



L'essence De Cuisine

OPENING HOURS

WE ARE OPEN EVERYDAY

MONDAY - SUNDAY

10:30 AM - 10:00 PM

Vui lòng liên hệ với nhân viên phục vụ khi đặt món để được tư vấn chi tiết trong trường hợp quý khách có vấn đề về dị ứng/ In case you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order.

Giá chưa bao gồm 10% VAT và 5% Service Charge / Price excludes 10% VAT and 5% Service Charge

L'ESSENCE SET

SET FOR FAMILY	HÀ NỘI TRONG TÔI HANOI IN ME		2.690.000 VND
	04 PERSONS	<p>Khai Vị / Appetizer 1. <i>Xa Lát Truyền Thống Hà Nội / Vietnamese Traditional Salad.</i></p> <hr/> <p>Món Chính / Main Course 1. <i>Nem Truyền Thống Việt / Vietnamese Traditional Imperial Rolls.</i> 1. <i>Bún Chả Gánh / Grilled Bamboo Meatballs On Yoke.</i> <i>Chả Cá Thăng Long / L'essence Grilled Fish.</i> 1. <i>Bò Gánh Dừa / Beef In Coconut and Green Pepper Sauce.</i></p> <hr/> <p>Tráng Miệng / Dessert 1. <i>Hoa Quả Theo Mùa / Seasonal Tropical Fruits.</i></p> <hr/> <p>Đồ Uống / Drinks (<i>Một đồ uống/người / One drink/person</i>) • <i>Bia / Beer Or Nước Ép Hoa Quả / Healthy Fresh Juice Or Cocktail Or Mocktail Or Rượu Vang / Wine By Glass.</i></p>	

SET FOR COUPLE	HƯƠNG VỊ TÌNH YÊU TIME FOR LOVE		1.890.000 VND
	02 PERSONS	<p>Khai Vị / Appetizer 1. <i>Xa Lát Sen Việt / L'essence Flavor Salad.</i></p> <hr/> <p>Món Chính / Main Course 1. <i>Tôm Chiên Hoàng Bào / Royal Fried Shrimp.</i> 1. <i>Hỏa Trúc Ngọc Sen / Stir - Fried Beef In Bamboo On Fire</i> 1. <i>Ngọc Lưu Hương / Fried Chicken With Steam Rice.</i></p> <hr/> <p>Tráng Miệng / Dessert 1. <i>Hoa Quả Theo Mùa / Seasonal Tropical Fruits.</i></p> <hr/> <p>Đồ Uống / Drinks (<i>Một đồ uống/người / One drink/person</i>) • <i>Bia / Beer Or Nước Ép Hoa Quả / Healthy Fresh Juice Or Cocktail Or Mocktail Or Rượu Vang / Wine By Glass.</i></p>	

L'ESSENCE SET

SẮC MÀU VIỆT NAM COLORFUL VIETNAM	2.390.000 VND	SET FOR FRIENDS
<p>Khai Vị / Appetizer 1. <i>Xúp Xanh Cung Đình / Royal Garden Soup.</i></p> <hr/> <p>Món Chính / Main Course 1. <i>Tôm Chiên Hoàng Bào / Royal Fried Shrimp.</i> 1. <i>Chả Cá Thăng Long / L'essence Grilled fish.</i> 1. <i>Hỏa TrúC Ngọc Sen / Stir – Fried Beef In Bamboo On Fire</i> 1. <i>Hương Sắc Cầu Vồng / Colorful Rainbow.</i></p> <hr/> <p>Tráng Miệng / Dessert 1. <i>Hoa Quả Theo Mùa / Seasonal Tropical Fruits.</i></p> <hr/> <p>Đồ Uống / Drinks <i>(Một đồ uống/người / One drink/person)</i> • <i>Bia / Beer Or Nước Ép Hoa Quả / Healthy Fresh Juice Or Cocktail Or Mocktail Or Rượu Vang/ Wine By Glass.</i></p>		

