



**SAN'S
RESTAURANT**



CONNECT TO US!

Scan code with your phone's camera



TO OPEN THE STORY OF LUCIEN

NETWORK ID
LUCIEN HANOI HOTEL

PASSWORD
sanhotel



STEAK

PREMIUM SECTION



various choices of beef

100% imported
premium quality
certificated

PREMIUM WAGYU BEEF MS9+

How to breed

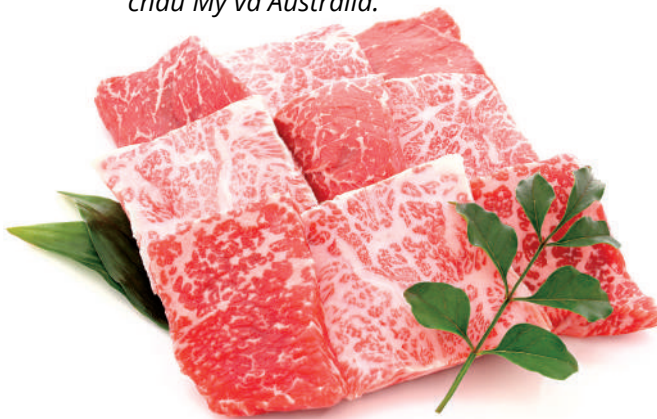
Wagyu L GROW cows are raised with strict standards, cows selected for grazing on the farm are cows under 24 months old, returning to Sandalwood farm, cows are grazed in a fresh natural environment, minimizing the minimum. much stress for the cows. The beef breed is also carefully selected, fed with high quality grains, the number of days of grain feeding over 360 days has created meat fibers with perfect fat veins, tender meat. Lotte International is also known as a fresh meat production company and distributes in many countries in Asia, America and Australia.

Bò Wagyu L GROW được nuôi dưỡng với tiêu chuẩn ngặt nghèo, bò được chọn để chăn thả trên trang trại là bò dưới 24 tháng tuổi, về với trang trại Sandalwood, bò được chăn thả trong môi trường tự nhiên trong lành, giảm thiểu tối đa những căng thẳng cho các chú bò. Giống bò cũng được chọn lọc kỹ lưỡng, được cho ăn các hạt ngũ cốc chất lượng cao, số ngày cho ăn ngũ cốc trên 360 ngày đã tạo ra những thớ thịt với các vân mỡ hoàn hảo, vị thịt mềm ngọt. Lotte International cũng được biết đến là công ty sản xuất thịt tươi và phân bố trên nhiều quốc gia ở châu Á, châu Mỹ và Australia.



The origin

Brand: L GROW WAGYU belongs to Lotte International company
Farm: Sandalwood, Australia
Nhãn hiệu: L GROW WAGYU thuộc công ty Lotte International
Trang trại: Sandalwood, Úc



1/ Wagyu Cube Roll

Đầu Thăn Ngoại Wagyu

200g

1,459

250g

1,699



2/ Wagyu Striploin

Thăn Ngoại Wagyu

200g

1,559

250g

1,899



3/ Wagyu Tenderloin

Thăn Nội Wagyu

200g

1,599

250g

1,999



The Sauce

Sốt ăn kèm



Blue Cheese Sauce
Sốt Phô Mai



Mushroom Sauce
Sốt Nấm



Red Wine Sauce
Sốt Vang Đỏ



Black Pepper Sauce
Sốt Tiêu Đen



BLACK ANGUS

150-Day Grain Fed Beef Teys MB3+

The Black Angus beef breed is known for its finest quality, the regular striation is the distinguishing feature – what makes the meat fragrant, tender, and melt-in-your-mouth. Top quality grass-fed Black Angus cattle are raised in eastern Australia. Black Angus premium beef is certified to be raised and cared for on the lush grasslands of southern Victoria, Given the varying weather conditions across eastern Australia, finding some pastures can suffice. Conditions and high quality are very favorable for breeding.

