



三沙

SAN SA VILLAGE





VIETNAMESE CUISINE

精致越南料理



SALAD 沙拉类

如置身田园般清香自然

选用新鲜的时令蔬菜、水果、海鲜等多种食材，无需繁杂的烹饪，仅靠食材之间的“气场”相融，便能让沙拉散发出诱人的清爽之味。



FRESH SHRIMPS RICE
PAPER ROLLS

鲜虾米纸卷

¥ 68

例·Standard

晶莹剔透的越南米纸包裹鲜虾、罗勒、罗马生菜等新鲜食材。



特色招牌
SIGNATURE DISH



SALAD 沙拉类

VEGETABLE SALAD WITH AVOCADO
AND SHRIMP

牛油果鲜虾时蔬沙拉 ¥78

例·Standard

牛油果、虾仁、小番茄，多样食材汇成一盘颜色亮丽的沙拉。

在平淡生活中
感受生活的小小感动
MOVING IN DAILY LIFE

回味着美食带来的无尽享受
LONG AFTERTASTE



MANGO RICE PAPER ROLLS

芒果米纸卷

¥45

例·Standard

FRESH SALAD 新鲜沙拉

BEEF SALAD, THAI STYLE 泰式牛肉沙拉

¥98

例 · Standard

沙拉以鲜嫩牛肉为主角，搭配清新的柠檬和清香的薄荷，勾勒出一幅充满异域风情的味觉画卷。牛肉嚼劲十足，肉质鲜美，与酸甜酱汁完美融合，口感丰富而不失清爽。



GREEN PAPAYA SALAD, VIETNAMESE STYLE 越式青木瓜沙拉

¥65

例 · Standard



SOUR AND SPICY BABY CUTTLEFISH SALAD

Chef's
Recommendation
主厨推荐

酸辣墨鱼仔沙拉

¥88

例 · Standard

新鲜墨鱼仔肉质细嫩，清爽弹牙。配上浓郁的酸辣酱汁一起食用，青柠檬的清香与海味的甜鲜相互交织，带给您全新的味觉体验。

SNACKS 小吃类

各具风味的精致小食

每日精选的新鲜食材，经多种不同的烹饪方式，变身为各种口感丰富、美味诱人的小吃。
种类多样、风味各异，为您提供多种选择，相信总有一款能惊艳您的味蕾。



DEEP-FRIED HANDMADE SHRIMP CAKES, VIETNAMESE STYLE

越式手打虾饼

¥88

例 · Standard

金黄酥脆的外皮下，是纯手工制作的Q弹虾滑。虾饼外脆里软，弹性十足，
配上越南独特的青木瓜小菜，不仅不腻还很清新，是恰到好处的美味。



NUTS PLATTER
干果拼盘

¥68
例·Standard

**DEEP-FRIED CHICKEN AND
ONION RINGS**

洋葱鸡肉圈

¥38
例·Standard

**CRISPY DEEP-FRIED
SQUID RINGS**
酥炸鱿鱼圈

¥48
例·Standard

FRENCH FRIES
薯条

¥38
例·Standard



**DEEP-FRIED HANDMADE SPRING ROLLS,
VIETNAMESE STYLE**

越式炸手工春卷

¥48
例·Standard



**DEEP-FRIED COCONUT
JUICE-STUFFED BALLS**

椰汁流心球

¥38 (4个)
例·Standard



**DEEP-FRIED CHICKEN WINGS
WITH LEMONGRASS**

香茅炸翅中

¥52
例·Standard

MAIN COURSE 主菜

飘逸着
多少流连忘返的念想
**UNFORGETTABLE
MEMORY**

企 特色招牌
SIGNATURE DISH

FISH IN SOUR SOUP WITH LIME

香柠酸汤鱼

¥188

例·Standard

越南酸汤和鲜鱼的组合，浓浓的鲜香氤氲缭绕，沁人心脾，暖人心胃，柠檬香片和醇厚鱼汤的美妙香气弥漫在口中，久久回味，游荡在舌尖，美妙地渲染着味蕾……

ROASTED CHICKEN WITH VANILLA

香草烤鸡

¥98

半只·Half

选用鸡龄不超过6个月的嫩鸡，使用西芹、胡萝卜、黑胡椒、月桂叶、黄油、蜂蜜、百里香等多种香料泡腌12小时，利用高火烤制，外焦里嫩，香味十足。

Chef's
Recommendation
主厨推荐



寻常却不普通
酥脆而美味

COMMON BUT SPECIAL

一口大满足

BE SATISFIED WITH ONE BITE



STEWED BEEF BRISKET WITH COCONUT
MILK AND CURRY

椰香咖喱烩牛腩

¥128

例·Standard



特色招牌
SIGNATURE DISH



HOT AND SPICY CRAB,
VIETNAMESE STYLE

越式香辣蟹

蟹肉的海鲜香气与辣味完美融合，让人垂涎欲滴，每一口都是回味无穷。

¥388
例·Standard



CHARCOAL-GRILLED PORK NECK MEAT, VIETNAMESE STYLE

越式炭烤猪颈肉

¥128
例·Standard

Chef's
Recommendation
主厨推荐



STEWED SPARERIB WITH LIME

火山排骨

¥138
例·Standard



GREEN CURRIED SHRIMPS,
VIETNAMESE STYLE

越式青咖喱虾

¥328
例·Standard



STEAK 牛排类

浓郁的肉香让人无法抵挡

严格的选材加精湛的厨艺总是能创造出令人难忘的味道。三州精选多种纹理清晰、肉质鲜嫩紧实的牛排，经过大厨精心烹饪，带给您难忘的牛排盛宴。

如果您有什么特殊要求，请告知服务人员 If you have any special requirements, please inform the service staff.

