

MAISON
MÂN-ĐỎ



PARTY & RESTAURANT





MAISON
MÂN-ĐỎ
PARTY & RESTAURANT

A NEW ERA OF VIETNAMESE DINING



MAISON MÂN-ĐỎ 由一對 越裔瑞士夫妻 創立，他們曾旅居多地，足跡遍及越南、亞洲與歐洲，深入體驗各地飲食文化。回到家鄉，他們開啟了一段嶄新的料理旅程 —— 將越南傳統與當代表達相融合。餐廳主打 越法融合風格料理，嚴選食材，講究擺盤與風味的平衡。坐落於胡志明市中心一棟溫馨的別墅中，MAISON MÂN-ĐỎ 是理想的聚會場所，無論私宴或企業活動皆宜。這不僅是一間餐廳，更是一方城市中的靜謐角落 —— 在這裡，每一道菜都是對越南故事的全新詮釋，細膩、溫柔、餘韻猶存。



MAISON MÂN-ĐỎ --- NHÀ HÀNG VIỆT FUSION
27J TRẦN NHẬT DUẬT - P.TÂN ĐỊNH - Q1 TPHCM
WWW.MAISONMANDO.COM
HOTLINE: 093 377 4487



MAISON MÂN-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

QUY ĐỊNH RULES



A Few Gentle Notes for a Lovely Dining Experience 规定与提醒或须知事项



FOOD ALLERGIES



If you have any allergies or specific dietary needs, kindly inform our staff before ordering. For larger groups, please notify us at least 24 hours in advance.

过敏与饮食偏好



如您有任何食物过敏或特殊饮食需求, 请在点餐前告知我们的服务人员。若为团体用餐, 请提前至少 24 小时通知我们。



ORDERING SUGGESTIONS



To maintain a smooth dining rhythm, please do not mix A La Carte dishes with Set Dinners at the same table for group of 10 people and more. Each table may select up to 2 different Set Dinner menus.

点餐建议



为保持用餐节奏顺畅, 同一桌请勿同时点选 A La Carte 单点菜与 Set Dinner 套餐。10 人以上的用餐团队, 也请统一选择不超过两种 Set Dinner 套餐, 以便我们更好地安排出餐节奏。每桌最多可选择 2 种不同的 Set Dinner 套餐。



BRINGING WINE FROM OUTSIDE



Outside food and beverages are not permitted. Should you wish to bring wine, corkage fees apply:

- **300,000 VND** per bottle of Rice, Red, White, or Rosé Wine (750ml)
- **600,000 VND** per bottle of Champagne or Spirits (750ml)
- Groups of 10 or more guests may bring a maximum of 2 bottles.

自带酒水说明



我们不接受外带食物与饮品。
如需自带酒水, 酌收开瓶费如下:

- 每瓶米酒/红酒/白酒/粉红酒 (750ml) 收费 **300,000 VND**
- 每瓶香槟或烈酒 (750ml) 收费 **600,000 VND**
- 10 人以上团体最多可自带 2 瓶酒。



FAMILIES & SHARED SPACE



We warmly welcome families with children. To ensure a refined and enjoyable experience for all, we kindly ask that guests help maintain a calm and respectful atmosphere.

家庭与用餐氛围



我们欢迎带孩子的家庭。为了营造优雅、宁静的用餐环境, 敬请协助我们维护良好的氛围, 让所有客人都能安心享受美食。

CARD ARE ACCEPTED HERE - 接受银行卡付款:



+ 2%



MAISON MẬN-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

MÓN MỚI NEW

新品推荐 – NEW ADDITIONS TO THE MENU - MÓN MỚI GIỚI THIỆU

最新推出的菜品，在我们的料理旅程中注入新的灵感。



“海浪拍岸千年，海洋从未老去；
好奇未息，佳肴永不陈旧。”

SÚP ĐỎ NHUNG & NHỞ

Roasted Beetroot Soup with Feta Yogurt Dressing

烤甜菜根浓汤配酸奶菲达酱

烤甜菜根、胡萝卜和马铃薯在香浓高汤中慢炖，融合根类蔬菜的天然甜味与酸奶菲达酱的微酸清爽，层次丰富，口感温润。

| 145



CUA LỘT CHIÊN GIÒN SỐT ME

Crispy Soft Shell Crab with Tamarind Sauce

香酥软壳蟹配罗望子酱

软壳蟹裹上薄脆面衣炸至金黄，搭配由酸罗望子、椰糖与鱼露调制而成的酱汁，酸甜适中，风味独特，层次丰富。

| 295



TÔM HÙM CHÁY TỎI & MIẾN HẤP RƯỢU VANG

Garlic Lobster w/Vermicelli Steamed in White Wine

白葡萄酒蒸粉丝蒜香龙虾

炭香金黄蒜蓉烘托出龙虾的天然甘甜，搭配丝滑粉丝，以芳香白葡萄酒慢蒸入味，清新中带出层层浓郁。

| 1250

1 con



Giá tính theo đơn vị 1.000 VNĐ, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành.
Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.

