



Festive BUFFET LUNCH

12:00PM - 02:00PM | 19th - 24th & 26th - 30th of December 2025

VND 790.000⁺⁺ / Pax | Khách

LIVE OYSTER BAR QUẦY HÀU TƯƠI SỐNG

- Fine de Claire Nha Trang Oyster
- Fine Claire Ha Long Oyster
- Ponzu Dressing/ Red Wine Vinegar & Shallot
- Pickled Cucumber/ Lemon/ Lime/
- Crispy Shallot/ Coriander/ Tabasco
- Hàu Nha Trang/ Hàu Hạ Long
- Nước sốt Ponzu/ Giấm vang đỏ và hành tím
- Dưa leo ngâm chua/ Chanh vàng/ Chanh xanh/
- Hành tím ngâm/ Ngò rí/ Tabasco



CHILLED FRUITS OF THE SEA QUẦY HẢI SẢN

- Beetroot Cured Norwegian Salmon
- Tuna Tataki & Sesame
- Tiger Prawn, Seasnail, Scampi, Bulot
- Cá hồi Nauy ướp củ dền
- Cá ngừ Tataki tắm mè
- Tôm sú/ Ốc biển/ Tôm càng/ Ốc Bulot



SALADS | QUẦY XÀ LÁCH

- Watermelon & Feta Salad
- Greek Salad
- Caramelized Pear Salad
- Kale Citrus Salad
- Waldorf Salad
- Xà lách dưa hấu và phô mai Feta
- Xà lách Hy Lạp
- Xà lách lê áp chảo
- Xà lách cải xoăn và trái cây
- Xà lách Waldorf

CANAPE STATION | KHAI VỊ CANAPE

- Avocado Lobster Roll & Bao Brioche
- Crisp Crouton & Tomato Chutney & Dill Sour Cream
- Bánh mì cuộn tôm hùm và bơ
- Bánh mì sấy giòn với sốt cà chua và kem chua thì là

GREEN BAR | QUẦY RAU TỰ CHỌN

Vegetable | Rau Các Loại

• Iceberg/ Radicchio/ Green Coral/ Romaine Lettuce/ French Bean/ Carrot/ Broccoli/ Cauliflower/ Beetroot/ Tomato/ Cucumber/ Egg/ Onion/ Corn

• Rau xà lách các loại/ Đậu cô ve/ Cà rốt/ Bông cải/ Củ dền/ Cà chua/ Dưa leo/ Trứng/ Hành tây/ Bắp

Dressing | Xốt Các Loại

• Caesar/ Cocktail/ Balsamic Vinaigrette/ Lemon Vinaigrette/ Olive Oil/ Tabasco/ Balsamic Vinegar/ Sea Salt/ Pepper Mill/ Sriracha Mayonnaise/ French Dressing/ Sesame Dressing





PASCAL BEILLEVAIRE CHEESE QUẦY PHÔ MAI

- Brie Cheese
- Camembert
- St Maure De Touraine
- Mimolette
- Tomme De Savoie
- Emmental

INTERNATIONAL CHARCUTERIES (CHOICE OF SIX) QUẦY THỊT NGUỘI (06 SỰ LỰA CHỌN)

- Coppa/ Salami/ Parma Ham/ Paris Ham/
Smoked Duck Breast/ Chorizo/ Pate En Croute
- Thịt muối Coppa/ Xúc xích Salami/ Giăm bông Parma/ Giăm bông Paris/
Ức vịt xông khói/Xúc xích Chorizo/ Pa tê kiểu Pháp

Condiments | Món ăn kèm

- Cornichons/ Marinated Olives/ Toasted Baguette/
Capers/ Caper Berry/ Seeded Mustard/
Dijon Mustard/ Dried Apricots/ Walnuts/ Cashews
- Dưa leo muối/ Ô liu ngâm/ Bánh mì Baguette nướng/ Nụ bạch hoa/
Quả bạch hoa/ Mù tạt/ Quả mơ sấy/ Hạt óc chó/ Hạt điều



LIVE SASHIMI & SUSHI | QUẦY SUSHI VÀ SASHIMI

- Tuna & Norwegian Salmon Sashimi
- Octopus, Eel, Sweet Egg, Salmon, Prawn Nigiri
- Assorted Maki & Sushi Rolls
- Wasabi/ Soya/ Chili Oil/ Pickled Ginger/
Pickled Daikon/ Pickled Red Radish/
Pickled Cucumber/ Wakame/ Tobiko Roe/ Ponzu Dressing

- Sashimi cá ngừ và cá hồi Na Uy
- Nigiri bạch tuộc, lươn, trứng cuộn, cá hồi, tôm
- Sushi cuộn và maki các loại
- Mù tạt/ Nước tương Nhật/ Dầu ớt/ Gừng ngâm chua/
Củ cải ngâm/ Rau củ ngâm chua/ Dưa leo/
Rong biển Wakame/ Trứng cá chuồn/ Xốt Ponzu

DIM SUM | QUẦY ĐIỂM TÂM

- Pork Siu Mai
- Forest Mushroom & Truffle Kao
- Prawn & Shrimp Kao
- Roasted Duck Bao
- Lobster Siu Mai & Chilli Glazed

- Xíu mại thịt heo
- Há cảo nấm rừng và nấm Truffle
- Há cảo tôm
- Bánh bao vịt quay
- Xíu mại tôm hùm sốt ớt cay



ASIAN STATION | QUẦY Á

- Signature Phở
- Jasmin Seafood Fried Rice
- Chicken & Corn Soup
- Fried Seabass & Tamarind Sauce
- Sauteed Vietnamese Baby Broccolini
& Beef Tenderloin
- Braised Knee & X.O Sauce
- Grilled 5 Spices Duck Breast

- Món Đặc Trưng: Phở
- Cơm chiên hải sản hoa nhài
- Súp gà và bắp
- Cá chẽm chiên sốt me
- Thịt bò xào cải mầm
- Đuôi bò hầm sốt X.O
- Ức vịt nướng ngũ vị

CARVING | QUẦY THỊT NƯỚNG

- Whole Roasted Turkey with Cranberry Jus & Turkey Gravy
- Pork Herb Roulade
- Baked Whole Seabass & Pesto Hollandaise
- Red Wine Sauce/ Mustard Jus/ Salt Blend/
Pepper Mill/ Olive Oil

