

Đặc quyền Phong cách sống

Đặc quyền ẩm thực và giải trí đẳng cấp cho gia đình

- Bữa tiệc kết hợp Ẩm thực, Rượu vang, Giải trí dành cho gia đình 04 người, với trải nghiệm trọn vẹn tại các khách sạn 5 sao trong danh sách.
- Một chai rượu vang cao cấp (đỏ/trắng) được lựa chọn bởi Sommelier để thưởng thức hương vị cùng đồ ăn.
- Thưởng thức tài nghệ pha chế cocktails tại các bar/club thuộc khách sạn dành cho 04 người với 08 đồ uống cocktails/mocktails và tận hưởng không gian cùng âm nhạc.
- Được sắp xếp bàn tốt nhất có sẵn hoặc phòng VIP miễn phí.
- Được lựa chọn bữa trưa/tối vào tất cả các ngày trong tuần, cuối tuần và ngày nghỉ Lễ (ngoại trừ các ngày đặc biệt theo chương trình của nhà hàng (*))

() Ngày đặc biệt được hiểu là ngày nhà hàng tổ chức Private Event (không nhận khách lẻ); hoặc event theo chủ đề riêng (không nhận set menu ngoài chương trình của nhà hàng); hoặc các trường hợp tổ chức sự kiện khác ngoài hoạt động thông thường.*

I. Điều kiện, điều khoản chi tiết

- Khách hàng có thể đặt đặc quyền qua tổng đài 24/7, email hoặc Cổng giao tiếp điện tử dành riêng cho Khách hàng Vietcombank Visa Infinite của Chương trình
- Khách hàng vui lòng hủy dịch vụ qua tổng đài 24/7.
- Khách hàng liên hệ để đặt lịch trước ít nhất 24 giờ trước khi sử dụng dịch vụ.
- Khách hàng có nhu cầu thay đổi/hủy dịch vụ cần liên hệ trước ít nhất 12 giờ trước khi sử dụng dịch vụ. Bất kỳ thay đổi hay việc hủy trong vòng 12 giờ trước giờ sử dụng dịch vụ hoặc Khách hàng không đến sẽ được tính là Khách hàng đã sử dụng đặc quyền.
- Thực đơn thiết kế có thể thay đổi tùy thời điểm.
- Áp dụng vào lễ tết, ngày trong tuần, cuối tuần (tùy theo tình trạng bàn trống của nhà cung ứng) và việc sử dụng không muộn hơn ngày 31 tháng 12 hàng năm.

II. Danh sách đối tác và chi tiết đặc quyền

Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
1. Khu vực Hà Nội		
INTER CONTINENTAL LANDMARK 72 Tòa nhà Hanoi Landmark, Lô E6, Khu đô thị mới Cầu Giấy, Phường Mễ Trì, Quận Nam Từ Liêm, Hà Nội	STELLAR STEAKHOUSE (Bữa tối dành cho 4 người kèm 1 chai rượu vang)	APPETIZER I KHAI VỊ (mỗi khách hàng lựa chọn một trong các món dưới đây) BANGKOK YUM SALMON I Gỏi cá hồi Bangkok Vermicelli noodle salad, red & green chili pepper, fish sauce, garlic <i>Salad miến, ớt đỏ & xanh, nước mắm, tỏi</i> PAN SEARED SCALLOP & PRAWN I Sò điệp & tôm áp chảo Humita, chimichurri sauce, parsley tuille <i>Bánh ngô kiểu Nam Mỹ, sốt chimichurri, bánh lá mùi tây</i> MAIN COURSE I MÓN CHÍNH (mỗi khách hàng lựa chọn một trong các món dưới đây) MISO GLAZED BLACK COD (250GR) I Cá tuyết đen sốt miso (250gr) Grilled broccolini, creamy garlic potato <i>Bông cải xanh nướng, khoai tây nghiền kem tỏi</i> CHILI & GARLIC TIGER PRAWNS I Tôm sú sốt tỏi ớt Butter, fresh herbs <i>Bơ, thảo mộc tươi</i> FRENCH ROASTED CHICKEN “Poulet rôti” I Gà nướng kiểu Pháp “Poulet rôti” Half French yellow chicken, lemon, garlic, Provence herbs, baby carrot, asparagus, Pont Neuf potato, chicken jus <i>Nửa con gà Pháp vàng, chanh, tỏi, thảo mộc Provence, cà rốt baby, măng tây, khoai tây Pont Neuf, sốt gà</i> GRILLED AUSTRALIAN LAMB RACK I Sườn cừu Úc nướng Herb crust, fondant potato, romesco, red wine sauce <i>Lớp vỏ thảo mộc, khoai tây fondant, sốt romesco, sốt vang đỏ</i>