MAISON MẬN-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

FIRST COURSE

S O U P



在西贡市中心，一座印支风格的老宅，院中一棵茂盛的红李树洒下阴凉，我们在这里，以新的视角重新讲述越南料理的故事——传统与现代、故乡与世界的交汇。

那时，这只是一块安静而空旷的土地，毫不起眼——除了院子里那棵美丽的红李树，孤独而优雅地伫立着.....

SÚP KHOAI TỪ HẠNH NHÂN THƠM NHỆ

Vietnamese White Yam Almond Soup

越式白薯杏仁汤

一款丝滑的越南白薯浓汤，加入杏仁奶，口感温润、朴实而舒心。



| 105



SÚP KHOAI TỪ & SÒ ĐIỆP NHẬT

Vietnamese White Yam Velouté & Seared Japanese Scallop

越式白薯浓汤配煎日本干贝

细腻柔滑的越南白薯浓汤，搭配香煎日本干贝——清雅、朴实，带有淡淡鲜味。

| 145



VELOUTÉ BÍ ĐỎ & SÒ ĐIỆP NHẬT

Pumpkin Velouté & Seared Japanese Scallop

南瓜浓汤配煎日本干贝

丝滑南瓜浓汤，搭配香煎日本干贝——口感细腻、微甜，香浓而不腻。

| 145



VELOUTÉ BÍ ĐỎ - BÀO NGƯ & SÒ ĐIỆP NHẬT

Pumpkin Silky Soup - Seared Jpn Scallop & Abalone

南瓜浓汤配鲍鱼及日本干贝

柔滑南瓜浓汤，佐以香煎鲍鱼与干贝——风味清雅，带有海洋气息。

| 255



Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.

价格以越南盾1,000为单位，未含5%服务费及现行增值税。

VELOUTÉ BÍ ĐỎ – BÀO NGƯ & SÒ ĐIỆP NHẬT
Pumpkin Silky Soup - Seared Jpn Scallop & Abalone
南瓜浓汤配鲍鱼及日本干贝



GỎI CHAY BIỂN XANH THANH VỊ

清爽绿藻蔬菜沙拉



| 165

海葡萄与脆爽蔬菜的清新组合 —— 轻盈洁净，如海边宁静的清晨。

SALAD PHÔ MAI FETA & BÍ ĐỎ

烤南瓜菲达奶酪混合沙拉



| 225

清爽混合生菜沙拉，搭配烤南瓜与菲达奶酪 —— 一道色彩缤纷的素食佳肴。

GỎI BIỂN XANH & TÔM NƯỚNG

炭烤虾海藻蔬菜沙拉

| 225

炭烤鲜虾搭配海葡萄与新鲜蔬菜 —— 陆地与海洋的清新融合。

SALAD RAU MÙA & BÒ ÚC TÁI CHANH

澳洲牛肉柠檬嫩煎沙拉

| 285

轻煎澳洲牛肉铺在嫩绿蔬菜上，淋上柠檬清香酱汁 —— 鲜嫩爽口，风味十足。

SALAD THU & GAN NGŨNG PHÁP

法式鹅肝秋季蔬菜沙拉

| 325

搭配自制法式鹅肝的层层田园蔬菜 —— 精心制作，口感浓郁丝滑。

SALAD XUÂN & CUA LỘT CHIÊN GIÒN

香酥软壳蟹春季蔬菜沙拉

| 295

金黄软壳蟹铺于爽脆蔬菜之上，淋上自制柑橘蛋黄酱 —— 丰富而平衡的风味组合。



SALAD THU & GAN NGŨNG PHÁP

Autumn & Foie Gras Salad

法式鵝肝秋季蔬菜沙拉



MAISON MẶN-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

SECOND COURSE

SINGLE
ĐH



于是我们为这个项目取名为 Maison MẶN-ĐỎ (红李小屋) ——
一个温暖的“家”，坐落在硕果累累的红李树荫下，承载着我们童年在老家围绕那棵李树的情感与记忆。

