

Trên quầy buffet, có hơn 30 món ăn nhẹ: súp, salad, nộm, sushi, món cuộn, hấp, chiên... để quý khách lựa chọn, trước khi thưởng thức buffet nướng và lẩu. Món ăn nhẹ sẽ kích thích vị giác, giúp quý khách có bữa ăn ngon miệng hơn



## Sốt

Gần 50 món thịt và hải sản được tẩm ướp theo các công thức sốt đặc biệt. Có 6 loại sốt ướp: Sốt tiêu đen, sốt xá xiu, sốt kim chi, sốt Bulgogi, sốt Tho-chong và sốt Tứ xuyên.

Sốt tiêu đen thích hợp với các món thịt bò, heo, gà, hải sản. Món ăn có vị ngọt cay thơm và màu sắc đẹp mắt.

Sốt xá xiu được chiết xuất từ quế, rau củ quả tươi, có vị tươi, ngọt. Thích hợp với các món gà, heo.

Sốt kim chi với hương thơm nồng cùng vị ngọt, cay, thích hợp với thịt gà, bò và heo.


Sốt Bulgogi cay có vị ngọt, cay nhẹ, là hương vị truyền thống Hàn Quốc. Sốt ướp với thịt bò là ngon đặc biệt.

Sốt Tứ Xuyên hợp với các loại thịt gà, bò, ếch và hải sản. Món ăn khi nướng lên sẽ có vị mặn, ngọt, lại hơi cay và chua nhẹ.

## Panchan và Rau củ

Trên quầy buffet phục vụ các loại rau, củ như xà lách, đậu bắp, bí ngòi, các loại kim chi cà thảo, kim chi tam sắc... rất thích hợp để ăn kèm với món nướng.



A buffet station featuring several long white trays filled with different types of meat. The trays are arranged in a row, and the meats are displayed on a bed of crushed ice. The meats include raw beef, cooked chicken, and other meats. The background is slightly blurred, showing more trays and a bright, possibly outdoor or well-lit indoor setting.

Trên quầy buffet có hàng trăm món thịt bò, gà, heo; rất nhiều món hải sản và rau củ nướng, lẩu... để quý khách chọn lựa

# SALAD

THAY ĐỔI THEO NGÀY  
CHANGES DAILY

- 1 **Salad trái cây trộn**  
*Fruit salad*
- 2 **Salad Nga**  
*Russian salad*
- 3 **Salad thập cẩm**  
*Mixed salad*
- 4 **Salad bắp cải Mayonnaise**  
*Shredded cabbage with mayonaise sauce*
- 5 **Rau củ luộc**  
*Boiled vegetables*
- 6 **Cà chua bi**  
*Cherry tomato*
- 7 **Salad Namul rau muống**  
*Water spinach namul*
- 8 **Salad cà chua dưa leo**  
*Cucumber tomato salad*
- 9 **Salad miến thái**  
*Rice noodles salad Thailand style*
- 10 **Salad tổng hợp tôm**  
*Shrimp assorted salad*



# GỎI & MÓN TRUYỀN THỐNG

THAY ĐỔI THEO NGÀY - CHANGES DAILY

- 1 **Bánh xèo Việt Nam**  
*Vietnamese pancake*
- 2 **Bánh khot**  
*Vietnamese "Khot" cake*
- 3 **Bánh hời nem chua**  
*Steamed rice vermicelli wrapped  
with fermented pork rolls*
- 4 **Bánh đúc**  
*"Duc" cake*
- 5 **Bì cuốn**  
*Steamed rice roll with skin pork*
- 6 **Gỏi cuốn tôm thịt**  
*Steamed rice rolled with shrimp & pork*
- 7 **Gỏi cuốn tai heo**  
*Fresh spring rolls with ear's pork*
- 8 **Gỏi bồn bồn tôm thịt**  
*Boiled pork in "Bon Bon" salad*
- 9 **Gỏi bò Thái Lan**  
*Beef salad Thailand style*
- 10 **Gỏi tôm khô xoài**  
*Mango & dried shrimp salad*