Giống bò Black Angus được biết đến với chất lượng tốt nhất, vân mỡ đều đặn là điểm khác biệt nổi bật – thứ khiến thịt thơm, mềm ngọt, ngậy tan trong miệng. Bò Black Angus ăn cỏ với chất lượng hàng đầu được nuôi nhiều tại miền đông nước Úc. Thịt bò hảo hạng Black Angus được chứng nhận là nuôi dưỡng và chăm sóc trên những đồng cỏ tươi tốt ở miền nam bang Victoria, Với điều kiện thời tiết khác nhau trên khắp miền đông nước Úc, việc tìm kiếm một số đồng cỏ có đủ điều kiện và chất lượng cao là rất thuận lợi cho việc chăn nuôi.



4/ Black Angus Chuck Roll

Thăn Vai Black Angus

200g
250g

589
659



5/ Black Angus Striploin

Thăn Ngoại Black Angus

200g
250g

679
749



6/ Black Angus Rib Eye

Thăn Lưng Black Angus

200g
250g

709
899



7/ Black Angus Tenderloin

Thăn Nội Black Angus

200g
250g

739
989



8/ Black Angus Rib Short Loin

Sườn Bò Chữ T

500g

869



The sauces

Sốt ăn kèm



Blue Cheese Sauce
Sốt Phô Mai



Mushroom Sauce
Sốt Nấm



Red Wine Sauce
Sốt Vang Đỏ



Black Pepper Sauce
Sốt Tiêu Đen



From Australia _____

THỊT BÒ NHẬP KHẨU ÚC

An Australian breed of beef raised and grazed on natural pastures at Homstead farm of Midfield Meat International Pty., Ltd. Cow breeds are raised naturally, developed humanely and sustainably. The nurturing process is completely free of hormones, antibiotics, non-GMOs and growth stimulants. Cow grade is rated A by experts in cattle breeds.

"Giống bò
hạng A"

Là giống bò Úc được nuôi và chăn thả trên đồng cỏ tự nhiên ở trang trại Homstead thuộc tập đoàn Midfield Meat International Pty., Ltd. Giống bò được nuôi dưỡng tự nhiên, phát triển nhân đạo và bền vững. Quá trình nuôi dưỡng hoàn toàn không có hormone, kháng sinh, không biến đổi gen và các chất kích thích tăng trưởng. Cấp độ bò được các chuyên gia đánh giá xếp hạng A trong các giống bò.

9/ Beef Striploin

Thăn Ngoại Bò Úc

200g	419
250g	529

10/Beef Rib Eye

Thăn Lưng Bò Úc

200g	439
250g	559

11/ Beef Tenderloin

Thăn Nội Bò Úc

200g	599
250g	719

12/ Bonein Beef Short Ribs Korea Style

Sườn Bò Úc Nướng Kiểu Hàn Quốc

350g	589
------	-----



*All prices are quoted in ,000 VND, excluded 5% Service Charge and 8% VAT
Giá được tính theo đơn vị .000 VNĐ, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% phí VAT

THỊT BÒ NHẬP KHẨU MỸ

From USA

“A piece of beef
A glass of wine for
happy life”

The origin

Most American beef is derived from Texas Longhorn cattle, crossbreeds between English and Scottish cattle such as the Hereford and Angus lines. For the purpose only for meat, American breeders mainly raise castrated cows, thanks to which their meat has a characteristic fatty texture, attractive color, tenderness and especially delicious taste. With this careful care, American beef is rich in nutrients, attractive meat, unique in color, texture, impressive flavor, delicious. Recent genetic studies show that today's American cows produce more lean meat than mid-century cow breeds.

