

Blooming

08 | 03 | 2025



french grill

BY
JEAN-FRANÇOIS NULLI

*Celebrate International Women's Day with an exceptional dining experience at
French Grill By Jean-François Nulli
Join us for a night of delight and celebration!*

*Bày tỏ tình yêu và sự trân trọng đối với những người phụ nữ bạn yêu quý
trong ngày Quốc tế Phụ nữ 08.03 với hành trình trải nghiệm
ẩm thực đáng nhớ tại French Grill By Jean-François Nulli*

*Set menu from VND 2,950,000++/person & Special ala carte menu
Thực đơn chọn sẵn từ 2.950.000++VND/khách & Lựa chọn thực đơn gọi món*

Hotline: 090 329 0998



ENTRÉE

Black Pearl Oyster 2 Ways
Hàu Pháp Ngọc Trai Đen 2 Kiểu:

Raw Oyster
Hàu Lạnh

Yuzu Sorbet, Watermelon Cucumber Tartare and Shallot
Kem Thanh Vị Thanh Yên, Gỏi Dưa Hấu, Dưa Chuột và Hành Tím

Cooked Oyster
Hàu Chín

Porcini Mushroom Sabayon and Crispy Mushroom
Xốt Trứng Nấm Thông và Nấm Thông Chiên Giòn

Wagyu Beef Ravioli
'Ravioli' Bò Wagyu

Braised Wagyu Beef, Orange Blossom Carrot Purée,
Comte Cheese Sauce, Red Wine Truffle Sauce
Bò Wagyu Hầm, Cà Rốt Nấu Hoa Cam, Xốt Phô Mai,
Xốt Rượu Vang Đỏ Nấm Truffle

5-course set menu | Thực đơn 5 món:
VND 2,950,000++/person | khách

5-course set menu with wine pairing | Thực đơn 5 món kết hợp rượu:
VND 5,130,000++/person | khách

MAIN COURSES

Codfish | Cá Tươi
Fennel Espuma, Fennel Compote, Exotic Sauce
Kem Củ Thì Là, Củ Thì Là Nấu Chậm, Xốt Quả Nhiệt Đới

Australian Wagyu Tenderloin MB4+
Thăn Nội Bò Úc MB4+

Foie Gras, Potato Terrine, Cream Artichoke, Beef Truffle Sauce
Gan Vịt, Pate Khoai Tây, Kem Hoa Atisô, Xốt Bò Nấm Truffle

Choice of | Lựa chọn:

Japanese Miyazaki Wagyu Striploin A5
Thăn Ngoại Bò Nhật Bản A5

VND 1,000,000++/person | khách

DESSERT

The Lemon | Chanh Vàng
Lemon Mousse, White Chocolate, Lime Sorbet
Kem Mousse Vị Chanh, Sô-cô-la Trắng, Kem Chanh Thanh Vị



ENTRÉE

Phở Beef Tartare - 570
Gel of Phở, Ginger & Vietnamese Basil Mayonnaise,
Pickled Daikon & Carrot

Snow Crab - 680
Wasabi Ice Cream, Green Apple, Calamansi Gel

Black Pearl Oyster 2 Ways - 200
Raw Oyster: Yuzu Sorbet,
Watermelon Cucumber Tartare and Shallot
Cooked Oyster: Porcini Mushroom Sabayon and
Crispy Mushroom

Seared Foie Gras - 470
Chocolate Nut Cream, Green Apple Jam,
Apple Mille Feuille

Pan Fried Scallop - 420
Almond Lemon Sauce, Poached Korean Pear,
Ly-Son Black Garlic Cream,
Parsnip Celeriac Miso Paste

Wagyu Beef Ravioli - 620
Braised Wagyu Beef, Orange Blossom Carrot
Purée, Comte Cheese Sauce, Red Wine Truffle Sauce

SOUP

Pumpkin Velouté - 290
Pumpkin, Coconut Chantilly, Truffle, Pineapple

Asparagus Velouté - 290
Asparagus, Orange Lemon Chantilly, Fresh Citrus

Lobster Bisque - 350
Lobster Soup, Fennel Espuma, Salpicón Lobster

MAIN COURSES

Patagonian Toothfish - 950
Caviar Oyster Sauce, Parsnip Purée,
Potato Risotto With Lemon Confit

Norwegian Salmon - 690
Seaweed Passionfruit Salad,
Red Onion Pickle, Green Curry Sauce

Roasted Lobster - 990
Pumpkin Gnocchi, Pumpkin Compote,
Porcini Puree, Thyme Foam, Lobster Jus

Marrunga Lamb 3 Ways - 990
Slow Cooked Lamb Rack, Grilled Lamb Saddle,
Eggplant Rolls Stuffed Lamb Shank,
Raita Purée, Pomegranate Gel, Lamb Jus

Dutch Veal Tenderloin - 880
Veal Blanquette, Peanut Lime Crust, Apricot
Rosemary Gel