- 11 **Gỏi rau tiền vua**  
*"Tien vua" salad*
- 12 **Gỏi củ sen tai heo**  
*Lotus root with ear's pork salad*
- 13 **Gỏi ngó sen**  
*Lotus stem salad*
- 14 **Gỏi bắp chuối gà**  
*Banana flower with chicken salad*
- 15 **Gỏi kim chi xoài**  
*Kimchi mango salad*
- 16 **Gỏi xoài hải sản**  
*Mango & seafood salad*

# MÓN NÓNG

THAY ĐỔI THEO NGÀY - CHANGES DAILY

- 1 **Cánh gà nướng sa tế**  
*Grilled chicken wings with chilli*
- 2 **Cánh gà sốt chanh**  
*Chicken wings with lemon sauce*
- 3 **Ba chỉ heo nướng ngũ vị**  
*Grilled pork belly with spice herbs*
- 4 **Bánh Crouton chiên**  
*Deep fried Croutons*
- 5 **Bánh samosa vỏ bột mì**  
*Samosa Cake*
- 6 **Hoành thánh chiên**  
*Fried wontons*
- 7 **Chả giò da xốp nhân thịt**  
*Spring rolls with pork*
- 8 **Khoai tây bi kho**  
*Potato cook Korean style*
- 9 **Khoai tây chiên**  
*French fries*
- 10 **Cải thìa sốt dầu hào**  
*Bok Choy with oyster sauce*
- 11 **Rau củ xào bơ**  
*Stir-fried vegetables with butter*
- 12 **Bún xào Singapore**  
*Stir-fried rice noodles Singapore style*
- 13 **Miến trộn Hàn Quốc**  
*Stir-fried rice noodles with vegetables*
- 14 **Bánh Pizza**  
*Pizza*
- 15 **Súp bò Tây Hồ (trứng bách thảo)**  
*Century eggs soup*



- 16 **Súp hải sản thập cẩm**  
*Seafood mixed soup*
- 17 **Súp nấm**  
*Mushroom soup*
- 18 **Súp bắp thanh cua**  
*Crab & corn Soup*
- 19 **Cơm chiên hải sản**  
*Seafood fried rice*
- 20 **Cơm chiên cá mẫn**  
*Fried rice with anchovies broccoli*
- 21 **Lưỡi heo nấu đậu**  
*Pork tongue with Ragout style*
- 22 **Bò hầm tiêu xanh**  
*Stewed beef with green pepper*
- 23 **Sườn heo nấu lagu**  
*Ragout soup with pork ribs*
- 24 **Nghêu xào kiểu Thái**  
*Thai steamed sea clams*



# SUSHI & SASHIMI

THAY ĐỔI THEO NGÀY - CHANGES DAILY

- 1 **Futo**  
*Futo*
- 2 **Roll phô mai**  
*Cheese sushi*
- 3 **Roll anh đào**  
*Cherry sushi*
- 4 **Roll mè trắng**  
*White sesame sushi*
- 5 **Roll mè đen**  
*Black sesame sushi*
- 6 **Roll trứng tôm**  
*Shrimp egg sushi*
- 7 **Roll thanh cua**  
*Crab stick sushi*
- 8 **Sushi chiên**  
*Fried sushi*

## KIMCHI

THAY ĐỔI THEO NGÀY  
CHANGES DAILY

- 1 **Kim chi cải thảo**  
*Kimchi cabbage*
- 2 **Kim chi tam sắc**  
*Three colors Kimchi*



# HẢI SẢN TƯƠI

THAY ĐỔI THEO NGÀY - CHANGES DAILY

- 1 **Sò Nhật**  
*Japanese cockle*
- 2 **Sò tộ**  
*"To" cockle*
- 3 **Sò điệp**  
*Scallop*
- 4 **Sò lụa**  
*Oyster silk*
- 5 **Sò huyết**  
*Blood cockle*
- 6 **Nghêu**  
*Sea clams*
- 7 **Bạch tuộc tươi**  
*Fresh octopus*
- 8 **Cá diêu hồng file tươi**  
*Fresh red tilapia*
- 9 **Mực nang tươi**  
*Fresh squid*
- 10 **Tôm Sú**  
*Shrimp*
- 11 **Mực Ống**  
*Fresh squid*



