

S O F I T E L



**LE 17 BISTRO**

# QUINTUS WINE DINNER

## **WELCOME CANAPES**

Fersh Oyster Mignonette  
*Hàu Tươi Sốt Giấm Hành Tím Cổ Điển*  
Shrimp Tempura, Citrus Aioli  
*Tôm Chiên Tempura, Xốt Aioli Chanh Vàng*  
Tuna Tartare, Lime & Ponzu  
*Cá Ngừ Kiểu Tartare Vị Chanh Ponzu*

Champagne Taittinger Brut Réserve (Magnum)

## **WESTERN SET MENU**

*Yellowfin Tuna Tataki | Light Soy-Ponzu | Salmon Roe | Daikon*  
*Cá Ngừ Vàng Tái Kiểu Tataki, Nước Tương Nhật, Trứng Cá Hồi, Củ Cải Trắng Nhật*  
Saint-Émilion de Quintus 2021

\*\*\*

*Roasted Lamb Loin | Savoy Cabbage | Braised Fig | Bordelaise Jus*  
*Thăn Cừu, Bắp Cải Xoăn, Sung Hàm, Xốt Rượu Bordelaise*  
Le Dragon de Quintus 2018 (Magnum)

\*\*\*

*Braised Beef Short Rib | Truffle Risotto | Aged Parmesan | Jus*  
*Sườn Bò Nấu Chậm, Com Risotto Nấm, Pho Mát Parmesan Lâu Năm, Xốt Bò*  
Château Quintus 2012

\*\*\*

*Valrhona 70% Chocolate | Cognac Cream | Cocoa Crumble*  
*Chocolate Cao Cấp, Kem Béo Vị Cognac, Bánh Vụn Cacao*  
Tesseron Lot No. 90 XO

VND 2,500,000 net/ pax

VND 2,200,000 net/ pax for Cellier members and ALL Accor Plus Explorer members