NGUYỄN VỊ HƯƠNG ORCHARD L'ESSENCE	1.590.000 VND	VEGETARIAN SET
<p>Khai Vị / Appetizer 1. <i>Xúp Xanh Cung Đình / Royal Garden Soup.</i></p> <hr/> <p>Món Chính / Main Course 1. <i>Nem Tươi Phượng Hoàng / Phoenix Fresh Spring Rolls (Vegetable Style).</i> 1. <i>Hương Ngọc Lâm/fragrant Garden Mushroom With Tofu</i> 1. <i>Hương Sắc Cầu Vồng / Colorful Rainbow.</i></p> <hr/> <p>Tráng Miệng / Dessert 1. <i>Hoa Quả Theo Mùa / Seasonal Tropical Fruits.</i></p> <hr/> <p>Đồ Uống / Drinks <i>(Một đồ uống/người / One drink/person)</i> • <i>Bia / Beer Or Nước Ép Hoa Quả / Healthy Fresh Juice Or Cocktail Or Mocktail Or Rượu Vang/ Wine By Glass.</i></p>		

XA LÁT

Safad

XA LÁT SEN VIỆT

250.000 VND

L'ESSENCE FLAVOR SALAD

Ngó Sen, Rau Tiến Vua, Tôm, Nước Sốt

Lotus Root, Dried Mountain Jelly Vegetable, Shrimp, Sauce.

XA LÁT TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM

180.000 VND

VIETNAMESE TRADITIONAL SALAD

Xoài, Tôm, Cà Rốt, Nước Sốt, Rau Thơm

Mango, Shrimp, Carrot, Sauce, Herbs.

XA LÁT XANH

168.000 VND

ORCHARD SALAD

Rau Củ Quả, Sốt

Fruits, Vegetables, Sauce.

NỘM HƯƠNG BIỂN XANH

220.000 VND

WHISPERS OF THE SEA SALAD

Bưởi, Mực, Tôm, Dưa Chuột, Cà Rốt, Hành Tây, Sốt

Pomelo, Shrimp, Squid, Cucumber, Carrot, Onion, Sauce.



XÚP Soup

XÚP HẢI SẢN

VITAMIN SEA SOUP

Mực, Tôm, Trứng Gà, Bột Năng
Squid, Shrimp, Chicken Egg, Tapioca Starch.

200.000 VND

XÚP XANH CUNG ĐÌNH

ROYAL GARDEN SOUP

Mướp Hương, Sốt Bơ Lạc, Kem, Hành, Gia Vị
Sponge Gourd, Peanut Butter, Cream, Onion, Spices.

180.000 VND

XÚP BÍ ĐỎ

PUMPKIN SOUP

Bí Đỏ, Kem
Pumpkin, Cream.

180.000 VND

XÚP GÀ NẤM

CHICKEN SOUP WITH MUSHROOM

Gà, Nấm, Trứng Gà, Kem Ngô
Chicken, Mushrooms, Eggs, Creamy Corn.

210.000 VND



NEM VIỆT

Spring Rolls



NEM CUỐN NHIỆT ĐỚI

TROPICAL SHRIMP ROLLS

280.000 VND

Tôm, Bún, Cà Rốt, Dưa Chuột, Ngò Ta, Xà Lách
Shrimp, Vermicelli, Carrot, Cucumber, Vegetables.

NEM CHAY HOÀNG GIA

ROYAL VEGETARIAN IMPERIAL ROLLS

250.000 VND

Nấm, Mộc Nhĩ, Miến, Rau Củ Quả
Mushrooms, Wood-Ear, Vermicelli, Vegetables.

NEM TRUYỀN THỐNG HÀ NỘI XƯA

VIETNAMESE TRADITIONAL IMPERIAL ROLLS

265.000 VND

Miến, Mộc Nhĩ, Thịt Lợn, Hành Tây, Trứng gà
Vermicelli, Wood-Ear, Pork, Chicken Eggs, Onion.

NEM TƯỚI PHƯỢNG HOÀNG

PHOENIX FRESH SPRING ROLLS (Vegetarian Style)

220.000 VND

Miến, Mộc Nhĩ, Trứng Gà, Đậu Phụ, Rau Xanh
Vermicelli, Wood-Ear, Chicken Eggs, Tofu, Green Vegetables.

PHỞ CUỐN HÀ NỘI

HANOI FRESH NOODLE SPRING ROLLS

180.000 VND

Thịt Bò, Phở, Giá, Rau Xanh
Beef, Noodle, Pean Sprouts, Fresh Green Vegetables.