Maison MẶN-ĐỎ 是我们重新讲述越南料理的起点，用更细腻、更现代的方式 ——
一个东方与西方相遇的地方，传统与创新交融的所在。

SÒ ĐIỆP NHẬT ÁP CHẢO SỐT PHÔ MAI

Japanese Scallop with Cheese Sauce

日式香煎干贝配奶酪酱

香煎日本干贝，搭配浓郁奶酪酱 —— 柔滑金黄，入口即化，层次丰富。

| 125 / 一只



BÀO NGƯ RƯỢU VANG VÀ KEM MẮM TIÊU

Abalone in White Wine & Pepper Fish Sauce

白酒炖鲍鱼配越式鱼露胡椒奶油酱

细嫩鲍鱼以白葡萄酒慢炖，再佐以越式鱼露胡椒奶油酱 —— 风味精致、咸香独特，极具地方特色。

| 155 / 一只



GAN NGỔNG PHÁP – SỐT ĐÔI TÁO & MẶN

Seared Foie Gras in Apple & Red Plum Harmony

苹果与红李双酱香煎法国鹅肝

香煎法国鹅肝，搭配苹果柠檬皮与红李果酱，微甜轻盈，柔和了鹅肝的浓厚，带来恰到好处的平衡与优雅。

| 455



Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.
价格以越南盾1,000为单位，未含5%服务费及现行增值税。

GAN NGỔNG PHÁP ÁP CHẢO SỐT TÁO

Seared Foie Gras in Apple & Red Plum Harmony

苹果与红李双酱香煎法国鹅肝



MAISON MẬN-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

SECOND COURSE

**SHARED
DS H**



后来，每一位新成员的到来，就像是一场缘分，一块刚好契合的拼图。他们不仅是员工，更是同事，是红李小屋的一部分——这个小家庭中，每个人都共同参与、共同成长，让每一道菜成为一个故事，让每一顿饭都是一次用心的体验。

NẤM ĐÔNG CÔ NƯỚNG SỐT CHIMICHURRI

Baked Chimichurri Mushroom

香烤香菇佐奇莫初莉酱

香烤冬菇搭配西式香草橄榄油酱汁——清新爽口，草本香气十足又略带惊喜。



| 125



TERRINE GAN NGŨNG PHÁP - SỐT PHÚC BỒN TỬ

Crafted Foie Gras - Homemade Raspberry Sauce

法式鹅肝慕斯佐自制覆盆子酱与面包

手工法式鹅肝慕斯，搭配自制覆盆子果酱与自家烘焙面包——丰腴而不腻，酸甜平衡。

| 325



CUA LỘT CHIÊN GIÒN SỐT KEM TRỨNG MUỐI

Crispy Soft Shell Crab - Creamy Salted Egg Sauce

香酥软壳蟹佐咸蛋奶油酱配热带水果

金黄酥脆的软壳蟹，淋上浓郁咸蛋奶油酱，搭配热带水果——咸香中带清爽果香。

| 295



MỰC CHIÊN GIÒN & HÀNH TÂY - SỐT COCKTAIL

Crispy Fried Fresh Squid & Onion Ring Cocktail Sauce

炸鲜鱿圈与洋葱圈佐鸡尾酒酱

鲜鱿与洋葱圈炸至酥脆，搭配特制鸡尾酒酱——外酥内嫩，风味丰富且带惊喜。

| 325



Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.
价格以越南盾1,000为单位，未含5%服务费及现行增值税。

BÁNH XÈO HẢI SẢN MINI

Vietnamese Seafood Mini Pancake

越式迷你海鲜煎饼



MAISON MẬN-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

SECOND COURSE

**SHARED
DS H**



我們從質樸的越南料理出發——簡單、熟悉，滿載記憶。
但在文化交匯的西貢，即使是最經典的風味，也值得被重新詮釋。
我們的東西融合料理，不是為了改變傳統，而是為了融合——以低調的優雅，說出一種新的聲音。



“每條河流都必須流動，才能保持它自己。”

CHẢ GIÒ NẤM CHIÊN GIÒN

*Golden Crispy Mushroom Rolls w/Coconut
Chimichurri Sauce*

椰香奇莫初莉醬炸蘑菇春卷

酥脆蘑菇春卷搭配椰香奇莫初莉醬——清
新草本，意想不到的組合。



| 185



NEM CUA CHIÊN GIÒN

Golden Crispy Crab Spring Rolls

香酥蟹肉春卷

金黃酥脆的蟹肉春卷，搭配新鮮香草與特製魚露甜醬
——重新詮釋的越式經典。

| 225



BÒ NGŨ VỊ LÁ LỐT

Grilled Beef Betel Leaf Rolls

五香牛肉烤芋葉卷

以五香調味的牛肉包裹在芋葉中炭烤——香氣四溢，
喚起記憶中的熟悉滋味。

| 185



BÁNH XÈO HẢI SẢN MINI

Vietnamese Seafood Mini Pancake

越式迷你海鮮煎餅

迷你越南煎餅，包裹新鮮海鮮，搭配香草與酸甜魚露
醬——酥脆可口，地道又有趣。

| 225



Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.
價格以越南盾1,000為單位，未含5%服務費及現行增值稅。



