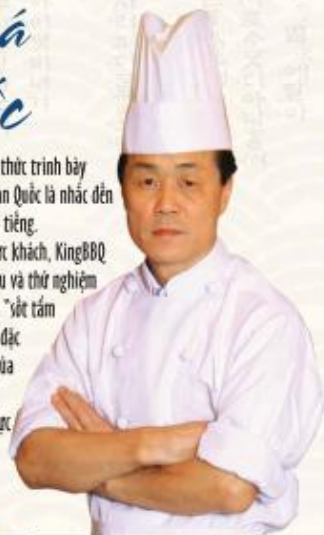


Trải nghiệm khám phá ẩm thực Hàn Quốc

Ẩm thực Hàn Quốc từ lâu không chỉ nổi tiếng nhờ hương vị cay nồng, đậm đà, hình thức trình bày công phu, mang tính thẩm mỹ, mà còn đem lại giá trị dinh dưỡng cao. Nhắc đến Hàn Quốc là nhắc đến xé sớ của kim chi, của thịt bò nướng, cơm cuộn Gimbab hay món bò xào Bulgoggi nổi tiếng. Với mong muốn đem những món ngon trong ẩm thực Hàn Quốc đến gần hơn với thực khách, KingBBQ Buffet đã cho ra đời thực đơn phong phú và dinh dưỡng sau thời gian dài nghiên cứu và thử nghiệm cùng bếp trưởng Hàn Quốc hơn 40 năm kinh nghiệm - Park Sung Min. Với tâm niệm "sốt tằm ướp làm nên linh hồn của món ăn", King BBQ Buffet đã chế biến ra hơn 10 loại sốt đặc biệt, mang đậm hương vị và phong cách Hàn Quốc, đánh thức tất cả các giác quan của thực khách, đem đến những phút giây thưởng thức món ăn ngon miệng nhất. Bên với KingBBQ Buffet, bạn sẽ được trải nghiệm đầy đủ và trọn vẹn thế giới ẩm thực tinh tế, đầy màu sắc của đất nước Hàn Quốc.



MENU
329.000
VND

MENU
279.000
VND

MENU
199.000
VND

BUFFET NƯỚNG HÀN QUỐC

ĂN KHÔNG GIỚI HẠN

HÃY THƯỜNG THỨC CÁC MÓN ĂN TƯƠI NGON, ĐẬM CHẤT HÀN QUỐC VÀ KHÁM PHÁ ẨM THỰC ĐỘC ĐÁO CỦA XỨ SỞ KIM CHI VỚI MENU LUÔN ĐƯỢC ĐỔI MỚI, SÁNG TẠO CỦA KING BBQ BUFFET.



THỰC ĐƠN BUFFET

Panchan Salad Món nướng Món nóng Tráng miệng

Với mỗi suất buffet, Quý khách không chỉ được tự do chọn lựa các món ăn đa dạng trên quầy tự chọn từ panchan, kimbap, sushi đến các món chiên, món tráng miệng... mà còn được gọi thỏa thích các món nướng đặc trưng của Hàn Quốc trong thực đơn để được phục vụ ngay tại bàn. Hơn 100 món ăn trong menu được làm từ những nguyên liệu tươi ngon và an toàn với công thức chế biến độc quyền sẽ giúp bạn thực sự trải nghiệm tinh hoa của ẩm thực Hàn Quốc.

GIẢM GIÁ 70% CHO TRẺ EM DƯỚI 1M3.

* Hình ảnh có thể khác so với thực tế.

SALAD PANCHAN 샐러드 반찬



Phong phú đủ loại **Panchan Miễn Phí** thay đổi theo ngày



Thưởng thức thịt nướng “đúng điệu” Hàn Quốc

+ Bước 1

Nướng thịt chín vừa tới trên mặt bếp.

+ Bước 2

Nhúng thịt vào nước sốt.

+ Bước 3

Dùng 1 miếng Salad để ăn kèm với thịt nướng, thêm là kenhip – đặc biệt chỉ có tại King BBQ Buffet. Cho thêm tỏi, ớt... nếu bạn thích. Cuộn tròn và thưởng thức.

+++ Mách bạn !!!

Ngon hơn khi nhâm nhi cùng 1 ly rượu Soju.



Hình ảnh bữa menu cá thể khác so với thực tế.
Giá buffet chưa bao gồm 10% VAT và chi phí khác.

MÓN NÓNG

Hot Dishes

뜨거운 음식

C1. Canh kim chi
Kimchi Jjigae
김치찌개



C2. Canh tương hải sản
Korean Seafood Soup
멸치장 찜찌개



C3. Canh sườn bò Hàn Quốc
Bone-in Short Ribs Korean Soup
한국 갈비탕



C4. Miến trộn Hàn Quốc
Korean Glass Noodles
잡채

Mình Anh trên menu có thể khác so với thực tế.
Giá buffet chưa bao gồm 10% VAT và đồ uống.

