lạng bò nướng

				Hoa quả theo mùa ----- MENU 2 Salad hữu cơ Súp kem bí nghệ Lườn gà nướng Kem nhà làm ĐỒ UỐNG Nước hoa quả Nước cam/ dưa/ táo/ dưa hấu/ chanh/ cà rốt
19	Hải Phòng	Yi Ling Ling	KĐT Vinhomes Imperia, đường Hà Nội, Thượng Lý, Hồng Bàng, TP. Hải Phòng	SOUP Súp bào ngư tiềm gà hoa đông trùng DIMSUM Mix há cảo sò điệp, xíu mại trứng cua, há cảo rau non MÓN CHÍNH Tôm sú tươi chiên sốt Hoàng kim Bò Fuji xào sốt tiêu đen Phú Quốc Miến xào hải sản sốt XO TRÁNG MIỆNG Chè dương chi kim lộ Bao gồm 02 ly Mocktail đặc trưng và trà miễn phí
20	Đà Nẵng	Nami/The Blue	Đường Nguyễn Tất Thành, phường Hòa Hiệp Nam, quận Liên Chiểu, Đà Nẵng	Bánh mì Xà lách cá ngừ đại dương Súp kem măng tây với cua lột Tôm hùm nướng bơ tỏi Thịt cừu đốt lò với khoai tây và rau củ hầm kiểu Pháp Bánh tart chuối với kem sô cô la Trà và cà phê, dùng kèm bánh quy

				1 ly đồ uống không cồn/khách
21	Đà Nẵng	Cá Chuồn Cỏ	Số 99, đường Võ Nguyên Giáp, phường Mỹ An, quận Ngũ Hành Sơn, Đà Nẵng	KHAI VỊ Sa lát hải sản kiểu Premier Bánh thịt cua với sốt tôm hùm MÓN CHÍNH Cá ngừ áp chảo với trái bơ và xa lát cà chua kiểu Mexico Thăn nòng bò nướng với đậu xanh nghiền và cà rốt baby TRÁNG MIỆNG Trái cây tươi Bánh phô mai vị xoài Bao gồm 1 ly rượu vang cho mỗi khách
22	Đà Nẵng	La Rive Gauche	Lô A1 Khu biệt thự Đảo Xanh, phường Hòa Cường Bắc, quận Hải Châu, Đà Nẵng	Bánh mì và các loại bơ Salad đùi vịt nấu chậm với dưa hấu và sốt chanh dây Súp bí đỏ cùng tôm nướng, nước cốt dừa và đậu phộng Thăn ngoại bò Úc nướng dùng kèm rau xà lách và sốt tiêu xanh ĐỒ UỐNG KH chọn 1 trong 2 loại dưới đây: Tini sangiovese cabernet rubicone <i>hoặc</i> tini grecanico terre sicilane
23	Khánh Hòa	Ngon Gallery	Tầng 2, 62 Trần Phú, Phường Lộc Thọ, Thành phố Nha Trang, Khánh Hòa	Buffet hải sản + tôm hùm không giới hạn (5 p.m - 11 p.m) Bao gồm: + Tôm hùm không giới hạn + Đồ uống: nước không cồn (nước ép, trà, cafe,...)
24	TP.HCM	Square One (Park Hyatt Sai Gon Hotel)	2 Công Trường Lam Sơn, phường Bến Nghé, quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	KHAI VỊ CRISPY PORK BELLY Ba rọi chiên giòn, cóc, sả, nướng mắm tắc FISH OF THE DAY Canh chua cá, rau củ MÓN CHÍNH