MAISON MẠNH-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

MAIN COURSE **THE SEA**

TÔM HÙM ÁP CHẢO SỐT CÀ RI CAY

Pan-Seared Spiced Lobster Curry

香煎胡椒龙虾配咖喱椰香酱

香煎龙虾，搭配以海鲜壳精华、小豆蔻与椰浆熬制的咖喱酱，微辣中带有东海风情，融合出一抹东方意境。

注：酱汁含有香脆培根，可应要求去除。

| 1250



CÁ TUYẾT NAM CỰC HẤP – HƠI THỞ ĐÔNG PHƯƠNG

Steamed Patagonian Toothfish - Soy Ginger Sauce

蒸南极银鳕鱼配清酱油姜汁

如云般轻柔的南极银鳕鱼，搭配淡雅的酱油姜汁——清新细腻，展现东方的宁静气息。

| 825



MỰC CÀU NƯỚNG TỎI ỚT & Ô LIU

Seared Squid with Vietnamese Chili-Garlic & Olive Touch

炭烤鱿鱼配越式蒜香辣酱与橄榄油

炭火现烤鱿鱼，搭配越南风味的蒜辣酱及地中海风格橄榄油——肉质柔嫩，香辣鲜明。

| 485



HAMACHI ÁP CHẢO – HƠI ẤM PHƯƠNG ĐÔNG

Seared Hamachi – Warmth of the East

香煎油甘鱼佐东方姜香酱

香煎油甘鱼，表面微焦，搭配明亮的姜香酱汁——精致平衡，温柔而有层次。

| 455



Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.
价格以越南盾1,000为单位，未含5%服务费及现行增值税。

CÁ TUYẾT NAM CỰC HẤP – HƠI THỞ ĐÔNG PHƯƠNG

Steamed Patagonian Toothfish - Soy Ginger Sauce

蒸南极银鳕鱼配清酱油姜汁



MAISON MẠNH-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

MAIN COURSE **THE MEAT**

A5 WAGYU – SỐT SATE MÙ TẠC & CƠM TỎI

Seared A5 Wagyu – Garlic Rice with Sate-Mustard

日式A5和牛佐沙爹芥末酱与蒜香饭

香煎日本A5和牛，搭配蒜香饭与西式沙爹芥末酱——
浓郁柔嫩，微辣辛香，东西合璧。

| 995



BÒ WELLINGTON – KHOAI TÂY NGHIỀN

Baked Authentic Wellington Beef – Mashed Potato

威靈頓牛排佐奶油马铃薯泥

牛里脊包裹鹅肝、蘑菇与火腿，按经典英式做法焗
烤，搭配绵密奶油马铃薯——西餐经典代表。

| 695



STEAK BÒ ÚC – BƠ HƯƠNG THẢO HOẶC SỐT NẤM – KHOAI TÂY CHIÊN

Pan-seared Australian Steak – French Fries

澳洲牛排佐迷迭香奶油酱或蘑菇酱 配薯条

香煎澳洲牛排，可选瑞士风味迷迭香奶油酱（十多种香料
调制）或传统蘑菇酱——浓郁多层次，风味十足。

| 695



HEO IBERICO QUÉT NƯỚC MẮM MẬT ONG

Grilled Iberico Pork – Sweet and Savory Fish Sauce

伊比利亚烤猪佐蜜糖鱼露酱

西班牙伊比利亚猪肉，以鱼露、蜂蜜与大蒜调制酱汁
炙烤——西式食材与越式鱼露甜咸交融，风味独特。

| 545



VỊT PHI LÊ ÁP CHẢO SỐT CAM CHUA NGỌT

Seared Duck Breast in Orange Reduction

香煎鸭胸佐酸甜橙香酱

香煎鸭胸五分熟，外脆内嫩，搭配橙香果酱调制的酸甜酱
汁——法式风味融合越南酱汁的微妙层次。

| 325



Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.
价格以越南盾1,000为单位，未含5%服务费及现行增值税。

A5 WAGYU – SỐT SATE MÙ TẠC & CƠM TỎI

Seared A5 Wagyu – Garlic Rice with Sate-Mustard

日式A5和牛佐沙爹芥末酱与蒜香饭



MAISON MẬN-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

MAIN COURSE **PASTAS**



然后我们意识到——创作融合料理，是一段没有地图的旅程。没有一道菜是完全越南的，也没有一道菜是纯粹西方的。那么标准究竟是什么？正是这份模糊不定，成了我们创造的空间。



