

DESTINATION

COOKING CLASS

A beautiful venue located right on the beachfront, making it the perfect place for a cooking class with a view.

Lớp học nấu ăn độc đáo với vị thế sát biển sẽ mang đến một trải nghiệm hoàn toàn khác, khi bạn tự tay hoàn thành món ngon và thưởng thức thành quả bên bờ biển Cảnh Dương yên bình.

VND

3,000,000 ++ /person
người

From 1:00 pm to 4:00 pm

Từ 13:00 đến 16:00

Subject to weather conditions

Tùy thuộc vào điều kiện thời tiết

A 24-hour advance reservation is required

Cần đặt chỗ trước 24 giờ

Terms and conditions apply

Có áp dụng điều kiện và điều khoản

Vietnamese Summer Spring Rolls

“Gỏi Cuốn” – Rice paper, prawns, fresh herbs
Gồm bánh tráng, tôm, các loại rau thơm

Vietnamese Pancakes

“Bánh Xèo” – Filled with prawn, sliced pork belly, carrot, and bean sprout
Gồm tôm, thịt heo, cà rốt, giá

“Chao Tom”

“Chạo Tôm” – Minced prawn, pork fat with garlic, and spiced shallot prawns on sugar cane stick
Gồm tôm, mỡ heo, tỏi, hành tím, bạc quanh cây mía

Deep Fried Crab Spring Rolls

“Chả Giò Rế” – Crab, minced pork, taro, carrot, ear mushroom, garlic, rice paper, red chilli
Gồm thịt cua, thịt heo, khoai môn, cà rốt, mộc nhĩ, tỏi, bánh tráng, ớt

Mini Savory Rice Cake

“Bánh Khọt” – Rice flour batter with turmeric, topped with scallops, quail egg, and green onions
Làm từ hỗn hợp bột gạo và nghệ với phần nhân gồm hành tím, trứng cút và hánh lá

For further information or reservations, please contact your Villa Host or press 0 to reach our Reception Desk.
Để tìm hiểu thêm thông tin hoặc đặt chỗ, vui lòng liên hệ Quản gia hoặc bấm phím 0 để gặp bộ phận Lễ tân.