

MENU BUFFET LẤU
319.000 VND



Bò Mỹ nhồi ống tre
Beef paste



Mực nang
Small squid



Tôm thẻ
Shrimp



Nghêu
Clam



Cá diêu hồng phi lê
Red Tilapia Fillet



Bạch tuộc
Octopus



Gà phi lê
Chicken fillet



Chả cá Nhật nhân trứng cá hồi
Salmon dumpling



Tôm hùm viên
Lobster ball



Cá viên hải sản tôm phô mai
Fish ball with seafood and cheese



Vây cá hồi
Salmon fin

Nạc vai bò Úc
Beef shoulder

Nạm cổ bò Mỹ thượng hạng
Premium beef brisket

Lõi cổ bò Mỹ
Bone Pot Roast Beef

Ba chỉ bò Mỹ
US beef plate

Ba chỉ heo nhập khẩu
Pork belly

Sườn bò Mỹ không xương
Beef rib without bone
* Tặng 01 phần/02 khách hàng

Món mời

THƯỢNG HẠNG



Chúng tôi chọn lọc và đặt hàng riêng những loại rau đặc sản từ nông trại tại Đà Lạt để phù hợp nhất với các món lẩu

We have carefully selected the special vegetables from Da Lat farms to make it suitable for the Hotpots



Cải bó xôi chứa 49% protein (gấp đôi hàm lượng protein trong thịt bò).

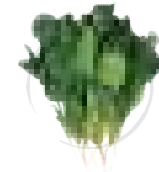
Spinach contains 49% protein (double the amount of protein in beef)



Bông kim châm Daylily

Nấm được nuôi hoàn toàn tự nhiên, hương vị thơm và đậm đà

Mushroom is raised naturally, good taste and flavour



Cải bó xôi Spinach



Cải thảo Đà Lạt Chinese cabbages



Nấm hải sản Seafood mushroom



Rong biển Nhật Seaweed



Mông toi Ceylon spinach



Nấm kim châm Enoki mushroom



Mì trứng vàng Noodle



Rau muống Convolvulus



Nấm thủy tiên trắng White narcissus mushrooms



Miến Noodle



Rau tần ô Chrysanthemum



Nấm thủy tiên nâu Brown narcissus mushrooms



Đậu hũ non Tofu



Cải thìa Bok Choy



Khoai môn Đà Lạt Taro



Tàu hũ ki Bean curd sheet



Nấm bào ngư Oyster mushroom



Bắp Mỹ Corn



Trứng gà Egg

** Rau được phục vụ tại quầy tự chọn và thay đổi thường xuyên theo ngày.
Vegetables are reserved at buffet line and always be changed everyday*



*Hình ảnh trên menu có thể khác so với thực tế / Giá trên chưa bao gồm 10% thuế VAT và nước uống
Price's not include 10% VAT/ The images may look different from the actual dishes*