

Beverage



# WINES

## CHAMPAGNE / SPARKLING WINES

GLASS

BOTTLE

Moët & Chandon, Reims, Champagne, France

VND 550

VND 2700

Chandon Brut, Victoria, Australia

VND 350

VND 1700

Prosecco Vino dei Poeti, Veneto, Italy

VND 300

VND 1500

## WHITE WINES

### Sauvignon Blanc

Allan Scott, Marlborough, New Zealand

VND 260

VND 1300

Casillero del Diablo, Concha Y Toro, Maule Valley, Chile

VND 240

VND 1200

Chateau La Gravière, Entre deux Mers, Bordeaux, France

VND 240

VND 1200

Pascal Jolivet, Attitude, Loire Valley, France

VND 1400

### Chardonnay

Penfolds Koonunga Hill, South Australia, Australia

VND 320

VND 1500

Vasse Felix, Margaret River, Australia

VND 320

VND 1500

Terrazas, Mendoza, Argentina

VND 280

VND 1400

Joseph Drouhin, Laforêt, Bourgogne, France

VND 1500

### Pinot Grigio - Pinot Gris

Banfi Placido, Tuscany, Italy

VND 240

VND 1200

### Other White Varieties

Penfolds Koonunga Hill Autumn Riesling, South Australia

VND 360

VND 1800

Cape Mentelle, Sémillon Blend, Margaret River, Australia

VND 1700

Mapu, BPR, Sauvignon Blanc Blend, Maipo Valley, Chile

VND 190

VND 950

## ROSE WINES

Yalumba Y, Sangiovese, South Australia, Australia

VND 220

VND 1100

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to 5% service charge and 10% government tax  
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

## RED WINES

### Pinot Noir

	GLASS	BOTTLE
Allan Scott, Marlborough, New Zealand	VND 260	VND 1300
Joseph Drouhin Laforêt, Bourgogne, France		VND 1600

### Cabernet Sauvignon – Blend

Vasse Felix, Margaret River, Australia	VND 320	VND 1500
Casillero del Diablo Reserva, Central Valley, Chile	VND 240	VND 1200
Mapu, BPR, Maipo Valley, Chile	VND 190	VND 950
Cape Mentelle, Margaret River, Australia		VND 2400
Cap Royal by Chateau Pichon Baron, Bordeaux, France		VND 1400

### Malbec

Terrazas, Mendoza, Argentina	VND 280	VND 1400
------------------------------	---------	----------

### Sangiovese – Blend

Santa Cristina, Tuscany, Italy	VND 220	VND 1100
Banfi Col Di Sasso, Tuscany, Italy	VND 240	VND 1200

### Merlot – Blend

Casa Lapostolle, O'Higgins, Chile		VND 1300
Chateau Haut-Saint Brice, Saint-Emilion, Bordeaux, France		VND 1900
Chateau Bouteilley Premieres Côtes de Bordeaux, France		VND 1400

### Shiraz – Blend

Penfolds Koonunga Hill, South Australia, Australia	VND 340	VND 1700
The Winery of Good Hope Mountainside, South Africa	VND 250	VND 1200
Jim Barry "Barry Bros", Clare Valley, Australia		VND 1800
Vina Maipo, Vitral Reserva, Rapel Valley, Chile		VND 1400

## DESSERT WINES

Deakin Estate, Moscato, Victoria, Australia	VND 200	VND 1000
---	---------	----------

## Water

(S) Perrier water	VND 140
(L) Perrier water	VND 215
(S) Alba still water	VND 100
(S) Alba sparkling water	VND 100
(S) Evian water	VND 150
(L) Evian water	VND 230
(S) Sanpellgrino	VND 150
(L) Sanpellgrino	VND 225

## Soft Drinks

Coca-Cola, Diet Coke, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Ginger ale, Soda, Tonic	VND 90
---	--------

