

# MENU BUFFET ỐC

## ỐC BƯƠU - PILA POLITA

Hấp Sả - *Steamed Lemongrass*  
Nướng Tiêu - *Grilled Pepper Sauce*

## ỐC MÓNG TAY - RAZOR SHELL CLAM

Nướng Mỡ Hành - *Grilled Onion Oil*  
Xào Rau Muống - *Stir Fried Morning Glory*  
Xào Mì Gói - *Stir Fried Noodle*  
Xào Me - *Stir Fried Tamarind*

## ỐC CÀ NA - CANARIUM SNAIL

Xào Me - *Stir Fried Tamarind*  
Xào Tỏi - *Stir Fried Garlic Sauce*  
Xào Bơ - *Stir Fried Butter Sauce*  
Rang Muối - *Stir Fried Shrim Salted*

## NGHÈU - CLAM

Hấp Sả - *Steamed Lemongrass*  
Hấp Thái - *Thai Style*

## SÒ LỤA - UNDULATED SURF CLAM

Nướng Mỡ Hành - *Grilled Onion Oil*  
Xào Sả Ớt - *Stir Fried Lemongrass & Chilli*

## HÀU - OYSTER

Nướng Mỡ Hành - *Grilled Onion Oil*  
Nướng Phô Mai - *Baked Cheese*  
Ăn Sống Với Mù Tạc - *Mustard Sauce*

## SÒ ĐIỆP - SCALLOP

Nướng Mỡ Hành - *Grilled With Onion Oil*  
Nướng Phô Mai - *Baked Cheese*

## SÒ HUYẾT - BLOOD COCKLE

Rang Me - *Stir Fried Tamarind Sauce*  
Tứ Xuyên - *Stir Fried Sezchuan Style*  
Xào Tỏi - *Stir Fried Garlic Sauce*

## VỆM - GREEN MUSSEL

Xào Sả Ớt - *Stir Fried Lemongrass & Chilli*  
Nướng Mỡ Hành - *Grilled Onion Oil*  
Tứ Xuyên - *Stir Fried Sezchuan Style*  
Xào Tỏi - *Stir Fried Garlic Sauce*  
Xào Bơ - *Stir Fried Butter Sauce*  
Sốt Kem Rượu Vang - *Stir Fried Wine Sauce*

## ỐC MỠ - COMMON PERIWINKLE

Xào Me - *Stir Fried Tamarind Sauce*  
Xào Tỏi - *Stir Fried Garlic Sauce*  
Xào Bơ cay - *Stir Fried Butter Sauce*





### **ỐC GẠO - SMALL EDIBLE SNAIL**

Hấp Sả - *Steamed Lemongrass*

### **ỐC NHẢY - STROMBUS CANARIUM**

Xào Bơ Cay - *Stir Fried Butter Sauce*

Xào Tỏi - *Stir Fried Garlic Sauce*

### **SÒ ĐẸO - SCALLOP**

Nướng Mỡ Hành - *Grilled Onion Oil*

### **SÒ MAI - SCALLOP**

Nướng Mỡ Hành - *Grilled Onion Oil*

Nướng Phô Mai - *Baked Cheese*

### **HẾN XÚC BÁNH ĐA - SHELLFISH WITH DRY PANCAKE**

### **GỎI - SALAD**

Gỏi Nghêu Hoa Chuối - *Banana Blossom Salad*

Gỏi Rau Muống Ốc Giác Chiên Giòn - *Deep Fried Morning Glory With Melo Snail*

Salad Cải Mầm - *Kaiware Salad*

Salad Sò Lông - *Hakf Crenateark Salad*

Salad Ốc Bươu - *Pila Polita Salad*

Khoai Lang Chiên - *Deep Fried Sweet Potato*

Rau Củ Chiên Giòn - *Deep Fried Mixed Vegetables*

### **SÚP - SOUP**

Súp Sò Đẹp - *Scallop Porriged*

Cháo Nghêu - *Clam Porriged*

### **TRÁNG MIỆNG - DESSERT**

Trái Cây - *Seasonal Fruits*

Rau Câu - *Agar Agar*

### **MÓN ĐẶC BIỆT - SPECIAL FOOD**

Hàu Nê - *Stir Fried Oyster*

Cuốn Ốc - *Oc Fresh Spring Rolls*

### **GÓI BUFFET**

**GÓI 1: 259,000 đồng++** (không bao gồm nước uống)

*Standard upgrade VND 259,000++ (not including drinks)*

**GÓI 2: 299,000 đồng++** (bia, nước ngọt, nước suối)

*Economic upgrade VND 299,000++ (beer, soft drinks, water)*

Thức uống kèm theo: trà gừng, trà chanh xả

*Including drinks : ginger tea, lemon tea*

Thực đơn sẽ thay đổi theo mùa

*Menu can be changed by seasons*

**Giờ phục vụ: từ 17h30 - 22h00**

**Open: 5:30pm - 10:00pm**

**Địa Chỉ: 41 - 47 Đông Du, phường Bến Nghé, quận 1**

**Address: 41 - 47 Dong Du street, district 1**

**Tel: (+84) 028 38 299 734**

**Hotline: (+84) 938 988 774**

**Email: [events@saigonhotel.com.vn](mailto:events@saigonhotel.com.vn)**

**Website: [www.saigonhotel.com.vn](http://www.saigonhotel.com.vn)**

**Facebook: [www.facebook.com/saigonhotelhcmc/](http://www.facebook.com/saigonhotelhcmc/)**