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		JAPANESE GRILLED HIBACHI WAGYU STEAK (200GR) Bít tết Bò Wagyu nướng kiểu Hibachi Nhật Bản (200gr) Grilled onion, mushrooms, zucchini, special soy sauce, Japanese steamed rice, miso soup, yuzu coleslaw, umeboshi <i>Hành tây, nấm và bí ngòi nướng, nước tương đặc biệt, cơm Nhật, súp miso, salad bắp cải yuzu, mơ muối</i> DESSERT TRÁNG MIỆNG (mỗi khách hàng lựa chọn một trong các món dưới đây) GENMAICHA & POPCORN SABLE Bánh sable vị Genmaicha & bắp rang Vanilla icecream Kem vani CHOCOLATE TRUFFLE TARTE Bánh tart chocolate truffle Phu Quoc peppercorn biscuit <i>Bánh quy tiêu Phú Quốc</i> MIXED BERRY COMPOTE Bánh mứt trái mọng tổng hợp Soft meringue, rose tea cream <i>Kem trứng mềm, kem trà hoa hồng</i> RUM BABA Bánh Rum Baba Baba dough, agrume, mascarpone Chantilly, brown rum <i>Bánh men mềm thấm rượu, trái cây họ cam chanh, kem Chantilly, rượu rum nâu</i> --- RƯỢU VANG (lựa chọn 01 chai dưới đây) White Wine Rượu vang trắng Claude Val Blanc Languedoc <i>Sauvignon Blanc, Grenache, Vermentino</i> Red Wine Rượu vang đỏ Chantecaille Bordeaux <i>Merlot, Cabernet Sauvigno</i>



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết	
	HIVE LOUNGE	8 ly đồ uống dành cho 4 người, bao gồm Cocktails, mocktails, rượu vang đỏ/trắng	4 ly cocktail/ mocktail/ red wine/ white wine và 1 đĩa đồ nhắm tùy chọn (giá trị tương đương 8 ly cocktails/mocktails)
		(*) DRINK MENU: menu thay đổi 3 tháng/ lần COCKTAIL 1. Blossom Eden Gin, premium tonic, chrysanthemum and elderflower perfume 2. Passion Elixir Housewine, seasonal fresh chopped fruit, thyme and spiced, passion juice 3. Tropical Dream Vodka, basil leaves, pineapple and apple juice, apple vinegar, matcha, honey 4. Hive Emerald Rum, blue curacao, pineapple juice, lime juice, sugar syrup 5. Bee's Knees Cocktail Gin, lemon juice, passion juice, honey syrup, jasmine tea, St-Germain 6. Dry Martini Gin, vermouth, olives 7. Margarita Tequila, orange liqueur, lime juice, salt 8. Moscow Mule Vodka, ginger beer, lime, bitter 9. Newyork sour Bourbon whiskey, lime juice, sugar, red wine 10. Negroni Gin, campari, sweet vermouth 11. French 75 Gin, lemon juice, sugar syrup, sparkling wine 12. Singapore Sling Gin, cherry liqueur, orange liqueur, pineapple juice, lime juice, grenadine syrup 13. Old Fashioned Whiskey, sugar, bitter 14. Mojito White rum, lemon juice, mint, sugar syrup, soda water MOCKTAIL 1. Hive Cooler Watermelon, cucumber, mix citrus and elderflower tonic 2. Cranberry Lychee Cranberry juice, apple juice, orange juice, lychee juice, grenadine RED WINE BY GLASS 1. Baron de Bois Fleury, Bordeaux Cabernet Sauvignon (France) 2. Gerard Bertrand Heresie Corbieres Grenache, Syrah, Mourvèdre (France) 3. Marques De Riscal, Riscal 1860 Tempranillo, Syrah (Spain) 4. Banfi Col di Sasso Sangiovese, Cabernet Sauvignon (Italy) WHITE WINE BY GLASS	