每一道菜，都是一次实验——永不静止，永不重复。

MỠ ỚNG MĂNG TÂY SỐT CHIMICHURRI

Asparagus Chimichurri Penne

香草芦笋青酱通心粉

弹牙的通心粉拌入由欧芹制成的香草奇莫初莉酱，搭配起司与新鲜芦笋——清新爽口，层次分明。



| 225



MỠ ỚNG PHÔ MAI NƯỚNG TỘ

Baked Cheesy Penne in Claypot

焗奶酪通心粉陶锅

意大利通心粉包裹在浓郁奶油与起司中，烘焙于越南传统陶锅中——西式风味，越式器皿。



| 225



PHÔ MAI – BA RỌI – MỠ NƯỚNG ĐẤT NỒI

Philly Cheese Bacon Penne Claypot

奶酪培根通心粉焗陶锅

融化的起司与咸香五花肉、浓郁奶油酱层层交叠——焗于滋滋作响的热陶锅中，香气四溢。

| 255



MỠ Ý LINGUINE HẢI SẢN TỎI ỚT

Linguine Aglio Olio Seafood with Herbs

越式香草蒜辣海鲜意面

虾、鱿鱼与干贝炒香后拌入细扁意大利面，融合大蒜、辣椒与越南香草——清香中带微辣，风味精致。

| 385



Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.
价格以越南盾1,000为单位，未含5%服务费及现行增值税。



MỠ Ý AGLIO OLIO HẢI SẢN

Seafood Aglio Olio Linguine

意大利蒜香橄欖油海鮮義大利麵



MAISON MẬN-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

RICE NOODLE



Fusion, 在那個時候，仍是一個遙遠而陌生的概念。我們從一些小型私宴開始，用更精緻的方式重新詮釋越南料理。賓客越來越多。然而，*Covid*來了。兩年關門，灶火熄滅，我們開始懷疑：*Fusion* 是否還能再次出現於這個時代？

「風吹芥菜歸天際，
留我香蘭苦中栽。」

CƠM CHIÊN TỎI HẠT ĐIỀU

Cashew Garlic Fried Rice

腰果蒜香炒饭

白米饭炒香脆蒜片与烤腰果，不加鱼露——适合素食者及口味清淡者。



| 180



MIẾN XÀO TÔM MỰC RAU CỦ

Vermicelli Sauté with Squid, Shrimp & Vegetables

蔬菜鱿鱼鲜虾炒粉丝

粉丝大火快炒，搭配鲜虾、鱿鱼、胡萝卜与小白菜，越式风味爽口清香。

注：可应要求提供素食版本



180 | 295



CƠM CHIÊN SÒ ĐIỆP NHẬT, TÔM SỐT XO

Japanese Scallop & Prawn Fried Rice in XO Sauce

日式干贝鲜虾XO酱炒饭

炒饭搭配日本干贝与鲜虾，佐以微辣港式XO酱，洒上葱花与白胡椒，油量少，风味浓郁。

| 325



CƠM CHIÊN TỎI BÒ WAGYU NHẬT A5

A5 Wagyu Garlic Fried Rice

日式A5和牛蒜香炒饭

炒饭融合A5和牛油、蒜片与葱末。A5和牛切丁后香煎至五分熟，铺在米饭上——肉质细腻、油花分布均匀。

| 325



Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.

价格以越南盾1,000为单位，未含5%服务费及现行增值税。

CƠM CHIÊN SÒ ĐIẾP NHẬT, TÔM SỐT XO

Japanese Scallop & Prawn Fried Rice in XO Sauce

日式干贝鲜虾XO酱炒饭





MAISON
M Ậ N - Đ Ỏ
PARTY & RESTAURANT

With Love



疫情過後，如雨過天晴，我們重新啟程。

我們迎來一股新風——許多第一次來訪的客人驚訝地問：怎麼現在才知道這家餐廳？那時，*Maison Mận-Đỏ* 還在 *Thảo Điền*，那是一段充滿情感的時光.....

