



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

À LA CARTE MENU



Thương hiệu OPUS ra đời để phục vụ những vị khách đam mê văn hóa và trân trọng những nét đẹp tinh túy trong cuộc sống. OPUS là không gian riêng tư tuyệt đối, nơi những vị khách có thể thưởng thức ẩm thực, nghệ thuật và phong cách sống đầy tinh tế.

OPUS mang đến ẩm thực Châu Á độc đáo, kết hợp các thực phẩm thượng hạng được nấu theo hương vị Á Đông.

Trong không gian trang nhã, OPUS phục vụ khách quý theo phong cách tiệc chiêu đãi, với món ăn được chuẩn bị chu đáo đến mỗi thực khách trên từng đĩa riêng biệt.

Với tấm lòng nhiệt thành và trân quý khách hàng, OPUS mong muốn kiến tạo những buổi tiệc tao nhã, ấn tượng và duy nhất.

Established for those who have a passion for culture and an appreciation for the finer things in life, OPUS offers a private space where discerning individuals meet to connect through food, drink, art and lifestyle.

Discover a symphony of flavors at OPUS. Our talented chefs are on hand to cook up the finest of Asian dishes using only best quality ingredients.

To deliver a timeless culinary experience, each dish at OPUS is designed to be a work of art in itself and is served individually to our discerning guests.

When carefully curated spaces meet with seamless service, a truly unique dining experience is created. OPUS is destined to deliver a unique dining experience.



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

Thực Đơn Món Fusion

A moving masterpiece

MÓN ĂN BỔ DƯỠNG HEALTHY FOOD

Đơn vị tính /VNĐ

Súp Yến Cua Tiềm Trái Dừa Bird's Nest Soup with Crab Meat in Coconut	450,000
Súp “Trường Thọ” cùng Bào Ngư, Hải Sâm và Đông Trùng Hạ Thảo Special Double Boiled Soup with Abalone, Sea Cucumber & Cordiceps Roberti	720,000
Bào Ngư Hải Sâm Nhất Phẩm Braised Premium Abalone and Sea Cucumber with Brown Sauce	750,000
Súp Vi Cá Nấu Cua Shark's Fin Soup with Crab Meat	580,000

KHAI VỊ ĐẶC BIỆT SPECIAL APPERTIZERS

Mâm Hải Sản: Sò Điệp Nhật Xốt XO - Ốc Bulot Pháp Xóc Muối Ớt Hàu Nhật Phô Mai Đút Lò - Gỏi Sò Đỏ Nhật Kiểu Opus Bạch Tuộc Nhật Xốt Bơ Tỏi Vẹm New Zealand & Tôm Sú Hấp Kiểu Thái Premium Seafood Tray: Sautéed Japanese Scallop X.O Sauce Pan-roasted French Sea Snail (Bulots) with Pepper Baked Oyster with Cheese - Surf Clam & Opus Salad Sautéed Octopus with Butter Garlic Steamed Mussel & Prawn in Thai Sauce	5,250,000
Hàu Nhật Sống Phủ Caviar - Salsa Cá Hồi Xông Khói Japanese Fresh Oyster Topped with Caviar - Smoked Salmon Salsa	470,000
Hàu Nhật Phủ Phô Mai Bỏ Lò Japanese Oyster Baked with Cheese	470,000
Sò Điệp Nhật Nướng Than Hoa Charcoal Grilled Japanese Scallop	250,000
Ốc Bulot Pháp Nhồi Tiêu Xanh Phú Quốc Nướng Than Hoa Charcoal Grilled French Sea Snail (Bulots) with Phú Quốc Green Pepper	220,000
Đùi Heo Muối Tây Ban Nha Phủ Dưa Lưới - Trái Cây Khô Spanish Serrano Bodega Ham with Rock Melon - Condiments	410,000
Đùi Heo Muối Tây Ban Nha & Xúc Xích Khô & Phô Mai Tổng Hợp Hạt & Quả Sấy Khô Premium Cold Cut and Cheese Platter	520,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách. Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party.

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành. Price quote in Vietnam Dong (VND). Prices are subject to 5% service charge and current VAT.

