

BBQ DINNER BUFFET

TIỆC TỐI TỰ CHỌN BBQ

디너 뷔페

A HALF OF LOBSTER PER GUEST | NỬA CON TÔM HÙM CHO MỖI KHÁCH
랍스터 반마리/인

BBQ STATION | *QUẦY BBQ* | 스테이션

Tiger Prawns | *Tôm Sú* | 타이거 새우

Octopus | *Bạch Tuột* | 문어

Mussels | *Vẹm Xanh* | 홍합

Ark Clams | *Sò Long* | 꼬막

Scallops | *Sò Điệp* | 가리비

Vietnamese Pork Sausage | *Nem Nướng* | 베트남식 포크 소시지

Grilled Lemongrass Chicken Wings | *Cánh Gà Nướng Sả* |
그릴드 레몬그라스 치킨윙

Beef Tenderloin | *Thăn Bò Nướng* | 비프 안심

Condiments: Mushroom Sauce | Honey Mustard Sauce | Green Chilli Sauce |

Salt and Pepper | Lemon | Fresh Chilli

Món Ăn Kèm : Sốt Nấm | Sốt Mù Tạc Mật Ong | Sốt Ớt Xanh | Muối Tiêu | Chanh |
Ớt Tươi

소스 및 반찬: 머쉬룸 소스 | 허니 머스타드 소스 | 그린 칠리 소스 | 솔트 앤 페퍼 | 레몬 |
생고추

STEAMED SEAFOOD STATION | QUẦY HẢI SẢN HẤP | 해산물찜 스테이션

Silk Clams | Sò Lụa | 실크 조개

Jumping Snails | Ốc Nhảy Đỏ | 점핑 달팽이

Turgid Venus Shells | Nghêu Hai Còi | 조개 갑각류

Clams | Nghêu Trắng | 조개

Condiments: Green Chilli Sauce | Salt and Pepper | Lemon | Fresh Chilli

Món Ăn Kèm : Sốt Ớt Xanh | Muối Tiêu | Chanh | Ớt Tươi

소스 및 반찬: 그린칠리소스 | 솔트 및 페퍼 | 레몬 | 생고추

SEAFOOD ON ICE | HẢI SẢN ƯỚP LẠNH | 신선한 해산물

Nha Trang Oysters with Shallot Vinegar | Hàu Sữa Nha Trang Sốt Giấm Hành Tím
샬롯 식초를 곁들인 나트랑 오이스터

Tiger Prawns | Mussels | Ocean Cockles | Blue Crabs

Tôm sú | Vẹm | Sò Dương | Ghẹ Xanh

타이거 새우 | 홍합 | 바다 꼬막조개 | 블루 크랩

Condiment: Lime | Cocktail Sauce | Tabasco | Tartar Sauce

Món ăn kèm: Chanh | Sốt Cocktail | Tương Ớt Cay México | Sốt Tartar

양념 및 소스: 라임 | 칵테일 소스 | 타바스코 | 타르타르 소스

JAPANESE CUISINE | QUẦY ĂM THỰC NHẬT BẢN | 일식

Market Fresh Sashimi | Cá Tươi Từ Chợ | 신선한 회

Salmon | Tuna | Seabass | Herring

Cá Hồi | Cá Ngừ | Cá Chẻm | Cá Trích

연어 | 참치 | 농어 | 청어

Assorted Sushi, Maki and “California” Rice Rolls
Sushi Rau Củ, Sushi Rong Biển và Sushi Cuộn Tôm

초밥, 마끼, 캘리포니아롤 모듬

Condiment | Món Ăn Kèm | 양념 및 소스

Wasabi | Soya Sauce | Pickled Ginger | Korean Ban Chan Pickled Vegetables

Mù Tạc | Nước Tương | Gừng Hồng Ngâm Chua | Rau Củ Ngâm Chua Kiểu Hàn

고추냉이 | 간장 | 생강 피클 | 한국식 반찬

LIVE STATION | QUẦY CHẾ BIẾN SẴN

Vietnamese Pancake | Bánh Xèo Tôm Thịt Nam Bộ | 반세오

Singapore Chilli Crab | *Cua Sốt Ốt* | 싱가포르 칠리 크랩

FROM THE GRILL | QUẦY NƯỚNG | 그릴 요리

Roasted Suckling Pig | *Heo Sũa Quay* | 새끼 돼지 통구이

Plum Sauce | *Sốt Mận* | 플럼 소스

Roasted Chicken with Rosemary | *Gà Nướng Hương Thảo Nguyên Con*

로스트 로즈마리 치킨

Grilled Beef with Thyme | *Bò Nướng Lá Thyme* | 타임을 곁들인 소고기 그릴

Grilled Lamb Leg | *Đùi Cừu Nướng* | 그릴드 양다리 고기

Condiment : Mint Sauce | Chimichurri | Dijon Mustard | Couscous | Carrots | Zucchini | Raisins | Dried Apricots