GÓC ĂN CHAY

Vegetarian Corner



NEM CHAY HOÀNG GIA

250.000 VND

ROYAL VEGETARIAN IMPERIAL ROLLS

Nấm, Mộc Nhĩ, Miến, Rau Củ Quả

Mushrooms, Wood-Ear, Vermicelli, Vegetables.

HƯƠNG SẮC CẦU VỒNG

185.000 VND

COLORFUL RAINBOW

Trứng, Miến, Cà Rốt, Mộc Nhĩ, Nấm

Chicken Eggs, Vermicelli, Carrot, Wood-Ear, Mushroom.

NEM TƯƠI PHƯỢNG HOÀNG

220.000 VND

PHOENIX FRESH SPRING ROLLS (Vegetarian Style)

Miến, Mộc Nhĩ, Trứng Gà, Đậu Phụ, Rau Xanh

Vermicelli, Wood-Ear, Chicken Eggs, Tofu, Green Vegetables.

SALAD XANH

168.000 VND

ORCHARD SALAD

Rau Củ Quả, Sốt / Fruits, Vegetables, Sauce.

GÓC ĂN CHAY

Vegetarian Corner



XÚP XANH CUNG ĐÌNH
ROYAL GARDEN SOUP

180.000 VND

Mướp Hương, Sốt Bơ Lạc, Kem, Hành, Gia Vị
Sponge Gourd, Peanut Butter, Cream, Onion, Spices.

HƯƠNG CẢI ĐÓN TRẮNG
SAUTÉED BOK CHOY WITH MUSHROOMS

190.000 VND

Cải Chíp, Nấm Hương, Xì dầu, Gia Vị
Sautéed Bok Choy, Shiitake Mushrooms, Soy Sauce, Spices.

HƯƠNG NGỌC LÂM
FRAGRANT GARDEN MUSHROOM WITH TOFU

220.000 VND

Nấm, Đậu Phụ, Xì Dầu, Gia Vị
Mushrooms, Tofu, Soy Sauce, Spices.

RAU XÀO HẠT ĐIỀU
STIR-FRIED VEGETABLES WITH CASHEWS

190.000 VND

Xúp Lơ Xanh - Trắng, Cà Rốt, Đậu Pháp, Hạt Điều
Green Cauliflower - White, Carrot, French Beans, Cashews.

MÓN CHÍNH

Main Course



CHẢ CÁ THĂNG LONG

L'ESSENCE GRILLED FISH

Cá Lăng, Rau Thơm, Gia Vị Truyền Thống
Lăng Fish, Mixed Herbs, Traditional Spices.

318.000 VND



PHỞ BÒ TRUYỀN THỐNG

VIETNAMESE TRADITIONAL NOODLE WITH BEEF

Thịt Bò, Bánh Phở, Rau Thơm, Nước Phở
Beef, Pho, Herbs, Broth.

180.000 VND



BÚN CHẢ GÁNH

GRILLED BAMBOO MEATBALLS ON YOKE

Bún Tươi, Thịt Lợn, Rau Thơm
Fresh Vermicelli, Pork, Herbs.

215.000 VND



PHỞ GÀ HÀ NỘI

HANOI FRESH NOODLE WITH CHICKEN

Thịt Gà, Bánh Phở, Rau Thơm, Nước Phở
Chicken, Pho, Herbs, Broth.

180.000 VND



BÁNH XÈO

VIETNAMESE PANCAKE

Thịt lợn, Tôm, Trứng, Giá Đỗ, Hành Lá, Sốt
Pork, Shrimp, Egg, Bean Sprout, Green Onion, Fish Sauce.

240.000 VND

MÓN CHÍNH

Main Course

NGỌC LƯU HƯƠNG

GRILLED CHICKEN WITH STEAM RICE

Gà, Sốt Gia Vị, Cơm
Chicken, Spice Sauce, Steam Rice.

250.000 VND



HỎA TRÚC NGỌC SEN

STIR-FRIED BEEF IN BAMBOO ON FIRE

Bò, Gia Vị, Sốt Đặc Biệt, Cơm Trắng
Beef, Spices, Special Sauce with Steam Rice.