KHAI VỊ APPERTIZERS

Đơn vị tính /VNĐ

Ức Vịt Xông Khói Kiểu Pháp Cuốn Rau Thơm Rừng Xốt Hoisin Đậu Phộng French-Style Smoked Duck Breast Wraps Forage Salad Hoisin Peanut Sauce	290,000
Cua Lột Hoàng Kim - Gỏi Củ Hũ Dừa Trộn Xoài Xanh Deep-Fried Soft Shell Crab with Salted Egg Palm Heart and Green Mango Salad	360,000
Nem Củ Ấu Kiểu OPUS - Gỏi Xoài Xanh Spring Rolls OPUS Style - Green Mango Salad	210,000
Chả Giò Sữa Hải Sản - Xà Lách Táo Đỏ Deep-Fried Seafood Spring Rolls - Apple Salad	230,000
Gan Ngỗng Áp Chảo Xốt Việt Quất - Sò Điệp Nhật Xốt Giấm Sung Khoai Lang Nghiễn & Bánh Mì Nướng Tỏi Pan-Seared Foie Gras with Cranberries Sauce Japanese Scallops with Figs Balsamic Potatoes Puree & Garlic Bread	520,000

SÚP SOUP

Súp Hoàng Thánh Vi Cá Shark's Fin Wonton Soup	290,000
Súp Hải Sản Chua Cay Trong Trái Dừa Hot & Sour Seafood Soup in Coconut	240,000
Súp Bí Đỏ Nướng - Sò Điệp Nhật Xiên Que Double-Boil Superior Pumpkin Soup with Japanese Scallop Skewer	290,000

XÀ LÁCH SALAD

Xà Lách Tổng Hợp - Cá Hồi Muối Sốt Mè Mix Garden Salad with Marinated Salmon and Sesame Dressing	300,000
Xà Lách Tổng Hợp - Sò Điệp Nhật và Trái Bơ hoặc Xoài Avocado or Mango with Japanese Scallop and Mix Salad	300,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách.
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party.

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành.
Price quote in Vietnam Dong (VND). Prices are subject to 5% service charge and current VAT.

MÓN CHÍNH

MAIN COURSE

Đơn vị tính /VNĐ

Tôm Hùm Xốt OPUS Đặc Biệt Kèm Mi E-Fu Xào Pan-Fried Lobster with Opus Sauce Sautéed E-Fu Noodles	1,210,000
Tôm Hùm Xốt Trứng Muối Hoàng Kim - Mi Tươi Trộn Xốt XO Sautéed Lobster with Salted Egg Yolk - Fresh Noodles with XO Sauce	1,210,000
Cá Tuyệt Áp Chảo - Tôm Nướng Bơ - Sò Điệp Nhật Chiên Xù Pan-Seared Black Cod-Grilled King Prawn Deep-Fried Japanese Scallop	1,210,000
Cá Tuyệt Hấp Kiểu Cung Đình - Miến Trộn Xốt Bào Ngư Steamed Black Cod Imperial Style - Vermicelli with Abalone Sauce	960,000
Cá Hồi Áp Chảo Xốt Teriyaki - Khoai Lang Nướng Pan-Seared Salmon with Teriyaki Sauce - Baked Sweet Potatoes	510,000
Cá Chém Quay Chảo Xốt Capsicum - Rau Củ và Khoai Nghệ Nghiền Pan-Fried Sea Bass with Capsicum Sauce Vegetables and Sweet Potatoes Purée	450,000
Cá Chém Đút Lò Xốt Kem Tỏi - Mi Tươi Trộn XO Baked Sea Bass with Garlic Cream Sauce - Fresh Noodles with XO Sauce	450,000
Sườn Cừu New Zealand Nướng - Thăn Bò Úc Nướng Gan Ngỗng Áp Chảo Grilled New Zealand Lamb Rack - Grilled Australia Beef Tenderloin Pan-Seared Foie Gras	1,160,000
Sườn Cừu New Zealand Nướng Xốt Lá Thơm - Rau Củ và Bí Đỏ Nghiền Grilled New Zealand Lamb Rack with Glaze - Vegetables & Pumpkin Purée	550,000
Má Heo Iberico Tây Ban Nha Xốt Táo Cải Hầm Cùng Mi Cao Lầu Trộn Charcoal Grilled Iberico Pork Cheeks with Apple Sauce Braised Cabbage & Cao Lầu Noodles	520,000
Bò Wagyu Nướng Cháy Rượu Armagnac Grilled Wagyu Beef with Armagnac Flambé	1,210,000
Thăn Bò Úc Tẩm Hạt Tiêu Xanh Nướng Vị Xốt Tiêu - Rau Củ Nướng Grilled Australian Beef Tenderloin with Green Pepper Sauce Grilled Vegetables	550,000
Sườn Heo Nướng Hoa Hồi - Xôi Đậu Xanh Chiên Phồng OPUS Special Grilled Pork Ribs with Anise - Deep-Fried Sticky Rice	450,000
Chim Cút Pháp Nhồi Pate Cùng Xốt Thơm Đốt Rượu - Cơm Nghệ French Quail Stuffed with Paté and Pineapple Flambé Sauce Turmeric Rice	400,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách.
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party.