Món Ăn Kèm : *Sốt Bạc Hà* | *Sốt Ngò Rí* | *Mù Tạc Dijon* | *Sốt Gravy* | *Couscous* | *Cà Rốt Bí Ngòi* | *Nho Khô* | *Mơ Khô*

양념 및 소스 : 민트 소스 | 치미추리 소스 | 디종 머스타드 | 쿠스쿠스 | 당근 | 애호박 | 건포도 | 건살구구

SOUP | QUẦY SÚP | 스프

Sour Fish Soup | *Canh Chua Cá* | 사워 피쉬 스프

MAKE YOUR OWN SALAD | SỰ LỰA CHỌN SALAD CỦA BẠN | 셀프 샐러드바

Tomato | Carrot | Cabbage | Cucumber | Gherkin | Onion | Capsicum | Black Olive | Corn | Egg | Mixed Lettuce

Cà Chua | *Cà Rốt Sợi* | *Bắp Cải Sợi* | *Dưa Leo* | *Dưa Chuột Muối* | *Hành Tây* | *Ốt Chuông* | *Oliu Đen* | *Bắp Hạt* | *Trứng Luộc* | *Các Loại Salad Xanh Hồn Hợp*
토마토 | 당근 | 상추 | 오이 | 오이피클 | 양파 | 고추 | 블랙 | 올리브 | 옥수수 | 계란 | 채소
믹스

Dressing: Vietnamese Spicy Fish Sauce | Red Wine Vinaigrette | Thousand Island | Honey Mustard | Balsamic | Olive Oil | Mayo | Tartar | Mango Chutney | Coriander Chutney

Mắm Chua Ngọt | *Sốt Dấm Vang Đỏ* | *Sốt Nghìn Đảo* | *Mù Tạc Mật Ong* | *Sốt Dấm Ý* | *Dầu Oliu* | *Sốt Tartar* | *Mayonnaise* | *Mứt Xoài Kiểu Ấn* | *Mứt Ngò Kiểu Ấn*
베트남식 스파이시 피쉬 소스 | 레드 와인 비네그레트 | 사우전드 | 아일랜드 | 허니머스타드 | 발사믹 | 올리브 오일 | 마요네즈 | 타르타르 | 망고 커트니 | 고수 커트니