- Gà tây quay nguyên con sốt việt quất và nước sốt thịt gà
- Thịt heo cuộn thảo mộc
- Cá chẽm nướng sốt Pesto Hollandaise
- Xốt vang đỏ/ Xốt mù tạt/ Muối thảo mộc/ Tiêu xay/ Dầu ô liu

CASSEROLES | QUẦY ÂU

- Spicy Arrabiata Fusilli Pasta
- Beef Short Ribs Bourguignon
- Sauteed Zucchini & Herb Butter & Roasted almond
- Roasted Pumpkin & honey thyme
- Sauteed Green Bean & Salsa Verde
- Mashed Potatoes
- Potatoes Au Gratin

- Mỳ Fusilli sốt Arrabiata cay
- Sườn bò hầm kiểu Bourguignon
- Bí ngò xào bơ thảo mộc và hạnh nhân
- Bí đỏ nướng mật ong và xạ hương
- Đậu que xào sốt Salsa Verde
- Khoai tây nghiền
- Khoai tây nướng phô mai





FROM THE BBQ | QUẦY BBQ

- Baked Oyster Korean Cheese Sauce
- USA Beef Mushroom Roulade
- Signature Marinated Pork Cheek - Pork Belly
- Octopus
- King Mushroom
- Aubergine
- Zucchini

- Hàu nướng sốt phô mai Hàn Quốc
- Ba chỉ heo và má heo ướp gia vị
- Bạch tuộc
- Nấm đùi gà
- Cà tím
- Bí ngòi



BREAD | QUẦY BÁNH MÌ

- Dark Rye Nut Bread
- Olive Tomato Focaccia
- Mini French Baguettes
- Ciabatta
- Christmas Pandan Brioche Roll
- Panettone
- Christmas Fruit Cake

- Bánh mì Dark Rye
- Bánh mì Focaccia ô liu và cà chua
- Bánh mì mini baguettes
- Bánh mì Ciabatta
- Bánh Brioche lá dứa cuộn
- Bánh mì Panettone
- Bánh Giáng sinh trái cây

SWEETS CORNER CHEF'S CHOICE | QUẦY TRÁNG MIỆNG

- Tiramisu
- Sherry Trifle
- Christmas Cake
- Traditional Yule Log Cake
- Hazelnut Choux
- Red Velvet Cake
- Christmas Pudding
- Green Tea Roll
- Christmas Macaroon
- Praline/ Truffle/ Nougat
- Christmas Cookie
- Christmas Cupcake
- Coconut Malibu Panna Cotta
- Vanilla Mousse with Pineapple Compote
- Crème Brulee/ Crème Caramel
- Mango Pudding

- Tiramisu
- Bánh trifle rượu sherry
- Bánh khúc cây Giáng sinh truyền thống
- Bánh su kem hạt phi
- Bánh chủ đề Giáng sinh
- Bánh kem nhung đỏ
- Bánh cuộn trà xanh
- Bánh macaron chủ đề Giáng sinh
- Pudding chủ đề Giáng sinh
- Bánh quy chủ đề Giáng sinh
- Bánh bông lan chén chủ đề Giáng sinh
- Kẹo Praline/ Truffle/ Nougat
- Kem sữa đông vị dừa Malibu
- Bánh kem vị vani với thơm ngâm
- Crème Brulee/ Crème Caramel
- Thạch vị xoài

HOT MÓN TRÁNG MIỆNG NÓNG

- Christmas pudding with Vanilla Sauce
- Pudding Giáng sinh



ICE CREAM BAR OF THE DAY CHEF'S CHOICE OF | QUẦY KEM (4 VỊ KEM MỖI NGÀY)

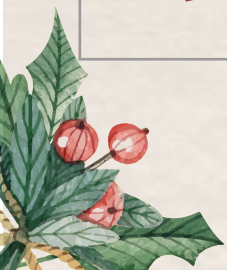
- Matcha Ice Cream/ Raspberry Ice Cream/ Vanilla Ice Cream/ Chocolate Ice Cream/ Lemon Ice Cream/ Berry Ice Cream/ Coconut Ice Cream/ Mango Ice Cream/ Kalamansi Ice Cream

• Trà xanh/ Phúc bồn tử/ Vani/ Chocola/ Chanh/ Dừa/ Xoài/ Tắc/ Dâu

CONDIMENTS | MÓN ĂN KÈM

- Marshmallows/ Chocolate Sauce/ Caramel Sauce/ Berry Compote/ Chopped Nuts/ Brownie Pieces/ Sprinkles

• Kẹo dẻo/ Xốt sô cô la/ Xốt caramel/ Xốt dâu/ Hạt cầu vồng/ Hạt dẻ/ Vụn sô cô la





Christmas Brunch

12:00PM - 02:30PM | 25th December 2025

VND 2.180.000⁺⁺ / Pax | Khách

LIVE OYSTER BAR QUẦY HÀU TƯƠI SỐNG

- Fine de Claire Nha Trang Oyster/ Fine Claire Ha Long Oyster
- Ponzu Dressing/ Red Wine Vinegar & Shallot
- Pickled Cucumber/ Lemon/ Lime/
- Crispy Shallot/ Coriander/ Tabasco
- Baked Oyster with Cheese

- Hàu Nha Trang/ Hàu Hạ Long
- Xốt Ponzu/ Giấm vang đỏ và hành tím
- Dứa leo ngâm/ Chanh vàng/ Chanh xanh/
- Hành phi/ Ngò rí/ Tabasco
- Hàu nướng phô mai



CHILLED FRUITS OF THE SEA QUẦY HẢI SẢN

- Nha Trang Lobster
- Cà Mau Mud Crab
- Tiger Prawn - Seasnail - Scampi - Bulot
- Beetroot Cured Norwegian Salmon
- Tuna Tataki & Sesame

- Tôm hùm Nha Trang
- Cua Cà Mau
- Tôm sú/ Tôm càng/ Ốc biển/ Ốc Bulot
- Cá hồi Nauy ngâm củ dền
- Cá ngừ Tataki tẩm mè