Đa phần thịt bò Mỹ có nguồn gốc từ bò Texas Longhorn, giống lai giữa bò Anh với bò Scotland như dòng Hereford và Angus. Với mục đích chỉ để lấy thịt, các nhà chăn nuôi của Mỹ chủ yếu nuôi bò thiến, nhờ đó thịt chúng có vân mỡ đặc trưng, màu sắc hấp dẫn, độ mềm và hương vị đặc biệt thơm ngon. Với lối chăm sóc kỹ lưỡng này, thịt bò Mỹ rất giàu chất dinh dưỡng, miếng thịt hấp dẫn, độc đáo về màu sắc, vân mỡ, hương vị ấn tượng, thơm ngon. Những nghiên cứu di truyền gần đây cho thấy bò Mỹ ngày nay cho thịt nạc nhiều hơn các giống bò giữa thế kỷ trước.



13/ US Beef Top Blade

Lõi Vai Bò Mỹ

200g	399
250g	489

14/ Beef Striploin

Thăn Ngoại Bò Mỹ

200g	499
250g	599

15/ Beef Rib Eye

Thăn Lưng Bò Mỹ

200g	589
250g	699

16/ Beef Tenderloin

Thăn Nội Bò Mỹ

200g	619
250g	779



*All prices are quoted in ,000 VND, excluded 5% Service Charge and 8% VAT
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% phí VAT

SPECIAL - ĐẶC BIỆT

17/ Add Foie Gras

249

Thêm Gan Ngỗng

18/ Add Gold Leaf

289

Dát Vàng

SIDES - MÓN PHỤ

19/ Sauteed Mushroom

119

Nấm Xào

20/ Grilled Asparagus

99

Măng Tây Nướng

21/ Potatoes Gratin

109

Khoai Tây Bỏ Lò

22/ Arugula Salad (Balsamic or Caesar Dressing)

159

Salad Rau Rocket (Sốt Giấm hoặc Caesar)



*All prices are quoted in ,000 VND, excluded 5% Service Charge and 8% VAT
Giá được tính theo đơn vị ,000 VNĐ, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% phí VAT



Rare

Tái

The outside flesh is more than pink while the inside is bright red and the flesh is still succulent.

Phần thịt bên ngoài hơn hồng còn bên trong có màu đỏ tươi và thịt vẫn mọng nước.

Medium rare

Tái vừa

Medium rare is a well-balanced raw meat, the outside is golden brown, the inside is completely warm, the bright red color in the middle of the meat is lighter and the pink part is more pink.

Medium rare là mức thịt cân bằng sống chín, bên ngoài vàng nâu, bên trong đã ấm hoàn toàn, màu đỏ tươi ở giữa miếng thịt nhạt đi và phần hồng nhiều hơn.

Medium

Chín tới

A safe choice for first time steak eaters. The meat has just arrived, the meat is still moist and sweet inside.

Sự lựa chọn an toàn cho người mới ăn bít tết lần đầu. Thịt chín vừa tới, vẫn còn độ ẩm ngọt bên trong.

Medium Well

Chín

The inside is just a little pink, the outside becomes an attractive brownish gray.

Bên trong chỉ còn một chút màu hồng nhẹ, bên ngoài trở thành màu xám nâu hấp dẫn.

Well Done

Chín kỹ

The flesh has an attractive brown color. Although grilled very carefully, the meat is still soft and not dry.

Thịt có màu nâu hấp dẫn. Dù nướng rất kỹ nhưng thịt vẫn đạt chuẩn độ mềm và không hề khô khan.

APPERTIZERS & SALAD

MÓN KHAI VỊ

23/ Mango Seafood Salad

169

Gỏi Xoài

Prawn, squid, onion, cucumber, carrots, herbs, peanut
Gỏi tôm, mực, hành tây, dưa leo, cà rốt, đậu phộng

24/ Pomelo Prawn Salad

179

Gỏi Bưởi

Prawn, onion, carrots, herbs, sesame
Gỏi bưởi, tôm, cà rốt, rau thơm và vừng

25/ Lucien's Salad

199

Salad Kiểu Lucien

Grilled beef, arugulas, balsamic dressing
Bò nướng, rau rocket, sốt dầu dấm

26/ Caesar Salad

179

Salad Hoàng Đế

Lettuce, boiled egg, Parmesan cheese, crumbly breads, lemonade.
Kindly choose your favourite topping: Smoked Salmon or Grilled Chicken Breast
Xà lách Roman, phô mai Parmesan, bánh mì nướng, trứng, cốt chanh, dầu.
Vui lòng chọn 1 loại thịt ăn kèm: **Cá hồi hun khói** hoặc **Ức gà nướng**