# HẢI SẢN TẨM ƯỚP

THAY ĐỔI THEO NGÀY - CHANGES DAILY

- 1 **Cá lóc sốt không cay**  
*Marinated river fish with non spicy sauce*
- 2 **Ếch sốt Chili**  
*Marinated Frog with chili sauce*
- 3 **Mực nang sốt muối ớt**  
*Marinated squid with chili salted sauce*
- 4 **Mực nang sốt cay**  
*Marinated squid with spicy sauce*
- 5 **Bạch tuộc sốt cay**  
*Marinated octopus with spicy sauce*



# GÀ

THAY ĐỔI THEO NGÀY  
CHANGES DAILY

- 1 Gà kim chi**  
*Marinated chicken with Kimchi sauce*
- 2 Gà Tứ Xuyên**  
*Marinated chicken with Sichuan style sauce*
- 3 Gà sốt xá xíu**  
*Marinated chicken with Chaxiao sauce*
- 4 Gà Bulgogi cay**  
*Marinated chicken with Bulgogi sauce*
- 5 Gà tiêu đen**  
*Marinated chicken with pepper sauce*
- 6 Gà thái lát lẫu**  
*Chicken - thinner cut*

# HEO

THAY ĐỔI THEO NGÀY  
CHANGES DAILY

- 17 Ba chỉ heo thái lát nướng**  
*Chicken - thinner cut*
- 18 Ba chỉ heo sốt kim chi**  
*Marinated pork with Kimchi*
- 19 Ba chỉ heo sốt tiêu đen**  
*Marinated pork with black pepper*
- 20 Ba chỉ heo sốt cay**  
*Marinated pork spicy sauce*
- 21 Vai heo Tứ Xuyên**  
*Marinated pork with Sichuan sauce*
- 22 Nầm heo sốt chao**  
*Pork breast*
- 23 Sườn non thượng hạng**  
*Ribs pork*
- 24 Ba chỉ heo thái lát lẫu**  
*Pork - thinner cut*
- 25 Ba chỉ heo Bulgogi**  
*Marinated pork with Bulgogi sauce*
- 26 Vai heo Bulgogi**  
*Marinated pork with Bulgogi sauce*



# BÒ MỸ

THAY ĐỔI THEO NGÀY  
CHANGES DAILY

- 7 Ba chỉ bò cuộn nấm kim châm**  
*Needle mushrooms wrapped in beef belly*
- 8 Gầu bò Mỹ sốt Teriyaki**  
*Marinated brisket with Teriyaki sauce*
- 9 Ba chỉ bò Mỹ sốt xá xíu**  
*Marinated beef belly with Chaxiao sauce*
- 10 Ba chỉ bò Mỹ sốt tiêu đen**  
*Marinated beef belly with pepper sauce*
- 11 Ba chỉ bò kim chi**  
*Marinated beef belly with kimchi sauce*
- 12 Bắp bò sốt muối**  
*Hanging tender with salted sauce*
- 13 Ba chỉ bò cắt lát**  
*Beef belly - thinner cut*
- 14 Ba chỉ bò sốt Tứ Xuyên**  
*Marinated beef belly with Sichuan sauce*
- 15 Ba chỉ bò sốt Bulgogi**  
*Marinated beef belly with Bulgogi sauce*
- 16 Ba chỉ bò sốt ớt chuông đỏ**  
*Marinated beef belly with chili sauce*
- 17 Bắp Bò Úc**  
*Hanging tender*

# MÓN KÈM NƯỚNG

THAY ĐỔI THEO NGÀY - CHANGES DAILY

- 1 Bắp Mỹ**  
*Corn*
- 2 Đậu Bắp**  
*Okra*
- 3 Cà Tím**  
*Eggplant*
- 4 Mướp**  
*Lufa*