

# ĐẶC QUYỀN PHONG CÁCH SỐNG

## DANH SÁCH CÁC NHÀ HÀNG – BIDV PREMIER

STT	Tên Nhà hàng	Địa chỉ	Khu vực
1	Nhà hàng GIA (chỉ áp dụng buổi trưa từ thứ 6 đến Chủ nhật hàng tuần, đặt trước 1 tuần)	61 Văn Miếu, Văn Miếu, Đống Đa, Hà Nội	Hà Nội
2	KUHIMIHO	8 Đỗ Đức Dục, Mỹ Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội.	Hà Nội
3	JW Café	8 Đỗ Đức Dục, Mỹ Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội.	Hà Nội
4	John Anthony (JW Marriott)	Tầng Sảnh, Số 8 Đường Đỗ Đức Dục, Phường Mỹ Trì, Quận Nam Từ Liêm, Hà Nội	Hà Nội
5	French Grill (JW Marriott)	Tầng Sảnh, Số 8 Đường Đỗ Đức Dục, Phường Mỹ Trì, Quận Nam Từ Liêm, Hà Nội	Hà Nội
6	Le 17 Bistro (Sofitel Saigon)	Số 17 Đại Lộ Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh	HCM
7	ROS - Dining & River Lounge	Bạch Đằng, 10B Đ. Tôn Đức Thắng, Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh	HCM
8	Lai Cantonese Cuisine	Tầng 28 Sedona Suites 92-94 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, 28th Floor, Ward, Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh	HCM
9	Towa Japanese	Tòa nhà AB Tower, lầu 27 - 76A Lê Lai, P. Bến Thành, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh	HCM
10	The OX Not Only OX (Masterchef Ngô Thanh Hoà)	24/24 Dong Du Street, Ben Nghe Ward, District 1, Ho Chi Minh City	HCM

### Chi tiết dịch vụ

STT	Đối tác	KH Premier
1	NHÀ HÀNG GIA	Premier Elite Menu for 2 pax Hàu   Quýt Ngán   Mồng toi Tôm hồng   Táo xanh Củ cải   Gừng Cá trứng   Sake Cừu   Đậu phộng Gạo   Nấm Tỏi đen   Dứa (* ) Menu có thể thay đổi theo mùa
2	JW Café	Buffet cho tối đa 02 người lớn. Từ thứ 2 đến thứ 6.
3	KUHIMIHO	TORTILLA CÁ NGỪ/NĂM ĐÙI GÀ Sốt Ponzu Ngọt và Mayo, Dầu Nấm Truýp, Lá Tía Tô GỎI CÁ CAM

		<p>Salsa Dứa, Sốt Xi Dầu và Cam Đỏ, Rau Mùi  TACOS BÒ WAGYU BLACKMORE  Sốt Bulgogi, Salsa Cà Chua, Ớt Serrano, Rau Mùi  NẠC LƯNG BÒ HONG GIÓ  THƯỢNG HẠNG  Sốt Bơ Tỏi Mù Tạt, phục vụ cùng Com Rang Nấm và Nấm Xào  SUSHI TỔNG HỢP  Sushi, Com Cuộn Đặc Trưng  Vớí Súp Miso  TACOS TÁO VỊ QUẾ  Kem Vani, Kem Phô Mai Vị Quế, Bạc Hà</p>
3	JOHN ANTHONY	<p>Including 2 Glasses of House Wine  1. Fried Homemade Tofu, Bamboo Charcoal, Golden Garlic Đậu Phụ Than Tre Chiên Tỏi  2. Baked Prawn with Salted Egg Yolk Tôm Chiên Trứng Muối  3. Sauteed Broccoli with Garlic Bông Cải Xanh xào Tỏi  4. Fried Rice in Yangzhou Style Com Chiên Dương Châu</p>
4	FRENCH GRILL	<p>1. Snow Crab   Cua tuyết  Caviar, Lobster jelly, Wasabi ice cream   Trứng cá tằm, thạch tôm hùm, kem wasabi  2. Asparagus Veloute   Súp măng tây  Asparagus, orange lemon chantily, fresh citrus   Súp măng tây, kem tươi cam, tép cam tươi.  3. Slow Cooked Beef Shortrib   Sườn bò Úc nấu chậm  Potato chantily, chestnut &amp; Porcini cream, hazelnut    Bột kem khoai tây, kem hạt dẻ và nấm thông, hạt phi  4. Pomme d'Amour   Trái cấm  Green apple mousse, apple gel, Wether's caramel ice cream   Kem táo xanh, thạch táo đỏ, kem tươi vị caramel Wether.  (*) Menu có thể thay đổi theo mùa</p>
5	LE 17 BISTRO	<p>Premier Set menu for 2 pax/ Including Wine Pairing  1. AMUSE BOUCHE Món chuyên vị  2. FOIE GRAS POÊLÉ Pan Fried Goose Liver   Melon Ribbons    Vanilla Figs Gan Ngỗng Pháp Áp Chảo, Dưa Mật và Quả Sung  Vị Vani Louis Pinel, IGP d'Oc, Cinsault, Rosé, France  3. VELOUTÉ DE CHAMPIGNON Mushroom Soup Súp Kem  Nấm Mỡ Tini Grecanico Pinot Grigio, Italy  4. SUPRÊME DE POULET Chicken Breast   Baby Gem Lettuce    Morel Sauce Úc Gà Áp Chảo, Xà Lách Non và Xốt Nấm Morel  6eme Sens, Gerard Bertrand  5. ANANAS RÔTI Roasted Pineapple   Meringue   Star Anise Ice  Cream Quả Thơm Nướng, Meringue, Kem Vị Hoa Hồi</p>