				SALMON CLAY POT Cá hồi kho tộ, tiêu Phú Quốc , thơm, sốt caramel CHARCOAL GRILLED IBERICO PORK Heo Iberico nướng than, riềng, nghệ, bánh hời lá cẩm, rau mùi TRÁNG MIỆNG COCONUT ICE CREAM LOLLYPOPS Kem dừa, sốt đường thốt nốt 1 nước ngọt/1 khách
25	TP.HCM	The Monkey Gallery Dining	Tầng 3, 91 Mạc Thị Bưởi, Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	Set A+ Omakase 4 món theo chỉ định của bếp trưởng Nhà hàng không cho phép hủy và đổi lịch Nhà hàng chỉ nhận khách từ 10 tuổi trở lên
26	TP.HCM	Du Thuyền Hòn Ngọc Viễn Đông	Số 5 Nguyễn Tất Thành, Quận 4, Tp. Hồ Chí Minh (gần ngay Bến Cảng Nhà Rồng)	Sò điệp nhật áp chảo dùng kèm trứng cá tằm, puree đậu ngọt Súp hải sản dùng kèm măng tây và cà chua cherry Bò Fuji thượng hạng dùng kèm rau củ hữu cơ và sốt nấm Ravioli hải sản dùng kèm kem măng tây và cà chua cherry Chocolate pudding 1 nước suối/pax
27	TP.HCM	Black Vinegar	Số 76, đường Lê Lai, phường Bến Thành, quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	CHINESE SET MENU Gà rút xương chần, sốt Tứ Xuyên Canh tiềm nấm thượng hạng Sườn bò Angus rút xương chiên giòn, muối ớt Thịt heo chua ngọt, sốt giấm đen Đậu tứ quý xào kiểu Tứ Xuyên Cơm chiên hải sản nấm cục thượng hạng Trái cây theo mùa Đồ uống: 02 ly nước ngọt/ nước trái cây/ cocktails/ mocktails/ bia/ rượu vang đỏ/ rượu vang trắng
28	TP.HCM	Viet Kitchen	Số 15, đường Tôn Đức Thắng,	BUFFET HẢI SẢN TỐI THỨ 6 ĐẾN TỐI CN

			phường Bến Nghé, quận 1, Tp. Hồ Chí Minh <i>Quầy Salad</i> Rau tươi, topping và các loại sốt ăn kèm Salad tổng hợp (3 loại và thay đổi theo ngày) <i>Thịt nguội và phô mai</i> Cá hồi, cá basa hun khói, các loại thịt nguội, jambon, gà... <i>Hải sản trên đá</i> Tôm, Tôm sông, Cua, Trai New Zealand, Tôm hùm dùng kèm các loại sốt <i>Hải sản sống trên thuyền gỗ</i> Tôm hùm Nha Trang, tôm, tôm sông, cua, cá hồi <i>Sushi & Cá hồi</i> Cá hồi, Cá ngừ, Thanh cua & hàu tươi, Cuộn California & Maki các loại dùng kèm các loại gia vị và nước sốt <i>Súp</i> 2 loại súp kiểu Á và kiểu Âu <i>Đồ ăn nhẹ / Thực đơn trẻ em</i> 4 món ăn nhẹ thay đổi theo ngày (tôm chiên, chả giò, vịt nướng, sườn heo, cá xào, mực chiên...) <i>Mì</i> Các loại bún, phở, mì xào phong cách Việt Nam, Thái Lan, mì Ý, mì dẹt dùng kèm topping <i>Món nóng phục vụ tại bàn</i> Thịt bò nướng, Đùi cừu, Sườn heo <i>Các món nóng</i> Thịt bò, thịt gà, thịt cừu, cá, hải sản... với các cách chế biến khác nhau, thay đổi theo ngày <i>Món ăn kèm</i> Các loại rau củ, nấm và mì xào, cơm chiên <i>Quầy hải sản</i> Ốc nướng dầu hành lá, ngao hấp sả, Ốc nướng tiêu đen
--	--	--	---

				Đồ uống 01 ly rượu vang/khách Free flow nước ngọt, trà, cà phê và nước ép ----- SET MENU CÁC NGÀY KHÁC TRONG TUẦN KHAI VỊ Thịt heo muối 24 tháng tuổi với dưa lưới Phô mai Parmesan bào, rau arugula, giấm balsamic KHAI VỊ lạnh Cá hồi xông khói Carpaccio kiểu Ý Hành ngâm, củ cải đỏ, thì là, nụ bạch hoa, phô mai Feta, bánh mỳ SOUP Súp kem nấm Đà Lạt Với nấm xào và dầu truffle MÓN CHÍNH Thăn bò Úc nướng với sốt Chimichurri* Rau củ xào bơ và khoai tây TRÁNG MIỆNG Panna Cotta dừa, Sốt dẻo Dâu, kem đá vị phúc bồn tử Bao gồm 1 ly đồ uống không cồn/khách
29	TP.HCM	Kabin	Số 15, đường Tôn Đức Thắng, phường Bến Nghé, quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	Cảo Tôm Hùm + Xiu Mại Trung Hoa Kabin Súp Bắp Thịt Cua Alaska Bò Lúc Lắc Cá Tuyết Na-Uy Chiên Giòn Cháy Tỏi Măng Tây Xào Củ Năng và Bạch Quả Cơm Chiên Sò Điệp, Xốt Cải Pudding Xoài Kiểu Hồng Kông 2 ly trà
30	TP.HCM	Opera	2 Công Trường Lam Sơn, phường	INSALATA PRIMAVERA