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành.
Price quote in Vietnam Dong (VND). Prices are subject to 5% service charge and current VAT.

CƠM VÀ MÌ RICE & NOODLE

Đơn vị tính /VNĐ

Cơm Chiên Hải Sản Đại Dương Fried Rice with Seafood	280,000
Mì Xào Hải Sản Fried Noodle with Seafood	300,000
Miến Xào Cua Bể Đốt Rượu Quế Sautéed Vermicelli with Crab Meat Flambé in Cinnamon Mulled Wine	360,000

MÓN ĂN CHƠI SMALL PLATES

Nấm Kim Châm Xóc Muối Hong Kong Fried ENOKI Mushroom with Hong Kong Salt	140,000
Bánh Mì Bơ tỏi Butter Garlic Bread	140,000
Khoai Tây Chiên Bơ Fried Potato with Butter	160,000
Bánh Bắp Chiên Giòn Crispy Corn Cakes	160,000
Khoai Tây Nghiền Với Dầu Nấm Truffle Truffle Oil Mashed Potato	220,000
Sụn Lườn Gà Xóc tỏi Deep Fried Chicken Cartilage with Garlic	220,000
Bò Úc Nướng Kiểu Thái Beef Skewers Thai Style	220,000
Ba Chỉ Bò Mỹ Cuộn Măng Tây Nhồi Phô Mai Nướng Lò Beef Belly Skewers with Asparagus & Cheese	220,000
Mực Trứng Chiên Nước Mắm Sautéed Baby Squids with Fish Sauce	220,000
Hạt Điều Cashew Nuts	140,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách. Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party.

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành. Price quote in Vietnam Dong (VND). Prices are subject to 5% service charge and current VAT.



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

CUA HOÀNG ĐẾ SONG HỦ

Thưởng thức Cua Hoàng Đế nhập khẩu trực tiếp từ vùng biển nước lạnh Alaska tươi ngon.

Trọn vị đậm đà với 2 cách chế biến đặc sắc.

Hấp Rượu Hoa Tiêu & Xốt Phô Mai Tỏi



Hàng tươi sống. Quý khách vui lòng đặt món trước 02 tiếng.

Theo thời giá

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách.
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party.

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành.
Price quote in Vietnam Dong (VND). Prices are subject to 5% service charge and current VAT.



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

Món Bán Theo Mâm

A moving masterpiece

Đơn vị tính /VNĐ

**Trứng Cá Tầm Caviar Thượng Hạng
Và Món Ăn Kèm Kiểu Truyền Thống**

Premium Caviar with Classic Condiments

3,090,000

Cua Hoàng Đế - Chọn 2 Trong 4 Món

King Crab - Select 2 of 4 Cooking Style

Thời giá

Seasonal Price

1. Cua Hoàng Đế Hấp Bia

King Crab Steamed with Beer

2. Cua Hoàng Đế Rang Muối Ớt

Sauteéd King Crab with Chili Salt

3. Cua Hoàng Đế Xốt Phô Mai

Sauteéd King Crab in Cheesy Garlic Sauce

4. Cua Hoàng Đế Xốt Kiểu Singapore

Sauteéd King Crab with Singapore Sauce

Tôm Hùm Alaska - Chọn 2 Trong 4 Món

Alaska Lobster - Select 2 of 4 Cooking Style

Thời giá

Seasonal Price

1. Tiết Canh Tôm Hùm

Lobster Blood & Shrimp Jelly with Sesame Cracker & Herbs

2. Tôm Hùm Sashimi

Alaska Lobster Sashimi

3. Tôm Hùm Rang Cháy tỏi

Sauteéd Alaska Lobster with Garlic

4. Tôm Hùm Hấp tỏi

Steamed Alaska Lobster with Garlic

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách.
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party.

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành.
Price quote in Vietnam Dong (VND). Prices are subject to 5% service charge and current VAT.