## Chilled Juices

Tomato, apple	VND 90
---------------	--------

## Fresh Juices

Orange, pineapple, apple, watermelon, mango, carrot	VND 120
---	---------

## Aperitifs

VERMOUTH: Martini Rosso, Martini Bianco	VND 100
ANIS: Ricard	VND 160
AMERS: Campari	VND 160

## Draught Beers

Tuborg	VND 100
Sapporo	VND 100

## Beers

Hanoi	VND 100
Tuborg	VND 100
Sapporo	VND 110
Corona	VND 130

## Cocktails

Bellini (Sparkling wine, peach liquor, peach nectar)	VND 350
Long Island Iced Tea (vodka, gin, rum, tequila, triple sec, lime, coke)	VND 185
Mai Tai (dark and white rum, curacao, pineapple, orange, lime)	VND 185
Hanoi Breeze (dark and white rum, lemongrass, fresh mint, soda)	VND 185
Apple Martini (vodka, apple juice, lime juice, syrup)	VND 185

## Mocktails

Hanoi Sunset (pineapple juice, peach nectar, lime juice, grenadine)	VND 160
Orange and Earl Grey Iced Tea (earl grey tea, orange juice, syrup)	VND 160
Sun Riser (orange juice, lime juice, grenadine, soda)	VND 160

## Classic Spirits

Gin	Beefeater	VND 100
Rum	Havana Club white	VND 140
Vodka	Belvedere	VND 220
	Absolut	VND 160
Whisky	Johnnie Walker red label	VND 100
Tequila	Olmecca	VND 100

Accompanying mixer (coke, soda, tonic, sprite) VND 50

## Hot Drinks

### Coffee & Hot Chocolate

Vietnamese black coffee	VND 100
Vietnamese black coffee with condensed milk	VND 100
Americano	VND 100
Espresso	VND 100
Cappuccino	VND 120
Café latte	VND 120
Double espresso	VND 120
Hot chocolate	VND 100
Decaffeinated coffee	VND 100

### Tea

Envelope Tea VND 80  
(peppermint, camomile, lemonsky, jasmine, green angel, english breakfast tea)

Loose Leaf Tea VND 100  
(English breakfast, darjeeling, earl grey, greenleaf, jasmine gold, lemongrass, red fruit, fruity camomile)

### Iced Drinks

Vietnamese iced coffee	VND 100
Iced coffee	VND 100
Iced latte	VND 100
Iced chocolate	VND 100
Iced lemon tea	VND 100
Milk shake (chocolate, vanilla, strawberry)	VND 160

Food





At InterContinental Hanoi Westlake,  
we are committed to creating an exceptional  
dining experience for our guest, including  
guests with food allergies.

That's why we are proud to offer this  
information to help you make an informed  
food selection.

Should you have any dietary restriction, please  
let us know so we will provide you with our  
dedicated menu and recommendations that  
suit your preferences.

We have created a series of icons identifying  
dietary groups to help you identify which menu  
items best meet your needs.





## Salades et entrées Starters - Khai vị

Foie gras poêlé et pommes glacées au balsamique  
Pan fried foie gras with balsamic glazed apple served with rocket salad  
and raspberry sauce

VND 460

*Gan ngỗng áp chảo với giấm táo, rau đắng và sốt mâm xôi*

Salade InterContinental saumon et oeuf poché (P)  
InterContinental green salad with poached egg, croutons and signature  
dressing topped with house cured salmon, bacon, asparagus tips and  
shaved parmesan cheese

VND 325

*Sa lát kiểu InterContinental phục vụ trứng chần cùng bánh mì giòn, cá hồi, thịt ba chỉ  
hun khói, ngọn măng tây và pho mai parmesan bào*

Tempura façon méditerranéenne  
Prawns and calamaris tempura and assorted vegetables, served with aioli  
dipping sauce