			Bến Nghé, quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	Xà lách trộn, củ cải đường, cà chua, dưa chuột, hành tím, sốt nấm xôi, cam cắt lát LASAGNA BOLOGNESE Món lasagna Bolognese truyền thống WAGYU TAGLIATA Thăn bò Wagyu thái lát, rau Arugula, cà chua bi hữu cơ, phô mai Grana Padano GELATO Lựa chọn hai muỗng kem hoặc nước trái cây 2 LY UỐNG THEO LỰA CHỌN CỦA SOMMELIER
31	TP.HCM	Mad Cow	148 Đường Trần Hưng Đạo, phường Nguyễn Cư Trinh, quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	KHAI VỊ (lạnh) Thịt bò Tartare (thăn bò, cá cơm, lòng đỏ trứng, dưa chuột muối) SÚP Súp tôm hùm MÓN CHÍNH Thịt bò AUS, thức ăn ngũ cốc T-bone, 600g (QLD) Gồm 2 món ăn kèm và 2 nước sốt TRÁNG MIỆNG (KH chọn 1 trong các món) Creme Brulée cay với quả mọng Bánh Dulce Leche Lava với kem vani Österberg và lá vàng Kẹo mềm sô cô la ăn kèm với kem vani Trái cây nhiệt đới với kem trái cây 1 ly đồ uống không cồn/khách
32	TP.HCM	Nhà hàng Home Sai Gon Vietnamese	216/4 Điện Biên Phủ, quận 3, Tp. Hồ Chí Minh	Súp sườn non với hoa kim vàng Bào ngư cuộn rong nho Nấm hương phủ tôm cháy Tôm càng xanh sốt me cay Thịt bò xào tiêu đen

				Cá chiên xốt mắm xoài Heo quay om nước dừa tươi Cải bó xôi xào tỏi Cơm chiên hải sản Tàu hũ non dầm sữa chua đá 01 ly đồ uống không cồn/khách
33	TP.HCM	Coco Saigon	Coco Saigon Restaurant, 143 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, quận 3, Tp. Hồ Chí Minh	MÓN ĂN CHƠI: Bánh mì và bơ KHAI VỊ Xà lách búp / Củ thì là / Đùi heo muối giòn Cua Hoàng Đế / Kem bơ / Đá tuyết tiêu hồng Cá hồi nướng / Sốt măng cầu hương chanh / Củ thì là MÓN CHÍNH Ưc vịt lên tuổi 7 ngày / Thơm nướng / sốt vang TRÁNG MIỆNG Bánh crepe / Trái cây nhiệt đới ĐỒ UỐNG 2 ly rượu vang đỏ/vang trắng <i>hoặc</i> 2 nước ép trái cây
34	TP.HCM	Sheraton Saigon	88 Đ. Đồng Khởi, Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	Buffet tối hải sản gồm hơn 100 món Á Âu, đặc biệt còn có tôm hùm, ghe, các loại ốc, sashimi, ... và đồ uống không giới hạn (vang, bia, trà, cafe, nước lọc)
35	TP.HCM Hà Nội	El Gaucho	Số 74/1 Hai Bà Trưng, P. Bến Nghé, Q.1, Tp. Hồ Chí Minh Số 11 Tràng Tiền, Hoàn Kiếm, Hà Nội	MÓN CHÍNH Bò phi lê 3 miếng Lựa chọn 02 món phụ Khoai tây chiên Khoai tây nghiền Mì sợi và phô mai