450.000 VND



HƯƠNG SẮC CẦU VỒNG

COLORFUL RAINBOW

Trứng, Miến, Cà Rốt, Mộc Nhĩ, Nấm
Chicken Eggs, Vermicelli, Carrot, Wood-Ear, Mushroom.

185.000 VND



TÔM CHIÊN HOÀNG BÀO

ROYAL FRIED SHRIMP

Tôm, Bột Chiên, Khoai Tây Sợi, Sốt đặc Biệt
Shrimp, Powder, Chip, Sauce.

350.000 VND



BÒ GÁNH DỪA

BEEF IN COCONUT AND GREEN PEPPER SAUCE.

Bò, Dừa, Gia Vị Đặc Biệt
Beef, Coconut, Special Seasoning.

390.000 VND



MÓN CHÍNH

Main Course



**CƠM RANG
ĐÙI GÀ CHIÊN MẮM**
FRIED RICE WITH CHICKEN THIGHS
*Cơm Rang, Trứng Gà, Đùi Gà
Fried Rice, Chicken Thighs, Sauce.*

220.000 VND



HỒN QUÊ XỨ NGHỆ
SOUL OF HOMETOWN
*Hén, Gia Vị, Rau Thơm, Bánh Đa Vòng
Baby Clams, Mixed Herbs, Spices, Dry Rice Cake.*

250.000 VND



RAU XÀO HẠT ĐIỀU
STIR-FRIED VEGETABLES WITH CASHEWS
*Xúp Lơ Xanh – Trắng, Cà Rốt, Đậu Pháp, Hạt Điều
Green Cauliflower – White, Carrot, French Beans, Cashews.*

190.000 VND



HƯƠNG CẢI ĐÓN TRẮNG
SAUTÉED BOK CHOY WITH MUSHROOMS
*Cải Chíp, Nấm Hương, Xi dầu, Gia Vị
Sautéed Bok Choy, Shiitake Mushrooms, Soy Sauce, Spices.*

190.000 VND



HƯƠNG NGỌC LÂM
FRAGRANT GARDEN MUSHROOM WITH TOFU
*Nấm, Đậu Phụ, Xi Dầu, Gia Vị
Mushrooms, Tofu, Soy Sauce, Spices.*

220.000 VND

MÓN TRÁNG MIỆNG

Desserts

HOA QUẢ THEO MÙA
SEASONAL TROPICAL FRUITS

155.000 VND

KEM CHANH DÂY
PASSION FRUIT ICE CREAM

180.000 VND

NEM CHUỐI CHIÊN VỊ Socola
FRIED BANANA ROLLS WITH
CHOCOLATE SAUCE

220.000 VND

HOA QUẢ DẪM
MIXED TROPICAL FRUITS WITH
YOGURT

180.000 VND



L'ESSENCE DRINKS



COCKTAIL

Old Fashioned

Bulleit Rye, Sugar, Bitter

Martini

Vodka or Gin, Dry Vermouth, Olive Green/ Lemon peels

Mojito

Rum Barcadi White, Mint Leaves, Soda, Lime, Sugar

Negroni

Bombay Gin, Campari Liqueur, Rosso Sweet Vermouth

Long Island Ice Tea

Rum, Tequila, Gin, Vodka, Cointreau, Coke, Lime

Gentlemen

Bulleit Bourbon, Jagermeister, D.O.M, Ginger Soda, Laphroaig

Clover Clup

Bombay Gin, Rasberry Syrup, Lemon, Egg white

Magrarita

Cointreau, Tequila, Lime, Sugar

Whisky Sour

Bulleit Bourbon, Sugar, Lemon, Egg white

195.000 VND

MINERAL WATER & SOFT DRINKS

<i>La Vie Glass Still 450ml</i>	<i>55.000VND</i>	<i>Soda/Tonic</i>	<i>50.000VND</i>
<i>La Vie Glass Sparkling 450ml</i>	<i>65.000VND</i>	<i>Sprite</i>	<i>50.000VND</i>
<i>Coke or Diet Coke</i>	<i>55.000VND</i>	<i>Dasani Bottle</i>	<i>35.000VND</i>