SALADS | QUẦY XÀ LÁCH

- Watermelon & Feta Salad
- Greek Salad
- Caramelized Pear Salad
- Kale Citrus Salad
- Waldorf Salad
- Xà lách dưa hấu và phô mai Feta
- Xà lách Hy Lạp
- Xà lách lê áp chảo caramel
- Xà lách cải xoăn và cam
- Xà lách kiểu Waldorf

CANAPE | KHAI VỊ CANAPE

- Avocado Lobster Roll & Bao Brioche
- Crisp Crouton & Tomato Chutney & Dill Sour Cream
- Bánh mì cuộn tôm hùm và bơ
- Bánh mì sấy giòn với xốt cà chua và kem chua thì là

GREEN BAR | QUẦY RAU TỰ CHỌN

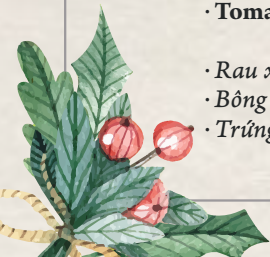
Vegetable | Rau Củ Các Loại

- Iceberg/ Radicchio/ Green Coral/ Romaine Lettuce
- French Bean/ Carrot/ Broccoli/ Cauliflower/ Beetroot
- Tomato/ Cucumber/ Egg/ Onion/ Corn

- Rau xà lách các loại/ Đậu cô ve/ Cà rốt/
- Bông cải/ Củ dền/ Cà chua/ Dứa leo/
- Trứng/ Hành tây/ Bắp

Dressing | Xốt Các Loại

- Caesar/ Cocktail/ Balsamic Vinaigrette/
- Lemon Vinaigrette/ Olive Oil/ Tabasco/
- Balsamic Vinegar/ Sea Salt/ Pepper Mill/
- Sriracha Mayonnaise/ French Dressing/
- Sesame Dressing



PASCAL BEILLEVAIRE CHEESE QUẦY PHÔ MAI

- Brie Cheese
- Camembert
- St Maure De Touraine
- Mimolette
- Tomme De Savoie
- Emmental



INTERNATIONAL CHARCUTERIES (CHOICE OF SIX) QUẦY THỊT NGUỘI (06 SỰ LỰA CHỌN)

- Coppa/ Salami/ Parma Ham/ Paris Ham/
Smoked Duck Breast/ Chorizo/ Pate En Croute
- Thịt muối Coppa/ Xúc xích Salami/ Giăm bông Parma/ Giăm bông Paris/
Ức vịt xông khói/Xúc xích Chorizo/ Pa tê kiểu Pháp

Condiments | Món ăn kèm

- Cornichons/ Marinated Olives/ Toasted Baguette/ Capers/ Caper Berry/
Seeded Mustard/ Dijon Mustard/ Dried Apricots/ Walnuts/ Cashews
- Dưa leo muối/ Ô liu ngâm/ Bánh mì baguette nướng/ Nụ bạch hoa/
Quả bạch hoa/ Mù tạt/ Mơ sấy/ Hạt óc chó/ Hạt điều



LIVE SASHIMI & SUSHI | QUẦY SUSHI VÀ SASHIMI

- Tuna & Norwegian Salmon Sashimi, Sea Urchin
- Octopus, Eel, Sweet Egg, Salmon, Prawn Nigiri
- Assorted Maki & Sushi Rolls
- Wasabi/ Soya/ Chili Oil/ Pickled Ginger/
- Pickled Daikon/ Pickled Red Radish/ Pickled Cucumber
- Wakame/ Tobiko Roe/ Ponzu Dressing

- Sashimi cá ngừ, cá hồi Na Uy, nhím biển
- Nigiri bạch tuộc, lươn, trứng cuộn, cá hồi, tôm
- Sushi cuộn và maki các loại
- Mù tạt/ Nước tương Nhật/ Dầu ớt/ Gừng ngâm/
Củ cải ngâm/ Dưa leo muối
- Rong biển Wakame/ Trứng cá Tobiko/ Xốt Ponzu

DIM SUM | QUẦY ĐIỂM TÂM

- Pork Siu Mai/ Forest Mushroom & Truffle Kao/
Prawn & Shrimp Kao/
Roasted Duck Bao/ Scallop Kao/ Gac Fruit Bao
- Xíu mại heo/ Há cảo nấm rừng và nấm Truffle/ Há cảo tôm/
Bánh bao vịt quay/ Há cảo sò điệp/ Bánh bao gấc

SOUP | SÚP

- Truffle Potatoes & Burnt Leek Soup
- Creamy Green Pea Soup
- Chicken & Corn Soup
- Súp khoai tây nấm Truffle và tỏi tây nướng
- Súp đậu Hà Lan
- Súp gà và bắp

ASIAN STATION | QUẦY Á

- Des Arts "Phở Trộn" & Salmon Roe ONSEN Consommé
- Jasmin Seafood Fried Rice
- Chicken & Corn Soup
- Fried Seabass & Tamarind Sauce
- Sautéed Vietnamese Baby Broccolini & Beef Tenderloin
- Braised Ox Nee & X.O Sauce
- Grilled 5 Spices Duck Breast

- Phở Trộn Và Nước Dùng Trứng Cá Hồi Onsen
- Cơm chiên hải sản hoa nhài
- Súp gà và bắp
- Cá chẽm chiên sốt me
- Thịt thăn bò xào cải mầm
- Gân bò hầm sốt X.O
- Ức vịt nướng ngũ vị



CARVING | QUẦY THỊT NƯỚNG

- Whole Roasted Turkey with Cranberry Jus & Turkey Gravy
- Turkey Terrine Stuffing
- Roasted AUS Flank Steak
- Rosemary Glazed Honey Ham
- Pork Herb Roulade
- Baked Whole Seabass & Pesto Hollandaise
- Red Wine Sauce/ Mustard Jus/ Salt Blend/ Pepper Mill/ Olive Oil

- Gà tây quay nguyên con sốt việt quất và nước sốt thịt gà
- Gà tây nhồi Terrine
- Thăn bụng bò Úc nướng
- Đùi heo mật ong sốt hương thảo
- Heo cuộn thảo mộc
- Cá chẽm nướng sốt Pesto Hollandaise
- Xốt vang đỏ/ Xốt mù tạt/ Muối thảo mộc/ Tiều xay/ Dầu ô liu