6	ROS - Dining & River Lounge	<p>"Premier Menu cho 2 khách  <b>STARTER / Khai Vị</b>  1. Salad Rong biển hỗn hợp, sốt táo miso Assorted Seaweed – Salted Seaweed, wakame, Granny Smith apple  2. Cua lột chiên giòn sốt ớt Singapore Soft shell crab tempura, Singapore chili sauce  <b>MAIN COURSE / Món Chính</b>  3. Cá Hồi Na Uy nướng, sốt nghệ và sả, dầu ngò Roasted Norwegian salmon, lemongrass tumeric sauce, coriander oil  4. Sườn heo Iberico nướng, sốt quế mật ong, gỏi bưởi lá lốt Iberico Pork Ribs, honey cinamon glaze, pomelo betel salad  <b>DESSERT / Tráng Miệng</b>  5. Món tráng miệng theo ngày Dessert of the day  <b>DRINK: Chọn 1/ khách – Choose 1/ guest</b>  - Rượu vang trắng/ White wine: New Zealand, Marlborough, Sauvignon Blanc, Brancott  - Rượu vang đỏ/ Red wine: Australia, South Australia, Merlot, Wyndham Bin 999  - Bia/ Beer  - Trà/ Tea  - Nước hoa quả/ Juices  - Nước ngọt/ Soft drink"</p>
7	Lai Cantonese Cuisine	<p>"Premier Menu cho 2 khách  <b>JUST THE BEGINNING</b>  1. Bánh bao Thượng Hải nấm porcini và tương truffle đen Dim Sum Couple - Individual Steamed Xiao Long Bao with Black Truffle Paste, Porcini Mushroom  2. Cảo sò điệp bích lục  Phoenix Spinach Scallop Dumpling  <b>ROMANCE TIME [ Soup - Individual ]</b>  3. Súp Vi cá hồng xú gạch cua Braised Shark's Fin Soup with Crab Meat &amp; Crab Roe  <b>LET'S DO IT [ Main Course - Sharing ]</b>  4. Thăn Bò thượng hạng với rượu Hoa Tiêu Pan-Seared Lemongrass Beef Fillet with Chinese Wine  5. Đậu hũ nhồi tôm Homemade Beancurd Box with Shrimps Stuffing  6. Cơm chiên hải sản kiểu Phúc Kiến Braised Rice 'Hokkien' Style with Seaweed Cracker  <b>PERFECT ENDING [ Desserts - Individual ]</b>  7. Kem vani với chè xoài bột báng Chilled Mango Cream with Pomelo Sago Topped with Vanilla Ice-Cream  8. Bánh mè đậu đỏ tan chảy Crispy Sesame Dumpling with Red Bean Lava Filling  <b>DRINK: chọn 1/ khách – Choose 1/ guest</b>  - Rượu vang trắng/ White wine: New Zealand, Marlborough, Sauvignon Blanc, Brancott</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rượu vang đỏ/ Red wine: Australia, South Australia, Merlot, Wyndham Bin 999</li> <li>- Bia/ Beer</li> <li>- Trà/ Tea</li> <li>- Nước hoa quả/ Juices</li> <li>- Nước ngọt/ Soft drink"</li> </ul>
8	Towa Japanese	<p>"ZENSAI - APPETIZER</p> <p>1.Monkfish Liver with Ponzu sauce, Spicy Scallop, Marinated Jellfish with seaweed Gan Cá Chày Sốt Ponzu, Sò Đẹp Sốt Cay, Sứa Sốt rong biển Unagi Ikura Chawan Mushi</p> <p>2.Trứng Hấp Lươn và Trứng Cá Hồi.</p> <p>3.PREMIUM SASHIMI Blue Fin Tuna, Salmon, Seasonal White Fish, Hokkigai, Nishin Cá Ngừ vây xanh, Cá Hồi, Cá Trắng Theo Mùa, Sò Đỏ, Cá Trích Ép Trứng.</p> <p>4.YAKI MONO- GRILL Angus Beef- Black Pepper Sauce,Potato Salad Bò Angus Nướng Sốt Tiêu Đen và xà lách Khoai Tây</p> <p>5.NIGIRI SUSHI Blue Fin Tuna, Salmon, Scallop, Seasonal Fish Sushi cá ngừ vây xanh, sushi cá hồi, sushi sò đẹp nhật, sushi cá theo mùa</p> <p>6.OWAN MONO- SOUP Salmon Miso Soup with Vegetable Súp Miso Cá Hồi với Rau Củ.</p> <p>7.DESSERT – Cherry ice cream, Yuzu ice cream kem Anh Đào, kem Chanh Nhật</p>
9	The OX Not Only OX (Masterchef Ngô Thanh Hoà)	<p>PREMIER DINNER SET BEGINING</p> <p>1. Gỏi tôm Tôm/ cơm dừa/ bưởi/ rau mùi/ sốt lá é &amp; ớt xanh/ dầu truffle Prawns salad - prawns/ coconut flesh/ pomelo/ mixed herbs/ truffle oil/ white basil &amp; green chili sauce</p> <p>WARM UP</p> <p>2. Cua chiên Cua chiên - cua lột/ đu đủ/ cà rốt/ táo xanh/ ngò ri/ húng lũi/ lá chanh/ gạo rang/ sốt nước mắm Deep fried crab - softshell crab/ papaya/ carrot/ green apple/ coriander/</p>