				Rau cải (Xào/ Hấp) Bông cải xanh (Xào/ Hấp) Bắp ngô luộc Lựa chọn 02 món sốt Nước sốt truyền thống Argentina Sốt tiêu Sốt nấm hoang Sốt BBQ/ Xốt BBQ Cay Sốt Bearnaise Sốt rượu vang đỏ 01 nước ép hoa quả/pax
36	TP.HCM	Lai	Sedona Suites (Cạnh Trung Tâm Sài Gòn), Tầng 28, 92-94 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P. Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	Bánh bao Thượng Hải Cáo sò điệp bích lục Súp vi cá hồng xiu gạch cua Thăn bò thượng hạng với rượu hoa tiêu Đậu hủ nhồi tôm Cơm chiên hải sản kiểu Phúc Kiến Pudding bơ sữa trà lái với bánh mì trứng nướng Đồ uống Nước ép (dưa hấu/cam...) Khách hàng có thể chọn 1 trong 3 loại trái cây
37	TP.HCM	Towa	Sedona Suites (Cạnh Trung Tâm Sài Gòn), Tầng 28, 92-94 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P. Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	Gan cá chày sốt ponzu, sò điệp sốt cay, sứa sốt rong biển Trứng hấp lươn và trứng cá hồi Cá ngừ vây xanh, cá hồi, cá trắng theo mùa, sò đỏ, cá trích ép trứng Bò angus nướng, sốt tiêu đen và xà lách khoai tây Sushi cá ngừ vây xanh, sushi cá hồi, sushi sò điệp nhật, sushi cá theo mùa

				Súp miso cá hồi với rau củ Kem anh đào, kem chanh nhật Đồ uống Nước ép (dưa hấu/cam...)
38	TP.HCM	ROS	ROS Yacht Club, Bach Dang Waterbus Station, 10B Đ. Tôn Đức Thắng, Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	KHAI VỊ Sò điệp Hokkaido ủ táo bẹ, sốt tầm bóp, gạo giòn Salad cua lột, cà chua ngâm mặn xí muối TIẾP THEO Nghêu xào sốt ớt húng quế Bánh xếp hải sản, sốt ớt chưng tương đậu đen lên men MÓN CHÍNH Thăn ngoại bò Úc vân mỡ 4+ nướng than, sốt tiêu lột kiểu ROS Cá tuyết ướp miso, sốt miso vang sủi Lơ xanh baby xào dầu hào TRÁNG MIỆNG Kem cháy lá dừa, kem dừa 1 nước suối/khách
39	TP.HCM	ST25 by Koto	17 Lê Duẩn, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	KHAI VỊ Hàu Hạ Long, sốt cay ST25, rau răm và giấm Thịt mắm ruốc lá trầu Nem rán Má bò Wagyu, sốt cà chua nướng MÓN CHÍNH Cá bóng tượng đuôi vàng (Tía tô dầu giấm, bơ xay nhuyễn, mè đen) Bưởi hồng (Cua biển ngâm, rau thơm, hạt điều, dừa caramen) Gà rán KOTO

				(Nước mắm caramel, sả, ớt, tỏi phi) Tôm hùm dếp (Chảo chiên sốt tiêu xanh, mắc khén, lá cà ri, bơ) Bụng heo giòn (Bánh cuốn tự làm dùng kèm rau diếp và rau thơm, mù tạt tương đen, dưa chua và kim chi táo) Cá chẽm (Rang trong lá chuối với ớt bột nghệ, hành lá và thì là) Cơm ST25 TRÁNG MIỆNG Trái cây (Kem chanh dây, dưa hấu nén, đá xoài) Bánh quế gấu trúc (Kem chanh leo, dưa hấu ép, xoài đá) 01 đồ uống/ pax
40	TP.HCM	Blanc de Blancs	83-85 Nguyễn Huệ, Phường Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	Salad cá hồi Hàu Hạ Long Miến Cua Gà pháp Tráng miệng: Mango cheese/Lava/ Tiramisu 01 đồ uống (Chọn rượu vang hoặc cocktail) x 02 pax
41	TP.HCM	Du Thuyền Saigon Princess 5 sao	Bến Bạch Đằng, Sông Sài Gòn	<u>MENU 1</u> <i>Thực đơn 5 món Thanh Vị</i> Súp Kem Hải Sản Dùng cùng tôm, mực, nhụy hoa nghệ tây và kem béo Salad Gà Caesar Dùng kèm thịt xông khói, bánh mì giòn và phô mai

