

3
SPOONS

3 SPOONS' MENU

팜 투 테이블

3Spoons에서는 다양한 인터네셔널 쿨진을 제공합니다.

조식: 6AM - 10.30AM

런치: 11.30AM - 2.30PM

디너: 6PM - 10.30PM



시즌얼 케이
크&페스츄리
컬렉션

Follow Us



3spoonshanoi

BREAKFAST

조식

조식 세트메뉴

Continental Breakfast 450
컨티넨탈 브렉퍼스트

콩포트 셀렉션과, 제철 과일, 주스, 차 또는 커피 포함한 베이커스
배스킷

Vietnamese Breakfast 485
비엠티 브렉퍼스트

정통 베트남 쌀국수(소고기/닭고기)와 칠리, 라임, 허브, 제철 과일,
주스, 차 또는 커피

Korean Breakfast 485
코리안 브렉퍼스트

삶은 계란, 김, 고등어 구이, 밥, 소고기 미역국, 김치, 나물, 젓갈류,
제철 과일, 주스, 차 또는 커피

알라카르트

2 Eggs Cooked To Your Liking 275
계란요리

계란후라이, 스크램블, 삶은계란, 수란

Eggs Benedict 315
에그 베네딕트

잉글리쉬 머핀, 구운 파리 햄과 수란, 홀랜다이즈 소스

3 Eggs Omelet 300
오믈렛

토피ng 선택 (햄, 치즈, 버섯, 토마토, 피망, 양파)

3 Eggs White Omelet 300
화이트 오믈렛

토피ng 선택 (햄, 치즈, 버섯, 토마토, 피망, 양파)

Baker's Basket 245
베이커스 배스킷

바게트, 호밀빵, 흰 식빵, 홀밀 식빵, 멀티그레인 크로아상, 초콜릿
크로아상, 아몬드 크로아상, 머핀, 과일 데니쉬, 딸기잼, 살구잼,
마멀레이드와 꿀

Morning Toast 185
모닝 토스트

건포도, 홀밀 또는 버터를 곁들인 흰 식빵, 잼 류와 꿀

Tropical Fruit Plate 150
트로피컬 프룻 플레이트

3가지 종류의 열대과일

Yoghurt with Fresh Fruits 150
요거트와 신선한 과일

저지방 요거트, 구운 그레놀라와 허니듀 멜론, 바나나, 키위

Selection of Housemade Compotes 150
하우스메이드 콩포트

애플시나몬, 복숭아 또는 파인애플 바닐라 콩포트

Traditional Beef or Chicken Pho 350
정통 쌀국수 (소고기/닭고기)

칠리, 라임, 신선한 허브

Chinese Congee 275
중국식 콘지(죽)

닭고기, 소금에 절인 오리알, 콘디먼트

Bo Ne 485
(Vietnamese Style Beef Steak)
빏넷 (베트남식 소고기 스테이크)

양념된 구운 소고기와 돼지 뼈데, 계란 후라이,
그린 허브와 베트남 빵



INDULGENT LUNCH BUFFET

런치 뷔페

Embark on a culinary journey throughout the world flavours, as our chefs prepare traditional and authentic delicacies from different countries, featuring organic salads, farm-fresh vegetables, luscious specialties, daily roasts at the carving station and decadent desserts.

Expect the creative combination of traditional, local specialties and contemporary recipes at the Vietnamese & Asian kitchen; the freshest, luscious seafood and Japanese sushi; as well as premium, imported cheeses, cold cuts and authentic ingredients from Italy.

세 프님들이 준비하는 각국의 정통 쿠진과 함께 요리여행을 떠나세요.

유기농 샐러드와 농장에서 직접 재배한 야채들, 셰프 특선요리와 카빙스테이션 그리고 빠질 수 없는 달콤한 디저트까지!

전통과 로컬의 특색이 결합된 아시안 키친, 신선한 스시를 제공하는 일본키친, 프리미엄 수입 치즈와 콜드컷을 제공하는 웨스터키친 등을 포함, 다양한 특선 요리를 맛보실 수 있습니다.