MAIN COURSES

Slow-cooked Australian Beef Short Rib
- 850
Chestnut Cream, Truffle Polenta, Morel Mushroom
Sauté, Deep-Fried Enoki, Red Apple Compote

Beef Wellington - 3,500 (3-5 persons)
Puff Pastry; Mushroom Symphony; Ham, Morel
Mushroom, Black Tea Sauce
2 Options of Side Dish

Australian Wagyu Striploin MB4+
230gm - 1,100

Australian Wagyu Rib Eye MB4+
230gm - 1,100

Australian Wagyu Tenderloin MB4+
230gm - 1,200

Japanese Miyazaki Wagyu Striploin A5
100gm - 2,100

DESSERT

The Lemon - 270
Lemon Mousse, White Chocolate, Lime Sobret

La Poire - 270
Pear Mousse, Pear Compote,
Earl Grey Tea Ice Cream

The Hazelnut - 270
Almond Hazelnut Praline, Chocolate Sorbet

MÓN KHAI VỊ

Gỏi Bò Vị 'Phở' - 570
Thạch Vị Phở, Gừng và Xốt Kem Hùng,
Củ Cải Trắng Muối

Cua Tuyệt - 680
Kem Wasabi, Táo Xanh, Thạch Quất Philippines

Hàu Pháp Ngọc Trai Đen 2 Kiểu - 200

Hàu Lạnh: Kem Thanh Vị Thanh Yên, Gỏi Dưa Hấu, Dưa Chuột Và Hành Tím
Hàu Chín: Xốt Trứng Nấm Thông và Nấm Thông Chiên Giòn

Gan Vịt Ấp Chảo - 470
Kem Sô-cô-la Cùng Hạt, Mút Táo Xanh, Táo Ngàn Lốp

Sò Điệp Ấp Chảo - 470
Xốt Hạnh Nhân Chanh, Lê Hàn Quốc, Tỏi Đen Lý Sơn, Xốt Miso cùng Củ Cải và Cần Tây Nghiền

'Ravioli' Bò Wagyu - 620
Bò Wagyu Hàm, Cà Rốt Nấu Hoa Cam, Xốt Phô Mai, Xốt Rượu Vang Đỏ Nấm Truyết

XÚP

Xúp Bí Đỏ - 290
Bí Đỏ, Xốt Kem Dừa Gừng, Nấm Truyết, Dứa

Xúp Tôm Hùm - 350
Xúp Tôm Hùm, Kem Củ Thi Là, Tôm Hùm Ấp Chảo

Xúp Măng Tây - 290
Xúp Măng Tây, Kem Tươi Vị Cam, Cam Tươi

MÓN CHÍNH

Cá Tuyệt Nam Cực - 950
Xốt Hàu Với Trứng Cá Tầm, Củ Cải Trắng Nghiền, Khoai Tây Nấu Chậm Kiểu Ý

Cá Hồi Na-uy - 690
Xa-Lát Rong Biển Chanh Leo, Hành Tây Muối, Xốt Cà-ri Xanh

Tôm Hùm Nướng - 990
Bánh Bí Đỏ Kiểu Pháp, Mút Bí Đỏ, Nấm Thông Nghiền, Bọt Xà Hương, Xốt Tôm Hùm

Thăn Cừu Marrunga 3 Kiểu - 990
Đẻ Sườn Cừu Nấu Chậm, Thăn Cừu Nướng, Cà Tím Cuộn Thịt Vải Cừu, Xốt Sữa Chua Hy Lạp Hùng Tây, Thạch Lưu Đò, Xốt Cừu

Thăn Nội Bê Hà Lan - 880
Bê Hàm, Bánh Đậu Phộng Giòn, Thạch Mơ Lá Hương Thảo

MÓN CHÍNH

Sườn Bò Úc Nấu Chậm - 850
Kem Hạt Dẻ Cười, Bánh Ngó Nấm Truyết Kiểu Ý, Nấm Bụng Dẻ Xào, Nấm Kim Chiên Giòn, Mút Táo Đỏ

Lựa Chọn Từ Bếp Trưởng - 3.500 (3-5 người)
Bánh Nướng, Nấm Xào Nhuyễn, Thịt Ngươi, Nấm Hương và Xốt Bò với Trà Đen 2 Lựa Chọn Món Ăn Kèm

Thăn Ngoại Bò Wagyu Úc MB4+ 230gm - 1.100

Nạc Lung Bò Wagyu Úc MB4+ 230gm - 1.100

Thăn Nội Bò Wagyu Úc MB4+ 230gm - 1.200

Thăn Ngoại Bò Wagyu Nhật A5 100gm - 2.100

MÓN TRÁNG MIỆNG

'Chanh Vàng' - VNĐ 270
Kem Mousse Vị Chanh, Sô-cô-la Trắng, Kem Chanh Thanh Vị

Trái Lê - 270
Mousse Lê, Lê Nấu Chậm, Kem Trà Bá Tước

Hạt Phi - 270
Bánh Mousse Hạt Phi, Hạnh Nhân, Kem Sô-cô-la