TEA

<i>Lotus Tea.</i>	<i>55.000 VND/Cup</i>	<i>Lipton Tea.</i>	<i>55.000 VND/Cup</i>
<i>Jasmine Tea.</i>	<i>225.000 VND/Set</i>	<i>Iced Tea.</i>	<i>55.000 VND/Cup</i>

HEALTHY FRESH JUICE

<i>Lemon.</i>	<i>99.000VND/Glass</i>
<i>Watermelon Or Pineapple.</i>	<i>99.000VND/Glass</i>
<i>Passion Fruit Or Orange.</i>	<i>99.000VND/Glass</i>

COFFEE

Vietnamese coffee Black/Milked 85.000VND

MOCKTAIL

125.000 VND

Tropical Vibes

*Strawberry Puree, Lime,
Mint, Soda*

Virgin Colada

*Milk, Coconut Milk,
Pineapple, Banana Puree*

Heart

*Pineapple, Mango Puree,
Coconut Milk, Strawberry*

New Day

*Watermelon, Pineapple,
Passion Puree, Peach Juice*

Red Velvet

*Fresh Watermelon, Lime,
Apple Juice, Strawberry*

Whisky/Gin

160.000 VND

Black Label Whisky

Jack Daniel Whisky

Mokey Shouder Whisky

Maker's Mark Whisky

Gin Hendrick's

Gin Roku

Vodka Absolut

Tequila Reposado

BEER

60.000 VND

Hanoi Beer/Bottle

True Bach Beer/Bottle



WINE HOUSE

**MANCURA, ETNIA CABERNET SAUVIGNON**BY GLASS
185,000**Grape Varietal:** Cabernet Sauvignon**Region:** Central Valley, Chile

Characteristically Cabernet, this wine boasts a bright ruby-red colour, with pronounced blackberry aromas on the nose mingling with touches of leather and chocolate. In the mouth the wine is soft and fruity, perfectly balanced with fine smooth tannins

**MANCURA, ETNIA CHARDONNAY**

185,000

Grape Varietal: Chardonnay**Region:** Central Valley, Chile

Characteristically Chardonnay, the wine is a vibrant yellow-gold in colour, dappled with subtle green hues. Ripe tropical aromas such as peach, melon and pineapple follow through onto a palate that is both soft and rounded yet refreshingly crisp on the finish.

**CHÂTEAU LARY LACOMBE BORDEAUX SAUVIGNON**

199,000

Grape Varietal: Sauvignon Blanc**Region:** Bordeaux, France

His style is lively and fruity, embodies dynamism, humor and energy, perfect to excite the taste buds

**CHÂTEAU LARY LACOMBE BORDEAUX**

199,000

Grape Varietal: Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc/ Merlot**Region:** Bordeaux, France

The floral nose predominates in its youth and evolves later towards more complex aromas of Grand Vin de Bordeaux

SPARKLING & ROSÉ

**CAVA PAUL CHENEAU FRESH LIFE**BY BOTTLE
1,320,000**Grape Varietal:** Xarel·lo / Macabeo / Chardonnay**Region:** The Penedes, Spain

Straw yellow color with greenish highlights. Fine and constant bubbles forming a delicate crown. Fresh with good acidity and balanced with very subtle notes of apple, pear and citrus. Nice carbonic finish, lingering on the palate

**INFINITUS CABERNET FRANC TEMPRANILO "ORGANIC WINES"**

720,000

Grape Varietal: Cabernet Franc / Tempranillo**Region:** Castilla La Mancha, Spain

Clean and bright, fresh red currant color of high intensity, violet trim with flashes of violet, very attractive to the eye and bright. Frank and aromatic attack that immediately occupies the palate thanks to its large volume and velvety finish. Pleasant to drink for its sweet and silky flavor. Long finish with a fresh aftertaste that makes it very pleasant.

WHITE WINES

**MANCURA, ETNIA CHARDONNAY****Btl
780,000****Grape Varietal:** Chardonnay**Region:** Central Valley, Chile

Characteristically Chardonnay, the wine is a vibrant yellow-gold in colour, dappled with subtle green hues. Ripe tropical aromas such as peach, melon and pineapple follow through onto a palate that is both soft and rounded yet refreshingly crisp on the finish.

