



PACIFICA  
MENU ALACARTE

## SOUP MÓN SÚP

### CREAMY PUMPKIN SOUP

Served with garlic toast, crispy fried onions and herb cream  
*Súp kem bí đỏ ăn kèm bánh mì nướng tỏi, hành phi giòn và kem thảo mộc*



190

### CLASSIC FRENCH ONION SOUP

With rich Gruyere cheese crouton  
*Súp hành kiểu Pháp ăn kèm với bánh mì nướng phô mai*



190

### LOBSTER BISQUE

Nha Trang lobster, truffle oil  
*Súp kem tôm hùm Nha Trang với dầu nấm truffle*



210

### TOM YUM GOONG

Thai spicy and sour shrimp soup  
*Súp tôm chua cay kiểu Thái*



210

## GRILLED TUNA SALAD

Tuna salad with seaweed and gochujang sauce  
*Sa lát cá ngừ nướng sốt gochujang ăn kèm rong biển*



190

## CAESAR SALAD

Caesar salad with poached quail eggs, parmesan cheese, and focaccia bread

*Sa lát Caesar với trứng chần, phô mai parmesan và bánh mì focaccia*

- Add grilled chicken or smoked salmon  
*Kèm thịt gà nướng hoặc cá hồi xông khói*



190

220

## CAPRESE SALAD

Mozzarella tomato salad with olive oil and basil dressing

*Sa lát cà chua phô mai mozzarella với dầu ô liu và sốt húng quế*



230

## SINGAPOREAN SOFT-SHELL CRAB

Crispy battered fried soft-shell crab served with chilli crab sauce

*Cua lột chiên giòn phủ bột ăn kèm sốt cua cay*



220

## CALAMARI RINGS

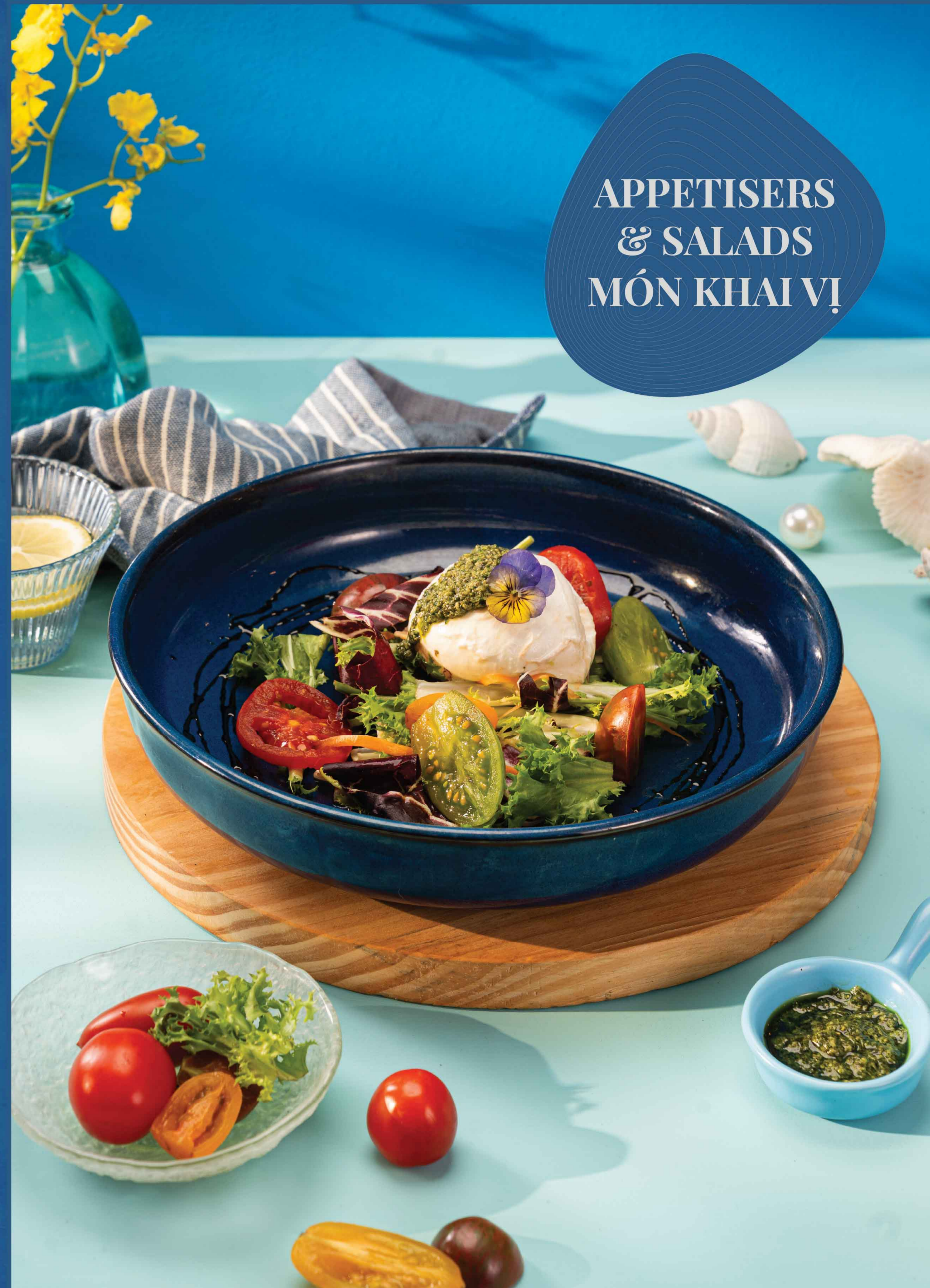
Deep-fried panko crumbed calamari rings with mayonnaise wasabi