SALAD STATION | QUẦY SALAD | 샐러드 스테이션

Vietnamese Pomelo Salad with Pork & Shrimp | *Gỏi Bưởi Tôm Thịt Việt Nam*

베트남식 포멜로 포크 앤 쉬림프 샐러드

Thai Grilled Beef | *Gỏi Bò Kiểu Thái* | 타이 그릴드 비프

Salmon Salad | *Salad Cá Hồi* | 연어 샐러드

Vietnamese Chicken Salad | *Gỏi Gà Việt Nam* | 베트남식 치킨 샐러드

Cam Lam Mango Salad | *Gỏi Xoài Cam Lâm* | 깜라인 망고 샐러드

MAIN COURSE | *MÓN CHÍNH* | 메인 요리

Stir-Fried Seabass with Sweet and Sour Sauce | *Cá Chẽm Sốt Chua Ngọt*

스윗 앤 사워 소스를 곁들인 농어 볶음

Seafood Satay | *Hải Sản Xào Sa Tế* | 해산물 사테

Indian Curry with Beef, Potatoes & Carrots | *Cà Ri Ấn Độ*

소고기, 감자, 당근이 들어간 인도 커리

Grilled Chicken Thighs with Lime Leaves | *Đùi Gà Nướng Lá Chanh*

그릴드 라임잎 치킨

Wok Fried Squid with Bell Peppers, Onions and Tomatoes | *Mực Xào Chua Ngọt*

피망, 양파, 토마토가 들어간 오징어 볶음

Fried Rice with Beef and Pickled Green Mustard | *Cơm Chiên Bò Cải Chua*

그린 머스타드 피클을 곁들인 소고기 볶음밥

Stir-Fried Glass Noodles with Crab Meat | *Miến Xào Thịt Cua*

게살 볶음 글래스 누들

Grilled Pork Ribs with Honey | *Sườn Nướng Mật Ong*

그릴드 허니 폭립

Seasonal Stir-Fried Vegetables | *Rau Xào Theo Mùa* | 계절 채소 볶음

Steamed Rice | *Cơm Trắng* | 밥

VEGETARIAN STATION | *QUẦY MÓN CHAY* | 베지테리언 스테이션

Soft Tofu with Mushroom Sauce | *Đậu Hũ Non Sốt Nấm*

머쉬룸 소스를 곁들인 순두부

Stir-Fried Noodles with Vegetables and Mushrooms | *Mì Xào Rau Củ và Nấm*

채소와 버섯이 들어간 볶음 국수

Grilled Eggplant with Green Onion Oil and Peanuts

Cà Tím Nướng Mỡ Hành Đậu Phộng

그린 어니언 오일과 땅콩을 곁들인 가지 볶음

KID'S CORNER | QUẦY DÀNH CHO TRẺ EM | 어린이 코너

Beef Congee | *Cháo Thịt Bò* | 소고기 죽

Mushroom Pizza | *Pizza Nấm* | 머쉬룸 피자

Fish Fingers | *Cá Chiên Xù* | 피쉬 핑거

Spaghetti with Tomato Sauce | *Mì Ý Sốt Cà Chua* | 토마토 소스 스파게티

BREAD CORNER | QUẦY BÁNH MÌ | 빵 코너

Mini Baguette Breads | *Bánh Mì Chuột* | 미니 바게트

Dark Rye Rolls | *Bánh Mì Đen Tròn* | 다크 라이 롤

Soft Rolls | *Bánh Mì Tròn Mềm* | 소프트 롤

Baguette Loaf | *Bánh Mì Pháp Dài* | 바게트

Sourdough Bread | *Bánh Mì Men Chua* | 사워도우 브레드

Served with Butter | *Ăn kèm Bơ* | 버터와 함께 제공

DESSERT | QUẦY TRÁNG MIỆNG | 디저트

Strawberry Vanilla Bavaoise | *Bánh Kem Mềm Vị Dâu Vani*
딸기 바닐라 크림

Mango Pudding | *Bánh Kem Mềm Vị Xoài*
망고 푸딩

Apple Tart | *Bánh Táo Nướng*
애플 타르트

Green Tea Red Fruit Cake | *Bánh Trà Sữa Vị Trái Cây*
그린티 레드 후르트 케이크

Pistachio Apricot Cake | *Bánh Mềm Hạt Dẻ Vị Mơ*
피스타치오 살구 케이크

Caramel Flan | *Kem Flan*
카라멜 플랑

Apple Hazelnut Cake | *Bánh Táo Hạt Phỉ*

애플 헤이즐넛 케이크

Seasonal Fruits | *Trái Cây Theo Mùa*
계절 과일

CHOCOLATE FOUNTAIN | THÁP SÔ CÔ LA | 초콜릿 분수

Marshmallow | Cookies | Fruits | Brownies
Kẹo Dẻo | Bánh Quy | Trái Cây | Bánh Sô Cô La Nướng
마시멜로 | 쿠키 | 과일 | 브라우니

ICE CREAM STATION | QUẦY KEM | 아이스크림 스테이션

Coconut & Mango | *Kem Dừa & Kem Xoài* | 코코넛 & 망고

Topping | *Lớp Phủ* | 토핑

Chocolate Syrup | Black Chocolate Chip | White Chocolate Chip | Sprinkles | Crumbly Biscuits
Sì Rúp Sô Cô La | Sô Cô La Chip Đen | Sô Cô La Chip Trắng | Cốm Màu | Vụn Bánh Quy
초콜릿 시럽 | 블랙 초콜릿 칩 | 화이트 초콜릿 칩 | 스프링클 | 크럼블 비스킷