27/ Nicoise Salad

169

Salad Kiểu Pháp

Lettuce, tuna, potatoes, olives, cherry tomatoes, quail eggs.
Xà lách, cá ngừ, khoai tây, oliu, cà chua bi, trứng cút.

28/ Crispy Taro And Beef Salad

199

Salad Bò Và Khoai Môn Chiên

Beef, deep-fried taro, onion, carrot, cucumber, herbs and peanut.
Bò áp chảo, khoai môn chiên, hành tây, cà rốt, dưa leo, rau thơm, đậu phộng

29/ Goat-cheese Salad

249

Salad Phô Mai Dê

Goat cheese, apple, almond, croutons, dried raisins, radish, honey mustard sauce.
Phô mai dê, táo, hạnh nhân, bánh mì croutons, nho khô, củ cải đỏ, sốt mật ong mù tạt

30/ Heirloom Tomato Salad (vegan)

229

Salad Cà Chua Giống (chay)

Heirloom tomato, feta cheese, mustard dressing, olive oil
Cà chua giòn giống, phô mai feta, sốt mù tạt, dầu oliu

31/ Brie Cheese Croustis

249

Phô Mai Brie Chiên

Deep fried brie cheese, confit onions, salad, cherry tomatoes, radish, pink pepper, croutons, balsamic reduction
Phô mai brie chiên, ớt hành, xà lách, cà chua bi, củ cải đỏ, tiêu hồng, sốt balsamic cô đặc



APPERTIZERS & SALAD

MÓN KHAI VỊ



32/ Japanese Oysters (2pcs) 229

Hàu Nhật Bản (2 con)

02 Japanese oyster with wasabi green apple sorbet, tobiko
Hàu Nhật, sốt tuyết táo xanh mù tạt, trứng cá chuẩn

33/ Duck Rillettes 229

Đùi Vịt Hầm

Served with baguette, gherkin, parsley
Đùi vịt hầm ăn kèm bánh mì, dưa chuột muối

34/ Pan-seared scallop 289

Sò Điệp Áp Chảo

Served with serrano ham, mashed beetroots, apple tartare and arugula
Phục vụ kèm đùi heo muối, củ dền nghiền, gỏi táo và rau đắng

35/ Smoked Salmon 239

Cá Hồi Hun Khói

Served with Blinis and sour cream
Phục vụ kèm bánh kếp mini và kem chua

36/ Pan-seared Foie Gras 319

Gan Ngỗng Áp Chảo

Served with slow-cooked peaches, balsamic, arugula and baguette
Phục vụ kèm đào nấu chậm, dầu dấm, rau rocket và bánh mì

37/ Classic Beef Carpaccio 319

Khai Vị Carpaccio

Beef tenderloin, olive oil, parmesan, capers, almond and pesto
Thăn bò ức thái mỏng, dầu oliu, phô mai parmesan, nụ bạch hoa, hạnh nhân và sốt pesto

38/ Vietnam Appertizers 229

Đĩa Gỏi Việt Nam

Fresh spring roll, deep-fried spring roll, Prawn-sugarcane stick
Nem rau củ tươi, nem Hà Nội rán, tôm bao mía