**CHÂTEAU LARY LACOMBE BORDEAUX SAUVIGNON****950,000****Grape Varietal:** Sauvignon Blanc**Region:** Bordeaux, France

His style is lively and fruity, embodies dynamism, humor and energy, perfect to excite the taste buds

**BISQUERTT, LA JOYA RESERVA SAUVIGNON BLANC****895,000****Grape Varietal:** Sauvignon Blanc**Region:** Colchagua Valley, Chile

Notes of grapefruit, White peaches, and fresh lemon grass. The aromas carry through the long crisp finish. It is an excellent everyday value for Chilean wine fans. Pair with salads, shell fish or chicken

**ELDERTON, E-SERIES UNOAKED CHARDONNAY****1,195,000****Grape Varietal:** Chardonnay**Region:** Barossa Valley, Australia**Style:** Medium bodied, crisp**Aroma:** Peach, melon, mango**Palate:** A deliciously rich, balanced and uncomplicated Chardonnay**RIBBONWOOD SAUVIGNON BLANC****1,395,000****Grape Varietal:** Sauvignon Blanc**Region:** Marlborough, New Zealand

Classic passionfruit and grapefruit flavours, smartened up with currant, capsicum and hints of mineral. Mouth-watering acidity makes you want to take another sip. Close your eyes and imagine how cool, clear water rushing over fist sized stones on its way to the sea would



RED WINES



MANCURA, ETNIA CABERNET SAUVIGNON

**Btl
780,000**

Grape Varietal: Cabernet Sauvignon
Region: Central Valley, Chile

Characteristically Cabernet, this wine boasts a bright ruby-red colour, with pronounced blackberry aromas on the nose mingling with touches of leather and chocolate. In the mouth the wine is soft and fruity, perfectly balanced with fine smooth tannins



F. CHAUVENET LA JOLIE PINOT NOIR VIN DE FRANCE

925,000

Grape Varietal: Pinot Noir
Region: Vin de France

Bright red garnet. Nose: Delicate aromas of cherry and coffee with subtly integrated toasted notes. The mouth is appealing and fruity with delicate toasted notes and a medium body. Flavours of chocolate are emphasized by a hint of menthol, lying on silky tannins. The finish is long with assorted fruit flavours and a subtle touch of oak.



CHÂTEAU LARY LACOMBE BORDEAUX

950,000

Grape Varietal: Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc/ Merlot
Region: Bordeaux, France

The floral nose predominates in its youth and evolves later towards more complex aromas of Grand Vin de Bordeaux



BISQUERTT, LA JOYA GRAN RESERVA MERLOT

1,150,000

Grape Varietal: Merlot
Region: Colchagua Valley, Chile

Our Merlot features a red color with bright, clear purple hues, with medium body. The delicate nose is rich in red fruit like strawberries and other aromas like wild mushrooms and moist earth. In the mouth, the balanced acidity and floral aftertaste give the wine a more persistent and elegant finish.

RED WINES



MANCURA ANDINO PURE CASABLANCA SELECTION

1,270,000

Grape Varietal: Syrah / Cabernet Franc / Merlot
Region: Casablanca Valley, Chile

Deep and bright red, highlighted by violet hues. Aromas of Red fruits combined with subtle rosepetal hints and black-currants. Complex and structured on the palate, the wine feels also fresh and elegant, with touches of mocha, black chocolate and cinnamon. It has a pleasant ending and a long persistence.



FINCA EL SERRANO MONASTRELL, DO ALICANTE

1,320,000

Grape Varietal: Monastrell
Region: Alicante, Spain

Deep red with shades of purple. Highly intense aromas, most notably of extremely ripefruit on a background of very elegant toasted oak. Flavour of Meaty and complex, with an unctuous palate, balancedtannins and a roasted finish.