AUSTRALIAN BONE-IN RIBEYE STEAK

澳洲带骨眼肉牛排 ¥988

例 · Standard

菜品仅选用近肋骨末端的一小部分带骨牛肉，这个部分的肌肉不会经常活动，因而肉质柔软细腻，均匀分布的脂肪呈雪花纹路，带来爆汁口感。



M5 SIRLOIN STEAK

M5 西冷牛排

¥398

例 · Standard

西冷牛排肉质软嫩，烤制过后外焦里内，搭配精心调制的酱汁一起食用，让食客享受肉食带来的满足感。

在平淡生活中
感受生活的小小感动
MOVING IN DAILY LIFE

如果您有什么特殊要求，请告知服务人员 If you have any special requirements, please inform the service staff.

VEGETABLES 蔬菜类

OKRA (SHRIMP
PASTE, MINCED
GARLIC, SAUTÉED)

秋葵 (虾酱、蒜蓉、清炒)

¥48

例 · Standard



SAUTÉED WATER SPINACH WITH
SHRIMP PASTE, VIETNAMESE
STYLE

越式虾酱炒通菜

¥48

例 · Standard

Chef's
Recommendation
主厨推荐

RICE NOODLES & SPAGHETTI 粉面类

——奥地利“活水”注入汤底

奥地利的天然矿泉水，以其优秀的品质而闻名。

一瓶来自奥地利的天然矿泉水售价188元，

汤底经过三层过滤。这样熬出的汤，鲜甜不油腻，幼滑之余味道更浓。



RICE NOODLES WITH BEEF AND
DELICACIES IN SOUP

特式牛汤粉

¥118

例 · Standard

先喝汤，入口浓郁而不腻，之后汤加粉一起吃。桌上新鲜的各式香草和香叶，
可以自选伴汤粉而吃。



特色招牌
SIGNATURE DISH



VIETNAMESE RICE NOODLES 越南热汤粉

RICE NOODLES WITH
HALF-RAW ANGUS
BEEF IN SOUP

安格斯生熟牛肉汤粉

¥ 108

例 · Standard

肥瘦相间、大理石花纹均匀的6片澳洲进口安格斯牛小排
平铺于汤粉表面，浇上滚烫的牛肉汤底，
再佐以越南风味香料食用，
每一口都是惊喜。

RICE NOODLES WITH CHICKEN
AND DELICACIES IN SOUP

特式鸡汤粉

¥ 98

例 · Standard

在平淡生活中
感受生活的小小感动
MOVING IN DAILY LIFE

如果您有什么特殊要求，请告知服务人员 If you have any special requirements, please inform the service staff.



MIXED RICE VERMICELLI WITH
CHARCOAL-GRILLED PORK NECK MEAT

炭烧猪颈肉捞檬

¥ 88

例 · Standard



SPAGHETTI WITH BEEF PASTE

意大利面配牛肉酱

¥ 78

例 · Standard



SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE

意大利面配番茄汁

¥ 68

例 · Standard

All prices are in RMB. All pictures are for reference only. 所有价格为人民币结算，图片仅供参考，请以实际出品为准。

DESSERTS 甜品类

COCONUT SAGO CAKE

椰香西米糕

¥52

例·Standard

浓郁的椰香配上晶莹剔透的西米，满口香甜软糯，仿佛一小口就能穿越到越南街头，感受拂面的微风。

Chef's
Recommendation
主厨推荐



每一口都如
初吻般甜蜜温柔
SWEET AND SOFT



ICE CREAM

冰淇淋

¥18

球·Scoop



GLUTINOUS RICE WITH MANGO

芒果糯米饭

¥52

例·Standard



SEASONAL FRUIT PLATTER

时令水果拼盘

¥128

例·Standard



VIETNAMESE CUISINE

精致越南料理

请让孩子在成年人指导下饮用各类热饮、热汤；
在营业过程中地面或许会洒上油污及汤汁，请您小心避免摔倒；
餐厅属公共场所，请您看管好您的贵重物品；
如果您有什么特殊要求，请您在点菜前通知服务员，以便安排；
饮酒过多伤身，为了您的健康，请您节制饮酒，提醒您不要饮酒后开车；
菜品图片仅供参考，请以实际出品为准。

Please do not allow children to drink hot beverages or hot soup without the guidance of adults.
In the course of operation of the restaurant, water, oil and sauce may have spilled over or sprinkled onto floors and other surfaces.

Please look out, watch your step and avoid any slippage or accident.

Restaurant guests are advised to take good care of their own belongings.

Should you have any special requests for food, ingredients or sauce flavors, please inform the restaurant manager, or the waiter or waitress designated for the table at the point of placing your food order.

For your good health, please refrain from drinking too much alcohol.

Restaurant guests are kindly reminded that drunk driving is against the law.

All pictures in this menu are for reference only.