但就如每段旅程，總會有意外的停頓。

我們無法延續多年來用心經營的店面，於是我們決定重新出發——尋找一個新的空間，續寫故事，也開啟新的篇章。

我們在第一郡找到一棟小屋，屋後有一棵茂盛的紅李樹。不是有意安排——而是一種巧合的緣分。

從那一刻起，我們重新開始，在熱鬧的都市中心，*Maison Mận-Đỏ* 不只是延續，更重新定義了我們的方向。一個充滿童年記憶的 *Maison Mận-Đỏ*，心懷世界視野，並與一支懷抱越法融合理想的團隊一同茁壯成長。

***Maison Mận-Đỏ* 餐廳，傳遞的是寧靜與用心款待的精神。在香氣、美食與懷舊氛圍中，紅李小屋結合越南傳統與現代文化的交錯，以東方精神回應當代文化的節奏與思索。**



Maison
Mận-Đỏ Team

MÂY HẠ DIU ÊM HƯƠNG SẦU NHIỆT ĐỎI

Silken Tofu with Pandan Essence & Delight Durian

香兰豆腐配榴莲椰奶冰淇淋



MAISON MẬN-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

TRÁNG MIỆNG DESSERTS

XUÂN TINH KHÔI DỪA CHUỐI TUỔI THƠ

Tropical Banana Coconut Bliss

椰香香蕉暖甜品

凍香蕉椰奶甜點，佐烘烤芝麻與花生——越南南部懷舊風味的甜品。

| 65



ĐÔNG SE LẠNH – KEM MẬN & DỪA SẤY

Soft Winter Ice Cream – Coconut & Red Plum

冬日微凉——酸梅椰丝冰淇淋

冬日下午的清甜滋味——每日特选冰淇淋，搭配北方酸梅酱与香脆椰丝。

| 75



HẠ DIU ÊM HƯƠNG SẦU NHIỆT ĐỚI

Silken Tofu with Pandan Essence & Delight Durian

香兰豆腐配榴莲椰奶冰淇淋

丝滑香兰豆腐佐榴莲冰淇淋与椰浆——清凉柔润，带有热带芳香与淡淡甜意。

| 75



THU LẠNG LẼ – SỮA CHUA MẬN & HẠT

Quiet Fall Yogurt – Plum, Granola & Peanut

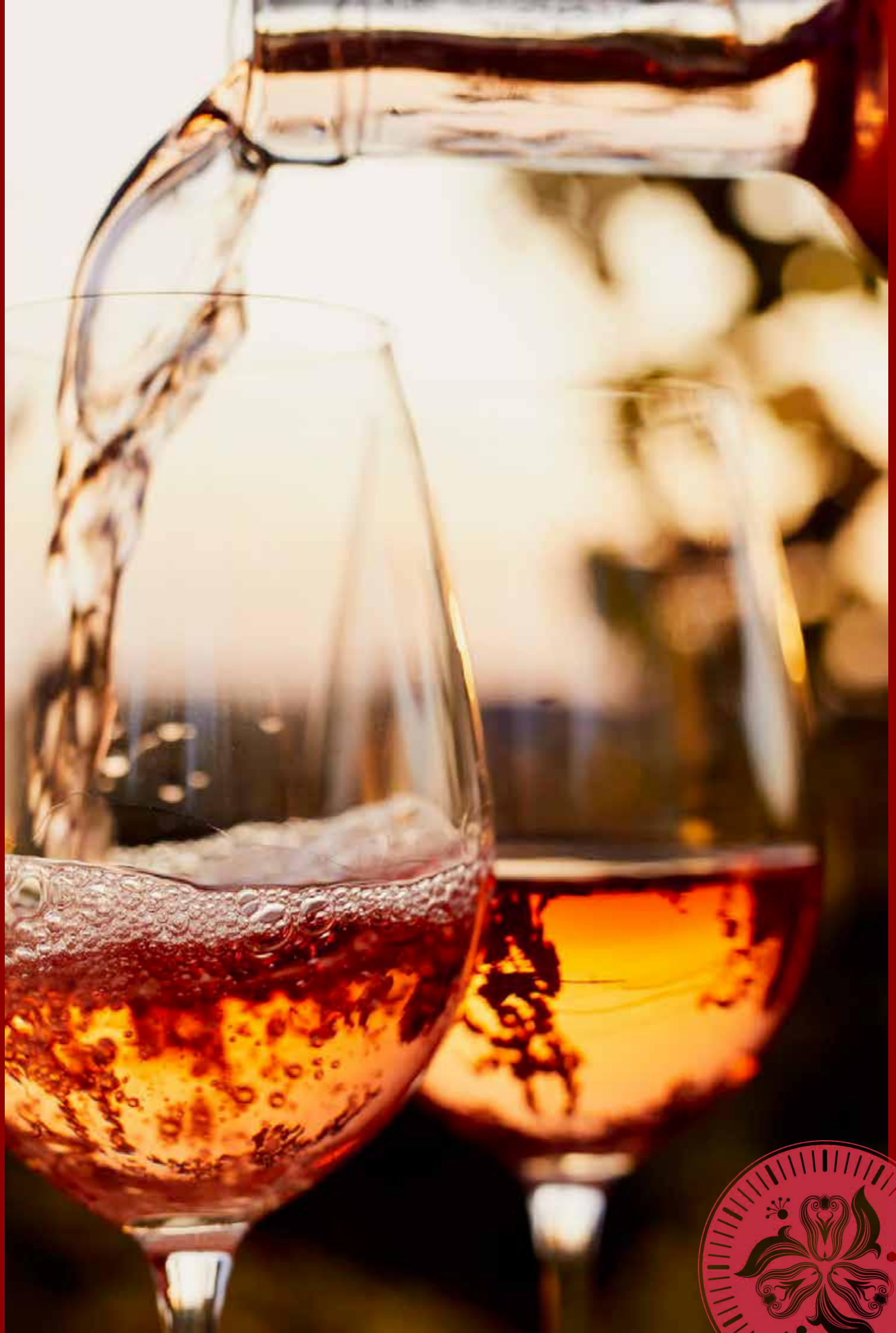
静谧秋日——酸梅坚果酸奶

香滑酸奶配酸梅果酱、燕麦脆片、烤花生与香脆椰丝。

| 75



Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.
价格以越南盾1,000为单位，未含5%服务费及现行增值税。





MAISON MẬN-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

THỨC UỐNG DRINK

THỨC UỐNG ƯA CHUỘNG - POPULAR DRINKS SELECTION - 精选饮品

Vui lòng tham khảo menu chính để xem danh sách thức uống đầy đủ.

Please refer to our full menu for the complete beverage selection.

请参阅主菜单以查看完整饮品列表。

RƯỢU LY TRẮNG

White Wine by the Glass
杯装白葡萄酒

Baron Philippe de Rothschild
"Mapu Reserva"

Chardonnay | Chile

250.000 ++

150ml | ly | per glass | 一杯