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		1. Château Clou Du Pin Bordeaux Blanc Sauvignon Blanc, Sémillion (France) 2. Allegrini Corte Giara Pinot Grigio (Italy) 3. Miguel Torres Reserva, Limari Valley Chardonnay (Chile) (**) FOOD MENU (Khách hàng lựa chọn một trong hai lựa chọn dưới đây) Cheese Board - Đĩa Phô Mai Tổng Hợp Selection of the 5 finest european cheese, assorted bread and condiments 5 loại phô mai ngon nhất theo mùa, bánh mỳ và các món ăn kèm Antipasti Board - Đĩa Khai Vị Kiểu Ý
SOFITEL LEGEND METROPOLE Địa chỉ: 15 Ngô Quyền, Hoàn Kiếm, Hà Nội	LE BEAULIEU (Bữa tối dành cho 4 người kèm 1 chai rượu vang)	Canapes <i>Món khai vị</i> Crabe Hokkaido crab, avocado, pomelo, black garlic, caviar <i>Cua Hokkaido với mousse quả bơ, kết hợp cùng bưởi, tỏi đen và trứng cá tẩm thượng hạng</i> Boeuf Wagyu beef tenderloin, pommes duchese, carrot puree, red wine jus <i>Thăn bò Wagyu, khoai lang nghiền với trứng bơ lò, cà rốt nghiền, sốt rượu vang</i> Classique Opera <i>Bánh Opera truyền thống</i> or / hoặc Mignardises <i>Xe đẩy đồ tráng miệng</i>
	ANGELINA	KH được lựa chọn 1 trong 2 thực đơn (với giá trị tương đương 8 ly cocktails/mocktails):



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết	
	COCKTAIL BAR & WHISKEY LOUNGE (Tiệc cocktail tối dành cho 4 khách)	Selection of 8 cocktails/mocktails from Angelina basic cocktails/mocktails <i>Lựa chọn 8 ly mocktails/mocktails từ danh sách đồ uống cơ bản</i>	Selection of 4 cocktails/mocktails from Angelina basic cocktails/mocktails <i>Lựa chọn 4 ly mocktails/mocktails từ danh sách đồ uống cơ bản</i> Grazing Khay thịt nguội và phô mai Artisan cheeses, cured meats, house preserves marinated olives, bush pepper lavosh <i>Phô mai thủ công, thịt nguội các loại, oliu ngâm thủ công, bánh mì dẹt giòn thơm tiêu</i>
2. Khu vực TP. Hồ Chí Minh			
M GALLERY HOTEL DE ARTS SAIGON 76-78 Nguyễn Thị Minh Khai, Phường 6, Quận 3, Tp. Hồ Chí Minh	THE ALBION BY KIRK WESTAWAY (Tầng 23)	SET MENU Thực đơn chọn sẵn cho 4 khách & bao gồm 1 chai rượu vang hoặc 4 ly cocktails Individual set menu dinner for 4 pax includes 1 bottle of wine / 4 cocktails ***** AMOUSE BOUCHE I Crab “Pancake” I Bánh cua come with Sour Dough and Seaweed butter I ăn kèm kèm Bánh mì men tự nhiên sourdough bơ rong biển STARTER I KHAI VỊ Lobster Cocktail I Cocktail Tôm Hùm Spiny lobster, Pickled Kohlrabi, Chipotle Emulsion, Watermelon Radish Tôm hùm gai, su hào ngâm, sốt chipotle, củ cải dưa hấu MAIN COURSE I MÓN CHÍNH Shimu Striploin Wagyu I Thăn bò Wagyu Shimu Wagyu Striploin, Onion Marmalade, Guinness Sauce Thăn bò Wagyu, mứt hành tây, sốt bia Guinness DESSERT I TRÁNG MIỆNG	



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết	
		Coffee and Chocolate Vietnamese Coffee mousse and ice-cream, Local Dark Chocolate Bánh Mousse hình hạt cà phê Việt Nam, kem và sô cô la đen địa phương	
	SOCIAL CLUB ROOFTOP BAR (Tầng 24)	8 ly đồ uống dành cho 4 người, bao gồm 4 cocktails và 4 mocktails bất kỳ tại menu	4 signature cocktails/mocktails và 2 món ăn Social Club French Fries I Khoai tây chiên Social club -With sauce trio: Smokey BBQ/ ketchup/ mayonnaise (Ba loại sốt: BBQ hun khói/ Tương cà/ Mayonnaise) hoặc - Truffle parmesan dip/ truffle paste, parmesan cheese (Sốt kem nấm truffle, phô mai Parmesan) Social Club Calamari I Mực chiên Social club
SHERATON SAIGON HOTEL & TOWERS 80 Đồng Du, Phường Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	LI BAI RESTAURANT	SET MENU Thực đơn chọn sẵn cho 4 khách & bao gồm 1 chai rượu vang dùng tại chỗ Individual set menu dinner for 4 pax includes 1 bottle of wine ***** Vịt “Mekong Delta” ủ 10 ngày quay kiểu “Bắc Kinh” 10 Day Dry Aged Mekong Delta Duck “Peking Style” with pancakes Canh bào ngư bong bóng cá và hải sâm tiềm nhân sâm Double Boiled Abalone Soup with Fish Maw, Sea Cucumber and Ginseng Thịt bò Wagyu xào nấm và sốt tiêu đen Wok Fried Wagyu Beef with Morel Mushroom and “Hei Jiao” Black Pepper Tôm xào sốt “Tam Bôi” Wok Fried Tiger Prawns in “San Bei” Sauce Cá tuyết hấp nước tương thượng hạng “Hong Kong” Steamed Atlantic cod “Hong Kong Style”, Supreme Soy Sauce Thịt vịt xào cải thìa	