CASSEROLES | QUẦY NƯỚNG, HẦM

- Spicy Arrabiata Fusilli Pasta
- Beef Short Rib Bourguignon
- Sauteed Zucchini & Herb Butter & Roasted Almond
- Sauteed Brussels Sprouts
- Grilled Asparagus & Lemon & Almond
- Mashed Potatoes
- Potatoes Au Gratin
- Citrus Red Cabbage Braised

- Mì Ý sốt cay Arrabbiata
- Sườn bò hầm kiểu Bourguignon
- Bí ngòi xào bơ thảo mộc và hạnh nhân nướng
- Bắp cải tí hon xào
- Măng tây nướng chanh và hạnh nhân
- Khoai tây nghiền
- Khoai tây đút lò phô mai
- Bắp cải tím hầm sốt cam



FROM THE BBQ | QUẦY BBQ

- Charcoal Grilled Nha Trang Lobster
- Baked Oyster
- Baked Oyster With Cheese
- Scallions - Garlic Butter - Korean Cheese Sauce - House Made Salted Egg Sauce
- Usa Beef Mushroom Roulade
- Signature Marinated Pork Cheek - Pork Belly
- Octopus
- King Mushroom
- Aubergine
- Zucchini



- Tôm hùm Nha Trang nướng than
- Hàu nướng
- Hàu nướng phô mai
- Mỡ hành/ Xốt bơ tỏi/ Xốt phô mai Hàn Quốc/ Xốt trứng muối
- Thịt bò Mỹ cuộn nấm
- Ba chỉ heo và má heo ướp gia vị
- Bạch tuộc
- Nấm đùi gà
- Cà tím
- Bí ngòi

SWEETS CORNER CHEF'S CHOICE | QUẦY TRÁNG MIỆNG

- Tiramisu
- Sherry Trifle
- Christmas Cake
- Traditional Yule Log Cake
- Hazelnut Choux
- Red Velvet Cake
- Christmas Pudding
- Green Tea Roll
- Christmas Macaroon
- Praline/Nougat/ Truffle/ Nougat
- Christmas Cookie
- Christmas Cupcake
- Coconut Malibu Panna Cotta
- Vanilla Mousse with Pineapple Compote
- Crème Brulee/ Crème Caramel
- Mango Pudding
- Black Forest Parfait
- Christmas Pudding with Vanilla Sauce
- Tiramisu
- Bánh trifle rượu Sherry
- Bánh Giáng sinh
- Bánh khúc cây truyền thống
- Bánh su vị hạt dẻ
- Bánh kem nhung đỏ
- Thạch kem chủ đề Giáng sinh
- Bánh cuộn trà xanh
- Bánh trứng đường Giáng sinh
- Kẹo sô cô la giòn/ Nougat/ Sô cô la viên
- Bánh quy Giáng sinh
- Bánh bông lan chén chủ đề Giáng sinh
- Thạch kem sữa vị dừa
- Bánh kem vị vani với dưa ngâm
- Bánh trứng khè
- Thạch xoài
- Parfait khu rừng đen
- Pudding Giáng sinh

BREAD | QUẦY BÁNH MÌ

- Dark Rye Nut Bread
- Olive Tomato Focaccia
- Mini French Baguettes
- Ciabatta
- Christmas Pandan Brioche Roll
- Panettone
- Christmas Fruit Cake
- Bánh mì lúa mạch đen
- Bánh mì Focaccia cà chua và ô liu
- Bánh mì
- Bánh mì Ciabatta
- Bánh mì cuộn lá dứa
- Panettone
- Bánh cây Giáng sinh

ICE CREAM BAR OF THE DAY CHEF'S CHOICE OF | QUẦY KEM (4 VỊ KEM MỖI NGÀY)

- Matcha Ice Cream
- Raspberry Ice Cream
- Vanilla Ice Cream
- Chocolate Ice Cream
- Lemon Ice Cream
- Berry Ice Cream
- Coconut Ice Cream
- Mango Ice Cream
- Kalamansi Ice Cream
- Kem trà xanh
- Kem phúc bồn tử
- Kem vani
- Kem Sô cô la
- Kem chanh
- Kem dừa
- Kem xoài
- Kem tắc
- Kem dâu

CONDIMENTS | MÓN ĂN KÈM

- Marshmallows
- Chocolate Sauce
- Caramel Sauce
- Berry Compote
- Chopped Nuts
- Brownie Pieces
- Sprinkle
- Kẹo dẻo
- Xốt sô cô la
- Xốt caramel
- Xốt dâu
- Hạt cầu vồng
- Hạt dẻ
- Vụn sô cô la





Festive SEAFOOD BUFFET DINNER

6:00PM - 10:00PM | 19th & 20th - 26th & 27th of December 2025

VND 1.588.000⁺⁺ / Pax | Khách

LIVE OYSTER BAR QUẦY HÀU TƯƠI SỐNG

- Fine de Claire Nha Trang Oyster/ Fine Claire Ha Long Oyster
- Ponzu Dressing/ Red Wine Vinegar & Shallot
- Pickled Cucumber/ Lemon/ Lime/ Crispy Shallot/ Coriander/ Tabasco
- Baked Oyster with Cheese

- Hàu Nha Trang/ Hàu Hạ Long
- Xốt Ponzu/ Giấm vang đỏ và hành tím
- Dứa leo ngâm/ Chanh vàng/ Chanh xanh/ Hành phi/ Ngò rí/ Tabasco
- Hàu nướng phô mai



CHILLED FRUITS OF THE SEA QUẦY HẢI SẢN

- Nha Trang Lobster
- Cà Mau Mud Crab
- Tiger Prawn - Seasnail - Scampi - Bulot
- Beetroot Cured Norwegian Salmon
- Tuna Tataki & Sesame



- Tôm hùm Nha Trang
- Cua Cà Mau
- Tôm sú/ Tôm càng/ Ốc biển/ Ốc Bulot
- Cá hồi Nauy ngâm củ dền
- Cá ngừ Tataki tắm mè