Octopus Carpaccio
문어 카르파초

STARTER

스타터

Phu Quoc Seafood “Banh Xeo” 260
푸썩 씨푸드 “바잉썩쇼”

신선한 베트남 허브, 라이스페이퍼, 디핑소스

Summer Melon & Prosciutto Salad 360
여름 멜론과 프로슈토 샐러드

멜론, 허니듀 멜론, 오이, 프로슈토, 비니거 드레싱을 곁들인 신선한 스트라차텔라

Cured Toothfish with Heirloom Cherry Tomato Salad 390
숙성 메로와 에어룸 방울토마토 샐러드

올리브오일, 머스타드 마요네즈

Octopus Carpaccio 360
문어 카르파초

다시마, 골든 베리, 딜 오일, 일본 문어

Vietnamese Duo Spring Rolls 260
베트남 듀오 스프링롤

해산물 생춘권 & 치킨 튀김춘권

Caesar Salad 310
시저샐러드

로메인 상추, 갈릭 그루통, 크리스피 베이컨, 파마산치즈와 시저드레싱

Caesar Salad with Grilled Chicken Breast 360
닭가슴살 시저샐러드

Caesar Salad with Grilled Tiger Prawn 420
타이거 새우 시저샐러드

Da Lat Organic Healthy Garden Salad 320
달랏 오가닉 헬씨 그린 샐러드

에어룸 토마토, 애호박, 당근, 배, 비트, 아티소, 아보카도, 꽃송이상추, 유자 드레싱

Sashimi Lover 1 250
사시미 러버

연어, 참치, 방어, 새우, 관자, 문어

SOUP

수프

Ha Long Bay Crab Bisque Soup 310
하롱베이 크랩 비스크 수프

크리미 비스크, 허브 크루통, 브랜디 크림

Tom Yum Goong 360
뽕양꿍

매콤 새콤한 레몬그라스 해산물 수프

Zuppa Di Pomodoro 280
주파 디 포모도로

이탈리아식 토마토 수프, 스트라차텔라 치즈, 바질

Wonton Soup 300
완탕

홈메이드 새우 완탕, 달걀면, 청경채와 닭육수

DIMSUM

홈메이드 딤섬

Shanghai Style Steamed Pork 250
Xiao Long Bao 🐷
돼지고기 샤오롱바오 “상하이 스타일”

Prawn & Pork Siu Mai 🍤 🐷 250
새우와 돼지고기 샤오마이

Scallop Spinach Har Gow 🍤 350
가리비와 시금치 하가우

Truffle Mushroom Dimsum 🍄 250
트러플 버섯 딤섬



돼지고기



소고기



계란



유제품



견과



씨앗



해산물



배지테리언(채식)

모든 금액은 '000 VND'이며 서비스 차지와 부가세가 청구 됩니다.



“Bun Bo Hue” with USA Short Rib
미국산 갈비살 분 보 후에



Nasi Goreng
나시고렝

RICE & NOODLE 밥 & 면류

“XO” Fried Rice ⑤⑥ 330

Xo 볶음밥

관자, 칠리소스, 파, 계란

Saigon Broken Rice ⑤⑥ 380

사이공 브로큰 라이스

브로큰 라이스, 구운 돼지고기, 삶은계란, 튀긴양파, 오이, 토마토. 피쉬소스와 함께 제공

Hainan Chicken Rice 420

하이난 치킨 라이스

삶은 닭고기와 밥, 고추 와 간장

Nasi Goreng ⑤⑥⑦⑧ 350

나시고렝

닭고기 사테, 소고기 사테, 달걀 프라이, 크래커, 삼바 소스와 땅콩 소스를 곁들인 요리

“Ha Giang Black Pork” Bun Cha ⑤⑥ 470

“하장 흑돼지” 분짜

구운 돼지고기, 피쉬 소스, 허브, 콘디먼트와, 쌀국수

Traditional Beef or Chicken Pho 430

with “Sa Sung” Broth ⑤⑥

정통 “사송” 쌀국수 (소고기/닭고기 선택)

사송, 쌀국수, 허브, 소고기 또는 닭고기 육수

Vegan Pho ⑦ 280

비건 쌀국수

“Bun Bo Hue” with USA Short Rib ⑤⑥ 420

미국산 갈비살 분 보 후에

미국산 갈비살, 쌀국수, 신선한 현지의 허브, 삼발 소스

PASTA

파스타

Your Choice Of Pasta:

Spaghetti; Rigatoni; Penne or Fettuccine

파스타 메뉴중 택1:

스파게티; 리가토니; 펜네 또는 페투치니

소스

Marinara Sauce (🍷) 250

마리나라 소스

토마토소스, 이태리 고추 가루, 마늘, 바질,
엑스트라버진 올리브유

Marinara Sauce with Seafood (🍷) 359

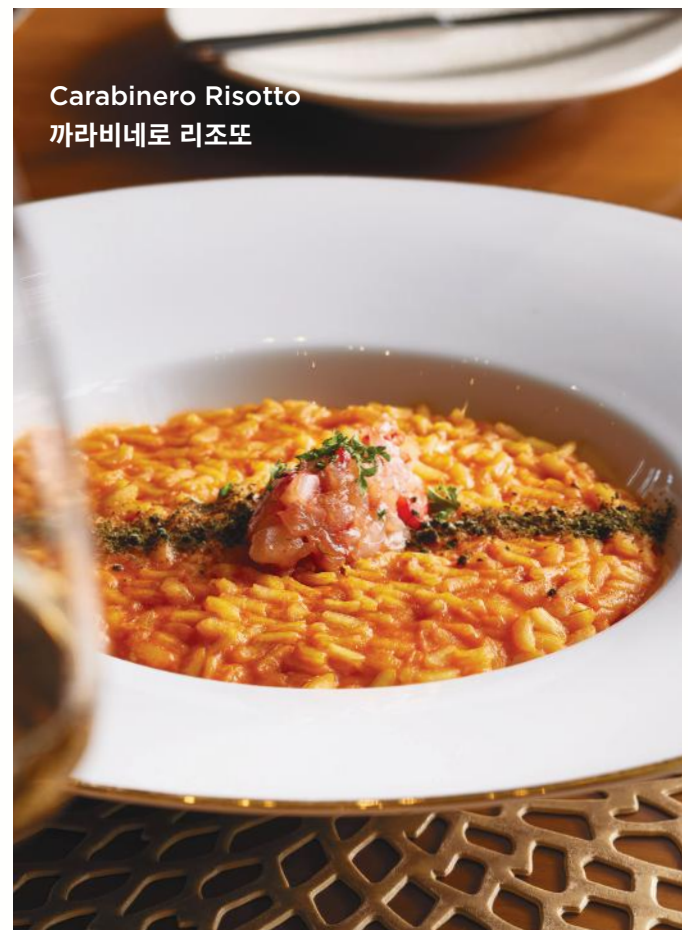
해산물과 마리나라 소스

새우, 관자, 꼴두기, 조개

Bolognese (🍷) 359

리가토니 볼로네즈

와규 다짐육, 토마토 소스, 마늘, 파슬리, 파마산 치즈,
엑스트라버진 올리브유



Carabinero Risotto
까라비네로 리조또

Halong Crab Cappellacci with Langoustine Bisque (🍷) 480

랑구스틴 비스크를 곁들린 하롱 크랩 카펠라치

홈메이드 크랩 카펠라치, 랑구스틴 비스크, 타라곤 오일

Carabinero Risotto (🍷) 450

까라비네로 리조또

페코리노 치즈와 후추, 케이퍼 파우더

Wagyu Beef Lasagna (🍷) 380

와규 라자냐

토마토소스, 와규 다짐육, 모짜렐라 치즈

Vegetarian Lasagna (🍷) 280

베지테리안 라자냐

토마토소스, 쥬키니, 버섯, 양파&모짜렐라 치즈

PIZZA

피자

Carbonara pizza

Fried Pizza ①

토마토 소스로 겉들인 딥 프라이드 피자, 페코리노, 바질

260

Pepperoni ② ①

토마토소스, 모짜렐라 치즈, 페퍼로니

320

Frutti Di Mare ② ①

토마토소스, 모짜렐라 치즈, 새우, 문어, 연어, 홍합, 관자

380

Bella Italia Pizza ① ②

토마토 소스, 빨간색과 노란색 토마토 콩피, 버팔로 치즈, 페스토 소스, 오레가노, 바질, 엑스트라 버진 올리브 오일

280

Carbonara Pizza ② ① ②

페코리노 크림, 수비드 달걀, 소금에 절인 베트남식 달걀 프라이, 바삭한 관찰레 베이컨, 후추

320



돼지고기



소고기



계란



유제품



견과



씨앗



해산물



베지테리언(채식)

모든 금액은 '000 VND'이며 서비스 차지와 부가세가 청구 됩니다.



LA Galbi
LA 갈비

MAIN COURSE

메인코스

LA Galbi 	650	Wagyu Cheese Burger     	480
LA 갈비		와규 치즈버거	
김치, 나물, 미역국과 함께 제공됩니다		와규 소고기 패티, 훈제 체다치즈, 크리스피 베이컨, 어니언 잼, 바베큐소스, 계란 프라이	
Coconut Braised Lamb Shank	450	* Vegan patty available	
코코넛 양다리찜		비건 패티로 대체 가능	
코코넛을 곁들여 오랫동안 요리한 양다리, 쌀밥을 곁들인 타마린드			
Grilled Beef Wrapped in Betel Leaves 	470	Dal Tadka  	250
보라릇		달 타카	
라롯잎에 말아서 구운 블랙앵거스 소고기, 쌀국수, 향채, 새콤달콤한 디핑소스		쫄면 렌틸콩, 다양하고 향긋한 향신료와 허브	
Pan-Seared Cod Fish with Mashed Sweet Potato 	520	Fish En Papillote  	350
대구살 구이와 와사비 진저 고구마 매쉬		생선 앙 빠삐요트	
대구, 으깬 고구마, 완두콩, 와사비, 생강		농어 필레, 레몬, 방울토마토, 녹색 주키니, 매시드 고구마, 뷔르 블랑 소스	
USA Black Angus Beef Tenderloin 	860	Butter Chicken 	360
USA 블랙앵거스 안심		버터 치킨	
볶은 브로콜리니와 마늘, 로즈마리 소고기 소스		닭고기, 크림, 버터를 넣은 진한토마토 그레이비와 바스마티쌀밥	
Kung Pao Chicken 	360	Sautéed Nha Trang Lobster with Salted Egg  	750
치킨 쿵파오		소금에 절인 달걀을 곁들인 나트랑 로브스터 소테	
매콤한 간장 양념과 볶아낸 닭고기 요리와 밥		튀긴 꽃빵을 곁들인 로브스터와 크림미한 노른자	