C5. Bánh hành hải sản
Korean Seafood Pancake
해물 파전



"Com trộn Hàn Quốc (hay còn gọi là Bibimbap) là một trong những món ăn phổ biến nhất của xứ Kim Chi, được độc giả của tạp chí CNN Du Lịch bình chọn là một trong 50 món ăn ngon nhất thế giới vào năm 2011. Chính những thành phần đa dạng của món ăn gồm cơm trắng, namul (các loại rau củ đã qua chế biến), gochujang (tương tiêu ớt), trứng và thịt bò đã tạo nên màu sắc và hương vị độc đáo, mang lại sức hút khó cưỡng."

C6. Com trộn Hàn Quốc
Bibimbap
한국 비빔밥

C7. Bò xào Bulgogi nới đất
Bulgogi
불고기 육회



MÓN NƯỚNG

BBQ
바베큐

MENU
329.000 VND

Bí quyết để có bữa thịt nướng "đúng điệu" Hàn Quốc

+ Bước 1

Không lật thịt khi
vừa đặt vào vỉ.

+ Bước 2

Một miếng thịt chỉ nên
lật tối đa 3 lần.

+ Bước 3

Đừng quên phủ đều phần
sốt ướp lên thịt khi nướng.

+ Bước 4

Không dùng kẹp ép thịt xuống
vỉ khi nướng, vì sẽ khiến thịt lâu chín
và làm thịt chảy hết nước dẫn
đến bị khô, dai.



K1. Sườn heo bản lớn

Wang Galbi
돼지 왕갈비



K2. Nạc dăm sốt tỏi

Pork Collar With Garlic Sauce
돼지 목살 (마늘소스)



K3. Ba chi bò Mỹ sốt King BBQ

Short Plate With King Sauce
우삼겹 양념구이 (소갈비소스)

K4. Ba chi bò Mỹ ướp muối

Short Plate With Salted Sauce
우삼겹 소금 증발력 (소금소스)

K5. Ba chi bò Mỹ sốt Tenjo

Short Plate With Tenjo Sauce
우삼겹 양념구이 (텐조소스)

K6. Ba chi bò Mỹ tươi

Short Plate
생우삼겹 구이

Hình ảnh trên menu có thể khác xa với thực tế.
Giá buffet chưa bao gồm 10% VAT và đồ uống.

K7. Mực sốt muối ớt
Squid With Salt And Chilli Sauce
오징어양념 구이 고추,소금소스

K8. Mực sốt cay
Squid With Spicy Sauce
오징어 매운 고추장 양념



K9. Bạch tuộc tươi
Grilled Octopus
낙지 구이

K10. Bạch tuộc sốt cay
Octopus With Spicy Sauce
낙지 매운 고추장 양념

K11. Cá Basa nướng giấy bạc
Basa Fish In Foil Packets
basa 생선 호일 구이

K12. Đùi gà sốt King BBQ
Chicken With King Sauce
닭 다리살 소갈비 소스



K13. Ba chỉ heo tươi
Pork Belly
생선김살 구이

K14. Ba chỉ heo ướp muối
Pork Belly With Salted Sauce
삼겹살 소금 주물럭 (소금소스)

K15. Ba chỉ heo sốt cay
Pork Belly With Spicy Sauce
삼겹살 매운 고추장 양념

K16. Ba chỉ heo sốt ớt chuông đỏ
Pork Belly With Red Bell Pepper Sauce
삼겹살 양념구이 (홍피망소스)





K17. Cổ bò Mỹ sốt Tenjo
Chuck Eye Roll With Tenjo Sauce
소 목살 양념구이 (텐조소스)

K18. Cổ bò Mỹ sốt King BBQ
Chuck Eye Roll With King Sauce
소목살 소갈비 소스



K19. Bắp bò sốt muối
Hanging Tender With Salted Sauce
소 사태살 양념 구이 소금소스

K20. Bắp bò sốt ớt chuông đỏ
Hanging Tender With Red Bell Pepper Sauce
쇠고기 사태 양념구이 (홍피망소스)

K21. Nấm heo nướng chao đỏ
Pork Breast With Tofu Sauce
돼지가슴 양념 구이



K22. Gầu bò Mỹ tươi
Beef Brisket
소차돌생구이

K23. Gầu bò Mỹ sốt ớt chuông đỏ
Beef Brisket With Red Bell Pepper Sauce
미국소차돌양념구이 (홍피망소스)

Hình ảnh trên menu có thể khác so với thực tế.
Giá buffet chưa bao gồm 10% VAT và phí uống.



K24. Lưỡi bò Mỹ ướp muối
Beef Tongue With Salted Sauce
우설 소금 양념 구이



K25. Dẻ sườn bò Mỹ tươi
Rib Finger
생갈비살 구이

K26. Dẻ sườn bò Mỹ sốt ớt chuông đỏ
Rib Finger With Red Bell Pepper Sauce
미국소갈비살양념구이 (홍피망소스)



K27. Tôm nướng
Grilled Shrimp
새우구이



K28. Cá Saba sốt muối ớt
Saba fish with chili and salt sauce
에바알본 물고기 소금매운소스 구이