

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 **02477792088** 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 giờ** 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	KHAI VỊ Gỏi Nấm Nướng Trộn Bò Tái Lăn

				Nem Trái Lê Hải Sản Chiên Giòn Sốt Trứng SÚP Súp Gà Lá É Với Nấm Giòn Hữu Cơ MÓN CHÍNH Tôm Sú Biển Quay Tiêu Với Ngô Tầm Hành Bò Mỹ Nướng Mỡ Chài Ăn Kèm Bánh Hỏi Rau Thơm TRÁNG MIỆNG Bánh Crepe Chuối Kem Dừa 1 đồ uống không cồn
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 trắng, ngó sen và rau theo mùa Thịt lợn Iberico nướng giềng mỡ, sốt me ăn kèm bún gạo lứt và các loại rau thơm Cơm gạo lứt cuộn lươn Canh sữa sen, mọc gà củ sen mọc 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 bên 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 Toản, Hoàn Kiếm, Hà Nội	Soft drink * 2 Súp nấm kem tươi * 2 Salad rong biển với trái bơ và sốt mè * 1 Tuỷ bò với gan ngỗng bỏ lò ăn kèm * 1 Chuck eyes 200gr * 2 (2 Sốt đi kèm và độ chín nhân viên sẽ hỏi khách sau) Mì ý sốt kem và thịt xông khói *1 Khoai tây chiên *1
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 ú lá nếp dùng kèm chuối quét dừa (cá song 150g, chuối 100) Má đào heo khìa hạt dẻ 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	Cỏ 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,	Bao gồm 01 chai nước khoáng nhỏ

			phường Trúc Bạch, Ba Đình, Hà Nội	MÓN BÁNH MỠ & BƠ Bánh Mỡ 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	Hà Nội	Pincho	34C Cao Bá Quát, Quận Ba Đình, Hà Nội	BREAD & BUTTER Khay bánh mì khai vị SALAD Salad hoa quả theo mùa, thịt đùi lợn muối và đậu phộng ngào đường KHAI VỊ Nấm nướng, dầu nấm truffle, xốt Aioli, lá tía tô và bánh mì tỏi giòn Lươn nướng, dầu nấm truffle, gan ngỗng muối, bánh đa Tôm sống trộn, bánh phồng tôm, ớt sừng xanh MÓN CHÍNH Cá hồi áp chảo, bột khoai tây và xốt tỏi húng tây Thịt bò Wagyu thái lát khô, cơm Nhật, ngỗng tỏi và trứng cút MÓN TRÁNG MIỆNG Kem nướng đường vị hạt sen Pudding bánh mì, kem rựu mơ ĐỒ UỐNG

				Mocktails / Nước ép trái cây tươi / Nước ngọt
10	Hà Nội	Nhà hàng May Mắn	Tầng 1, tầng 2, khách sạn Fortuna Hotel, 6B Láng Hạ, Thành Công, Hà Nội	Cảo đặc biệt trong súp vảy cá Há cảo Xíu mại tôm tươi với gạch cua Cảo nắm tôm tươi Chân gà hấp tàu xì Sườn lợn hấp tàu xì Bánh bao kim sa Bánh cuốn tôm rế Cảo bò xay Nem rán thịt gà Cảo rán nhân rau hẹ Rau theo mùa xào Phở Xào Bò Bánh trứng nướng Chè long nhãn Beverage Chinese tea
11	Hà Nội	Tiffin Coffee Lounge	Tầng 1, tầng 2, khách sạn Fortuna Hotel, 6B Láng Hạ, Thành Công, Hà Nội	Súp thịt cua với nấm kim Cá hồi bỏ lò sốt chanh leo Sườn lợn sốt cà phê Cơm rang hải sản Chè hạnh nhân long nhãn Đồ uống: nước ngọt Pepsi / 7up/ Soda/ Tonic
12	Hà Nội	Lạc Lost and chill	54 Đỗ Quang, Cầu Giấy, Hà Nội	KHAI VỊ Bánh mì sourdough, Bơ "LẠC" Tây Bắc Salad rau mùa hè. Cá hồi xông khói, Xốt dầu dấm Ý Gỏi tôm, Cá hồi, Xốt cay MÓN CHÍNH Mực nguyên con, Rau củ, Pesto Lưỡi bò nấu chậm, Quả vả muối