사이드 디쉬

Mashed Potato 	80	Grilled Asparagus 	80
매쉬 포테이토		구운 아스파라거스	
French Fries 	80	Mixed Salad 	80
프렌치프라이		믹스 샐러드	



돼지고기 소고기 계란 유제품 견과 씨앗 해산물 베지테리언(채식)

모든 금액은 '000 VND'이며 서비스 차지와 부가세가 청구 됩니다.

DESSERT

디저트

Tarte Tatin Vanilla Ice Cream ① 280
타르트 타탕 바닐라 아이스크림

Pandan Caramel and
Roasted Tea Marshmallow ① 280
판단 캐러멜 & 구운 차 마시멜로우

Chocolate & Matcha Parfait with
Vietnamese Chocolate Cream ① 280
베트남식 초콜릿 크림을 곁들인
초콜릿과 말차 파르페

Fruit Platter 220
과일 플래터 (여름 제철 과일)

Gelato Sharing (2 scoops) ① 150
Gelato: Vanilla, Chocolate, Salted Caramel,
Strawberry
젤라또 (바닐라, 초콜릿, 딸기, 솔티드 캐러멜)



Chocolate & Matcha Parfait with
Vietnamese Chocolate Cream
베트남식 초콜릿 크림을 곁들인 초콜릿과
말차 파르페



돼지고기



소고기



계란



유제품



견과



씨앗



해산물



베지테리언(채식)

모든 금액은 '000 VND'이며 서비스 차지와 부가세가 청구 됩니다.

SET MENU

세트메뉴



CLASSIC SET

880 per guest

Vietnamese Duo Spring Rolls 🍴

베트남 듀오 스프링롤

Seafood fresh spring roll & fried chicken spring roll.

(vegan fresh spring roll)

해산물/닭고기를 넣은 튀긴 스프링롤

(비건 프레쉬 스프링롤)



Ha Long Bay Crab Bisque Soup 🍴 🍷

하롱베이 크랩 비스크 수프

크리미 비스크, 허브 크루통, 브랜디 크림



Saigon Broken Rice 🍴 🍷

사이공 브로큰 라이스

브로큰 라이스, 구운 돼지고기, 삶은계란, 튀긴양파, 오이, 토마토.

피쉬소스와 함께 제공



Lemon & Passion Mousse 🍷

레몬과 패션프루트 무스

FAMILY-STYLE SET

1 600 per guest

Summer Melon & Prosciutto Salad 🍴 🍷

여름 멜론과 프로슈토 샐러드

멜론, 허니듀 멜론, 오이, 프로슈토, 비니거 드레싱을 곁들인 신선한

스트라차텔라



Octopus Carpaccio 🍴

문어 카르파초

다시마, 골든 베리, 딜 오일, 일본 문어



Zuppa Di Pomodoro 🍴 🍷

주파 디 포모도로

이탈리아식 토마토 스프, 스트라차텔라 치즈, 바질



Carabinero Risotto 🍴 🍷

까라비네로 리조또

페코리노 치즈와 후추, 케이퍼 파우더



USA Black Angus Beef Tenderloin 🍴

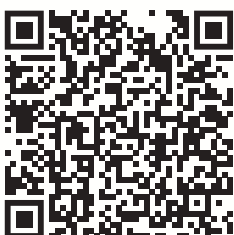
USA 블랙앵거스 안심

볶은 브로콜리니와 마늘, 로즈마리 소고기 소스



White Chocolate & Berry Mousse 🍷

화이트 초콜릿과 베리 무스



SCAN
QR CODE
TO UNLOCK
BEVERAGE
MENU!

+84 243 698 8888

3 Spoons

3spoonshanoi



모든 금액은 '000 VND'이며 서비스 차지와 부가세가 청구 됩니다.



InterContinental Hanoi Landmark72

Keangnam Hanoi Landmark Tower, Plot E6, Cau Giay New Urban Area, Yen Hoa Ward, Hanoi, Vietnam

T: +84 (24) 369 88888 | E: dining@iclandmark.com

landmark72.intercontinental.com