



STARTERS

Seafood spring rolls – Chả giò hải sản
Squid nori samosa – Bánh samosa nhân mực cuộn rong biển
Chicken Yakitori – Gà xiên sốt nước tương Nhật
Truffle arancini – Cơm Ý chiên giòn nấm truffle
Vietnamese turmeric pancake – Bánh khọt hải sản

SUSHI

Sashimi tuna and salmon, ikura – Cá hồi sống và cá ngừ, trứng cá hồi, cá trích ép trứng
Salmon sushi nigiri ball – Nigiri cá hồi
Chuka wakame gunkan – Sushi rong biển
California Maki rolls – Sushi cuộn California
Philly Maki rolls – Sushi cuộn phô mai, cá hồi và trái bơ
Prawn Nigiri – Nigiri sushi tôm
Condiments: Soya sauce, ginger, wasabi – Gia vị: sốt nước tương, gừng hồng, wasabi.

CARVING STATION

Beef Wellington – Thăn nội bò nướng bọc bánh ngàn lớp sốt kem nấm và măng tây nướng
Turkey with gravy sauce – Gà tây sốt hành
Perking Duck – Vịt quay Bắc Kinh, sốt tương ngọt

SEAFOOD STATION

Lobster and Yebbie – Tôm hùm, tôm mũ ni
Tiger prawn and river prawn – Tôm Sú, Tôm càng xanh
Crab and flower crab – Cua, ghẹ
Oyster – Hàu sữa Pháp
Silk Clam, Shells – Sò lụa, Sò long, Sò Huyết
Condiments: Soya sauce, sour & sweet fish sauce, salt pepper with lime, black pepper sauce, galic butter sauce, cheese sauce – Gia vị: Nước tương, nước mắm chua ngọt, muối tiêu chanh, sốt tiêu đen, sốt bơ tỏi, sốt phô mai

SOUP STATION

Crab fishmaw soup – Súp cua bong bóng cá
Crab soup Hotpot – Lẩu riêu cua bắp bò hải sản
(Condiments on the side – Phần gia vị để bên ngoài)

CHEESE COLD CUT STATION

4 kinds of cheese set up on ground chopping board – 4 loại phô mai
3 kinds of cold cut – 3 loại thịt nguội
Pork rilletes – Thịt heo nấu nhừ kiểu Pháp
Duck rilletes – Thịt vịt nấu nhừ kiểu Pháp
Condiments: nut, onion jam, gherkin, carpes, olives, honey – Gia vị: các loại hạt, mứt hành, dưa chuột, ôliu và mật ong

SALAD STATION

Popia – Bò bía
Pork and prawn fresh spring rolls – Gỏi cuốn tôm
Beef banana blossom salad – Gỏi bò hoa chuối
Dry mountain jelly salad – Gỏi tiến vua hải sản
Pink pomelo salad – Gỏi bưởi hải sản
Beetroot salad – Xà lách củ dền dung kèm sốt cam chanh
Mixed green salad – Xà lách xanh sốt dâu và các loại đậu
Caesar salad – Xà lách gà Caesar

HOT STATION

Seafood jade rice – Cơm chiên hải sản bích ngọc
Seafood thermidor – Hải sản sốt bơ
Wok fried seafood noodle – Mì xào hải sản
Steam seabas fish with black bean sauce – Cá chẽm sốt tàu xì
Shaking beef – Bò lúc lắc
Broccoli seafood sauce – Bông cải xanh sốt hải sản
Bulot coconut butter – Ốc bulot bơ dừa
Grilled thai pork mooping – Nặng heo nướng kiểu Thái
Chili singaporean crab – Cua sốt Sing
River prawn cereal – Tôm rang ngũ cốc

DESSERT STATION

Tropical fresh fruit – Trái cây theo mùa
Caramelized flan cake – Bánh flan
Tropical fruit panna cotta – Thạch pudding trái cây nhiệt đới
Assorted sweet cake – Bánh vòng, bánh sôcôla, bánh su vani, bánh tiramisu, bánh mousse.
Vietnamese sweet soup dessert – Chè Việt Nam (chè dưỡng nhan, chè bắp, chè củ năng)
Ice cream – Kem

Menus are subject to change due to daily or seasonal and availability of ingredients |
Thực đơn có thể thay đổi tùy theo ngày hoặc theo mùa và tình trạng sẵn có của nguyên liệu.

**A complimentary a glass of sparkling wine,
free-flow chilled fruit juices, soft drinks, and local beers.**

Tặng một 1 ly rượu vang sủi, nước trái cây ướp lạnh,
nước ngọt và bia địa phương dùng không giới hạn