VND 255

*Tôm mực tẩm bột chiên ăn kèm sốt aioli và rau củ hỗn hợp*

Salade au saumon norvégien fumée, crabe et avocat  
Salmon salad with avocado, crab and lump fish, topped with dill  
vinaigrettes

VND 320

*Sa lát cá hồi Na Uy xông khói kết hợp cùng quả bơ, thịt cua, cá và sốt giấm thìa là*

Salade caesar traditionnelle (P)  
Traditional Caesar salad with romaine lettuce and crispy bacon, served  
with pan fried croutons and shaved parmesan cheese

VND 190

*Sa lát Hoàng Đế truyền thống bao gồm rau xà lách Romaine, thịt ba chỉ hun khói,  
bánh mì giòn và pho mai parmesan bào*

Salade caesar et gambas au beurre d'ail (P)  
Traditional Caesar salad with pan fried prawns served with garlic bread

VND 290

*Sa lát Hoàng Đế với tôm áp chảo và bánh mì bơ tỏi*

Salade caesar au poulet grillée (P)  
Traditional Caesar salad with cajun grilled chicken breast

VND 260

*Sa lát Hoàng Đế với ức gà nướng*

Notre sélection de sushi et sashimi  
Norwegian salmon and tuna saku sashimi with assorted nigiri sushi and  
California rolls

VND 320

*Các loại cơm cuộn và cá sống kiểu Nhật*

Salade maraichère aux légumes croquants (V)  
Baby leaves salad mixed with fire roasted peppers, zucchinis, eggplants  
and asparagus, served with goat cheese croutons

VND 195

*Sa lát rau nướng với bánh mì nướng pho mai dê*

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to 5% service charge and 10% government tax  
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

## Sandwiches et burgers Sandwiches and burgers

*Le cheeseburger (P)* VND 310

Fresh ground lean beef burger on toasted sesame bun with crispy bacon, melted emmental cheese and fried onions. Served with homemade salsa and pickles

*Bánh mì kẹp thịt bò, thịt lợn hun khói, phô mai và hành chiên. Ăn kèm với sốt salsa và rau củ muối*

*Le club sandwich (P)* VND 260

Giant tripple decker sandwich filled with chicken, bacon, lettuce and eggs

*Bánh mì kẹp ba tầng với thịt gà, thịt ba chỉ, xà lách và trứng*

*Le sandwich de New Yorkais* VND 250

Wholemeal bread sandwich filled with layers smoked chicken, cheddar cheese, sun dried tomatoes, grilled zucchini, grilled capsicum and spicy mayonnaise

*Bánh mì ngũ cốc nguyên hạt kẹp truyền thống New York với gà hun khói cắt lớp, phô mai cheddar, cà chua khô, bí ngòi nướng, ớt chuông và sốt mayonnaise cay*

*Croque monsieur (P)* VND 240

Grilled hot ham and cheese sandwich topped with béchamel

*Bánh mì kẹp giăm bông sốt kem bechamel*

*Le club végétarien (V)* VND 240

Vegetarian giant tripple decker sandwich with tomatoes, eggs, lettuce, emmental cheese and cucumber

*Bánh mì kẹp ba tầng với cà chua, xà lách, trứng, phô mai emmental và dưa chuột*

*Le Panini chaud (V)* VND 240

Panini bread filled with grilled tomatoes, mozzarella and basil pesto sauce

*Bánh mì Ý kẹp cà chua nướng, phô mai mozzarella và sốt pesto*

The above dishes are served with side salad and your choice of french fries or thick cut steakhouse fries

*Các món ăn trên được phục vụ kèm với sa lát và khoai tây chiên*

## Les Pates Pastas

Your choice of spaghetti, penne, linguine or tagliatelle

*Lựa chọn với mì ống dài, mì ống ngắn, mì ống dẹt và mì sợi dẹt*

Carbonara (P)