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		Wok-fried Choy Sum with Duck Meat Cơm chiên hải sản sốt X.O Signature XO Sauce Fried Rice Chè bột báng xoài và bưởi Chilled Mango Cream, Pomelo & Sago
	THE WINE BAR	SET MENU cho nhóm 4 khách gồm đồ nhắm cold cut & 8 cocktails/mocktails (hoặc món nước tùy chọn khác theo yêu cầu của khách hàng) FOOD Artisan Cheese & Charcuterie Platter Iberico Ham Trule Salami Country Pate French Cheese Quince Paste DRINKS (Choose 8 drinks) ALCOHOL Classic Cocktails (Margarita Daiquiri Mojito Martini Manhattan Negroni Whiskey Sour Cosmopolitan Bloody Mary) White Wine by glass (Chateau Lagrugere – Sauvignon Blanc) Red Wine by glass (Chateau Lagrugere – Cabernet Sauvignon) Gins (Single Beefeater 30ml) Vodka (Single Absolute 30ml) Tequila (Single Olmeca Reposado 30ml) Rum (Single Bacardi White 30ml) Beer (Tiger, Heineken, Saigon Special, 333) NON-ALCOHOL Soft drinks (Pepsi, 7up, Soda, Ginger ale, Tonic) Mocktails (Virgin Mojito, Cranberry Cooler, Mango Fizz) Fresh juice (Orange, Passion, Lemon, Coconut)



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
	THE LOBBY LOUNGE	SET MENU TRÀ CHIỀU <i>(giá trị tương đương 8 ly cocktails/mocktails)</i> Thứ 2 – Chủ nhật (14:00 – 17:30) Không giới hạn trà và cà phê / Unlimited tea & coffee afternoon tea (Thực đơn thay đổi theo mùa) BÁNH MÌ KẸP SANDWICHES Bánh mì phô mai nữ hoàng, sốt húng tây, dưa leo ngâm chua, giấm đen Burrata Mousse, Basil pesto, Pickle Cucumber, Balsamic Bánh mì ngừ cốc với cá hồi nấu chậm, trứng cá hồi xông khói, sốt xanh Slow Poached Norwegian Salmon Rillettes, Smoked Ikura Sandwich vịt xông khói phết củ dền ngâm chua và gan ngỗng Smoked Duck, Foie gras, Pickled Beetroot Bánh mì nướng, thịt bò đút lò với nấm nghiền dầu truffle Roast Beef, Crispy Bread, Truffle Duxelle BÁNH WARM Bánh nướng thịt gà tây nấm truffle Turkey & Truffle Pie BÁNH NƯỚNG CRANBERRY SCONES Bánh ngô việt quất kem tươi mứt dâu Clotted Cream, Strawberry Jam TRÁNG MIỆNG DESSERT Bánh Sôcôla Noel Dark Chocolate Yule Log Bánh trứng nướng giòn với kem hạt dẻ Pavlova with Chestnuts Cream Bánh xốp nhân dâu Berry Macaron Bánh truyền thống giáng sinh Mince Pie PASS AROUND Bánh trái cây giáng sinh Christmas Fruit Cake



