

ROOM SERVICE



L A S I E S T A<sup>®</sup>

LUXURY BOUTIQUE HOTEL

PREMIUM



ROOM  
SERVICE

FROM 11:30 AM TO 10:15 PM



An extensive wine list is available upon request.  
Please dial 111 to reach our restaurant team for assistance

# STARTER - MÓN KHAI VỊ

1. FRESH SPRING ROLLS

Rice noodles, pork, prawn, lettuce, chives, basil, bean sprout, herbs

Gỏi cuốn tôm thịt

209
2. WAGYU SALAD

Tender Wagyu Beef, Refreshing Thai Herbs, In A Fish Sauce

Gỏi bò wagyu

669
3. CHEF'S SALAD

Fresh Hokkaido Scallop, Mixed Green Lettuce, Passion Fruit Dressing

Xà lách của bếp trưởng

379
4. FRUITY BURRATA SALAD

Creamy Burrata, Selection of Fresh Fruits, Crisp Vegetables

Xà lách burrata trái cây

479
5. SEAWEED JELLY WITH PRAWN

A Refreshing Seafood Salad, Jelly-Like Seaweed, Aromatic Herbs

Gỏi rong sụn hải sản

379
6. TRUFFLE MUSHROOM SOUP

A Velvety Blend of Forest Mushrooms, Aromatic Truffle Essence

Xúp nấm rừng & truffle

639

# PASTA - MÌ Ý

7. TRUFFLE SPAGHETTI

Spaghetti, Truffle, Mushroom, EVOO

Mì Ý truffle

639
8. SEAFOOD DARK INK PASTA WITH TOM YUM SAUCE

Boldly Flavored with Thai Herbs, Seafood, Squid Ink Pasta

Mì Ý đen hải sản sốt Tom Yum

429

Prices quoted in (,000) VND / Giá tính bằng nghìn đồng  
\*Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn bị dị ứng thực phẩm hoặc có nhu cầu ăn kiêng đặc biệt  
\*Please advise us if you have any food allergies or special dietary requirements

## PHO - PHỞ

- |                                                                                                                               |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>9. WAGYU PHO</b><br>Wagyu Tenderloin, Ginger, Five Spices<br><i>Phở bò Wagyu</i>                                           | <b>909</b> |
| <b>10. CHICKEN PHO, FOIE GRAS, CAVIAR CROWNED</b><br>Chicken, Foie Gras, Caviar, Five Spices<br><i>Phở gà &amp; gan ngỗng</i> | <b>899</b> |

## VEGETARIAN - MÓN CHAY

- |                                                                                                                                                                     |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>11. TRUFFLE FRIES</b><br>Crispy fries tossed in truffle oil, a rich and aromatic delight.<br><i>Khoai tây chiên truffle</i>                                      | <b>239</b> |
| <b>12. SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b><br>Spaghetti, Evoo, Pepper, Basil, Garlic, Chilli<br><i>Mì Ý tỏi và dầu olive</i>                                                 | <b>239</b> |
| <b>13. SPAGHETTI AL POMODORO</b><br>Spaghetti, Tomato, EVOO, Onion, Herbs<br><i>Mì Ý sốt cà chua</i>                                                                | <b>239</b> |
| <b>14. STIR-FIRED UDON NOODLE</b><br>Udon Bongojang Noodle, Onion, Brocoli, Samyang Sauce<br><i>Mì Udon sốt tương đậu</i>                                           | <b>249</b> |
| <b>15. WOK-TOSSED RICE NOODLES WITH KOREAN BEAN FLAVOR</b><br>Wok-Tossed Rice Noodles, Golden Oyster Mushrooms, Korean Bean Sauce<br><i>Phở xào vị đậu Hàn Quốc</i> | <b>249</b> |

# DESSERT - MÓN TRÁNG MIỆNG

|                                                                                            |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>16. SEASONAL FRUIT PLATTER</b>                                                          | <b>349</b> |
| <i>Trái cây theo mùa</i>                                                                   |            |
| <b>17. CHOCOLATE MOUSSE</b>                                                                | <b>199</b> |
| Velvety Chocolate Mousse,<br>Refined Cocoa Flavors<br><i>Bánh mousse vị sô-cô-la</i>       |            |
| <b>18. CORN CRÈME BRÛLÉE</b>                                                               | <b>199</b> |
| Creamy Corn Custard Topped<br>with a Delicate Caramelized Crust<br><i>Crème brûlée bắp</i> |            |

# KID MENU - THỰC ĐƠN CHO TRẺ EM

|                                                                                                      |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>19. HAM &amp; CHEESE SANDWICH</b>                                                                 | <b>189</b> |
| Artisan Sandwich with Square Ham,<br>Mozzarella, Mayonnaise<br><i>Bánh kẹp phô mai và thịt nguội</i> |            |
| <b>20. CHICKEN PARMIGIANA</b>                                                                        | <b>239</b> |
| Crisp Chicken with Melted Mozzarella<br>and Fresh Herbs<br><i>Gà phô mai Parmigiana</i>              |            |
| <b>21. SPAGHETTI BOLOGNESE</b>                                                                       | <b>239</b> |
| Classic Spaghetti, Minced Beef,<br>Tomato Sauce and Grated Cheese<br><i>Mì Ý sốt bò băm</i>          |            |

*Prices quoted in (,000) VND / Giá tính bằng nghìn đồng*  
*\*Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn bị dị ứng thực phẩm hoặc có nhu cầu ăn kiêng đặc biệt*  
*\*Please advise us if you have any food allergies or special dietary requirements*



# CLOUD NINE

RESTAURANT AND LOUNGE

---

Add: 180 - 188 Ly Tu Trong St.,  
Ben Thanh Ward, Ho Chi Minh City, Vietnam  
T: (+84)28 3535 4461  
E: [Saigon@lasiestahotels.com](mailto:Saigon@lasiestahotels.com)  
W: [lasiestahotels.com/saigon](http://lasiestahotels.com/saigon)