				Canh bò, Khế Cơm nếp, Thịt, Mỡ hành TRÁNG MIỆNG "Kem kí" chuối tươi, Cốt dừa, Lạc rang, Xốt đường cháy, Khoai lang mật nướng, Kem rượu mơ ĐỒ UỐNG Nước chanh/Nước dừa hấu/Nước cam
13	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
14	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: SÚP KEM NẤM Nấm Truffle đen, hạt dẻ bào, hạt phi CÁ CHẾM ÁP CHẢO Khoai tây nghiền vị thì là, cà chua bi, xốt nghêu BÁNH FLAN MỀM Trái cây nhiệt đới, bột kem vị vani, kem vị cà phê 1 chai nước tinh khiết
15	Tp. HCM	Nhà hàng Home Saigon	216/4 Điện Biên Phủ, Quận 3, Tp. Hồ Chí Minh	Súp gà nấm hoa đông trùng hạ thảo

		Vietnamese		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
16	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
17	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
18	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
19	TP.HCM	Nhà hàng Đông Dương	26 Trương Định, Phường Võ Thị Sáu, Quận 3, Tp. Hồ Chí Minh	Gỏi Cuốn Lườn Vịt Hun Khói Bánh Khọt Hải Sản Xôi Ngô Cua Bún Chả Hà Nội Chè Củ Năng 2 nước mơ ngâm
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 LÒNG 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	Khuê restaurant	Số 46A, đường Nguyễn Trường Tộ, phường Trúc Bạch, quận Ba Đình, Hà Nội	Bao gồm 02 ly đồ uống: rượu vang, bia hoặc nước hoa quả và 01 chai nước khoáng MÓN BÁNH MỠ & BƠ Bánh Mỳ Chua Focaccia · Bơ Lươn MÓN MỞ ĐẦU Xà Lách Romaine · Cá Hồi Xông Khói · Xốt Chanh Sả MÓN KHAI VỊ Mỳ Ramen Cua · Xốt Gạch Cua · Nhum Biển Nướng CHỌN 01 MÓN CHÍNH Bạch Tuộc Nha Trang Nướng Than · Xốt Tom Kha · Khoai Tây Nghiền <i>Hoặc</i>

				Thăn Ngoại Bò Úc · Xốt Vang Nho · Bông Cải Baby Nướng MÓN TRẮNG MIỆNG Kem Me · Bọt Dừa Bến Tre · Hạt Đác
4	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) TRẮNG 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
5	Hà Nội	Ly Club Hanoi	Số 12, đường Lê Phụng Hiểu, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội	<u>MENU 1:</u> Súp bò câu trái dừa

				Gỏi xoài, táo, vải, tôm nhí, sốt măng cầu Nem cua nhí kiểu LÝ Bắp bò Mỹ nướng tiêu Tôm sú biển chiên sốt me và xôi hoa đậu biếc Thạch tàu hũ lạnh kiểu LÝ ĐỒ UỐNG 02 ly rượu vang trắng/đỏ hoặc 2 ly cocktails (lựa chọn khi đến)/ 02 khách ----- MENU 2: Súp cua trong trái bí đỏ Gỏi xoài, táo, vải, tôm nhí, sốt măng cầu Nem tôm chuối Cá hồi nướng lá chuối sốt chanh leo Bánh kem cà rốt ĐỒ UỐNG 2 ly rượu vang trắng/ đỏ hoặc 2 ly cocktails (lựa chọn khi đến)/ 02 khách
6	Hà Nội	Backstage	Số 11, đường Lê Phụng Hiểu, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội	MÓN KHAI VỊ <i>SALAD CÀ CHUA HỮU CƠ</i> Cà Chua Nhiều Loại, Mứt Cà Chua, Nước Dùng Trong, Lá Sen Cạn, Dầu Lá Húng MÓN CHÍNH <i>ỨC VỊT XÔNG KHÓI & NẤM RỪNG BỎ LÒ</i> Nấm Cuộn Bỏ Lò, Hạt Sen Nghiền, Xôi Ống Tre, Gan Ngỗng Mềm, Nước Xốt Dâu Tằm MÓN TRÁNG MIỆNG <i>THẠCH DỪA NHỤY HOA NGHỆ TÂY</i> Thạch Dừa Tươi Hương Nhụy Hoa Nghệ Tây, Xốt Kem Mật Hoa Dừa, Hạt Trân Châu Caramel, Dừa Sấy Giòn 1 nước ngọt
7	Hà Nội	The Hudson Room	Số 11, đường Lê Phụng Hiểu, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội	MÓN KHAI VỊ <i>PATÉ GAN NGỔNG</i>

