



2-COURSE LUNCH SET:
VND 680,000 per person

3-COURSE LUNCH SET:
VND 880,000 per person

EACH SET INCLUDES
1 NON-ALCOHOLIC SELECTED DRINK

Lựa chọn 01 thực đơn kèm theo
01 đồ uống không cồn

All prices are quoted in VND, subject to government tax
& 5% taxable service charge.

*Giá được tính theo đơn vị VND, chưa bao gồm thuế giá trị gia tăng
& 5% phí phục vụ.*



BACKSTAGE

CAPELLA HANOI
11 Le Phung Hieu, Hoan Kiem, Hanoi, Vietnam
+84 24 3987 8888 | backstage.hanoi@capellahotels.com

A CURATED LUNCH SELECTION

MICHELIN
2026



THE NORTHERN
Table

STARTER

Khai vị

YOUNG COCONUT & MACADAMIA SALAD (N) (V)

XA LÁT DỪA NON & HẠT MACA

Young Coconut, Watermelon, Mango, Avocado, Roasted Salt Macadamia, Coconut Jelly, Coconut Yogurt

Cơm Dừa Non, Dừa Hấu, Xoài, Bơ, Hạt Maca Rang Muối, Thạch Dừa, Xốt Sữa Chua Dừa

TASTING OF HANOIAN SPRING ROLLS (S) (P)

NEM CUỐN HÀ THÀNH

Fermented Rice And Prawn Fresh Spring Roll, Grilled Salmon Fresh Spring Roll, Deep-Fried Crab Spring Roll, Sweet & Sour Dipping Sauce And Pickles

Nem Tươi Cuốn Bống Và Tôm, Nem Tươi Cuốn Cá Hồi, Nem Cua Bể Chiên Giòn, Nước Chấm Chua Ngọt Với Dưa Góp

ORGANIC TOMATO SALAD (V)

XA LÁT CÀ CHUA HỮU CƠ

Tomato Medley, Tomato Jam, Consommé, Nasturtium, Basil Oil Cà Chua Tươi, Mứt Cà Chua, Nước Dùng Cà Chua, Lá Sen Cạn, Dầu Lá Húng

CHICKEN WINGS STUFFED WITH FOIE GRAS (D) (G) (P)

CÁNH GÀ NHỒI GAN BÉO

Chicken Wings Stuffed With Foie Gras And Oyster Mushrooms, Pickled Shallot, Herb Oil, Crispy Rice Crackers, Tamarind Fish Sauce Glaze

Cánh Gà Nhồi Nấm Đùi Gà Và Gan Béo, Hành Muối, Dầu Thảo Mộc, Bánh Phồng Tôm Giòn, Xốt Mắm Me

DESIGN YOUR OWN LUNCH EXPERIENCE

Thiết kế trải nghiệm bữa trưa của riêng Quý khách

- (G) Gluten / Món chứa bột mì
- (V) Vegetarian / Món chay
- (N) Nut / Món có hạt ngũ cốc
- (D) Dairy / Món có chứa sữa
- (P) Pork / Món có chứa thịt heo
- (S) Shellfish / Món chứa động vật có vỏ

MAIN COURSE

Món chính

SIGNATURE CAPELLA “PHO” BY (G) (P) (V)

MADAME ÁNH TUYẾT

PHỞ ĐẶC TRƯNG CỦA CAPELLA BỞI

MADAME ÁNH TUYẾT

Choice of Beef (Shoulder, Shank, Brisket), Chicken or Vegetables Aromatic Broth, Fresh Rice Noodle, Spring Onion, Coriander, Fried Dough Stick And Condiments

Phở Bò (U Vai Bò, Gầu Bò, Lưỡi Bò), Phở Gà Và Phở Rau Nước Dùng Đậm Vị, Bánh Phở Tươi, Hành Lá, Rau Mùi, Quẩy Giòn Và Khay Gia Vị

"BUN CHA" HANOI (P)

BÚN CHẢ HÀ NỘI

Charcoal-Grilled Pork Patty And Pork Belly, Herbs, Rice Noodles, Sweet & Sour Dipping Sauce And Condiments

Chả Thịt Băm Và Thịt Ba Chỉ Nướng Than Hoa, Rau Thơm, Bún, Nước Chấm Chua Ngọt Và Gia Vị

SEAFOOD-STUFFED SQUID (S) (P)

MỰC NHỒI HẢI SẢN

Squid, Tiger Prawns, Crab, Abalone, Minced Pork, Wood Ear Mushroom, Shiitake Mushroom, Dried Tomato Sauce

Mực Ống Nhồi Tôm Sú, Cua, Thịt Heo, Mộc Nhĩ, Nấm Mỡ, Xốt Cà Chua Một Nắng

VIETNAMESE VEGETABLE CURRY (V)

CÀ-RI RAU CỦ VIỆT NAM

White Eggplant, Okra, Carrot, Kohlrabi, Shiitake Mushroom, Crispy Lotus Root, Steamed White Rice

Cà Pháo, Đậu Bắp, Cà Rốt, Su Hào, Nấm Mỡ, Củ Sen Chiên Giòn, Cơm Trắng

DESIGN YOUR OWN LUNCH EXPERIENCE

Thiết kế trải nghiệm bữa trưa của riêng Quý khách

- (G) Gluten / Món chứa bột mì
- (V) Vegetarian / Món chay
- (N) Nut / Món có hạt ngũ cốc
- (D) Dairy / Món có chứa sữa
- (P) Pork / Món có chứa thịt heo
- (S) Shellfish / Món chứa động vật có vỏ

DESSERT

Tráng miệng

ICE CREAM & SORBET SELECTION (D) (N) (V)

LỰA CHỌN KEM & KEM THANH VỊ

Ice Cream: Chocolate, Vanilla, Strawberry, Banana & Peanut, Jasmine Tea, Young Rice Sorbet: Mango, Coconut, Longan (V)

Kem: Sô-Cô-La, Vani, Dâu Tây, Chuối & Đậu Phộng, Nhài, Cốm Kem Thanh Vị: Xoài, Dừa, Nhãn

COCONUT & SAFFRON BLOSSOM JELLY (D) (V)

THẠCH DỪA NHỤY HOA NGHỆ TÂY

Fresh Coconut Jelly Infused With Saffron, Caramel Tapioca Pearls, Crispy Dried Coconut, Shredded Fresh Coconut With Ginger, Coconut Nectar Cream Sauce

Thạch Dừa Hương Nhụy Hoa Nghệ Tây, Hạt Trân Châu Ca-Ra-Men, Dừa Khô, Dừa Tươi Xào Gừng, Kem Mật Hoa Dừa

VIETNAMESE COFFEE BEAN GANACHE (D) (N)

BÁNH KEM CÀ PHÊ VIỆT NAM

Coffee Chocolate Ganache, Condensed Milk Caramel Filling, Peanut Chocolate Crunch, Vanilla Chantilly ream

Bánh Kem Cà Phê Sô-Cô-La Mềm, Ca-Ra-Men Sữa Đặc, Đậu Phộng Giòn Bọc Sô-Cô-La, Kem Ngậy Vani

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTE (V)

ĐĨA TRÁI CÂY THEO MÙA

DESIGN YOUR OWN LUNCH EXPERIENCE

Thiết kế trải nghiệm bữa trưa của riêng Quý khách

- (G) Gluten / Món chứa bột mì
- (V) Vegetarian / Món chay
- (N) Nut / Món có hạt ngũ cốc
- (D) Dairy / Món có chứa sữa
- (P) Pork / Món có chứa thịt heo
- (S) Shellfish / Món chứa động vật có vỏ