dragon CELLO

オーナー
ウィリアムさん

ホータイの本格イタリアン

dragon CELLO

タイ湖を望む最高のロケーションで
上質なひとときをお過ごし下さい。



スパゲティー・ペスカトーレ
Spaghetti Pescatora 29万VND
エビ、イカ、スズキ、タコ、アサリ、白ワイン、トマトソース

前菜ボード
イタリアの塩漬けハムとチーズ
Piatto Misto Di Salumi E Formaggi Italiani
39万5000VND



タリアータ ルッコラ エ グラナ
Tagliata Rucola E Grana
52万VND／300g
98万VND／600g



ブロンテ ピスタチオ
アイスクリーム メレンゲ
Meringata Gelata Pistacchio Di Bronte
22万VND



SYSE

Dragon celloから徒歩約10分のモダンレストラン&バー

ラビオリ・オッソブーコ
オッソブーコを詰めた自家製ラビオリ、
ローストビーフジュスとサフランソース
30万VND
3F



1階はモダンなバースタイル



おしゃれで落ち着いた内装

エレガントで贅沢なひと時をお過ごしください。



サーモンのタルタル
天然スモークサーモンのタルタル、
明太子、黒イカのタピオカクラッカー
21万VND



おすすめ
シェフ考案のセットメニュー
テイスティングメニュー&
ワインペアリングオプション

4コース テイスティングメニュー 89万VND
(ワインペアリング付き 168万VND)

5コース テイスティングメニュー 109万VND
(ワインペアリング付き 198万VND)

メニューは日替りです。
料理内容はスタッフがご説明させていただきます。

和牛のほほ肉
12時間真空調理した和牛のほほ肉、
マッシュポテト、アミガサタケとポルチーニ茸のラグー
50万VND





シェフ
ダニエルさん



dragon CELLO ドラゴンチェロ

住 201 Ve Ho, Xuan La, Tay Ho, Hanoi
電 035-578-5046
営 11:00～23:00

Website Facebook



SYSE Modern Dining Hanoi シーセ モダン ダイニング ハノイ

住 155 Nhat Chieu, Nhat Tan, Tay Ho, Hanoi
電 033-941-0195
営 16:00～24:00 休 火曜

Facebook