				Mứt Me, Bánh Mì Mật Ong, Rượu Madeira MÓN CHÍNH <i>CÁ VƯỢC CHILE NƯỚNG KIỂU SAIKYOYAKI</i> Miso Trắng, Cải thìa Non Nướng, Xốt Xì Dầu Cam Gừng MÓN TRÁNG MIỆNG <i>BÁNH PHÔ MAI IRELAND</i> Sô-Cô-La Đen, Hạt Hồ Đào, Bánh Quy Graham Vụn
8	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, xốt quả bơ và xúc xích Chouriço Sườn cừu xốt quả anh đào cay Mì tôm kiểu Macao với xốt Balichão Xoài tươi xay nhuyễn cùng nước cốt dừa được rót lên trên châu bọc trong lớp vỏ sô cô la trắng cùng Toffeeshots
9	Hà Nội	Pincho	34C Cao Bá Quát, quận Ba Đình, Hà Nội	SALAD BREAD & BUTTER Khay bánh mì khai vị Truffle phô mai Burrata, hoa quả theo mùa, mật ong, hoa bột giấm, giấm Ý KHAI VỊ Lươn nướng, dầu xông khói và bánh mì men chua tự nhiên Bạch tuộc nướng, xúc xích cay, khoai tây và xốt Hollandaise Tacos tôm bánh đa, quả bơ và xốt tomyum Bánh mì men chua, thịt đùi heo muối, cà chua sấy và xốt Hollandaise

				MÓN CHÍNH Khay 2 loại thịt (160gr thịt lợn đen Iberico & 250gr thịt bò Angus) MÓN TRÁNG MIỆNG Pudding bánh mì, kem rượu mơ Kem nướng đường vị hạt sen ĐỒ UỐNG Mocktails / Nước ép trái cây tươi / Nước ngọt
10	Hà Nội	Salmonoid	32C Cao Bá Quát, quận Ba Đình, Hà Nội	KHAI VỊ Salad phomai Burrata Tartare cá hồi sống trộn bỏng gạo Gan ngỗng áp chảo, mứt hoa bột giấm Hàu sống sốt kem sorbet chanh MÓN CHÍNH Wagyu flank ăn kèm khoai môn nghiền, nấm mỡ và sốt Chorizo Cá hồi và bò bít tết Angus, khoai tây nghiền húng tây, sốt tiêu đen TRÁNG MIỆNG Bánh socola và kem Ý 01 ly đồ uống không cồn/khách
11	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 đưng trong cốc giòn Má bò Áo tẩm 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
12	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 cốm dùng kèm chuối ngào đường, trái cây tươi 01 ly rượu vang/khách
13	Hà Nội	Nhà hàng Pallette	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
14	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: Ổi/ Dừa/ Chanh/ Chanh leo/ Cam
15	Hà Nội	Yazawa	42 P. Tăng Bạt Hổ, Phạm Đình Hổ, Hai Bà Trưng, Hà Nội	1 ly đồ uống không cồn/khách Green salad/Wasabi củ cải salad: 1 phần/khách Sushi thịt + Thịt luộc 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
16	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
17	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 lưng bò nướng Hoa quả theo mùa ----- <u>MENU 2</u> 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
18	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, xiu 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
19	Đà Nẵng	Nami/The Blue	Đường Nguyễn Tất Thành, phường	Bánh mì

			Hòa Hiệp Nam, quận Liên Chiểu, Đà Nẵng	Xà lách cá ngừ đại dương Súp kem măng tây với cua lột Tôm hùm nướng bơ tỏi Thịt cừu đút 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
20	Đà Nẵng	Cá Chuồn Cồ	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 nỏn 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
21	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
22	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,..)

23	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 Ba rọi chiên giòn, cóc, sả, nướng mắm tắc Canh chua cá, rau củ MÓN CHÍNH Cá hồi kho tộ, tiêu Phú Quốc, thơm, sốt caramel Heo Iberico nướng than, riềng, nghệ, bánh hời lá cẩm, rau mùi TRÁNG MIỆNG Kem dừa, sốt đường thốt nốt 1 nước ngọt/1 khách
24	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
25	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
26	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

27	TP.HCM	Viet Kitchen	Số 15, đường Tôn Đức Thắng, phường Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	BUFFET HẢI SẢN TỐI THỨ 6 & THỨ 7 <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
28	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

29	TP.HCM	Opera	2 Công Trường Lam Sơn, phường Bến Nghé, quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	INSALATA PRIMAVERA Xà lách trộn, củ cải đường, cà chua, dưa chuột, hành tím, sốt mâm 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
30	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 sốt 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
31	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

				Ước vệt 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 hoặc 2 nước ép trái cây
32	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)
33	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