Đơn vị tính /VNĐ

Heo Mán Tứ Vị

"Man" Minority Pork – 4 Cooking Styles

1,950,000/ Mâm

1,950,000/ Tray

Lòng Dồi Nướng

Grilled Pork Sausage Traditional Style

Heo Hấp Hành Gừng

Steamed Pork with Onions and Ginger

Heo Nướng Da Giòn

Crispy Grilled Pork Belly

Xương Heo Nấu Khoai Sọ - Bún Rối

Stewed Pork with Vietnamese Taro - Vermicelli

Cá Tầm Ba Miền

Sturgeon Fish – 3 Cooking Styles

1,700,000/ Mâm

1,700,000/ Tray

Cá Tầm Nướng Muối Ớt Cuộn Rau Rừng

Grilled Sturgeon Fish with Salt & Chili Wrapped Forage Salad

Cá Tầm Nhúng Ớt Hiếm - Bún Rối

Poached Fish in Spicy Sauce - Vermicelli

Cá Tầm Nấu Măng Chua - Bún Rối

Double-Boiled Sturgeon Fish Soup
with Fresh Bamboo Shoots - Vermicelli

Cá Hồ Tam Vị

Giant Barb Fish – 3 Cooking Styles

2,950,000/ Mâm

2,950,000/ Tray

Cá Hồ Nướng Muối Ớt Cuộn Rau Rừng

Grilled Giant Barb Fish with Salt & Chili Wrapped Forage Salad

Cá Hồ Nhúng Ớt Hiếm - Bún Rối

Poached Giant Barb Fish in Spicy Sauce - Vermicelli

Cá Hồ Nấu Măng Chua - Bún Rối

Double-Boiled Giant Barb Fish Soup
with Fresh Bamboo Shoots - Vermicelli

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách.
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party.

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành.
Price quote in Vietnam Dong (VND). Prices are subject to 5% service charge and current VAT.



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

Thực Đơn Món Việt

A moving masterpiece

KHAI VỊ APPERTIZERS

Đơn vị tính /VNĐ

Gỏi Đu Đủ Trộn Rau Thơm Nước Mắm Nhỉ - Khô Bò Gác Bếp Green Papaya & Local Herbs Salad with Anchovy Fish Sauce Smoked Beef Jerky	190,000
Gỏi Bưởi Hồng Trộn Tôm Sú Hấp Nước Dừa & Thịt Heo Pink Pomelo Salad with Steamed Tiger Shrimp & Pork	190,000
Gỏi Bò Tơ - Vả Non Trộn Rau Thơm Grilled Beef with Young Figs and Local Herbs Salad	190,000
Gỏi Mít Non - Hến Xào Xúc Bánh Tráng Mè Đen Young Jackfruit Salad - Sauteéd Baby Clams served with Sesame Rice Paper	190,000
Chạo Tôm Phết Cuốn Bánh Tráng Mè Sesame Rice Cracker Wrapped With Minced Pork & Shrimp	240,000
Sò Điệp Nhật Nướng Mỡ Hành Grilled Japanese Scallops with Green Onion and Peanuts	250,000

SÚP SOUP

Súp Hoa Atiso Tiềm Thịt Gà Hạt Sen Artichoke Soup with Chicken & Lotus Seeds	220,000
Súp Cua Bể & Măng Tây Đà Lạt Ca Mau Crab Meat Soup with Dalat Asparagus	220,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách.
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party.

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành.
Price quote in Vietnam Dong (VND). Prices are subject to 5% service charge and current VAT.

MÓN CHÍNH

MAIN COURSE

Đơn vị tính /VNĐ

Tôm Hùm Nha Trang Hấp - Xốt Dầu Tỏi Steamed Nha Trang Lobster - Garlic Oil and Green Onions Sauce	1,160,000
Tôm Càng Xanh Nướng Sả Khô - Xốt Muối Ớt Rim Kiểu Opus Grilled King Prawn on Dry Lemongrass - Homemade Salted Chili Sauce	400,000
Cá Vược Hấp Tương - Xốt Nấm Đông Cô & Thịt Heo Steamed Barramundi Fish - Sauteéd Shiitake Mushrooms and Pork Sauce	390,000
Vịt Xiêm Quay Lu - Xốt Tiêu Xanh Phú Quốc Roasted Free-Range Duck - Phu Quoc Green Pepper Sauce	430,000

