TRẦN
DYNASTY

THE GREAT
CHRISTMAS
JOURNEY
FAIRMONT HANOI · FESTIVE

A NIGHT OF TOGETHERNESS

CHRISTMAS MENU

22 & 28 December, 2026

VND 3m++/guest

VND 4m++/guest

A celebration of Vietnamese culinary heritage, reimagined through contemporary craftsmanship. From treasured local ingredients and time-honoured recipes to refined interpretations of familiar flavours, each dish tells a story of tradition, discovery and the joy of gathering around the table.

VND 3M++/GUEST

APPETIZERS

WAGYU BÁNH MÌ
Crispy Brioche · Wagyu Beef · Mushroom Pâté · Caviar

PAN-SEARED HOKKAIDO SCALLOP
Hokkaido Scallop · Scallion Emulsion · Pomelo · Peanut

CANH CHUA | VIETNAMESE SWEET & SOUR SOUP
Cod · Okra · Pineapple · Bean Sprouts · Coconut

MAINCOURSES

CHAR-GRILLED BLACK COD WITH TURMERIC & DILL
Black Cod · Dill · Kristal Caviar · Fermented Shrimp Sauce

CHAR-GRILLED PORK TOMAHAWK
Wild Long Pepper · Bamboo Shoots · Garlic Chives

CARAMELISED FISH SAUCE WITH LOCAL VEGETABLES
Seasonal Vegetables · Crispy Pork Drippings · Dried Shrimp

WOODLAND MUSHROOM FRIED RICE
Shiitake · Reishi · King Oyster Mushroom · Mushroom Floss

DESSERT

PEANUT BRITTLE MILLE-FEUILLE

VND 4M++/GUEST

APPETIZERS

SLOW-COOKED PORK JOWL WITH
CRISPY RICE
Slow-Cooked Pork Jowl · Crispy Rice · Pickled White Eggplant

SEAFOOD-STUFFED CHICKEN WING
Boneless Chicken Wing · Prawn · Scallop · Wood Ear Mushroom

POACHED ABALONE WITH LINGZHI MUSHROOM
Nha Trang Abalone · Pickled Cabbage · Lingzhi Mushroom

MAINCOURSES

ROASTED HALIBUT WITH TURMERIC & DILL
Halibut · Turmeric · Fish Sauce Beurre Blanc · Dill
Fine Rice Vermicelli Sheets · Oscietra Caviar

VIETNAMESE-STYLE BRAISED WAGYU BEEF
Slow-Braised Wagyu Beef Short Ribs
Winter Vegetables · Aromatic Spices

WOODLAND MUSHROOM FRIED RICE
Shiitake · Reishi · King Oyster Mushroom · Mushroom Floss

WATER SPINACH WITH BLACK GARLIC
Water Spinach · Fermented Bean Curd · Black Garlic

DESSERT

THE FIG
Fig-Shaped Chocolate Shell · Flowing Mousse · Chocolate Crumble

An interactive dessert inspired by the fig, a Vietnamese symbol of abundance and prosperity.


TRẦN
DYNASTY

ĐÊM ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN GIÁNG SINH

22 & 28.12.2 0 2 6

3.000.000 VNĐ + + / khách

4.000.000 VNĐ + + / khách

Mùa lễ hội tại Trần Dynasty là cuộc hội ngộ của những hương vị Việt thân quen và nghệ thuật ẩm thực đương đại. Từ những nguyên liệu quý, công thức truyền đời đến cách chế biến đầy sáng tạo, mỗi món ăn mang một dấu ấn riêng, vừa gợi nhắc những giá trị quen thuộc, vừa mở ra những trải nghiệm mới trên bàn tiệc.

3.000.000 VNĐ ++ / KHÁCH

KHAI VỊ

BÁNH MÌ WAGYU
Bánh Brioche giòn · Bò Wagyu · Pâté nấm · Trứng cá tầm

SÒ ĐIỆP HOKKAIDO ÁP CHẢO
Sò điệp Hokkaido · Sốt nhũ tương hành lá · Bưởi · Lạc

CANH CHUA CÁ TUYẾT
Cá tuyết · Đậu bắp · Dứa · Giá đỗ · Dừa

MÓN CHÍNH

CÁ TUYẾT ĐEN NƯỚNG NGHỆ & THÌ LÀ
Cá tuyết đen · Thì là · Trứng cá tầm Kristal · Mắm tôm

SƯỜN HEO TOMAHAWK NƯỚNG THAN
Tiêu rừng · Măng · Hẹ

KHO QUẸT RAU CỦ
Rau củ theo mùa · Tóp mỡ giòn · Tôm khô

CƠM CHIÊN NẤM MỘC
Nấm hương · Nấm linh chi · Nấm đùi gà · Ruốc nấm

TRÁNG MIỆNG

KẸO LẠC HIỆN ĐẠI

4.000.000 VNĐ ++ / KHÁCH

KHAI VỊ

NỌNG HEO CƠM CHÁY
Nọng heo nấu chậm · Cơm cháy giòn · Cà pháo muối chua

CÁNH GÀ NHỒI HẢI SẢN
Cánh gà rút xương · Tôm · Sò điệp · Nấm mèo

BÀO NGƯ LINH CHI
Bào ngư Nha Trang chần chín nhẹ
· Bắp cải muối chua · Nấm linh chi

MÓN CHÍNH

CÁ BƠN
Cá bơn nướng · Nghệ · Sốt bơ mắm · Thì là · Bánh hỏi ·
Trứng cá tầm Oscietra

BÒ KHO WAGYU
Sườn bò Wagyu hầm mềm · Rau củ mùa đông · Gia vị thơm

CƠM CHIÊN NẤM MỘC
Nấm hương · Nấm linh chi · Nấm đùi gà · Ruốc nấm

RAU MUỐNG TỎI ĐEN
Rau muống · Chao · Tỏi đen

TRÁNG MIỆNG

TRÁI SUNG
Vỏ sô cô la tạo hình trái sung · Nhân mousse mềm
tan chảy · Vụn sô cô la giòn

.....

Lấy cảm hứng từ trái sung, biểu tượng của sự sung túc trong văn hóa Việt. Lớp vỏ sô cô la mỏng giòn được thực khách tự tay phá vỡ, hé lộ phần nhân mềm mịn bên trong, khép lại đêm tiệc bằng một bất ngờ thú vị.



TRAN DYNASTY

Level 8, Fairmont Hanoi

10 Tran Nguyen Han, Hoan Kiem, Hanoi