34	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 Cảo sò điệp bích lục Súp vi cá hồng xiu gạch cua Thăn bò thượng hạng với rượu hoa tiêu Đậu hũ nhồi tôm Cơm chiên hải sản kiểu Phúc Kiến Pudding bơ sữa trà lài với bánh mề trứng nướng Đồ uống Nước ép (dưa hấu/cam...) Khách hàng có thể chọn 1 trong 3 loại trái cây
35	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...)
36	TP.HCM	ROS	ROS Yacht Club, Bach Dang Waterbus Station, 10B 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 xép hải sản, sốt ớt chưng tương đậu đen lên men MÓN CHÍNH Thăn ngoại bò Úc vân mỡ 4+ nướng than, sốt tiêu lốt 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
37	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 mồm 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 mắt 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 chẻm (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
38	TP.HCM	Blanc de Blancs	83-85 Nguyễn Huệ, Phường Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	HÀU NHẬT HYOGO Thạch thanh yên, bột giấm hồng XÀ LÁCH CÁ HỒI Bưởi hồng, bó xôi, sốt tiêu hồng MÌ Ý SỐT GẠCH CUA Mì Ý dẹt, thịt cua, trứng cá hồi, sốt gạch cua ỨNG VỊT Ủ KHÔ NƯỚNG Khoai tây nghiền, cà rốt, bông cải xanh baby, quýt, sốt cam TRÁNG MIỆNG <i>BÁNH KEM CHÁY HƯƠNG SẢ</i> Trái anh đào hoặc <i>KEM (2 VIÊN)</i> Vani, trà xanh, tiêu Phú Quốc, rum & nho khô hoặc <i>BÁNH PHÔ-MAI NƯỚNG XỨ BASQUE</i> Kem vani ĐỒ UỐNG Chọn 01 đồ uống (cocktail/ bubbles/rượu)/ 02 khách
39	TP.HCM	Du Thuyền Saigon Princess 5 sao	Bến Bạch Đằng, Sông Sài Gòn	<u>MENU 1</u> Thực đơn 5 món Thanh Vị 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
--	--	--	--	--

40	TP.HCM	Moo Beef Steak	109 Lý Tự Trọng, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	Xà lách dưa lưới dùng với phô mai tươi, cà chua, thịt heo muối và sốt dấm Ý Súp bí ngô nướng với tôm áp chảo Sò điệp Nhật áp chảo, chanh muối, củ năng, củ cải vàng nghiền, trứng cá hồi với sốt tương Nhật Cá hồi nướng, khoai tây nghiền, rau củ và sốt chanh trứng cá <i>Hoặc</i> Thịt thăn vai bò Mỹ nướng Bánh theo ngày Một nước ngọt/bia/suối mỗi pax
41	TP.HCM	Nhà hàng Đông Dương	26 Trương Định, Phường Võ Thị Sáu, Quận 3, Tp. Hồ Chí Minh	Súp Chua Cay Hải Sản Trong Trái Dừa Sò Điệp Chiên Lê Táo Gỏi Su Hào Cá Tầm Vịt Bầm Xúc Cơm Cháy Bò Nướng Lá Lốp Cua Lột Chiên Trứng Muối Cơm Chiên Cua Ngọc Bích Chè Nhãn Hạt Sen 2 nước sấu ngâm
42	TP.HCM	Nhà hàng Li Bai	Tầng 2, khách sạn Sheraton SaiGon, 88 Đồng Khởi, Phường Sài Gòn, Tp. Hồ Chí Minh	Bao gồm 2 ly nước trái cây hoặc nước ngọt Súp bong bóng cá hải sản Sụn gà rang muối ớt Tôm càng rang xì dầu và tỏi Cá tuyết chiên xốt giấm đen Rau Đà Lạt xào xốt thịt cua Cơm chiên thịt gà Cơm chiên Dương Châu Trái cây tươi
43	Phú Quốc	Nhà hàng The Peppertree	Đường Trần Hưng Đạo, Phường Dương Đông, Tp. Phú Quốc, Kiên Giang	Bánh cay vịt Vẹm 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: Dưa 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 **02477792088** 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	<u>SL Khách: 04</u> 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	<u>SL Khách: 04</u> 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	<u>SL Khách: 04</u> 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 Nho 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	<u>SL Khách: 02</u> 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	<u>SL Khách: 04</u> MÓN MẶN Bánh mì than với mút 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 cuốn bánh đa MÓN NGỌT Bánh scone, jam và sốt 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	<u>SL Khách: 04</u> 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 sốt xoài
7	Đà Nẵng	Premier Village Da Nang Resort	99 Võ Nguyên Giáp, Ngũ Hành Sơn, Đà Nẵng	<u>SL Khách: 04</u> Chọn 1 trong 3 menu:

				<u>VIETNAMESE</u> Hoành thánh tôm Bánh xèo hải sản cuốn 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 xỉu/ 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	<u>SL Khách: 04</u> 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	<u>SL Khách: 04</u> 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>SL Khách: 02</u> <u>Set trà chiều và trà/ cafe không giới hạn</u> <u>BÁNH MÌ KẸP</u>

				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	<u>SL Khách: 04</u> - 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	<u>SL Khách: 04</u> 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
--	--	--	--	--