				Sò Điệp Xốt Kem Nấm Truffle Cùng trứng cá đen Thăn Nồi Bò New Zealand Thượng Hạng Cùng Tôm Sú, đậu nành Nhật, măng tây, cà rốt baby, cà chua bi, bánh khoai tây ngàn lớp đút lò dùng kèm xốt nấm Bánh Phúc Bồn Tử Cà phê hoặc trà Free flow 2 tiếng Bia (Tiger/Saigon Special)/Nước ----- <u>MENU 2</u> <i>Thực đơn 5 món Tinh Hoa</i> Súp Bò Goulash Bò New Zealand hầm cùng nước súp rau củ Salad Hải Sản Cùng tôm, sò điệp và xoài Bò Stroganoff Bò New Zealand hầm nấm và kem béo, dùng cùng khoai tây nghiền Cà Ri Hải Sản Cá hồi, tôm, mực, nước cốt dừa dùng kèm bánh mì Bánh Chocolate Free flow 2 tiếng Bia (Tiger/Saigon Special)/Nước
42	TP.HCM	Vị Quê Kitchen	110 Sương Nguyệt Ánh, P. Sài Gòn,	Đậu khuôn giòn ôm muối - 1P

			Tp. Hồ Chí Minh	Súp Vị Quê - 2P Gỏi Vị Quê - 1P Phở cuốn - 1P Nấm mỡ kho tiêu - 1P Rau củ kho quẹt - 1P Chân nấm la hán sốt Vị Quê - 1P Vườn Quê khè chao đỏ - 1P Lẩu Vị Quê - 1P Lipton cam sả - 2P
43	TP.HCM	Moo Beef Steak	109 Lý Tự Trọng, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	ROCK MELON, PARMHAM SALAD MOZZA CHEESE TOMATO CONFIT, BALSAMIC DRESSING Xà lách dưa lưới dùng với phô mai tươi, cà chua, thịt heo muối và sốt dấm Ý ROASTED PUMKIN SOUP CAJUN PRAWN Súp bí ngô nướng với tôm áp chảo JAPANESE SCALLOP SALTED LEMON, SMOKED PARSNIP PUREE, PONZU PICKLE, WATER CHESTNUT SALMON ROE Sò điệp Nhật áp chảo, chanh muối, củ năng, củ cải vàng nghiền, trứng cá hồi với sốt tương Nhật SEARED SALMON MASHED POTATO VEGETABLES & LEMON CAVIAR SAUCE Cá hồi nướng, khoai tây nghiền, rau củ và sốt chanh trứng cá Or/Hoặc GRILLED USDA CHOICE RIB EYE STEAK Thịt thăn vai bò Mỹ nướng CAKE OF THE DAY

				Bánh theo ngày Một nước ngọt/bia/suối mỗi pax
44	Phú Quốc	Nhà hàng The Peppertree	Đường Trần Hưng Đạo, Phường Dương Đông, Tp. Phú Quốc, Kiên Giang	Bánh cay vệt Vệ sinh nướng bơ tỏi Súp gẹ chanh muối Má bò kho Bánh trứng lá lốt ĐỒ UỐNG ENERGY, CLEANSING AND DETOX - Super Skin - Dưa chuột, Nước dừa, Táo, Bạc hà - Spicy Afternoon: Lê, Táo, Gừng, Mật ong địa phương, Hạt tiêu Phú Quốc - Aloe Vera: Dứa, Lô hội, Táo, Gừng, Mật ong địa phương - Energy: Nước dừa, Chuối, Cần tây, Gừng, Bạc hà - Digest: Húng quế Thái, Dứa, Táo, Gừng, Mật ong địa phương - Detoxifier: Dứa hấu, Sả, Bạc hà

DANH SÁCH CÁC NHÀ HÀNG SỬ DỤNG GÓI ĐẶC QUYỀN THƯỜNG THỨC TRÀ CHIỀU

Trân trọng gửi tặng Quý khách trải nghiệm dịch vụ thường thức trà chiều tại một trong các nhà hàng trong danh sách.

