

239
000 VND

MENU BUFFET



01 Nạc vai bò Úc

Beef shank



02 Dẻo cá ngừ

Tuna loin



03 Cá diêu hồng phi lê

Fish fillet



04 Mực nang

Squid



05 Bạch tuộc

Octopus



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

**06 Bò nhồi ống tre**

Minced beef stuffed inside bamboo

07 Bò Viên

Beef meatballs

08 Ba chỉ bò Mỹ

Short plate

**09 Ba chỉ heo nhập khẩu**

Pork belly

**10 Đậu hũ**

Tofu

**11 Gà phi lê**

Chicken fillet

**12 Bao tử cá**

Fish maws

**13 Nghêu**

Clams



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

279
000 VND
MENU BUFFET

 01 Nạc vai bò Úc
Beef shank

 02 Bò núi lửa
Volcano beef

 03 Mai ghẹ Hoàng Bào
Stuffed crab shells

 04 Dέo cá ngừ
Tuna loin

 05 Cá diêu hồng phi lê
Fish fillet

 06 Chá cá Nhật nhân trứng cá hồi
Stuffed fishcakes with salmon roe

 07 Nghêu
Clams

 08 Mực nang
Squid



Giá buffet chưa bao gồm 10% VAT và đồ uống / Hình ảnh có thể khác so với thực tế
Price's not include 10% VAT / The Images may look different from the actual dishes



- 09 **Há cảo rau**
Pork dumpling
- 10 **Há cảo tôm thịt**
Shrimp dumpling
- 11 **Paste mục**
Squid paste
- 12 **Bò nhồi ống tre**
Minced beef stuffed inside bamboo
- 13 **Bò Viên**
Beef meatballs
- 14 **Ba chỉ bò Mỹ**
Short plate
- 15 **Bạch tuộc**
Octopus
- 16 **Ba chỉ heo nhập khẩu**
Pork belly
- 17 **Đậu hũ**
Tofu
- 18 **Gà phi lê**
Chicken fillet
- 19 **Bao tử cá**
Fish maws
- 20 **Đậu hũ hải sản phô mai**
Cheese stufffed seafood tofu
- 21 **Tôm sú**
Shrimp
- 22 **Nấm đông trùng**
Mushroom

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

**3
2
9**
000 VND

MENU BUFFET



05 Mai ghẹ Hoàng Bào
Stuffed crab shells



06 Đậu hũ hải sản phô mai
Cheese stuffed seafood tofu



07 Paste mực
Squid paste



08 Ba chỉ heo nhập khẩu
Pork belly



09 Há cảo rau
Pork dumpling



10 Há cảo tôm thịt
Shrimp dumpling



11 Tôm sú
Shrimp

12 Cá viên nhân tôm phô mai
Fishcakes stuffed with shrimp and cheese

13 Tôm viên Hoàng Đế
Royal shrimp balls

14 Paste tôm
Shrimp paste



01 Bò nhồi ống tre

Minced beef stuffed inside bamboo

02 Nạm cổ bò Mỹ

Top blade

03 Đậu hũ

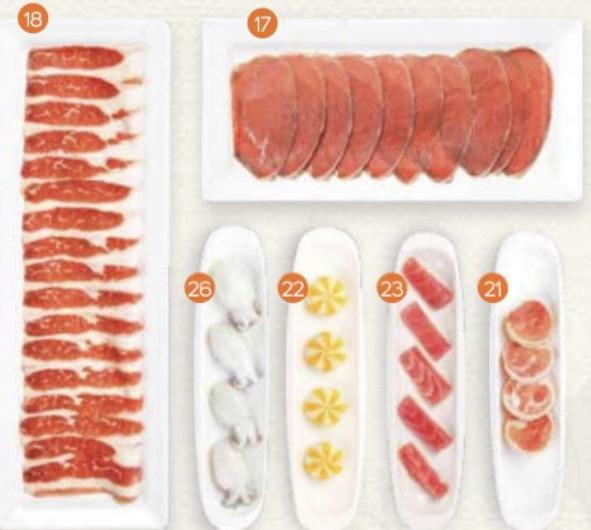
Tofu

04 Nghêu

Clams



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



15 Bò núi lửa

Volcano beef

16 Bò Viên

Beef meatballs

17 Nạc vai bò Úc

Beef shank

18 Ba chỉ bò Mỹ

Short plate

19 Sườn bò Mỹ không xương

Short rib boneless

20 Lõi cổ bò Mỹ Thượng Hạng

Ribeye



21 Gà phi lê

Chicken fillet



22 Chả cá Nhật nhân trứng cá hồi

Stuffed fishcakes with salmon roe

23 Dέo cá ngừ

Tuna loin

24 Bao tử cá

Fish maws

25 Cá diêu hồng phi lê

Fish fillet



26 Mực nang

Squid

27 Bạch tuộc

Octopus



*Tặng 01 phần
cho nhóm 2 khách

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

LỰA CHỌN 2 vị nước lẩu

Choose 2 kinds of hotpot

Là sản phẩm tinh túy hòa quyện giữa các loại gia vị với nước cốt xương, hầm đủ 48 giờ đồng hồ

01

Nước Lẩu Tứ Xuyên Sichuan



Lẩu Tứ Xuyên được “vun đắp, ủ áp” từ nhiều thành phần: xương hầm, ót tứ xuyên kết hợp cùng tiêu cho ra nước dùng có vị cay của ót, vị chua từ giấm, vị ngọt tự nhiên từ nguyên liệu. Kết hợp hoàn hảo thêm chút vỏ quế, hạt thì là, thảo quả, lá thơm, sả, đinh hương.. để tạo ra vị cay thơm đúng nghĩa.

* Để giảm cay quý khách vui lòng liên hệ nhân viên phục vụ.



02

Nước Lẩu Tom Yum Tomyum



Linh hồn của lẩu Tomyum chính là lá chanh Thái (lá kaffir), nước cốt chanh Thái, sả với riềng non và nước ớt tươi. Sự cân bằng hoà hợp với vị chua cay của các loại gia vị là nước cốt dừa, nước cốt xương hầm. Khi ăn lẩu, bạn sẽ cảm nhận được vị chua, cay, mặn, ngọt hòa quyện, bắt mắt với màu sắc đỏ của ớt, vừa ăn vừa xuýt xoa không ngừng.



03

Nước Lẩu Bulgogi Bulgogi



Nước lẩu Bulgogi nổi bật bởi vị NGOT. Đây là sự hòa quyện từ sốt Bulgogi với các loại gia vị trong nước hầm xương tạo nên vị thanh ngọt nhẹ nhàng, rất dễ ăn và phù hợp cho những người không ăn cay.



2 SỐT CHẤM BÍ TRUYỀN

Hotpot dipping sauces



Sốt Shabu



Sốt Sukiyaki