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết	
NEW WORLD SAIGON HOTEL 76 Lê Lai, Phường Bến Thành, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh	BLACK VINEGAR (Tầng 1)	Set menu dành cho 4 khách bao gồm 1 chai rượu vang trắng hoặc đỏ MENU 01 Bào Ngư Úc, Giấm Đen Súp Chua Cay Thịt Cua Bò Wagyu Xào Tỏi Đen Cá Mú Đút Lò với Muối Biển Thịt Heo Đen Tây Ban Nha Sốt Chua Ngọt Cối Sò Điệp Xào Măng Tây Sốt XO Cơm Chiên Hải Sản Nấm Tổ Ong Thượng Hạng Chè Tuyết Giáp Tiềm Táo Đỏ Hạt Sen	Set menu dành cho 4 khách bao gồm 1 chai rượu vang trắng hoặc đỏ MENU 02 Gỏi Ốc Giác Khoai Môn Nấm Tổ Ong Thượng Hạng Súp Chua Cay Thịt Cua Vịt Quay Quảng Đông Cá Bống Tượng Hấp Kiểu Hong Kong Sườn Bò Rút Xương, Chiên Giòn với Muối Ớt Cối Sò Điệp Xào Măng Tây Sốt XO Mì Xào Thịt Vịt Chè Tuyết Giáp Tiềm Táo Đỏ Hạt Sen
	THE WHISPER BAR AND LOUNGE (Tầng trệt)	8 ly Cocktail và Mocktail được đặc biệt pha chế dành riêng cho khách hàng VCB	
PARK HYATT SAIGON Địa chỉ: 02 Công trường Lam Sơn, Bến Nghé, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh	SQUARE ONE (Bữa tối dành cho 4 khách kèm 1 chai rượu vang)	STARTERS Grilled Sucrine Salát Búp Sucrine nướng Cerveille de Canut, crispy bacon, comté cheese, croutons <i>Sốt phô mai tươi Cerveille de Canut, thịt xông khói giòn, phô mai comté, bánh mì</i> <i>Or/Hoặc</i> Alaskan Crab Bánh Khọt Bánh khọt của Alaska Mini pancake, Iberico pork, Coconut milk, sweet & sour fish sauce <i>Bánh khọt, thịt heo Iberico, nước cốt dừa, nước mắm chua ngọt</i> MAIN COURSES Duck Breast Ưc Vịt	



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết
		Butternut squash in texture, black garlic, duck jus <i>Bí ngô butternut, tỏi đen, nước thịt vịt</i> <i>Or/Hoặc</i> Jumbo Tiger Prawns I Tôm sú Jumbo Curry butter sauce, chilli, egg floss <i>Sốt bơ cà ri, ớt, trứng chiên</i> DESSERT Coconut Ice Cream Lollypops I Kẹo que kem dừa Palm sugar sauce <i>Nước sốt đường thốt nốt</i>
	OPERA (Bữa tối dành cho 4 khách kèm 1 chai rượu vang)	STARTERS (Sharing) Burrata E Pomodorini I Phô mai & cà chua Heirloom cherry tomatoes, burrata cheese, crispy organic vegetables, basil pesto <i>Cà chua bi, phô mai burrata, rau hữu cơ giòn, sốt pesto húng quế</i> Calamari Fritti I Mực vòng chiên giòn Fried baby calamari, pink pepper, lime, yogurt-chive sauce <i>Mực chiên giòn, ớt hồng, chanh, sốt sữa chua - hẹ</i> Rucola Salad I Xà lách Rocket Arugula, sundried tomatoes, Grana Padano, balsamic dressing, organic seeds <i>Xà lách rocket, cà chua phơi nắng, phô mai Grana Padano, nước sốt balsamic, hạt hữu cơ</i> --- MAIN COURSES (Sharing) Doppio Ravioli I Mỳ ý nhồi Ravioli



Khách sạn	Nhà cung cấp	Chi tiết	
		Roasted veal and burrata stuffed ravioli, gravy, Grana Padano <i>Bánh ravioli nhồi thịt bê nướng và phô mai burrata, nước sốt, phô mai Grana Padano</i> Barramundi I Cá chẽm Pan seared sustainable Barramundi, warm quinoa, grilled vegetables, fresh herbs, lemon <i>Cá chẽm Barramundi áp chảo, hạt diêm mạch ấm, rau củ nướng, rau thơm tươi, chanh</i> --- DESSERT Traditional Venetian mascarpone and coffee dessert <i>Món tráng miệng cà phê và mascarpone truyền thống của Venice</i>	
	2 LAM SON BAR	KH được lựa chọn 1 trong 2 thực đơn (với giá trị tương đương 8 ly cocktails/mocktails):	
		Selection of 8 cocktails <i>Lựa chọn 8 ly cocktails tùy chọn trong thực đơn:</i> Village Of Sapa Rock Of Ha Long Bay Field Of Ninh Binh Bean Of Highlands Hands Of Da Nang Lantern Of Hoi An Seashore Of Nha Trang River Of Mekong Delta	Selection of 4 cocktails <i>4 ly cocktails tùy chọn trong thực đơn:</i> Village Of Sapa, Field Of Ninh Binh. Lantern Of Hoi An, Seashore Of Nha Trang & Đồ ăn kèm cho 4 khách: Luca's Cold Cuts & Cheese Warm rosemary focaccia, olives <i>Thịt nguội và phô mai của Luca</i> <i>Bánh focaccia hương thảo ấm, ô liu</i> Popcorn Seasonal Fruit Platter <i>Đĩa trái cây theo mùa</i>