- Quý khách vui lòng đặt dịch vụ trước **tối thiểu 48 tiếng** và **tối đa 45 ngày** so với thời điểm dự kiến sử dụng dịch vụ để được phục vụ tốt nhất.
- Trong vòng 24 giờ kể từ khi đăng ký đặc quyền, Quý khách sẽ nhận được cuộc gọi từ Đối tác UrBox qua số hotline **1800282801** để xác nhận thông tin đặt lịch sử dụng dịch vụ.

Lưu ý:

- Tổng đài miễn phí tiếp nhận cuộc gọi của khách hàng hỗ trợ tư vấn, thay đổi lịch sử dụng dịch vụ: 1800282801 (24/7, bao gồm Lễ, Tết).
- Để đổi/hủy lịch đặt chỗ, Quý khách vui lòng thông báo tới Tổng đài miễn phí của Đối tác UrBox trước tối thiểu 24 tiếng và đổi/hủy 1 lần duy nhất trong thời hạn sử dụng quà tặng. Lịch sử dụng mới trong vòng tối đa 07 ngày kể từ ngày đổi lịch và nằm trong hạn sử dụng của quà tặng.
- Quà tặng sẽ không được hoàn lại tiền thừa và không có giá trị quy đổi thành tiền mặt. Quý khách vui lòng thanh toán thêm phần chi phí vượt giá trị của quà tặng.
- Quà tặng không áp dụng cùng chương trình khuyến mãi khác.
- Phụ thu có thể được áp dụng khi sử dụng dịch vụ vào ngày Lễ - Tết và các ngày diễn ra sự kiện đặc biệt theo quy định của mỗi nhà hàng (Nếu có); Thực đơn áp dụng các ngày này có thể khác với thực đơn các ngày thường.
- Quà tặng chỉ có giá trị sử dụng một lần. Quà tặng quá hạn sử dụng, trạng thái “Đã sử dụng” không còn giá trị để đặt dịch vụ.
- Khách hàng có trách nhiệm bảo mật thông tin quà tặng sau khi đổi quà. UrBox sẽ không chịu trách nhiệm hoàn trả các quà tặng bị mất hoặc ở trạng thái “Đã sử dụng” sau thời gian quà tặng được xuất ra với bất kỳ lý do gì.
- Thực đơn có thể thay đổi theo mùa và tình trạng thực phẩm có sẵn tại nhà hàng tại thời điểm khách sử dụng dịch vụ. Nhà hàng đảm bảo thực đơn thay thế có chất lượng và giá trị tương đương.

DIAMOND				
STT	Tỉnh/ Thành phố	Tên nhà hàng	Địa chỉ	Thực đơn
1	Hà Nội	Sheraton Hanoi Hotel	K5, Nghi Tàm/11 Đ. Xuân Diệu, Quảng An, Tây Hồ, Hà Nội	MÓN MẶN Thăn bò nướng với sốt mayonnaise và mù tạt Há cảo tôm thịt

				Sa lát tôm với sốt rượu thơm Bánh mì kẹp cá ngừ Thịt lợn muối Tây Ban Nha ăn kèm phô mai và hạt dẻ cười MÓN NGỌT Bánh quy Pháp Bánh nướng vị việt quất Bánh pho mát vị dâu Cốc sa lát hoa quả Bánh mềm vị đào và hạt dẻ cười Bánh nướng với mứt quả mọng Trà hoặc cà phê phục vụ cùng bánh quy
2	Hà Nội	Grand Mercure Hanoi Hotel	9 P. Cát Linh, Quốc Tử Giám, Đống Đa, Hà Nội	Set menu thay đổi theo mùa Bao gồm 4 - 5 loại bánh mặn, 6-7 loại bánh ngọt và 2 ly đồ uống/khách Quà tặng đặc biệt: 1 lọ bánh quy
3	Hà Nội	Dolce by Wyndham Hanoi Golden Lake	Tòa B7, Giảng Võ, Ba Đình, Hà Nội	MÓN NGUỘI KHAI VỊ Cá Hồi Ướp Lá Hương Thảo với Bánh Blinis, Kem Chua, Nụ Bạch Hoa và Trứng Cua Bánh Mì Gừng Pháp gan ngỗng sốt dứa và dấm đen MÓN NÓNG Bánh Tortilla Kẹp Thịt Ba Chỉ Quay và Sốt Mayonnaise Kiểu Hàn Quốc Bánh Burger Mini Kẹp Thịt Bò Wagyu và Mứt Hành Tây Bánh Bao Thịt Quay Xá Xíu MÓN NGỌT Bánh Nướng Nhỏ Truyền Thống của Anh Dát Vàng 24K ăn kèm Kem Tươi và Mứt Cam Hoa Quả Tươi Nhiệt Đới Xiên với Sữa Chua Bạc Hà Bánh Macaron Vị Trà Xanh