SALADS | QUẦY XÀ LÁCH

- Watermelon & Feta Salad
- Greek Salad
- Caramelized Pear Salad
- Kale Citrus Salad
- Waldorf Salad
- Xà lách dưa hấu và phô mai Feta
- Xà lách Hy Lạp
- Xà lách lê áp chảo
- Xà lách cải xoăn và trái cây
- Xà lách Waldorf

PASCAL BEILLEVAIRE CHEESE QUẦY PHÔ MAI

- Brie Cheese
- Camembert
- St Maure De Touraine
- Mimolette
- Tomme De Savoie
- Emmental



GREEN BAR | QUẦY RAU TỰ CHỌN

Vegetable | Rau Củ Các Loại

- Iceberg/ Radicchio/ Green Coral/ Romaine Lettuce
- French Bean/ Carrot/ Broccoli/ Cauliflower/ Beetroot
- Tomato/ Cucumber/ Egg/ Onion/ Corn

- Rau xà lách các loại/ Đậu cô ve/ Cà rốt/ Bông cải/ Củ dền/ Cà chua/ Dứa leo/ Trứng/ Hành tây/ Bắp

Dressing | Xốt Các Loại

- Caesar/ Cocktail/ Balsamic Vinaigrette/ Lemon Vinaigrette/ Olive Oil/ Tabasco/ Balsamic Vinegar/ Sea Salt/ Pepper Mill/ Sriracha Mayonnaise/ French Dressing/ Sesame Dressing





INTERNATIONAL CHARCUTERIES (CHOICE OF SIX) QUẦY THỊT NGUỘI (06 SỰ LỰA CHỌN)



- Coppa/ Salami/ Parma Ham/ Paris Ham/
Smoked Duck Breast/ Chorizo/ Pate En Croute
- Thịt muối Coppa/ Xúc xích Salami/ Giăm bông Parma/
Giăm bông Paris/ Ưc vịt xông khói/Xúc xích Chorizo/
Pa tê kiểu Pháp

Condiments | Món ăn kèm

- Cornichons/ Marinated Olives/ Toasted Baguette/
Capers/ Caper Berry/ Seeded Mustard/
Dijon Mustard/ Dried Apricots/ Walnuts/ Cashews
- Dưa leo muối/ Ô liu ngâm/ Bánh mì baguette nướng/ Nụ bạch hoa/
· Quả bạch hoa/ Mù tạt/ Mơ sấy/ Hạt óc chó/ Hạt điều

LIVE SASHIMI & SUSHI | QUẦY SUSHI VÀ SASHIMI

- Tuna & Norwegian Salmon Sashimi
- Octopus, Eel, Sweet Egg, Salmon, Prawn Nigiri
- Assorted Maki & Sushi Rolls
- Wasabi/ Soya/ Chili Oil/ Pickled Ginger/
Pickled Daikon/ Pickled Red Radish/
- Pickled Cucumber/ Wakame/ Tobiko Roe/
Ponzu Dressing

- Sashimi cá ngừ và cá hồi Naury
- Nigiri bạch tuộc, lươn, trứng ngọt, cá hồi, tôm
- Sushi cuộn và maki các loại
- Mù tạt/ Nước tương Nhật/ Dầu ớt/ Gừng ngâm/
Củ cải trắng ngâm chua/
- Củ cải đỏ ngâm chua/ Dưa leo ngâm chua/
Rong biển Wakame/ Trứng cá Tobiko/ Xốt Ponzu

LIVE STATION | QUẦY CHẾ BIẾN TRỰC TIẾP

- Seared Foie Gras
- Fig Chutney & Ginger Bread & Ginger Orange Glazed
- ruffle Gnocchi & House-Made Salted Egg Yolk & Brown Rice

- Gan ngỗng áp chảo
- Mứt sung/ Bánh gừng/ Xốt cam gừng
- Nui nấm Truffle/ Lòng đỏ trứng muối/ Gạo lứt



DIM SUM | QUẦY ĐIỂM TÂM

- Pork Siu Mai/ Forest Mushroom & Truffle Kao/
Prawn & Shrimp Kao/Roasted Duck Bao/
Scallop Kao/ Gac Fruit Bao
- Xiu mại heo/ Há cảo nấm rừng và nấm Truffle/ Há cảo tôm/
Bánh bao vịt quay/ Há cảo sò điệp/ Bánh bao gấc

SOUP | SÚP

- Creamy Green Pea Soup
- Chicken & Corn Soup
- Súp đậu Hà Lan
- Súp gà và bắp



ASIAN STATION | QUẦY Á

- Signature Phở
- Jasmin Seafood Fried Rice
- Fried Tiger Prawn & Butter Salted Egg
- Sauteed Vietnamese Glory & Beef Tenderloin
- Braised Knee & X.O Sauce
- Grilled 5 Spices Duck Breast

- Signature Phở
- Cơm chiên hải sản hoa nhài
- Tôm sú chiên với sốt bơ trứng muối
- Thịt thăn bò xào rau muống
- Gân bò hầm sốt X.O
- Vịt nướng ngũ vị



CARVING | QUẦY THỊT NƯỚNG



- Whole Roasted Turkey with Cranberry Jus & Turkey Gravy
- Turkey Terrine Stuffing
- Roasted Flank Steak
- AUS Beef Wellington
- Rosemary Glazed Honey Ham
- Roasted Leg of Lamb & Forest Herb Crusted
- Baked Salmon & Passionfruit Sabayon
- Red Wine Sauce/ Mustard Jus/ Salt Blend/ Pepper Mill/ Olive Oil

- Whole Roasted Turkey with Cranberry Jus & Turkey Gravy
- Turkey Terrine Stuffing
- Roasted Flank Steak
- AUS Beef Wellington
- Rosemary Glazed Honey Ham
- Roasted Leg of Lamb & Forest Herb Crusted
- Baked Salmon & Passionfruit Sabayon
- Red Wine Sauce/ Mustard Jus/ Salt Blend/ Pepper Mill/ Olive Oil

CASSEROLES | QUẦY NƯỚNG, HẦM

- Spicy Arrabiata Fusilli Pasta
- Beef Short Rib Bourguignon
- Sauteed Zucchini & Herb Butter & Roasted Almond
- Roasted Pumpkin
- Grilled Asparagus & Lemon & Almond
- Mashed Potatoes
- Potatoes Au Gratin