VIETNAMESE DINNER BUFFET | TIỆC TỐI TỰ CHỌN ẨM THỰC VIỆT NAM |

베트남식 저녁 뷔페

VIETNAMESE BBQ STATION | *QUẦY BBQ VIỆT NAM* / 베트남식 BBQ 스테이션

Grilled Chicken Thighs with Lemongrass | *Đùi Gà Nướng với Sả* | 그릴드 레몬그라스 치킨

Grilled Tiger Prawn with Sate Sauce | *Tôm Sú Nướng Sa Tế* | 그릴드 사테 소스 타이거

Grilled Beef Tenderloin with Sesame Seeds | *Bò Nướng Mè* | 그릴드 참깨 소스 비프 안심

Grilled Five Spiced Pork | *Thịt Heo Nướng Ngũ Vị Hương* | 그릴드 파이프 스파이스 포크

Grilled Octopus with Chilli Sauce | *Bạch Tuột Nướng Sốt ớt* | 그릴드 칠리소스 문어

Grilled Mussel with Spring Onion | *Vẹm Xanh Nướng Mỡ Hành* | 그릴드 스프링 어니언
홍합합

Grilled Seabass with Turmeric Sauce | *Cá Chẽm Nướng Sốt Nghệ* | 그릴드 강황 농어

Grilled Scallop with Spring Onion | *Sò điệp Nướng Mỡ Hành* | 그릴드 스프링 어니언 가리비비

Condiments: Mint Sauce | Chimichurri | Dijon Mustard | Couscous |

Carrots | Zucchini | Raisins | Dried Apricots

Món Ăn Kèm: *Sốt Bạc Hà* / *Sốt Ngò Rí* / *Mù Tạc Dijon* / *Sốt Gravy* /

Couscous / *Cà Rốt* / *Bí Ngò* / *Nho Khô* / *Mơ Khô*

양념 및 소스: 민트 소스 | 치미추리 소스 | 디종 머스타드 | 쿠스쿠스 | 당근 |

애호박 | 건포도 | 건살구구

STEAMED SEAFOOD STATION | *QUẦY HẢI SẢN HẤP* | 해산물찜 스테이션

Mussels | *Vẹm Xanh* | 홍합

Ark Clams | *Sò Lông* | 꼬막

Tiger Prawns | *Tôm Sú* | 타이거 새우

Clams | *Nghêu Trắng* | 조개

COLD CUT | QUẦY THỊT NGUỘI | 콜드 컷

Smoked Basa Fish | Salami | Olive Sausage | Vietnam Local Sausage | Pork Pate
Cá Basa Xông Khói / Xúc Xích Salami / Thịt Nguội Oliu / Thịt Nguội Việt Nam Pate Heo

훈제 대구 | 살라미 | 올리브 소시지 | 베트남식 소시지 | 포크 파테

CHEESE | QUẦY PHÔ MAI | 치즈

Gouda | Emmental | Cheddar
Phô Mai Gouda / Phô Mai Emmental / Phô Mai Cheddar
구다 | 에멘탈 | 체다

SEAFOOD ON ICE | HẢI SẢN ƯỚP LẠNH / 신선한 해산물

Tiger Prawns | Mussels | Clams
Tôm sú / Vẹm / Sò Lụa
타이거 새우 | 홍합 | 조개

Condiment: Lime | Cocktail Sauce | Tabasco | Tartar Sauce
Món ăn kèm: Chanh / Sốt Cocktail / Tương ớt Cay México / Sốt Tartar
양념 및 소스: 라임 | 칵테일 소스 | 타바스코 | 타르타르 소스

JAPANESE CUISINE | QUẦY ĂM THỰC NHẬT BẢN / 일식

Market Fresh Sashimi | Cá Tươi Từ Chợ / 신선한 회

Salmon | Tuna | Seabass | Grouper
Cá Hồi / Cá Ngừ / Cá Chém / Cá Mú
연어 | 참치 | 농어 | 그루퍼

Nigiri Style Sushi | Các Loại Nigiri Sushi / 초밥

Japanese Tako Octopus | Salmon | Tuna
Sushi Bạch Tuộc Nhật / Sushi Cá Hồi / Sushi Cá Ngừ
일본식 문어 타코 | 연어 | 참치

Maki Sushi Rolls | Maki Sushi Cuộn / 초밥롤

Condiment | Món Ăn Kèm / 양념 및 소스

Wasabi | Soya Sauce | Pickled Ginger | Korean Ban Chan Pickled Vegetables
Mù Tạc / Nước Tương / Gừng Hồng Ngâm Chua / Rau Củ Ngâm Chua Kiểu Hàn
고추냉이 | 간장 | 생강 피클 | 한국식 반찬

VIETNAMESE CUISINE | QUẦY ĂM THỰC VIỆT NAM / 베트남 음식 코너

Shrimp Cake “Ho Tay” | Bánh Tôm Tây Hồ / “호택 (Tay Ho)” 새우전

Crispy Seafood Noodles | *Mì Xào Giòn Hải Sản* / 바삭한 해물 볶음면

FROM THE GRILL | *QUẦY NƯỚNG* | 그릴 요리

Grilled Lamb Leg | *Đùi Cừu Nướng* / 릴드 양다리 고기

Condiment : Mint Sauce | Chimichurri | Dijon Mustard | Couscous | Carrots | Zucchini | Raisins | Dried Apricots