*Mực chiên giòn ăn kèm sốt mù tạt kem trứng*



190

# APPETISERS & SALADS MÓN KHAI VỊ





## SANDWICHES AND BURGERS BÁNH KẸP

### PAN PACIFIC CLUBHOUSE SANDWICH

260

A three-tiered sandwich with bacon, grilled chicken and french fries  
*Bánh kẹp ba tầng với thịt xông khói, thịt gà nướng và khoai tây chiên*



### CALIFORNIA GRILLED VEGETARIAN SANDWICH

230

Grilled eggplant, zucchini, peppers, mushroom, tomato, pesto sauce and french fries

*Bánh kẹp sa lát rau củ nướng kiểu California sốt rau húng tây và khoai tây chiên*



### CLASSIC FISH AND CHIPS

230

Crispy battered fish served with french fries and tartar sauce

*Cá chiên giòn phủ bột ăn kèm khoai tây chiên và sốt kem tartar*



### GRILLED MEXICAN QUESADILLAS

190

Vegetable quesadillas with sour cream, tomato salsa, avocado

*Bánh kẹp Mexico với sốt kem chua, sa lát cà chua và quả bơ*



### WAGYU GOURMET BEEF BURGER

350

Australian Wagyu beef with melted cheese, fried egg, bacon and french fries

\*Burger cooked well-done

*Bánh kẹp bò Wagyu với phô mai, trứng chiên, thịt xông khói và khoai tây chiên*

\*Nướng chín kỹ



## VIETNAMESE DELIGHTS MÓN VIỆT NAM

### VIETNAMESE FRESH SPRING ROLLS

Vietnamese fresh spring rolls served with choice of shrimp or soft-shell crab, or various vegetables and tofu

*Nem cuốn Việt Nam tươi kèm tôm hoặc cua lột, hoặc các loại rau và đậu phụ*



200

### FRIED CRAB SPRING ROLLS HUE STYLE

Crab spring rolls with rice paper wrappers and herbs, served with dipping sauce

*Nem cua chiên với vỏ ram và rau thơm, ăn kèm nước chấm*



210

### BUN CHA HANOI

Grilled pork served with rice noodles, fresh herbs and dipping sauce

*Thịt heo nướng ăn kèm bún, rau sống và nước chấm*



250





## MINI SAVORY VIETNAMESE PANCAKES WITH TIGER PRAWN

Mini savory tiger prawn pancakes served with pickled vegetables, herbs and fish sauce