- Mỳ Ý Fusilli sốt Arrabiata cay
- Sườn bò hầm kiểu Bourguignon
- Bí ngò xào với bơ thảo mộc và hạnh nhân nướng
- Bí đỏ nướng
- Măng tây nướng với chanh và hạnh nhân
- Khoai tây nghiền
- Khoai tây đút lò phô mai

FROM THE BBQ | QUẦY THỊT NƯỚNG

- Charcoal Grilled Nha Trang Lobster
- Baked Oyster
- Baked Oyster with Cheese
- Scallions – garlic butter – Korean cheese sauce – housemade salted egg sauce
- USA Beef mushroom roulade
- Signature Marinated Pork Cheek – Pork Belly
- Octopus
- King mushroom
- Aubergine
- Zucchini

- Tôm hùm Nha Trang nướng than
- Hàu nướng
- Hàu nướng phô mai
- Mỡ hành – Xốt bơ tỏi – Xốt phô mai Hàn Quốc – Xốt trứng muối
- Thịt bò Mỹ cuộn nấm
- Ba chỉ heo và má heo ướp gia vị
- Bạch tuộc
- Nấm đùi gà
- Cà tím
- Bí ngò



BREAD | QUẦY BÁNH MÌ

- Dark Rye Nut Bread
- Olive Tomato Focaccia
- Mini French Baguettes
- Ciabatta
- Christmas Pandan Brioche Roll
- Panettone
- Christmas Fruit Cake

- Bánh mì đen
- Bánh mì Focaccia ô liu và cà chua
- Bánh mì
- Bánh mì Ciabatta
- Bánh Giáng sinh Brioche lá dứa cuộn
- Bánh Panettone
- Bánh Giáng sinh trái cây



SWEETS CORNER CHEF'S CHOICE | QUẦY TRÁNG MIỆNG

- Tiramisu
- Sherry Trifle
- Christmas Cake
- Traditional Yule Log Cake
- Hazelnut Choux
- Red Velvet Cake
- Christmas Pudding
- Green Tea Roll
- Christmas Macaroon
- Praline/ Truffle/ Nougat
- Christmas Cookie
- Christmas Cupcake
- Coconut Malibu Panna-cotta
- Vanilla Mousse with Pineapple Compote
- Crème brûlée/ Crème Caramel
- Mango Pudding

- Tiramisu
- Sherry Trifle
- Bánh Giáng sinh
- Traditional Yule Log Cake
- Bánh su hạt phi
- Bánh kem nhung đỏ
- Pudding Giáng sinh
- Bánh trà xanh cuộn
- Bánh macaroon Giáng sinh
- Kẹo Praline/ Kẹo Truffle/ Kẹo Nougat
- Bánh quy Giáng sinh
- Bánh bông lan chén Giáng sinh
- Thạch kem sữa vị dừa Malibu
- Bánh kem vị vani với dừa ngâm
- Crème Brulee/ Crème Caramel
- Thạch kem sữa vị xoài



LIVE STATION |
TRÁNG MIỆNG TẠI QUẦY

- Black Forest Parfait
- Bánh kem khu rừng đen

HOT
MÓN TRÁNG MIỆNG NÓNG

- Christmas Pudding with Vanilla Sauce
- Thạch chủ đề Giáng sinh với sốt vani

ICE CREAM BAR OF THE DAY CHEF'S CHOICE OF |
QUẦY KEM (4 VỊ KEM MỖI NGÀY)

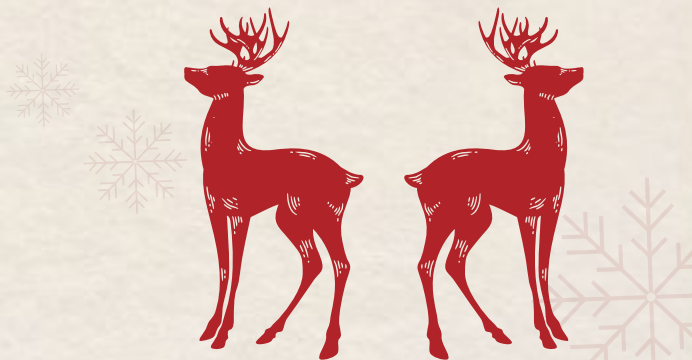
- Matcha Ice Cream
- Raspberry Ice Cream
- Vanilla Ice Cream
- Chocolate Ice Cream
- Lemon Ice Cream
- Berry Ice Cream
- Coconut Ice Cream
- Mango Ice Cream
- Kalamansi Ice Cream

- Kem trà xanh
- Kem phúc bồn tử
- Kem va-ni
- Kem sô cô la
- Kem chanh
- Kem dâu
- Kem dừa
- Kem xoài
- Kem tắc

CONDIMENTS | MÓN ĂN KÈM

- Marshmallows
- Chocolate Sauce
- Caramel Sauce
- Berry Compote
- Chopped Nuts
- Brownie Pieces
- Sprinkles

- Kẹo dẻo
- Sốt sô cô la
- Sốt caramel
- Mứt quả mọng
- Hạt khô cắt nhỏ
- Sô cô la vụn
- Hạt cầu vồng





Christmas

SEAFOOD BUFFET DINNER

6:30PM - 10:30PM | 24th & 25th of December 2025

24th Dec | VND 2,780,000⁺⁺ / Pax | Khách

25th Dec | VND 2,580,000⁺⁺ / Pax | Khách

LIVE OYSTER BAR QUẦY HÀU TƯƠI SỐNG

- Fine de Claire Nha Trang Oyster/ Fine Claire Ha Long Oyster
- Ponzu Dressing/ Red Wine Vinegar & Shallot
- Pickled Cucumber/ Lemon/ Lime/ Crispy Shallot/ Coriander/ Tabasco
- Baked Oyster with Cheese

- Hàu Nha Trang/ Hàu Hạ Long
- Xốt Ponzu/ Giấm vang đỏ và hành tím
- Dưa leo ngâm/ Chanh vàng/ Chanh xanh/ Hành phi/ Ngò rí/ Tabasco
- Hàu nướng phô mai



CHILLED FRUITS OF THE SEA QUẦY HẢI SẢN

- Nha Trang Lobster
- Ca Mau Mud Crab
- Tiger Prawn - Seasnail - Scampi - Bulot
- Beetroot Cured Norwegian Salmon
- Tuna Tataki & Sesame