Món Ăn Kèm : *Sốt Bạc Hà* / *Sốt Ngò Rí* / *Mù Tạc Dijon* / *Sốt Gravy* / *Couscous* / *Cà Rốt* / *Bí Ngòi* / *Nho Khô* / *Mơ Khô*

양념 및 소스: 민트 소스 | 치미추리 소스 | 디종 머스타드 | 쿠스쿠스 | 당근 | 애호박 | 건포도 | 건살구구

Roasted Pork Belly | *Heo Quay Ngũ Vị* | 로스트 포크 벨리

Grilled Seabass with Turmeric | *Cá Chẻm Nướng Nghệ* / 그릴드 강황 농어

VIETNAMESE NOODLE STATION | *QUẦY BÚN VIỆT NAM* / 베트남식 누들 스테이션

“Rieu” Noodle Soup | *Bún Riêu* | “리우(Rieu)” 누들 스프

SOUP | *QUẦY SÚP* / 스프

Chicken Mushroom Soup | *Súp Nấm Gà Xé* / 치킨 머쉬룸 스프

MAKE YOUR OWN SALAD | *SỰ LỰA CHỌN SALAD CỦA BẠN* | 셀프 샐러드바

Tomato | Carrot | Cabbage | Cucumber | Gherkin | Onion | Capsicum | Black Olive | Corn | Egg | Mixed Lettuce

Cà Chua / *Cà Rốt Sợi* / *Bắp Cải Sợi* / *Dưa Leo* / *Dưa Chuột Muối* / *Hành Tây* / *Ốt Chuông* / *Oliu Đen* / *Bắp Hạt* / *Trứng Luộc* / *Các Loại Salad Xanh Hồn Hợp*
토마토 | 당근 | 상추 | 오이 | 오이피클 | 양파 | 고추 | 블랙 | 올리브 | 옥수수 | 계란 | 채소
믹스

Dressing: Vietnamese Spicy Fish Sauce | Red Wine Vinaigrette | Thousand Island | Honey Mustard | Balsamic | Olive Oil | Mayo | Tartar | Mango Chutney | Coriander Chutney

Mắm Chua Ngọt / *Sốt Dấm Vàng Đỏ* / *Sốt Nghìn Đảo* / *Mù Tạc Mật Ong* / *Sốt Dấm Ý* / *Dầu Oliu* / *Sốt Tartar* / *Mayonnaise* / *Mứt Xoài Kiểu Ấn* / *Mứt Ngò Kiểu Ấn*
베트남식 스파이시 피쉬 소스 | 레드 와인 비네그레트 | 사우전드 | 아일랜드 | 허니머스타드 | 발사믹 | 올리브 오일 | 마요네즈 | 타르타르 | 망고 커트니 | 고수 커트니

