

Ngon weekend TASTE OF VIETNAM Menu

STARTERS

Deep fried spring rolls – Chả giò chiên
Vegetable tempura – Rau củ chiên
Vietnamese turmeric pancake – Bánh khọt

SUSHI & SASHIMI

Gimbab – Cơm cuộn rong biển Hàn Quốc
Dynamic roll – Sushi cuộn tôm tempura
Salmon sushi ball Nigiri – Sushi cá hồi
Chukawakame roll – Sushi cuộn rong biển Nhật
California roll – Sushi cuộn thanh cua và trái bơ
Spicy salmon Gunkan – Sushi cá hồi cay
Sashimi (Salmon, Tuna, Pressed herring roe)
– Sashimi (Cá hồi, Cá ngừ, Cá trích ép trứng)
Condiments: Japanese soy sauce, ginger, wasabi
Gia vị: nước tương Nhật, gừng hồng, wasabi.

CARVING STATION

Cube roll – Thăn ngoại bò nướng dùng kèm rau củ nướng và sốt rượu vang đỏ

SEAFOOD STATION

Tiger, River prawns – Tôm sú, Tôm càng
Crab, Sentinel crab – Cua, Ghẹ
Halong Oysters – Hàu sữa Hạ Long
Silk Clam, Shells – Sò lụa, Sò huyết, sò lông
Condiments: soy sauce, fish sauce, lemon pepper salt, black pepper sauce, onion vinegar sauce, tabasco
Gia vị: nước tương, nước mắm mặn, muối tiêu chanh, sốt tiêu đen, sốt giấm hành tím, tabasco

SOUP STATION

Vietnamese bamboo sweet and sour soup with vegetable and barramund fillet – Lẩu măng chua dùng kèm rau ăn lẩu, cá chẽm philê

CHEESE COLD CUT STATION

4 kinds of cheese set up on ground chopping board – 4 loại phô mai
3 kinds of cold cut salami, coppa, serrano – 3 loại thịt nguội
Condiments: onion jam, olives, honey
Gia vị: mứt hành, ôliu và mật ong

SALAD STATION

Pork and prawn summer roll – Gỏi cuốn tôm thịt
Vegetarian summer roll – Gỏi cuốn chay
Pomelo seafood salad – Gỏi bưởi hải sản
Banna flossom chicken salad – Gỏi gà bắp chuối
Lotus root salad – Gỏi ngó sen lỗ tai heo ngâm chua
Caprese salad – Xà lách cà chua và phô mai tươi
Mixed green salad – Xà lách xanh sốt dầu và các loại đậu
Russian salad – Xà lách kiểu Nga

HOT STATION

Fried kimchi rice – Hải sản chua ngọt quê nhà
Vegetable dip with caramelized fish sauce – Rau ngũ sắc kho quẹt
Chicken stewed with beans and coconut – Gà nấu đậu om dừa
Grilled five-spice pork ribs over charcoal – Sườn ngũ liệu than hoa
Steamed fish with bottle gourd and fermented soybean sauce – Cá hấp bầu tương đậu
Braised beef tongue in tomato sauce – Lưỡi bò sốt cà nhiệt đới
Vietnamese steamed meatloaf – Chả đùm
Potatoes gratin – Khoai dứt lò phô mai
Steamed Tomyum shell fish – Nghêu hấp kiểu Thái
Vietnamese fish sauce river prawn – Tôm càng rim
Seafood jade fried rice – Cơm chiên hải sản bích ngọc

DESSERT STATION

Seasonal fresh fruits – Trái cây tươi theo mùa
Pana cotta with fruit jelly – Bánh thạch trái cây kiểu Ý
Caramelized flan cake – Bánh flan
Assorted sweet cake – Hỗn hợp bánh ngọt
Vietnamese sweet soup dessert – Chè Việt Nam

A Complimentary Lobster Portion Served to Every Gourmet Guest.
Tặng Một Phần Tôm Hùm Miễn Phí Cho Mỗi Thực Khách.