				Bánh Mousse Vị Chanh Leo Bánh Cupcake Red Velvet Bánh Rán Vòng Nhân Sen
4	Hà Nội	Capella Hanoi Hotel	11 P. Lê Phụng Hiểu, Hoàn Kiếm, Hà Nội	SANDWICHES Bánh Mì Vòng Thịt Bò Và Cá Hồi Ướp Hun Khói, Phô Mai Kem, Trứng Cá Muối Đỏ Hun Khói Bánh Cuộn Gà Tây Nướng Sốt Nam Việt Quất, Rau Chân Vịt Bánh Kẹp Trứng Sốt Mayo và Rau mùi tây SAVOURY COURSE Bánh Kẹp Hoa Cúc Tôm Hùm Boston, Trứng Cá Muối Capella Bánh Crumpet Má Bò Wagyu Hầm, Phô Mai Les Freres Marchand Bánh Tart Bí Ngô, Rau Cải Xoăn và Phô Mai Feta Bánh Tart Cam Quế SCONES Bánh Scone Cổ Điển, Nam Việt Quất Và Hoa Quả Sấy Phục Vụ Kèm Với Các Loại Mứt, Kem Tươi PASTRIES AND CAKES Bánh Su Kem Vỏ Giòn Hạt Phỉ Bánh Macaroon Bạc Hà và Sô-Cô-La Trắng Bánh Opera Đặc Trưng Capella Hanoi Bánh Con Sò Gừng và Hạnh Nhân Bánh Tart Sô-Cô-La và Chi Dẻ Trùng THE GRAND FINALE Bánh Quy Sarah Bernhardt Bánh Quy Hạnh Nhân Cùng Kẹo Mâm Xôi Phủ Sốt Sô-Cô-La Trắng
5	Hà Nội	Pan Pacific Hotel	1 Đ. Thanh Niên, Road, Ba Đình, Hà Nội	MÓN MẶN Bánh mì than với mứt cá hồi & hạt cả Thịt ham cuộn hạt dẻ cười & phô mai trên dưa lưới

				Tôm với táo xanh sốt cocktail Salad quả bơ & bưởi cuộn bánh đa MÓN NGỌT Bánh scone, jam và xốt kem Bánh phô mai chanh dây Bánh vị lá dứa cuộn Bánh kem lớp vị cam Trái cây xiên Bánh hạnh nhân kiểu Pháp
6	Hà Nội	Apricot Hotel	136 P. Hàng Trống, Hàng Trống, Hoàn Kiếm, Hà Nội	Bánh kem Ý Bánh nướng quả óc chó kiểu Anh Bánh kem dâu Bánh kem hoa quả Bánh hạnh nhân Kem cháy Bánh mì trứng kiểu Pháp Phô mai xiên Hoa quả xiên Thạch xoài Cá hồi muối và kem chua kiểu Pháp Tôm rồng với xốt xoài
7	Đà Nẵng	Premier Village Da Nang Resort	99 Võ Nguyên Giáp, Ngũ Hành Sơn, Đà Nẵng	Chọn 1 trong 3 menu: <u>VIETNAMESE</u> Hoành thánh tôm Bánh xèo hải sản cuộn Bánh xu xê Bánh ít lá gai Bánh đậu xanh nướng