SALAD STATION | QUẦY SALAD | 샐러드 스테이션

Banana Blossom Salad with Jelly Fish | *Gỏi Sứa Nha Trang* / 해파리를 곁들인 바나나 꽃 샐러드

Thai Grilled Beef | *Gỏi Bò Kiểu Thái* | 타이 그릴드 비프

Salmon Salad | *Salad Cá Hồi* | 연어 샐러드

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH | 메인 요리

Roasted Prawns with Rock Salt | *Tôm Rang Muối* | 로스트 락솔트 새우

Grilled Fish with BBQ Sauce | *Cá Nướng Sốt BBQ* / BBQ 소스를 곁들인 생선구이

Thai Green Curry with Mussels | *Vẹm Nấu Cà Ri Xanh Kiểu Thái* / 타이식 홍합 그린 커리

Vietnamese Pork Kebab | *Nem Nướng* / 베트남식 포크 케밥

Roasted Chicken with Rosemary | *Gà Nướng Hương Thảo Nguyên Con* / 로스트 로즈마리 치킨

Braised Duck | *Vịt Tiềm Thuốc Bắc* | 오리고기찜

VEGETARIAN STATION | QUẦY MÓN CHAY | 베지테리언 스테이션

Mixed Grilled Vegetables | *Rau Củ Nướng Thập Cẩm* | 모듬 구운 채소

Fried Rice with Vegetables | *Cơm Chiên Rau Củ* / 야채볶음밥

Stewed Tofu with Lemongrass | *Đậu Hũ Kho Sả* | 레몬그라스 두부 스튜

DESSERT | QUẦY TRÁNG MIỆNG | 디저트

Caramel Flan | *Kem Flan* / 카라멜 플란

Strawberry Pana Cotta | *Bánh Sữa Mềm Vị Dâu* / 딸기 파나코타

Chocolate Mousse | *Bánh Mềm Vị Sô Cô La* / 초콜릿 무스

Vietnamese Pineapple Cake | *Bánh Dứa Nướng* / 베트남식 파인애플 케이크

Flan Cake | *Bánh Đúc* / 플란 케이크

Vietnamese Cassava Coconut Cake | *Bánh Khoai Mì* | 베트남식 카사바 코코넛 케이크

Mixed Bean Sweet Soup | *Chè Sâm Bô Lượng* / 혼합 콩 단맛 수프

Seasonal Fruits | *Trái Cây Theo Mùa* / 제철 과일

CHOCOLATE FOUNTAIN | THÁP SÔ CÔ LA / 초콜릿 분수

Marshmallow | Cookies | Fruits | Brownies
Kẹo Dẻo / Bánh Quy / Trái Cây / Bánh Sô Cô La Nướng
마시멜로 | 쿠키 | 과일 | 브라우니

ICE CREAM STATION | QUẦY KEM | 아이스크림 스테이션

Vanilla & Coffee | *Kem Vani & Kem Cà Phê* | 바닐라 & 커피 아이스크림

Topping | *Lớp Phủ* | 토핑

Chocolate Syrup | Black Chocolate Chip | White Chocolate Chip | Sprinkles | Crumbly Biscuits
Sì Rúp Sô Cô La / Sô Cô La Chip Đen / Sô Cô La Chip Trắng / Cốm Màu / Vụn Bánh Quy
초콜릿 시럽 | 블랙 초콜릿 칩 | 화이트 초콜릿 칩 | 스프링클 | 크럼블 비스킷

HOT POT DINNER BUFFET

TIỆC BUFFET TỐI LẦU TỰ CHỌN

핫팟 저녁 뷔페

HOT POT COUNTER | QUẦY LẦU | 핫팟 코너

Served at Table with 2 Types of Broth, Non-Spicy and Spicy
Phục Vụ Tại Bàn với 2 Loại Nước Dùng, Không Cay và Cay
기본 육수, 매운 육수 2가지 제공 (테이블에서 이용)

King Oyster Mushroom, Shiitake Mushroom, Lingzhi Mushroom, Green Cabbage,
Chinese Cabbage, Bok Choy, Corn, Egg Noodles, Rice Noodles
Nấm Đùi Gà, Nấm Đông Cô, Nấm Linh Chi, Cải Xanh, Cải Thảo, Cải Thìa, Bắp Mỹ,
Bún, Mì Trứng
새송이버섯, 표고버섯, 영지버섯, 양상추, 배추, 복초이, 옥수수, 에그누들, 쌀국수

BBQ STATION | QUẦY BBQ | BBQ 스테이션

Tiger Prawns | Octopuses | Mussels | Scallops | Ark Clams
Tôm sú | Bạch Tuộc | Vẹm Xanh | Sò Điệp | Sò Lông
타이거 새우 | 문어 | 홍합 | 가리비 | 꼬막

Teppanyaki Chicken Thigh | *Đùi Gà Phi Lê Teppanyaki* | 치킨 철판구이
Vietnamese Pork Sausage | *Nem Nướng* | 베트남식 포크 소시지
Beef Tenderloin | *Thăn Bò Nướng* | 비프 안심

COLD CUT | QUẦY THỊT NGUỘI | 콜드 컷

Smoked Basa Fish | Salami | Olive Sausage | Vietnam Local Sausage | Pork Pate
Cá Basa Xông Khói | Xúc Xích Salami | Thịt Nguội Oliu | Thịt Nguội Việt Nam |
Pate Heo
훈제 대구 | 살라미 | 올리브 소시지 | 베트남식 소시지 | 포크 파테

CHEESE | QUẦY PHÔ MAI | 치즈

Gouda | Emmental | Cheddar | Cream Cheese
Phô Mai Gouda | Phô Mai Emmental | Phô Mai Cheddar | Phô Mai Kem
구다 | 에멘탈 | 체다 | 크림 치즈

SEAFOOD ON ICE | HẢI SẢN ƯỚP LẠNH | 신선한 해산물

Tiger Prawns | Mussels | Clams
Tôm sú | Vẹm | Sò Lụa
타이거 새우 | 홍합 | 조개

Condiment: Lime | Cocktail Sauce | Tabasco | Tartar Sauce
Món ăn kèm: Chanh | Sốt Cocktail | Tương Ớt Cay México | Sốt Tartar
양념 및 소스: 라임 | 칵테일 소스 | 타바스코 | 타르타르 소스