*Mì Ý sốt kem phô mai và giăm bông*

VND 235

Napolitaine

*Mì Ý sốt cà chua và quế tây*

VND 225

Bolognaise

*Mì Ý sốt bò băm*

VND 255

Aux fruits de mer

Seafood and saffron tomato sauce

*Mì Ý sốt hải sản, nghệ tây và sốt cà chua*

VND 330

## Les soupes Soups

Traditionnelle soupe a l'oignon

Traditional French onion soup and cheese crouton

*Súp hành truyền thống kiểu Pháp ăn kèm bánh mì nướng phô mai*

VND 160

Soupe de tomate a la provencale

Roasted tomato soup (V)

*Súp cà chua bỏ lò*

VND 120

Bisque de crevette

Prawns and red capsicum bisque cream soup with seared scallops and garlic baguette

*Súp kem tôm với ớt chuông bỏ lò, ăn kèm sò điệp sây và bánh mì bơ tỏi*

VND 220

Les Rues de Hanoi  
A taste of Hanoi

*Salade au poulet et fleure de bananier*  
Banana blossom salad with shredded chicken and fresh herbs  
*Nộm gà xé phay với hoa chuối và rau thơm*

VND 285

*Riz frit (P)*  
Vietnamese fried rice with prawns, sausages and vegetables  
*Cơm rang với tôm, xúc xích và rau xanh*

VND 205

*Végétarien riz frit V(V)*  
Vegetarian eggs and vegetables fried rice  
*Cơm rang chay*

VND 190

*Assortiment de nems Vietnamien (P)*  
Hanoian fresh spring roll with prawns and mango, fresh rice  
noodle roll with beef and herbs, crunchy pork and minced  
shrimp spring roll, deep fried crab wrapped in Vietnamese net  
skin served with mango seafood salad  
*Đĩa khai vị tổng hợp với các loại nem: nem tươi cuốn tôm xoài, phở cuốn thịt  
bò rau thơm, nem thịt lợn và tôm chiên, nem rế cua chiên, ăn kèm với sa lát  
hải sản và xoài*

VND 245

*Poulet satay aux cacahuètes*  
Six pieces of char-grilled chicken satay served with signature  
spicy peanut sauce  
*Cà ngừ vị nướng sa-tê ăn kèm sốt đậu phộng*

VND 140

*Soupe au crabe et aux asperges*  
Crab soup with asparagus and black pepper  
*Súp cua măng tây và tiêu đen*

VND 160

Nouilles de verre VND 320  
Wok-fried glass noodles with prawns and crabs  
*Miến xào tôm cua*

Pho traditionnelle VND 180  
Vietnamese broth with rice noodles, sprouts, fresh herbs and your  
choice of either beef or chicken. Served with fresh lime and chilli  
*Phở bò hoặc phở gà truyền thống phục vụ với rau thơm, chanh và ớt tươi*

Bun thang (P) VND 180  
Hanoi special noodles soup with fresh rice noodles, pork terrine,  
chicken and condiments in dried shrimp and mushroom broth  
*Bún thang*

Bun cha (P) VND 195  
Hanoi's famous char-grilled minced pork and pork belly, rice  
noodles, fresh herbs and signature sauce  
*Bún chả Hà Nội*

Les nouilles wonton (P) VND 225  
Wonton noodles served in a steaming bowl of egg noodles, shrimp  
wontons, prawns, char-siu pork, egg and bok choy  
*Mì hoành thánh*

Les nouilles croustillante aux fruits des mer VND 320  
Crispy noodles with sautéed seafood and mushroom sauce  
*Mì xào hải sản với sốt nấm*

## Plats Principaux Main Courses

*Tournedos Rossini (P)* VND 800

180gr of grilled Australian Angus beef tenderloin wrapped with bacon on char-grilled asparagus, garlic mashed potato, seared foie gras and red wine sauce.