VIBERTI LA GEMELLA BARBERA D'ALBA DOC

1,525,000

Grape Varietal: Barbera
Region: Barbera d'Alba, Italy

Color : ruby red with evident purple notes
 Perfumes : cherry, blueberry, blackberry, berries
 Matches : game, cheeses and cured meats



J.LOHR ESTATES SEVEN OAKS CABERNET SAUVIGNON

1,695,000

Grape Varietal: Cabernet Sauvignon / Petie Sirah / Petit Verdo t/ Merlot / Cabernet Franc
Region: Paso Robles, USA

The J. Lohr Estates Seven Oaks Cabernet Sauvignon is dark and dense to the rim of the glass. Layered aromas of black currant, blueberry and cherry are accentuated by an authentic barrel bouquet of hazelnut, cocoa powder, and dark roasted coffee. High-toned red berry fruit strikes the fore-palate, and follows with bright acidity and a full structure that is both dense and soft at once



Quý Khách Thân mến,

Với mong muốn mang ẩm thực Việt đến gần hơn với mọi người, mọi nhà, không chỉ trong nước mà còn dành cho bạn bè quốc tế năm châu.

L'essence De Cuisine ra đời từ đó và được thiết kế theo phong cách cổ điển gợi nhớ đến khu vực Đông Dương. Cùng với bảng màu vàng, kem và đỏ kết hợp với các hình khối của đồ nội thất kẻ sọc và gạch lát sàn có hoa văn hình vuông. Không gian cửa sổ được chia nhỏ một cách sáng tạo bằng một loạt hình ảnh mang tính biểu tượng khu vườn nhỏ trong lòng phố cổ làm dịu đi bầu không khí tấp nập ồn ào của phố xá.

L'essence De Cuisine mang đến những món ăn Việt Nam đích thực tuyệt vời nhất, bao gồm các món ăn từ mọi miền đất nước cũng như nhiều món ăn được du khách quốc tế được ưa chuộng. Mỗi món ăn được trình bày sáng tạo và tinh tế về mặt kỹ thuật sẽ đưa thực khách vào một hành trình khám phá ẩm thực sâu sắc nhất.

Tại nhà hàng L'essence De Cuisine chúng tôi luôn nỗ lực hàng ngày để mang trọn hương vị Việt đến với tất cả mọi người và du khách quốc tế. Với mong muốn cũng như kỳ vọng đó, chúng tôi luôn cố gắng hết mình không ngừng học hỏi, cải thiện và nâng cao chất lượng cũng như dịch vụ để mang đến cho quý khách hàng những trải nghiệm tốt nhất.

Hi vọng rằng, những lần ghé thăm nhà hàng L'essence De Cuisine là những trải nghiệm thú vị về ẩm thực cũng như phong cách phục vụ chuẩn thành và luôn mang đến những giá trị tốt đẹp nhất cho quý khách.

Chúng tôi muốn dành thời gian này để tri ân và chân thành cảm ơn quý khách đã đến với chúng tôi.

Trân Trọng Cảm ơn!

Đội Ngũ Nhân Viên L'essence De Cuisine.

Dear Valued Guests,

With a heartfelt desire to bring Vietnamese cuisine closer to everyone, to every home, not only across our nation but also to friends around the world.

L'essence De Cuisine was born that way & designed in a classic style that evokes the charm of the Indochina region, our restaurant features a warm palette of yellow, cream, and red, complemented by striped furnishings and square-patterned tiled floors. The windows are creatively divided with a series of iconic images that depict a serene little garden nestled within the heart of the old town, gently softening the lively city atmosphere.

At L'essence De Cuisine, we proudly present the finest authentic Vietnamese dishes, bringing together flavors from all regions of Vietnam as well as many international people favorites. Each dish is thoughtfully crafted and artfully presented, inviting diners to embark on a deep culinary journey of discovery. Our team at L'essence De Cuisine is dedicated each day to capturing the essence of Vietnamese flavors for both local and international guests. With this vision and aspiration, we tirelessly strive to learn, improve, and elevate the quality of our cuisine and service to provide you with the very best experience.

We hope that each visit to L'essence De Cuisine brings you memorable moments of culinary delight and heartfelt hospitality, enriching you with the finest values we have to offer. At this moment, we would like to extend our warmest gratitude and sincere thanks for choosing to visit us.

Best Regards,

L'essence De Cuisine Team.



*Give
Thanks*

99 Hàng Gai, Hoàn Kiếm, Hà Nội

024 66703818

lessenedecuisine.com

lessenedecuisin@gmail.com