SOUP MÓN SÚP

39/ Pumpkin Soup	99
Súp Bí Đỏ	
Served with baguette Phục vụ kèm bánh mì	
40/ Mushroom Cream Soup (vegetarian)	99
Súp Nấm (chay)	
Fried mushroom with sour cream, served with baguette Nấm xào các loại nấu cùng kem tươi, ăn kèm bánh mì	
41/ French Onion Soup (vegetarian)	99
Súp Hành (chay)	
Onion cream, Cheddar cheese and sauteed onion Súp kem hành, hành xào và phô mai Cheddar	
42/ Lobster Bisque Soup	229
Súp Tôm Hùm	
Fennel, lobster soup with seafood, shrimp, truffle oil Củ thì là, nước hầm tôm hùm và hải sản, tôm, dầu nấm truffle	
43/ Tom-Yum Gung	179
Súp Tôm Chua Cay Kiểu Thái	
Prawn, mushroom, lemongrass, galangal, coconut milk Tôm sú, nấm tươi, sả cây, riềng sữa dừa	



MAIN DISHES

MÓN CHÍNH

44/ Pan-seared Ocean Tuna

559

Cá Ngừ Đại Dương Áp Chảo

Served with potatoes, aioli sauce, jumbo shrimp and octopus

Món ăn kèm: khoai tây, sốt aioli, nước mắm hải sản, tôm sú và bạch tuộc

45/ Norwegian Salmon Confit

559

Cá hồi Na-Uy Nấu Chậm

Slow-cooked salmon, fresh seaweed, passion fruit, crouton

Cá hồi nấu chậm, cà ri xanh, rong biển tươi, cốt chanh leo và bánh mỳ giòn

46/ French Cod Fish

989

Cá Tuyết Pháp

Pan-seared French Cod Fish with cauliflower puree, bisque and fennel

Cá tuyết Pháp áp chảo ăn cùng kem bông cải trắng, sốt cay bisque và củ thì là



47/ Grilled Iberico Pork Rib

439

Sườn Heo Iberico Nướng

Served with mashed potatoes, pumpkin puree, vegetables

Món ăn kèm: khoai tây nghiền, bí đỏ nghiền, rau non Đà Lạt

Add foir gras

Thêm gan ngỗng

169



48/ New Zealand Lamb Rack

869

Sườn Cừu New Zealand

Please choose your preferred sause:

Chọn sốt theo sở thích của bạn:

Blue Cheese Sauce / Sốt Phô Mai

Red Wine Sauce / Sốt Vang Đỏ

HAPPY TUMMY MÓN ĂN TINH BỘT

49/ Pasta

Mỳ Ý

Spaghetti Penne
Mỳ Sợi Mỳ Nui Ống
and preferred sause:
và sốt theo sở thích của bạn:

Tomato Sauce (vegetarian)/Sốt Cà Chua (chay)	129
Bolognese/ Sốt Bò Băm	159
Carbonara/ Sốt Kem Thịt Nguội	159
Aglio E Olio (vegetarian)/Xào Bơ Tỏi và Dầu Ôliu (chay)	129



50/ Lucien's Sandwich 199

Bánh Kẹp 3 Lớp Kiểu Lucien

Grilled chicken, bacon, fried eggs, tomato, salad, cheese & French fries

Gà nướng, ba rọi hun khói, trứng chiên, cà chua, xà lách, phô mai kèm khoai tây chiên

51/ Lucien's Burger

229

Bánh Kẹp Thịt Bò Kiểu Lucien

Ground beef grilled with Dijon mustard, tomato, lettuce, onion, cheese & French fries

Bò nướng mù tạt vàng, cà chua, xà lách, hành tây, phô mai kèm khoai tây chiên



TASTE OF VIETNAM

ẨM THỰC VIỆT NAM



52/ Salmon Noodle Soup

249

Phở San - Bát Đá Đặc Biệt

Twisted of traditional noodle soup with fresh salmon

Phở bát đá đặc biệt với cá hồi tươi

53/ Hanoi Noodle Soup

179

Phở Hà Nội

Please choose your topping:

- Beef - Chicken

Vui lòng chọn loại thịt ăn kèm:

- Bò - Gà

54/ Hanoi Noodle with Grilled Pork

179

Bún Chả Hà Nội

Served with herbs and mixed fish sauce

Phục vụ kèm rau thơm và nước chấm

55/ Nambo Noodles with Beef

179

Bún Bò Nam Bộ

Served with herbs, peanuts, sweet and sour fish sauce

Phục vụ kèm rau thơm, đậu phộng và nước chấm

56/ Fried Rice with Prawn and Pineapple

179

Cơm Rang Tôm Dứa

Egg, spring onion, coriander

Trứng, hành lá, rau thơm



57/ Hanoi Grilled Fish

229

Chả Cá Lã Vọng

Served with herbs, peanuts, sweet and sour fish sauce

Phục vụ kèm rau thơm, đậu phộng và nước chấm

58/ Braise Tofu & Mushroom (vegetarian)

129

Đậu Phụ Om Nấm (chay)

Served with rice

Phục vụ kèm cơm trắng

DESSERT MÓN TRÁNG MIỆNG

59/ Guilingao Tortoise Jelly
Cao Quy Linh

89

60/ Fruits Plate
Đĩa Trái Cây Tươi

229

461/ Chocolate Brownie
Bánh Socola

149



62/ Crème Brûlée
Bánh Kem Trứng Đốt

129



SAN'S RESTAURANT

WINE



WHITE WINE

1/ GERARD BERTRAND "6EME SENS" PAYS D'OC

FRANCE | SAUVIGNON BLANC - CHARDONNAY
- VIOGNIER



150 | 750

2/ BARAMUDI

AUSTRALIA | CHARDONNAY



150 | 750

3/ CHATEAU CLOU DU PIN BORDEAUX BLANC

FRANCE | SAUVIGNON BLANC



150 | 750

4/ PORTILLO SAUVIGNON BLANC

ARGENTINA | SAUVIGNON BLANC



150 | 750

5/ VIGNERONS ARDECHOIS LES CLASSIQUES

FRANCE | SAUVIGNON BLANC



150 | 750

6/ YALUMBA "Y SERIES" RIESLING

AUSTRALIA | RIESLING



175 | 800

7/ CHÂTEAU FONCROSE

FRANCE | SAUVIGNON BLANC - SEMILLON



1,050

8/ CASABLANCA CEFIRO RESERVA

CHILE | CABERNET SAUVIGNON



1,050

9/ WOODBRIDGE BY ROBERT MONDAVI

USA | CHARDONNAY



1,050

10/ CHÂTEAU LOS BOLDOS TRADITION RESERVE CHARDONNAY

CHILE | CHARDONNAY



1,050

11/ CARPINETO DOGAJOLO

ITALY | CHARDONNAY - GRECHETTO



1,250

12/ SATELLITE SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND | SAUVIGNON BLANC



1,250

13/ PASCAL JOLIVET ATTITUDE SAUVIGNON BLANC

FRANCE | SAUVIGNON BLANC



1,500

14/ DOMAINE BILLAUD-SIMON PETIT CHABLIS

FRANCE - CHARDONNAY



2,050

RED WINE

15/ VIGNERONS ARDECHOIS

LES CLASSIQUES

FRANCE | SAUVIGNON BLANC



150 | 750

16/ BARAMUDI

AUSTRALIA | SHIRAZ



150 | 750

17/ CHATEAU CLOU DU PIN

BORDEAUX SUPERIEUR

FRANCE | CABERNET, MERLOT



150 | 750

18/ LUCCARELLI

ITALY | NEGROAMARO



150 | 750

19/ YALUMBA "Y SERIES"

SHIRAZ VIOGNIER

AUSTRALIA | SHIRAZ - VIOGNIER



175 | 800

20/ M.CHAPOUTIER 'BELLERUCHE'