*Bánh khọt tôm ăn kèm đồ chua, rau thơm và nước mắm*

210



## LA VONG HANOI GRILLED FISH

Turmeric marinated local fish with dill and rice noodles

*Cá lăng ướp nghệ nướng ăn kèm thì là và bún*



390

## GRILLED HONEY CHICKEN SKEWERS

Grilled honey-marinated chicken skewers with lemongrass

*Xiên gà nướng ướp mật ong với sả*



190

## STIR-FRIED MIXED MUSHROOMS

Stir-fried mix mushrooms with garlic

*Nấm thập cẩm xào tỏi*



210

## TRADITIONAL PHO

Vietnamese pho soup with rice noodles and fresh herbs, with choice of chicken or beef

*Phở bò hoặc gà*

Add 1 portion of beef marrow

*Thêm 1 phần tủy bò*



250

400

## WAGYU BEEF PHO

Featuring Sher family Australian Wagyu from Ballan, Victoria.

*Phở bò Wagyu*

Add 1 portion of beef marrow

*Thêm 1 phần tủy bò*



450

600

Prices are expressed in (,000) VND, subject to 5% service charge and VAT  
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT

## SINGAPOREAN CLASSICS MÓN ĐẶC TRƯNG SINGAPORE

### HAINANESE CHICKEN RICE

Poached chicken with fragrant rice, dark soy, chili and ginger sauce

*Cơm gà Hải Nam dùng kèm sốt xì dầu, sốt gừng ớt*



290

### BAK KUT TEH

Pork ribs in herbal broth with steamed rice