RƯỢU LY ĐỎ

Red Wine by the Glass
杯装红葡萄酒

Baron Philippe de Rothschild
"Mapu Reserva"

Cabernbet Sauvignon | Chile

250.000 ++

150ml | ly | per glass | 一杯



BIA SÀI GÒN | TIGER BIA THEO LY

Saigon Beer | Tiger Beer by Glass
西贡啤酒 | 虎牌生啤酒

55.000 VND



MĂNG CẦU RÊVERIE COCKTAIL

Maison's Soursop Breeze Cocktail
红梅家的番荔枝小夜曲

250.000 ++

Một ly / per glass / 一杯



TRÀ HOA CÚC TRẮNG KỶ TỬ | TRÀ CAM QUẾ

White Chrysanthemum & Goji
Berry Tea | Orange Cinnamon Tea

白菊花枸杞茶 | 橘子肉桂茶

60.000 VND

/ một bình / per pot / 一壺



NƯỚC ÉP ỔI | NƯỚC DỪA TRÁI

Guava Juice | Fresh Coconut Juice

番石榴汁 | 新鲜椰子

80.000 VND

/ ly / per glass / 一杯



Giá tính theo đơn vị 1.000 VNĐ, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT hiện hành.
Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.

SMART ORDER SMART SAVING

SMART ORDER – ENJOY EXCLUSIVE PRIVILEGES

At Maison, every order can be a refined experience.

Discover exclusive privileges crafted just for you – simply by choosing wisely.



PLEASE TURN THE NEXT PAGES FOR FULL PRIVILEGES.

- ♥ Select from recommended dishes
– enjoy special discounts.
- ♥ Buy 1 bottle of wine
– receive discount on expensive dishes.
- ♥ Choose a starter set
– save more and enjoy more.



智慧點單， 專屬禮遇

在 Maison Mận-Đỏ，每一次點單都是一種優雅生活的展現。只需聰明選擇，即可享受專屬禮遇。

請翻閱後續 頁面，探索完 整禮遇

- ♥ 選擇 Maison 精選菜單
– 享受專屬優惠。
- ♥ 購買一瓶葡萄酒或威士忌
– 主菜可享優惠折扣。
- ♥ 選擇開胃菜套餐
– 節省更多，享受更多。

MAISON MÂN-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

EXCLUSIVE
OFFER



ONE BOTTLE – ONE PRIVILEGE 一瓶酒・兩道主菜優惠

Order 1 bottle of wine or whisky and get 10% off 2 main courses from below list.
點選一瓶葡萄酒或威士忌，即可享下列主菜兩道九折優惠。