CÔTES DU RHONE

FRANCE | GRENACHE - SYRAH



1,050

21/ CHÂTEAU LOS BOLDOS TRADITION

RESERVE CABERNET SAUVIGNON

CHILE | CABERNET SAUVIGNON



1,050

22/ CHÂTEAU LOS BOLDOS

TRADITION RESERVE MERLOT

CHILE | MERLOT



1,050

23/ WOODBRIDGE BY ROBERT

MONDAVI

USA | CABERNET SAUVIGNON



1,050

24/ CASTILLO DE MONSERAN "30

YEAR OLD VINES" GARNACHA

SPAIN | GARNACHA



1,050

25/ BARON P. DE ROTHSCHILD

MOUTON CADET BORDEAUX

FRANCE | MERLOT - CABT SAUVIGNON -
CABT FRANC



1,250

26/ SANTA CRISTINA CHIANTI

SUPERIOR DOCG

ITALY | SANGIOVESE



1,250

28/ CASABLANCA CEFIRO RESERVA

CHILE | CABERNET SAUVIGNON



1,250

RED WINE

29/ DUE PALME CANONICO

ITALY | NEGROAMARO



1,250

30/ CAVE DE LUGNY BOURGOGNE

FRANCE | PINOT NOIR



1,500

31/ DONNAFUGATA SHERAZADE

ITALY | NERO D'AVOLA



1,500

32/ SATELLITE PINOT NOIR

NEW ZEALAND | PINOT NOIR



1,500

33/ ALBERT BICHOT CÔTEAUX BOURGUIGNONS

FRANCE | PINOT NOIR - GAMAY



1,500

34/ CHÂTEAU BEGADAN "CRU BOURGEOIS"

FRANCE | CABERNET SAUVIGNON- MERLOT



1,500

35/ CHÂTEAU HAUT SAINT BRICE SAINT-ÉMILION GRAND CRU

FRANCE | MERLOT - CABERNET FRANC



2,050

36/ LE VOLTE DE ORNELAIA

ITALY | BORDEAUX BLEND



2,050

37/ CHÂTEAU HAUT-MADRAC "CRU BOURGEOIS"

FRANCE | CABERNET SAUVIGNON - MERLOT



2,050

38/ DUE PALME ALBRIZZI

ITALY | PRIMITIVO AND CABERNET



2,050

39/ BUGLIONI RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE IL BUGIARDO

ITALY | CORVINA - CORVINONE
- RONDINELLA - OSELETA - CROATINA



2,500

40/ CHÂTEAU PONTAC LYNCH "CRU BOURGEOIS"

FRANCE | CABERNET SAUVIGNON - MERLOT -
CABERNET FRANC



3,850

ROSE WINE

41/ GERARD BERTRAND "GRIS BLANC" PAYS D'OC

FRANCE | GRENACHE GRIS - GRENACHE NOIR



900

42/ PURE MIRABEAU

FRANCE | GRENACHE, SYRAH



1,250

43/ TOSTI 1820 PINK MOSCATO

ITALY | MOSCATO



1,250

SPARKLING/CHAMPAGNE

44/ AZAHARA SPARKLING

AUSTRALIA | MOSCATO



800

45/ GEMMA DI LUNA PROSECCO, ITALY

ITALY | MOSCATO



1,050

46/ TOMMASI FILODORA PROSECCO DOC

ITALY | GLERA



1,250

47/ VEUVE DU VERNAY ICE ROSE

FRANCE | CHARDONNAY UGNI BLANC



1,250

48/ TOSTI 1820 BUTTERFLY DEMI SEC SPARKLING WINE

ITALY | MOSCATO



1,250

49/ CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

FRANCE | CHARDONNAY, PINOT NOIR



3,000

50/ NICOLAS FEUILLATTE RESERVE BRUT PARTICULIÈRE

FRANCE | PINOT NOIR – MEUNIER – CHARDONNAY



3,500



Address: 10th+11th Floor, Lucien Hanoi Hotel & Spa
No.02 Cau Go Alley, Hang Bac Ward, Hoan Kiem Dist., Hanoi Old Quarter
Hotline: (+84) 243 379 6666 - Website: <http://www.lucienhanoihotel.com/>
Email: sales1@lucienhanoihotel.com