*Canh sườn heo thảo mộc Singapore ăn kèm cơm*



210

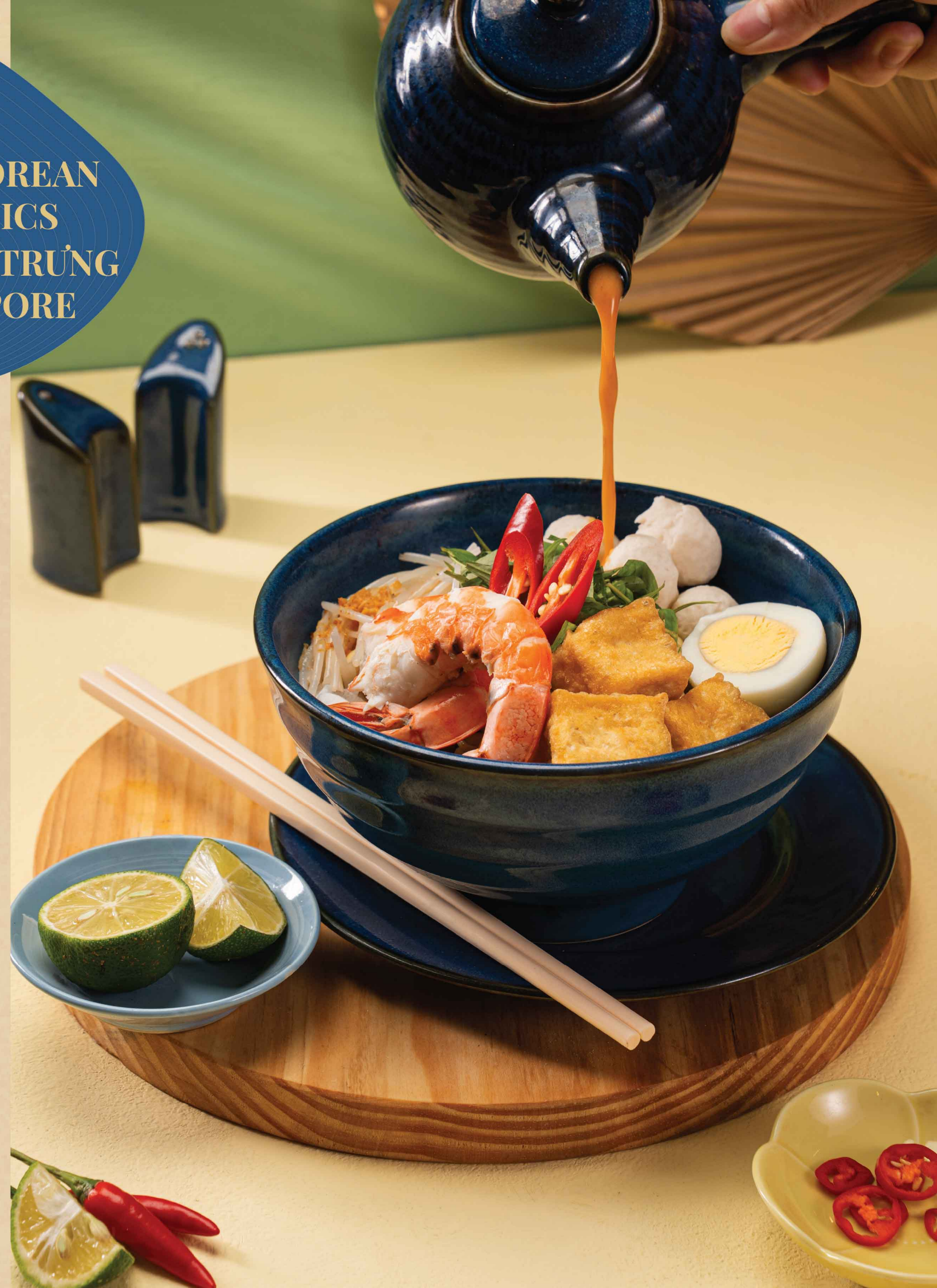
### SINGAPOREAN LAKSA

With prawns, fish cake, eggs, laksa noodle, vegetable in a rich herby and spicy laksa soup

*Mỳ laksa hải sản Singapore với tôm, chả cá, trứng, bún Laksa, rau củ trong súp laksa cay*



300



## SPICY THAI BASIL BEEF

290

Wok-fried beef with fresh Thai basil, fried egg, shallots and chilli served with steamed jasmine rice  
*Bò xào với húng quế Thái tươi, trứng chiên, hành tím và ớt, ăn kèm cơm*



## NASI GORENG

300

Fried rice with prawn served in banana leaf, chicken satay, tomato, cucumber, crispy onions, crackles and fried egg  
*Cơm chiên tôm, kèm gà xiên nướng, cà chua, dưa leo, hành phi giòn, phồng tôm và trứng chiên*



## COLD SOBA

210

Soba noodle with cold dashi, cucumber, tofu, red seaweed, green seaweed, lime, nori seaweed, sesame seed  
*Mì lạnh Soba với dưa leo, đậu phụ, rong biển đỏ, rong biển xanh, chanh, rong biển nori và vừng*



# ASIAN FAVORITES MÓN CHÂU Á



## AUSTRALIAN WAGYU STRIPLOIN MB 9+ – KIWAMI SELECTION, 250 GRAM

1,950

Grain-fed for over 400 days, this premium Wagyu showcases exceptional marbling, delivering a buttery texture with deep umami richness.