JAPANESE CUISINE | QUẦY ĂM THỰC NHẬT BẢN | 일식

Market Fresh Sashimi | Cá Tươi Từ Chợ | 신선한 회

Salmon | Tuna | Seabass | Grouper
Cá Hồi | Cá Ngừ | Cá Chém | Cá Mú
연어 | 참치 | 농어 | 그루퍼

Nigiri Style Sushi | Các Loại Nigiri Sushi | 초밥

Japanese Tako Octopus | Salmon | Tuna
Sushi Bạch Tuộc Nhật | Sushi Cá Hồi | Sushi Cá Ngừ
일본식 문어 타코 | 연어 | 참치

Maki Sushi Rolls | Maki Sushi Cuộn | 초밥롤

Condiment | Món Ăn Kèm | 양념 및 소스

Wasabi | Soya Sauce | Pickled Ginger | Korean Ban Chan Pickled Vegetables
Mù Tạc | Nước Tương | Gừng Hồng Ngâm Chua | Rau Củ Ngâm Chua Kiểu Hàn
고추냉이 | 간장 | 생강 피클 | 한국식 반찬

FROM THE GRILL | QUẦY NƯỚNG | 그릴 요리

Roasted Duck "Hong Kong" | *Vịt quay "Hong Kong"* | “홍콩” 로스트 덕
Steamed Buns, Green Onions, Plum & Hoisin Sauce
Bánh Bao Hấp, Hành Lá, Sốt Mận, Sốt Hoisin
번, 파, 호이신 자두 소스
Grilled Beef with Thyme | *Bò Nướng Lá Thyme* | 타임을 곁들인 소고기 그릴
BBQ Glazed Pork Loin | *Thăn Heo Nướng Sốt BBQ* | BBQ 소스를 곁들인 돼지고기

VIETNAMESE CUISINE | QUẦY ĂM THỰC VIỆT NAM | 베트남 요리

Duck Rice | *Cơm Vịt* | 오리 덮밥

Condiment: Ginger Fish Sauce | Pickles | Mixed Lettuces

Món Ăn Kèm: Mắm Gừng | Đồ Chua | Xà Lách

생강 피쉬 소스 | 피클 | 채소 믹스

Vietnamese Pancake | *Bánh Xèo Tôm Thịt Nam Bộ* | 반세오

SOUP | QUẦY SÚP | 스프

Crabmeat Soup with Baby Corn | *Súp Bắp Cua* | 게살 베이비콘 스프

NOODLE STATION | QUẦY BÚN | 누들 스테이션

Laksa Noodle Soup | *Bún Laksa Kiểu Singapore* | 락사 국수

Seafood Pad Thai | *Phở Xào Hải Sản Kiểu Thái* | 해산물 팟타이

MAKE YOUR OWN SALAD | SỰ LỰA CHỌN SALAD CỦA BẠN | 셀프 샐러드바

Tomato | Carrot | Cabbage | Cucumber | Gherkin | Onion | Capsicum |

Black Olive | Corn | Egg | Mixed Lettuce

Cà Chua | Cà Rốt Sợi | Bắp Cải Sợi | Dưa Leo | Dưa Chuột Muối | Hành Tây |

Ớt Chuông | Oliu Đen | Bắp Hạt | Trứng Luộc | Các Loại Salad Xanh Hồn Hợp

토마토 | 당근 | 상추 | 오이 | 오이피클 | 양파 | 고추 | 블랙 | 올리브 | 옥수수 | 계란 | 채소
믹스

Dressing: Vietnamese Spicy Fish Sauce | Red Wine Vinaigrette | Thousand Island |

Honey Mustard | Balsamic | Olive Oil | Mayo | Tartar | Mango Chutney |

Coriander Chutney

Mắm Chua Ngọt | Sốt Dấm Vàng Đỏ | Sốt Nghìn Đảo | Mù Tạc Mật Ong | Sốt Dấm Ý |

Dầu Oliu | Sốt Tartar | Mayonnaise | Mứt Xoài Kiểu Ấn | Mứt Ngò Kiểu Ấn

베트남식 스파이시 피쉬 소스 | 레드 와인 비네그레트 | 사우전드 | 아일랜드 | 허니머스타
드 | 발사믹 | 올리브 오일 | 마요네즈 | 타르타르 | 망고 커트니 | 고수 커트니

SALAD STATION | QUẦY SALAD | 샐러드 스테이션

Vietnamese Pomelo Salad with Pork & Shrimp | *Gỏi Bưởi Tôm Thịt Việt Nam*
베트남식 포멜로 포크 앤 쉬림프 샐러드