- Tôm hùm Nha Trang
- Cua Cà Mau
- Tôm sú/ Tôm càng/ Ốc biển/ Ốc Bulot
- Cá hồi Nauy ngâm củ dền
- Cá ngừ Tataki tẩm mè



SALADS | QUẦY XÀ LÁCH

- Watermelon & Feta Salad
- Greek Salad
- Caramelized Pear Salad
- Kale Citrus Salad
- Waldorf Salad
- Xà lách dưa hấu và phô mai Feta
- Xà lách Hy Lạp
- Xà lách lê áp chảo
- Xà lách cải xoăn và trái cây
- Xà lách Waldorf

CANAPE STATION | KHAI VỊ CANAPE

- Avocado Lobster Roll & Bao Brioche
- Crisp Crouton & Tomato Chutney & Dill Sour Cream
- Bánh mì cuộn tôm hùm và bơ
- Bánh mì sấy giòn với xốt cà chua và kem chua thì là

GREEN BAR | QUẦY RAU TỰ CHỌN

Vegetable | Rau Củ Các Loại

- Iceberg/ Radicchio/ Green Coral/ Romaine Lettuce
- French Bean/ Carrot/ Broccoli/ Cauliflower/ Beetroot
- Tomato/ Cucumber/ Egg/ Onion/ Corn

- Rau xà lách các loại/ Đậu cô ve/ Cà rốt/ Bông cải/ Củ dền/ Cà chua/ Dưa leo/ Trứng/ Hành tây/ Bắp

Dressing | Xốt Các Loại

- Caesar/ Cocktail/ Balsamic Vinaigrette/ Lemon Vinaigrette/ Olive Oil/ Tabasco/ Balsamic Vinegar/ Sea Salt/ Pepper Mill/ Sriracha Mayonnaise/ French Dressing/ Sesame Dressing





INTERNATIONAL CHARCUTERIES (CHOICE OF SIX) QUẦY THỊT NGUỘI (06 SỰ LỰA CHỌN)

PASCAL BEILLEVAIRE CHEESE QUẦY PHÔ MAI

- Brie Cheese
- Camembert
- St Maure De Touraine
- Mimolette
- Tomme De Savoie
- Emmental

- Coppa/ Salami/ Parma Ham/ Paris Ham/
Smoked Duck Breast/ Chorizo/ Pate En Croute

- Thịt muối Coppa/ Xúc xích Salami/ Giăm bông Parma/ Giăm bông Paris/
Ức vịt xông khói/Xúc xích Chorizo/ Pa tê kiểu Pháp

Condiments | Món ăn kèm

- Cornichons/ Marinated Olives/ Toasted Baguette/
Capers/ Caper Berry/ Seeded Mustard/
Dijon Mustard/ Dried Apricots/ Walnuts/ Cashews

- Dưa leo muối/ Ô liu ngâm/ Bánh mì baguette nướng/ Nụ bạch hoa/
Quả bạch hoa/ Mù tạt/ Mơ sấy/ Hạt óc chó/ Hạt điều

LIVE SASHIMI & SUSHI | QUẦY SUSHI VÀ SASHIMI

- Tuna & Norwegian Salmon Sashimi, Sea Urchin
- Octopus, Eel, Sweet Egg, Salmon, Prawn Nigiri
- Assorted Maki & Sushi Rolls
- Wasabi/ Soya/ Chili Oil/ Pickled Ginger/
- Pickled Daikon/ Pickled Red Radish/ Pickled Cucumber
- Wakame/ Tobiko Roe/ Ponzu Dressing

- Sashimi cá ngừ, cá hồi Na Uy, nhím biển
- Nigiri bạch tuộc, lươn, trứng cuộn, cá hồi, tôm
- Sushi cuộn và maki các loại
- Mù tạt/ Nước tương Nhật/ Dầu ớt/ gừng ngâm/
Củ cải ngâm/ Dưa leo muối/
- Rong biển Wakame/ Trứng cá Tobiko/ Xốt Ponzu



LIVE STATION | QUẦY CHẾ BIẾN TRỰC TIẾP

- Raclette Cheese Station
- Dijon Mustard/ Honey Mustard/ Seasonal Fruit Jam
- Dalat Steamed Baby Potato
- Roasted Honey Ham/ Baby Gherkin/ Olive/ Grilled Pineapple/
- Baby tomato/ Baby corn/ Pickled Garlic/
Pickled Mushroom Shitake - Sausage
- Seared Foiegras
- Fig Chutney & Ginger Bread & Ginger Orange Glazed
- Lobster Pasta & Spicy Crab Bisque & Parmesan Snow

- Phô mai Raclette
- Mù tạt Dijon/ Mù tạt mật ong/ Mứt trái cây theo mùa/
Khoai tây baby Đà Lạt hấp
- Thịt nguội nướng mật ong/ Dưa leo nhỏ muối chua/ Ô liu/ Dứa nướng/
- Cà chua bi/ Bắp non/ Tỏi muối/ Nấm Shiitake ngâm/ Xúc xích
- Gan ngỗng áp chảo
- Mứt sung/ Bánh gừng/ Xốt cam gừng
- Mì Ý tôm hùm với nước xốt cua cay và phô mai Parmesan

DIM SUM | QUẦY ĐIỂM TÂM

- Pork Siu Mai/ Forest Mushroom & Truffle Kao/
Prawn & Shrimp Kao/ Roasted Duck Bao/
Scallop Kao/ Gac Fruit Bao

- Xú mại heo/ Há cảo nấm rừng và nấm Truffle/ Há cảo tôm/
Bánh bao vịt quay/ Há cảo sò điệp/ Bánh bao gấc

SOUP | SÚP

- Truffle Potatoes & Burnt Leek Soup
- Creamy Green Pea Soup
- Chicken & Corn Soup

- Súp khoai tây nấm Truffle và tỏi tây nướng
- Súp đậu Hà Lan
- Súp gà và bắp



ASIAN STATION | QUẦY Á

- Des Arts "Phở Trộn" & Salmon Roe ONSEN Consommé
- Jasmin Seafood Fried Rice
- Fried Tiger Prawn & Butter Salted Egg
- Sauteed Vietnamese Glory & Beef Tenderloin
- Braised Ox Nee & X.O Sauce
- Roasted Whole Perkin Duck