*Thăn ngoại bò Wagyu 9+, 250 Gram*

*Bò Wagyu cao cấp được nuôi bằng ngũ cốc trong hơn 400 ngày, sở hữu độ vân mỡ vượt trội, mang lại kết cấu mềm mịn như bơ cùng hương vị đậm đà.*

## AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN, 200 GRAM

700

*Thăn nội bò Úc, 200 Gram*

## AUSTRALIAN LAMB CHOPS

Raised on lush pastures along the Merri River in Victoria, Australia

*Sườn cừu Úc nướng*

*Được nuôi dưỡng trên những đồng cỏ xanh tươi dọc theo sông Merri, bang Victoria, Úc*

720

GRILL  
MÓN NƯỚNG





## NORWEGIAN SALMON STEAK

600

Responsibly farmed from ASC-certified supply chain

Cá hồi Na Uy được nuôi trồng từ chuỗi cung ứng đạt chứng nhận ASC



## SEABASS – LOCAL CATCH

540

Cá vược đại dương



## GRILLED CHICKEN BREAST

400

Ức gà nướng



### Choice of one (01) vegetable

- Sautéed mushrooms
- Grilled vegetables
- Sautéed vegetables with olive oil
- Sautéed creamy spinach

### Tùy chọn 01 loại rau ăn kèm

- Nấm xào
- Rau củ nướng
- Rau xào dầu ôliu
- Rau chân vịt sốt kem

### Choice of one (01) sauce

- Red wine jus
- Green peppercorn sauce
- Mushroom sauce
- Teriyaki sauce
- Garlic sauce
- Tomato pesto coulis

### Tùy chọn 01 loại sốt

- Sốt rượu vang
- Sốt tiêu xanh
- Sốt nấm
- Sốt Teriyaki
- Sốt tỏi
- Sốt cà chua rau húng

### Choice of one (01) side dish

- Mashed potatoes
- French fries
- Sautéed potato with onion
- Steamed rice
- Apricot-parsley couscous

### Tùy chọn 01 loại đồ ăn kèm

- Khoai tây nghiền
- Khoai tây chiên
- Khoai tây xào hành tây
- Cơm trắng
- Cơm hạt kê trộn mơ khô và rau mùi

Prices are expressed in (,000) VND, subject to 5% service charge and VAT  
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT

## LOBSTER LINGUINE

Nha Trang lobster with garlic, shallots in lobster bisque sauce

*Mỳ sợi dẹt với tôm hùm trong nước sốt kem tôm hùm*



370

## PASTA SELECTION



*Tùy chọn các loại mì và sốt*

### Choice of pasta:

Spaghetti

Linguine

Penne

### Tùy chọn các loại mì:

*Mỳ sợi*

*Mỳ sợi dẹt*

*Mỳ ống*

### Choice of sauce:

Marinara tomato sauce

Carbonara  

Bolognese

### Tùy chọn các loại sốt:

*Xốt cà chua*

*Xốt kem phô mai*  

*Xốt bò bằm*

## PASTA CÁC LOẠI MÌ Ý



290

## SEASONAL TROPICAL FRESH FRUIT

Đĩa hoa quả theo mùa

160

## MANGO STICKY RICE

Sticky rice cooked with pandan leaves, served with coconut milk sauce and ripe mango

Xôi xoài với sốt nước cốt dừa

170

## LIME MOUSSE CAKE WITH COCONUT

Bánh phô mai chanh với hương vị dừa



170

## TIRAMISU

With Vietnamese coffee, coffee liqueur, mascarpone cream

Bánh phô mai tươi vị cà phê và rượu rum



170

## DARK CHOCOLATE TRUFFLE DOME

Made with Marou single origin Vietnamese chocolate

Bánh kem sô-cô-la mềm

Được làm từ sô-cô-la Việt Nam "single origin" của Marou.



170

## ICE CREAM SELECTION

Single scoop/01 viên 60

Choice of flavour:

Vanilla 🍦

Chocolate 🍦

Strawberry 🍦

Coconut 🍦

Rum & Raisin 🍦 🍷

Lime Sorbet

Double scoops/02 viên 90

Tùy chọn hương vị:

Vani 🍦

Sô cô la 🍦

Dâu tây 🍦

Dừa 🍦

Rum nho 🍦 🍷

Sorbet chanh

## DESSERTS MÓN TRÁNG MIỆNG

Prices are expressed in (,000) VND, subject to 5% service charge and VAT  
Giá tính bằng nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT

## VIETNAMESE FRESH SPRING ROLL

Choice of prawn or various vegetables and tofu

*Nem cuốn Việt Nam tươi kèm tôm hoặc các loại rau và đậu phụ*



150

## MINI BEEF BURGER

Australian beef, french fries, steamed vegetables or green salad

\*Burger cooked well-done

*Bánh kẹp bò mini phục vụ kèm sa lát và khoai tây chiên*

\*Nướng chín kỹ



185

## GRILLED NORWEIGEN SALMON

With spinach and mashed potato

*Cá hồi Na Uy nướng dùng kèm rau bó xôi và khoai tây nghiền*



240

## SPAGHETTI



### Spaghetti choice of sauce:

Marinara

Carbonara  

Bolognese

### Mỳ Ý với lựa chọn sốt:

Xốt cà chua

Xốt kem phô mai  

Xốt bò băm

185

## FISH FINGERS

Crumbed seabass, french fries, steamed vegetable or garden salad

*Cá vược chiên xù dùng kèm khoai tây chiên, rau củ hấp hoặc sa lát rau*



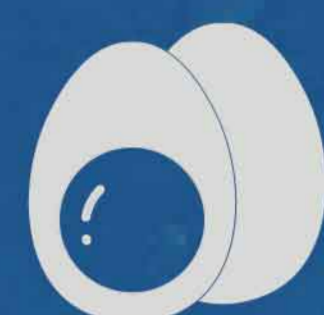
185

## KIDS MENU THỰC ĐƠN TRẺ EM

For children up to 12 years old  
Dành cho trẻ dưới 12 tuổi

Please let us know if you have any food allergies, food intolerances or any special dietary requirements to maximize your dining experience with us

Quý khách vui lòng thông báo nếu có bất kỳ dị ứng thực phẩm, tình trạng không dung nạp thực phẩm hoặc yêu cầu chế độ ăn uống đặc biệt nào, để chúng tôi có thể phục vụ Quý khách một cách chu đáo nhất.



CONTAINS EGG  
CÓ CHỨA TRỨNG



CONTAINS GLUTEN  
CÓ CHỨA GLUTEN



CONTAINS DAIRY  
CÓ CHỨA SỮA



CONTAINS MUSTARD  
CÓ CHỨA MÙ TẠT



CONTAINS  
SULPHUR DIOXIDE  
CÓ CHỨA  
LƯU HUỖNH DIOXIT



CONTAINS LUPIN  
CÓ CHỨA ĐẬU LUPIN



CONTAINS SESAME  
CÓ CHỨA MÈ



CONTAINS CELERY  
CÓ CHỨA CẦN TÂY



HALAL  
ĐẠT TIÊU CHUẨN  
HALAL



CONTAINS ALCOHOL  
CÓ CHỨA CỒN



VEGETARIAN  
ĐỒ CHAY



CONTAINS SOY BEANS  
CÓ CHỨA ĐẬU NÀNH



CONTAINS TREE NUTS  
CÓ CHỨA HẠT  
(VỎ CỨNG)



CONTAINS NUTS  
CÓ CHỨA  
CÁC LOẠI HẠT



CONTAINS PEANUTS  
CÓ CHỨA  
ĐẬU PHỘNG/ LẠC



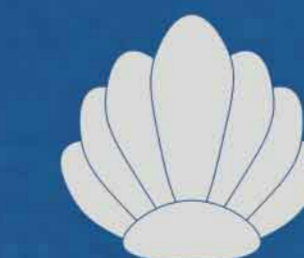
CONTAINS FISH  
CÓ CHỨA CÁ



CONTAINS  
CRUSTACEANS  
CÓ CHỨA  
LOẠI GIÁP XÁC



CONTAINS SEAFOOD  
CÓ CHỨA HẢI SẢN



CONTAINS MOLLUSKS  
CÓ CHỨA  
LOÀI THÂN MỀM