*Thăn bò Úc nướng cuộn thịt xông khói, măng tây nướng, khoai nghiền, gan ngỗng và sốt rượu vang đỏ*

*Filet de loup de mère en papillote* VND 360

Seabass fillet cooked in parchment paper with lemon, herbs, ratatouille and rocket salad

*Phi lê cá vược nướng ăn kèm với chanh, lá thơm, rau hãm và rau đắng*

*Joue de boeuf braiser et purée aux truffes* VND 720

Bourguignon style slow cooked beef cheek in red wine with truffle mashed potato

*Bò hầm rượu vang đỏ với khoai tây nghiền và nấm*

*Ratatouille du chef (V)* VND 225

Roasted ratatouille filled with vegetables and mozzarella

*Rau hãm kiểu Provence ăn kèm rau và phô mai mozzarella*

*Risotto aux truffes (V)* VND 365

Truffle risotto and crispy parmesan cheese

*Cơm Ý sốt nấm truffle và phô mai parmesan*

*Moules à la provençal* VND 680

Black mussels cooked with Provençal herbs rosa tomatoes and white wine sauce

*Nem đen nướng thảo mộc Pháp, cà chua và sốt rượu vang trắng*



## Le grill Barbeque

Saumon norvégien 180 gr  
Grilled Norwegian salmon steak  
*Cá hồi Na Uy nướng*

VND 380

Gambas 300gr  
Grilled jumbo prawns basted with garlic and lemon  
*Tôm sú nướng với sốt chanh tỏi*

VND 420

Entrecôte de bœuf Angus 250gr  
Center cut Us prime Angus ribeye 250gr  
*Thăn bò Mỹ nướng*

VND 750

Cote d'agneau Australienne  
Grilled Australian lamb cutlets  
*Sườn cừu Úc nướng*

VND 625

### Plat d'accompagnement - side dishes

#### *Các món nhẹ ăn kèm*

Salade verte / garden salad / *sa lát rau xanh*

VND 70

Frites larges / steakhouse fries / *khoai tây chiên steakhouse*

VND 80

Frites classiques / classic French fries / *khoai tây chiên kiểu Pháp*

VND 80

Pomme de terres sautées / potato wedges / *khoai tây bỏ lò*

VND 80

Purée aux truffes / truffle mash potato / *khoai tây nghiền nấm*

VND 80

Légumes grillées / grilled vegetables / *rau nướng*

VND 80

Asperges grillées / char-grilled asparagus / *măng tây nướng*

VND 120

### Sauces- các loại sốt ăn kèm

Sauce marchand de vin / red wine / *sốt rượu vang đỏ*

VND 90

Sauce champignons / mushroom / *sốt nấm*

VND 90

Sauce poivre vert / peppercorn / *sốt tiêu đen*

VND 90

Hollandaise / lemon sabayon / *sốt kem chanh*

VND 70

Sauce à l'aneth / dill cream / *sốt kem thìa là*

VND 80

Prices are quoted in thousands of VND and are subjected to 5% service charge and 10% government tax  
Giá niêm yết bằng nghìn Việt Nam đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

## Desserts Desserts

Profiteroles au chocolat  
Choux pastry with vanilla ice cream and hot chocolate sauce  
*Bánh kem va ni sốt sô cô la nóng*

VND 160

Entremet au fruit de la passion  
Passion fruit cheesecake  
*Bánh pho mai chanh leo*

VND 220

Crème brûlée  
Green rice crème brulee with caramelised bananas  
*Kem đốt hương cơm với chuối xào caramen*

VND 145

Le tiramisu Italien  
Tiramisu  
*Bánh Tiramisu*

VND 220

Glace et sorbets  
A selection of homemade ice cream (per scoop)  
*Các loại kem tự chọn*

VND 40

Assiette de fruit frais  
A selection of fresh seasonal fruits  
*Trái cây tươi theo mùa*

VND 150

Sélection de fromages  
A selection of cheese served with biscuits, dried fruits, crackers  
and fresh baguette  
*Các loại pho mai ăn kèm hạt khô, bánh quy và bánh mì Pháp*

VND 260