Thai Glass Noodle Seafood | *Miến Trộn Hải Sản Kiểu Thái*
태국식 글라스 누들 해산물

Tuna Nicoise | *Salad Cá Ngừ Kiểu Pháp* | 니스식 참치 샐러드

STEAMED SEAFOOD STATION | QUẦY HẢI SẢN HẤP | 해산물찜 스테이션

Mussels | *Vẹm Xanh* | 홍합

Ark Clams | *Sò Long* | 꼬막

Tiger Prawns | *Tôm Sú* | 타이거 새우

Clams | *Nghêu Trắng* | 조개

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH | 메인 요리

Seafood Satay | *Hải Sản Xào Sa Tế* | 해산물 사테

Seabass with Fish Sauce and Green Mango
Cá Chẻm Chiên với Nước Mắm và Xoài Xanh
피쉬소스와 그린 망고를 곁들인농어

Wok Fried Vegetables with Garlic Sauce | *Rau Củ Xảo Tỏi* | 마늘 소스로 튀긴 채소

Spanish Snakefish “Con Tomate” | *Cá Sốt Cà Kiểu Tây Ban Nha*
스페인식 “곤 토메테” 황매통이

BBQ Chicken | *Đùi Gà Nướng Sốt BBQ* | 치킨 BBQ

Braised Beef in Red Wine | *Bò Hầm Vang Đỏ* | 레드와인 소고기찜

VEGETARIAN STATION | QUẦY MÓN CHAY | 베지테리언 스테이션

Potato Gratin | *Khoai Tây Đút Lò Phô Mai* | 감자 그라탕

Vegetable Fried Rice | *Cơm Chiên Rau Củ* | 야채 볶음밥

Stir Fried Mixed Vegetables | *Rau Xào Theo Mùa* | 채소 볶음

KID'S CORNER | QUẦY DÀNH CHO TRẺ EM | 어린이 코너

Seafood Spring Roll | *Chả Giò Hải Sản* | 해산물 스프링롤

Sausage Pizza | *Pizza Xúc Xích* | 소시지 피자

French Fries | *Khoai Tây Chiên* | 감자 튀김

Macaroni and Cheese | *Nui Sốt Phô Mai* | 맥 앤 치즈

Seafood Congee | *Cháo Hải Sản* | 해물 죽

DESSERT | QUẦY TRÁNG MIỆNG | 디저트

Strawberry Panna Cotta | *Bánh Sữa Mềm Vị Dâu* | 딸기 판나콘타

Vietnamese Baked Pineapple Cake | *Bánh Dứa Nướng*
베트남식 파인애플 케이크

Chocolate Mousse | *Bánh Mềm Vị Chocolate* | 초콜릿 무스

Mixed Bean Sweet Soup | *Chè Sâm Bô Lượng* | 믹스드 빈 스위트 스프

Seasonal Fruits | *Trái Cây Theo Mùa* | 계절 과일

Vietnamese Deep Fried Donuts | *Bánh Vòng Kiểu Việt Nam* | 베트남식 도넛

Banana Cake | *Bánh Chuối Nướng Kiểu Việt Nam* | 바나나 케이크

Green Rice Sweet Soup with Mung Bean | *Chè Cốm Đậu Xanh*
녹두가 들어간 그린 찹쌀 스프

Vietnamese Rice Balls Sweet Soup | *Chè Trôi Nước*
베트남식 라이스 볼 스위트 스프

CHOCOLATE FOUNTAIN | THÁP SÔ CÔ LA | 초콜릿 분수

Marshmallow | Cookies | Fruits | Brownies
Kẹo Dẻo | Bánh Quy | Trái Cây | Bánh Sô Cô La Nướng

마시멜로 | 쿠키 | 과일 | 브라우니

ICE CREAM STATION | QUẦY KEM | 아이스크림 스테이션

Chocolate & Coconut | *Kem Sô Cô La và Kem Dừa*
초콜릿 & 코코넛

Topping | *Lớp Phủ* | 토핑

Chocolate Syrup | Black Chocolate Chip | White Chocolate Chip | Sprinkles | Crumbly Biscuits
Sì Rúp Sô Cô La | Sô Cô La Chip Đen | Sô Cô La Chip Trắng | Cốm Màu | Vụn Bánh Quy
초콜릿 시럽 | 블랙 초콜릿 칩 | 화이트 초콜릿 칩 | 스프링클 | 크럼블 비스킷