CƠM, MÌ VÀ RAU

RICE, NOODLE & VEGETABLE

Cơm Gạo Hương Lài Chiên Hải Sản Ủ Lá Sen Fried Jasmine Rice with Seafood Wrapped in Lotus Leaves	280,000
Cơm Chiên Khô Cá Dứa Một Năng Fried Jasmine Rice with Salted Dried Fish	280,000
Mì Xào Giòn Cùng Hải Sản & Rau Củ Đà Lạt Stir-Fried Egg Noodles with Seafood and Vegetables	300,000
Cải Bẹ Trắng Xào Nấm Đông Cô - Xốt Bào Ngư Stir-Fried Bok Choy with Shiitake Mushrooms in Abalone Sauce	180,000
Bông Thiên Lý Xào Tỏi Sauteéd Thien Ly Flowers with Garlic Flake	180,000
Măng Tây Đà Lạt và Bắp Non Xào Bò Tơ Green Asparagus and Baby Corn Stir-Fried with Beef	260,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách.
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party.

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành.
Price quote in Vietnam Dong (VND). Prices are subject to 5% service charge and current VAT.

TRÁNG MIỆNG

DESSERTS

Đơn vị tính /VNĐ

Trái Cây Theo Mùa Seasonal Fresh Fruits	125,000
Tào Phớ Đường Phèn Vietnamese Traditional Sweet Tofu with Ginger Syrup	95,000
Kem Nấu Kiểu Ý Vị Chanh Dây Passion - Fruit Panna Cotta	140,000
Chè Tổ Yến Củ Năng Hạt Sen Bird's Nest Dessert with Rock Sugar & Lotus Seeds	310,000
Bánh Flan Vị Cà Phê Cream Caramel with Coffee	95,000
Chè Nhãn Hạt Sen Tươi Ủ Trong Nước Đường Phèn Longan Sweet Soup with Fresh Lotus Seeds - Rock Sugar Syrup	95,000
Kem Dừa Xiêm - Xốt Sôcôla Coconut Ice Cream served with Chocolate Sauce	180,000
Chuối Ngự Đốt Rượu Rum - Kem Dừa Banana Flambé with Rum - Coconut Ice Cream	180,000
Xoài Cát Hòa Lộc Đốt Rượu Rum - Kem Dừa Hoa Loc Mango Rum Flambé - Coconut Ice Cream	190,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách.
Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party.

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành.
Price quote in Vietnam Dong (VND). Prices are subject to 5% service charge and current VAT.



OPUS SAIGON
PRIVATE DINING & EVENTS

Thực Đơn Món Chay

A moving masterpiece

SÚP SOUP

Đơn vị tính /VNĐ

Súp Nấm Rừng Với Dầu Nấm Truffle Wild Mushrooms Truffle Oil Soup	180,000
Súp Hoa Atiso Tiềm Hạt Sen Double-Boiled Artichoke Soup with Lotus Seeds	180,000
Súp Cà Chua Lá Húng Tây Tomato Basil Soup	180,000
Súp Tóc Tiên Tam Tơ Premium Black Moss Soup	180,000

KHAI VỊ STARTER

Gỏi Cuốn “Hương Tích” “Huong Tich” Fresh Spring Rolls	190,000
Gỏi Miến Phù Vân Vermicelli Salad “Phu Van” Style	190,000
Gỏi Ổi Trộn Dưa Lưới - Oliu Và Hạt Khô Guava and Rock Melon Salad - Olive & Dried Nuts	190,000
Chả Giò Hạt Sen - Salad Táo Đỏ Vegetarian Spring Rolls - Apple Salad	190,000

MÓN CHÍNH MAIN COURSE

Rau Củ Non Đà Lạt Áp Chảo Với Dầu Oliu Pan-Fried Baby Dalat Vegetables with Olive Oil	260,000
Tempura Đậu Hũ và Nấm Xóc Sả Ớt Tempura Tofu & Mushroom with Lemongrass & Chili	260,000
Cà Ri Xanh Nước Dừa Green Curry with Coconut Milk	260,000
Cà Tím Đậu Hũ Tay Cẩm Sautéed Eggplant & Tofu in Clay Pot	260,000
Cơm Chiên La Hán Mixed Vegetables Fried Rice	260,000
Mì E-Fu Xào Rau Và Nấm E-Fu Noodle Sautéed with Vegetables & Mushroom Hong Kong Style	280,000

Món ăn được phục vụ theo phong cách tiệc chiêu đãi trên từng đĩa riêng biệt cho mỗi thực khách. Each dish is designed to be served individually to maintain the finest of formal reception party.

Đơn vị tính: Việt Nam Đồng (VNĐ). Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế VAT hiện hành. Price quote in Vietnam Dong (VND). Prices are subject to 5% service charge and current VAT.