📌 **Applicable for the following main dishes:**
以下主菜適用：

- | | |
|------------------------------------|-------|
| • Lobster with Curry Sauce 咖哩龍蝦 | 1250k |
| • Japanese A5 Wagyu Beef 日本和牛 A5 | 995k |
| • Australian Beef Steak 澳洲牛排 | 695k |
| • Beef Wellington 威靈頓牛排 | 695k |
| • Steamed Cod Fish 清蒸鱈魚 | 825k |
| • Seared Foie Gras 香煎鵝肝 | 455k |
| • Seared Hamachi 香煎黃鰭魚 | 455k |



1x



2x



Notes 備註說明：

- One bottle entitles you to discounts on up to two eligible courses.
- 每瓶酒可對應最多兩道主菜享九折優惠。
- Cannot be combined with other promotions, nor allow table or bill splitting to enjoy the offer.
- 不可與其他優惠活動同時使用，亦不可拆桌或分開結帳以享受此優惠。

Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.
價格以越南盾1,000為單位，未含5%服務費及現行增值稅。

MAISON MÂN-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

EXCLUSIVE
OFFER

SPECIAL OFFER FOR MAIN COURSES FROM 800,000 VND

主菜滿 800,000 越盾，即享配菜優惠

Enjoy special prices on selected sides with main courses from 800,000 VND.

凡點選 800,000 越盾以上主菜，即可優惠加購指定配菜

Applicable for the following main dishes:

以下主菜適用：

- | | |
|------------------------------------|--------|
| • Lobster with Curry Sauce 咖哩龍蝦 | 1,250k |
| • Japanese A5 Wagyu Beef 日本和牛 A5 | 995k |
| • Steamed Cod Fish 清蒸鱈魚 | 825k |

Choose one of the following side dishes at special prices:

以下配菜可享優惠價格，每道主菜限加購一項：

Side Dish 配菜	Regular Price 原價	Price Offer 優惠價
• Pumpkin Soup with Abalone & Japanese Scallop 南瓜湯佐鮑魚與日本干貝	255k	195k
• Green & Seaweed Salad 清爽綠藻蔬菜沙拉	165k	95k
• Seared Foie Gras with Apple Sauce 香煎鵝肝佐蘋果醬	455k	295k
• Wagyu A5 Fried Rice 日式A5和牛蒜香炒飯	325k	265k
• Red or White Wine by the Glass 紅白葡萄酒（單杯）	250k	170k

Note 備註:

- Offer applies to one side dish per eligible main course.
- 每道主菜僅限加購一份優惠配菜
- Cannot be combined with other promotions, nor allow table or bill splitting to enjoy the offer.
- 不可與其他優惠活動同時使用，亦不可拆桌或分開結帳以享受此優惠。

Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.
價格以越南盾1,000為單位，未含5%服務費及現行增值稅。

MAISON MẠNH-ĐỎ

A New Era of Vietnamese Fusion Dining

EXCLUSIVE
OFFER



STARTER SELECTION – COMBO OF 3 ITEMS

開胃精選套餐（三道搭配）

- ✦ Perfect for sharing among 2–3 guests | 適合 2–3 位客人共享
- ✦ Enjoy 10–15% savings vs À la carte prices | 比單點節省約 10–15%



SET 1 – CLASSIC WESTERN TOUCH | 經典西式格調

- Australian Rare Beef Salad (285k) | 牛肉沙拉
- Crispy Calamari di Fritti (325k) | 酥炸魷魚圈
- Crafted French Terrine Foie Gras (325k) | 冷藏鵝肝

Tổng / Total: ~~935.000~~ → **795.000 VND**



SET 2 – MAISON'S FUSION TWIST | 梅森東西融合風味組合

- Grilled Shrimp Salad (225k) | 鮮蝦沙拉
- Roasted Pumpkin Feta Salad (225k) | 烤南瓜菲達起司沙拉
- Soft-shell Crab with Salted Egg Sauce (295k) | 金沙軟殼蟹

Tổng / Total: ~~745.000~~ → **645.000 VND**



SET 3 – AUTHENTIC VIETNAMESE FLAVORS | 經典越南風味組合

- Grilled Shrimp Vietnamese Style Salad (225k) | 越式烤蝦沙拉
- Crispy Crab Rolls (225k) | 酥炸蟹肉春捲
- Grilled Beef in Betel Leaf (185k) | 越南烤香葉牛肉捲

Tổng/Total : ~~635.000~~ → **555.000 VND**



Note 備註:

- Cannot be combined with other promotions, nor allow table or bill splitting to enjoy the offer.
- 不可與其他優惠活動同時使用，亦不可拆桌或分開結帳以享受此優惠。

Prices are on 1,000 VND, subject to 5% service charge and current government tax.
價格以越南盾1,000為單位，未含5%服務費及現行增值稅。