	<p>mint/ lime leaf/ roasted rice/ fish sauce &amp; lime juice  READY [ Chọn 1 trong 2 ]  3.1 Thịt bò bít tết Wagyu  Wagyu Úc, salad tuyệt/ khoai tây/ dầu nấm đen/ sốt xương bò hầm rau củ Aussie beef Wagyu/ Crystalline ice plant/ afros/ black truffle oil/ beef bone and veggies sauce  3.2 Sườn cừ nướng  Sườn cừ nướng - sườn cừ Tân Tây Lan/ hành tím/ tỏi/ rau mùi/ chao/ nước mắm/ đường thốt nốt/ salad rau củ/ bánh bắp &amp; đậu Hoà Lan  Grilled lamb rack - New Zealand lamb rack/ onion/ garlic/ mixed herbs/ permanted bean curd/ fish sauce/ palm sugar/ garden salad/ corn &amp; green pea cake  4. Phở xào The OX  Bánh phở / tôm/ thịt heo/ cải thìa/ cà rốt/ nấm/ hành phi  Flat noodle/ shrimp/ pork/ bok choy/ carrot/ mushroom/ fried onion  A SHORT BREAK  5. Mix theo mùa  Seasonal fruit frappe  WRAP IT UP  6. Flash back  Đậu hủ/ nước cốt dừa/ thạch sả/ hạt chia/ đường thốt nốt Bean curd/ coconut cream/ lemongrass jelly/ chia seeds/ palm sugar  DRINK : Water : Aquapana / Sanpellegrino</p>
--	--

Lưu ý:

- Khách hàng gọi điện đến Hotline để đặt trước và sử dụng dịch vụ theo thời gian quy định của BIDV.
  - Ngày làm việc: tối thiểu 24h trước giờ sử dụng dịch vụ
  - Ngày cuối tuần, nghỉ lễ: tối thiểu 48h trước giờ sử dụng dịch vụ
- Hoãn/hủy dịch vụ tối thiểu 24 giờ trước thời điểm sử dụng dịch vụ. Việc hoàn hủy dịch vụ sẽ do quy định của nhà cung cấp và được thông báo cụ thể trong xác nhận dịch vụ gửi qua email tới Khách hàng
- Thời gian khách hàng sử dụng dịch vụ: Trong vòng 01 tháng kể từ thời điểm đặt dịch vụ.