- Phở trộn Des Arts và nước dùng trứng cá hồi onsen
- Cơm chiên hải sản hoa nhài
- Tôm sú chiên xốt bơ trứng muối
- Thịt thăn bò xào rau mướp
- Bắp bò hầm xốt X.O
- Vịt quay Bắc Kinh





CARVING | QUẦY THỊT NƯỚNG

- Whole Roasted Turkey with Cranberry Jus & Turkey Gravy
- Turkey Terrine Stuffing
- Roasted Chuck Eye Roll
- AUS Beef Wellington
- Rosemary Glazed Honey Ham
- Roasted Leg of Lamb & Forest Herb Crusted
- Baked Salmon & Passionfruit Sabayon
- Red Wine Sauce/ Mustard Jus/ Salt Blend/ Pepper Mill/ Olive Oil
- Gà tây quay nguyên con với sốt nam việt quất và sốt gà
- Gà tây nhồi kiểu Terrine
- Thịt vai bò nướng
- Bánh ngàn lớp cuộn thịt bò Úc
- Thịt ngỗng mật ong và hương thảo
- Đùi cừu nướng tẩm thảo mộc
- Cá hồi nướng kèm sốt chanh dây
- Sốt vang đỏ/ Sốt mù tạt/ Muối thảo mộc/ Tiêu xay/ Dầu ô liu

FROM THE BBQ | QUẦY BBQ

- Charcoal Grilled Nha Trang Lobster
- Baked Oyster
- Scallions - Garlic Butter - Korean Cheese Sauce -
- Housemade Salted Egg Sauce
- USA BEEF Short Ribs
- USA Beef Mushroom Roll
- Signature Marinated Pork Cheek – Pork Belly
- Octopus
- King mushroom
- Aubergine
- Zucchini
- Tôm hùm Nha Trang nướng than
- Hàu nướng
- Mỡ hành/ Sốt bơ tỏi/
Sốt phô mai Hàn Quốc/ Sốt trứng muối
- Sườn non bò Mỹ
- Bò Mỹ cuộn nấm
- Má heo và ba rọi ướp đặc biệt
- Bạch tuộc
- Nấm đùi gà
- Cà tím
- Bí ngòi



CASSEROLES | QUẦY NƯỚNG, HÂM

- Spicy Arrabiata Fusilli Pasta
- Beef Short Rib Bourguignon
- Sauteed Zucchini & Herb Butter & Roasted Almond
- Sauteed Brussels Sprouts
- Grilled Asparagus & Lemon & Almond
- Mashed Potatoes
- Potatoes Au Gratin
- Citrus Red Cabbage Braised
- Mì Ý sốt cay Arrabiata
- Sườn bò hầm
- Bí ngòi xào bơ thảo mộc và hạnh nhân nướng
- Bắp cải tí hon xào
- Măng tây nướng chanh và hạnh nhân
- Khoai tây nghiền
- Khoai tây đốt lò phô mai
- Bắp cải tím hầm sốt cam



SWEETS CORNER CHEF'S CHOICE | QUẦY TRÁNG MIỆNG

- Tiramisu
- Sherry Trifle
- Christmas Cake
- Traditional Yule Log Cake
- Hazelnut Choux
- Red Velvet Cake
- Christmas Pudding
- Green Tea Roll
- Christmas Macaroon
- Praline/Nougat / Truffle/ Nougat
- Christmas Cookie
- Christmas Cupcake
- Coconut Malibu Panna Cotta
- Vanilla Mousse with Pineapple Compote
- Crème Brulee/ Crème Caramel
- Mango Pudding
- Tiramisu
- Bánh trifle rượu Sherry
- Bánh Giáng sinh
- Bánh khúc cây truyền thống
- Bánh su vị hạt dẻ
- Bánh kem nhung đỏ
- Thạch kem chủ đề Giáng sinh
- Bánh cuộn trà xanh
- Bánh trứng đường Giáng sinh
- Kẹo sô cô la giòn/ Nougat/ Sô cô la viên
- Bánh quy Giáng sinh
- Bánh bông lan chén chủ đề Giáng sinh
- Thạch kem sữa vị dừa
- Bánh kem vị vani với dừa ngâm
- Bánh trứng khè
- Thạch xoài



BREAD | QUẦY BÁNH MÌ

- Dark Rye Nut Bread
- Olive Tomato Focaccia
- Mini French Baguettes
- Ciabatta
- Christmas Pandan Brioche Roll
- Panettone
- Christmas Fruit Cake
- Bánh mì lúa mạch đen
- Bánh mì Focaccia cà chua và ô liu
- Bánh mì
- Bánh mì Ciabatta
- Bánh mì cuộn lá dừa
- Panettone
- Bánh cây Giáng sinh



LIVE STATION | TRÁNG MIỆNG TẠI QUẦY

- Black Forest Parfait
- Bánh kem khu rừng đen

HOT MÓN TRÁNG MIỆNG NÓNG

- Christmas Pudding with Vanilla Sauce
- Thạch chủ đề Giáng sinh với sốt vani

ICE CREAM BAR OF THE DAY CHEF'S CHOICE OF | QUẦY KEM (4 VỊ KEM MỖI NGÀY)

- Matcha Ice Cream
- Raspberry Ice Cream
- Vanilla Ice Cream
- Chocolate Ice Cream
- Lemon Ice Cream
- Berry Ice Cream
- Coconut Ice Cream
- Mango Ice Cream
- Kalamansi Ice Cream

- Kem trà xanh
- Kem phúc bồn tử
- Kem va-ni
- Kem sô cô la
- Kem chanh
- Kem dâu
- Kem dừa
- Kem xoài
- Kem tắc

CONDIMENTS | MÓN ĂN KÈM

- Marshmallows
- Chocolate Sauce
- Caramel Sauce
- Berry Compote
- Chopped Nuts
- Brownie Pieces
- Sprinkles

- Kẹo dẻo
- Xốt sô cô la
- Xốt caramel
- Mứt quả mọng
- Hạt khô cắt nhỏ
- Sô cô la vụn
- Hạt cầu vồng