				----- <u>INTERNATIONAL</u> Bánh mì tròn kẹp cá hồi xông khói Nem hải sản Bánh mì men chua và đuôi heo muối Bánh socola các loại hạt Bánh tart trái cây Bánh macaroon ----- <u>HEALTHY</u> Nem cuốn tôm tươi Bánh kẹp cá ngừ Bánh cuộn gà nướng Kem nẫu vị xoài Bánh dâu tây Bánh macaron vị bạc hà ----- <u>ĐỒ UỐNG</u> Chọn 1 loại trà: Pure Chamomile flower tea Trà hoa cúc/ Green tea with jasmine flower Trà xanh hoa nhài/ English breakfast Trà kiểu Anh/ Earl grey tea Trà bá tước/ Pure Peppermint leaves Trà bạc hà Choose 1 – 2 types of coffee (1 glass per guest)/ (Mỗi khách một ly) Black Vietnamese Coffee Cà phê đen Vietnamese/ coffee with milk Cà phê sữa/ Bạc siu Bạc sữa/ Espresso Cappuccino/ Americano/ Latte
8	Đà Nẵng	Mikazuki Đà Nẵng	Khu du lịch Xuân Thiều, Đ. Nguyễn Tất Thành, P. Hòa Hiệp Nam, Q. Liên Chiểu, Đà Nẵng	2x Chocolate mousse Upscale Fruits tarts Tiramisu Glazing mirror cake Berry Pana cotta

				Assorted cakes of the day Tortillas Salmon roulade w/lumpfish roe VN mini baguette Pastry tray Scone with Jam and cream Fruit salad Chọn một trong các loại đồ uống: Trà hoặc Cà phê
9	Khánh Hòa	Ambassador Club Nha Trang	Đường Nguyễn Cơ Thạch, Vĩnh Hải, Nha Trang, Khánh Hòa	WESTERN TASTE Thường thức tiệc trà với hương vị phương Tây Bánh quy kẹp kem phô mai Xiên ô liu với xúc xích Bánh mì phủ tôm trộn trái bơ Bánh tráng đốt rượu cam vị bơ Trái cây theo mùa Bánh gatô vị sôcôla Lựa chọn hương vị trà Oolong Đà Lạt hay cà phê Cao Nguyên Nước thanh nhiệt ủ thảo mộc
10	TP.HCM	Sheraton Saigon Hotel & Towers	88 Đồng Khởi, Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	<u>Set trà chiều và trà/ cafe không giới hạn</u> BÁNH MÌ KẸP Bánh mì vòng với phô mai nữ hoàng sốt lá húng quế tây, cà chua sấy Tôm hùm sốt cocktail bánh mì mềm Sandwich cuộn gan ngỗng, trái sung và mứt Bánh mì muối phết mayo hạt mù tạt, dưa chuột muối, thịt bò nướng BÁNH Bánh trứng nướng thịt ba chỉ nấm truffle BÁNH NƯỚNG Bánh ngô phô mai kem mứt dâu TRÁNG MIỆNG

				Bánh quy mềm vị cam mật ong Bánh sô cô la phô mai cà phê Bánh tart dâu Kem sữa tươi nướng đốt đường vị cà phê Đắc Lắc PASS ROUND Sô cô la các loại chọn lọc
11	TP.HCM	Sofitel Saigon Plaza	17 Lê Duẩn, Bến Nghé, Tp. Hồ Chí Minh	- Gói Hi-tea bao gồm 12 viên canape + 1 trà hoặc cà phê cho mỗi khách (Le 17 Bistro)
12	TP.HCM	Renaissance Saigon	Số 15, đường Tôn Đức Thắng, phường Bến Nghé, quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	Trà miễn phí + 01 ly vang sủi BÁNH NGỌT Bánh Tiramisu Bánh Tart Vị Xoài Bánh Mousse Thơm, Dừa Bánh Mousse Chanh, Hạt Phỉ Bánh Su Kem Quả Mọng Bánh Scone với Mứt Dâu BÁNH MẶN Bánh Mì Kẹp Sò Điệp Nướng, Bơ, Phô Mai Feta Bánh Su Cà Chua, Phô Mai Mozzarella Bánh Kẹp Tôm Nướng Bánh Kẹp Thịt Nguội Kiểu Ý