

VND 898,000 PER GUEST

(Applicable 29 March – 01 Apr 2021 | 18:00 – 22:00)

APPETIZER

KHAI VỊ

Roasty Pumpkin Salad with Smoked Sea Bass
Xà Lách Bí Ngô và Cá Chẽm Xông Khói
Jelly Crab Nha Trang, Emulsion Red Chili
Thạch Cua Nha Trang Dùng Kèm Xốt Ớt
Scallop and Shrimp Dumpling, Creamy Wasabi and Beetroot Puree
Cảo Sò Điệp và Tôm Dùng Kèm Xốt Kem Wasabi và Củ Dền
Calamari Ratatouille, Egg Benedicts Style
Bánh Mì Mực và Rau Củ Hầm Kiểu Pháp

SOUP

SÚP

Traditional Lobster Bisque
Súp Tinh Chất Tôm Hùm

MAIN

MÓN CHÍNH

Spicy Calamari and Prawn Seafood Pasta
Mì Ý Xào Tôm và Mực
Butter Chicken Burger with Tartar Sauce
Bánh Mì Bơ Gà và Xốt Tartar
Stewed Beef Red Wine with Green Pepper, Mashed Potato
Confit Tomato, Grilled Bone Marrow Confit and Carrot Confit
Bò Hầm Rượu Vang Kèm Ớt Xanh và Khoai Tây Nghiền
Tỳ Xương Nấu Chậm Cùng Cà Chua, Cà Rốt
Grilled Sea Bass “Mojito Sauce”, Sauteed Daikon Oyster Sauce
and Pumpkin Puree
**Cá Chẽm Nướng Dùng Kèm Xốt Mojito, Củ Cải Xào Dầu Hào,
Bí Đò Nghiền**

SHARING

SEAFOOD PLATE

HẢI SẢN

2 Kinds of Sashimi / **2 Loại Sashimi**
Razor Clams Satay sauce / **Ốc Móng Tay Xào Sa Tế**
Cuttlefish “Squid” Crumble / **Mực Chiên Giòn**
Shrimp Sautéed Chili / **Tôm Rang Muối Ớt**
Tom Yum Clam Steamed / **Nghêu Hấp Thái**
Oyster Garlic Butter / **Hàu Nướng Bơ Tỏi**

SURF TURF (EACH DISH PER GUEST) /

HẢI SẢN VÀ THỊT ĐỎ (MỖI KHÁCH 1 PHẦN)

Local Inspired

PHONG VỊ

ĐỊA PHƯƠNG

1/2 Lobster “ Café De Paris” Butter Sauce
Tôm Hùm Nướng Kiểu Pháp (Nửa Con)
1/2 Crab Sauteed with Green Peppercorn “Phu Quoc” Sauce,
Red and Green Bell Pepper
Cua Xốt Tiêu Xanh Phú Quốc, Ớt Chuông (Nửa Con)

Price is subject to 5% service charge and the 10% VAT.

Please note that some items may change due to availability.

Please inform our ambassador if you are allergic to any ingredient.

Consuming raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood, or shellfish may increase the risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

VND 898,000 PER GUEST
(Applicable 29 March – 01 Apr 2021 | 18:00 – 22:00)

WESTERN
GRILL SIRLOIN
NƯỚNG
THƯỢNG HẠNG

Australian Beef Steak with Mushroom Sauce, Chinese
Asparagus and Mash Potatoes
Bò Úc Nướng Sốt Nấm, Rau Cải Và Khoai Tây Nghiền

SALAD BAR
QUẦY XÀ LÁCH

Salad Choices of Fresh Veggie with
Toppings and Dressings
Xà Lách Tự Chọn Kèm Nước Sốt, Món Ăn Kèm

Homemade
Smoked Fish Salmon and Sea Bass
Condiments: Lemon Wedges, Caper,
Red Onion Rings, Sour Cream
Cá Hồi và Cá Chém
Món Ăn Kèm: Chanh, Nụ Hoa Caper, Hành Tím
Sốt Kem Chua

Western
Cold Cut Salami, Black Forest Ham, White Ham
Xúc Xích, Thịt Nguội Đức, Dăm Bông

Cheese Brie, Blue Cheese, Emmental, Gouda, Edam
Phô Mai Các Loại

PASTRIES
BÁNH
CÁC LOẠI

Bread Baguette, Country Bread/ **Bánh Mì Các Loại**
Sweets Sweet Corn Pudding / **Chè Bắp**
Avocado Cheese Cake/ **Bánh Phô Mai Bơ**
Chocolate Passion Ginger Mousse/
Bánh Sô Cô La Gừng Chanh Dây
Chocolate Fontaine/ **Đài Phun Sô Cô La**
Ice Cream and Sorbet/ **Kem Các Loại**

Cake Pancake, Waffle, Crepes
Maple Syrup, Whipped Cream
Bánh Kếp Các Loại Dùng Kèm
Si Rô Lá Phong, Kem Tươi

FRUITS
TRÁI CÂY

Local Tropical Fruits
Trái Cây Các Loại

Price is subject to 5% service charge and the 10% VAT.
Please note that some items may change due to availability.
Please inform our ambassador if you are allergic to any ingredient.
Consuming raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood, or shellfish may increase the risk of
foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

VND 898,000 PER GUEST

(Applicable 10 April 2021 | 12:00 – 14:00,
05 – 08 April 2021 | 18 – 22:00)

APPETIZER
MÓN KHAI VỊ

Caesar Salad with Grilled Chicken Cajun
Xà Lách Đế Vương Trộn Thịt Gà Nướng
Salmon Gravlax Beetroot with Creamy Avocado Guacamole
Cá Hồi Ủ Nước Củ Dền Dùng Kèm Sốt Kem Trái Bơ
Tuna Tataki "Shark Cry" Guacamole and Spicy Cucumber Salad
Cá Ngừ Tái Dùng Kèm Dưa Leo Trộn Cay
Shrimps Curry Ravioli, Lobster Emulsion
Mì Ý Nhân Tôm Ướp Cà Ri Và Tinh Chất Tôm Hùm

SOUP
MÓN SÚP

Clam's Chowder
Súp Nghêu

MAIN
MÓN CHÍNH

Crab Tomato Cream Spaghetti with Ricotta
Mì Ý và Thịt Cua Xốt Cà Chua Kèm Phô Mai Ricotta
B.L.A.T Beef Burger Tonkatsu Sauce
Bánh Mì Bò B.L.A.T Dùng Kèm Sốt Tonkatsu
Lamb Osso Bucco, Cumin and Coriander Seed Polenta,
Mushroom and Morning Glory
Đùi Cừu Hàm Kiểu Ý, Thì Là Ai Cập, Hạt Rau Mùi Và Ngô Nghiền, Nấm và Rau Muống
Lemongrass Sea Bass, Sweet Onion Braised with Wood Ear
Mushroom, Green Bean Wasabi Puree, Coconut Milk
Cá Chém Nướng Sả, Hành Tây Hàm Với Mộc Nhĩ, Đậu Nghiền và Nước Cốt Dừa

SHARING
SEAFOOD PLATE
HẢI SẢN

2 Kinds of Sashimi / **02 Loại Sashimi**
Razor Clams "Xao Me" Tamarind Sauce / **Ốc Móng Tay Xào Me**
Cuttlefish "Squid" Sautéed Lemongrass and Chili / **Mực Hấp Sả Ớt**
Shrimp Sautéed Garlic / **Tôm Rang Tỏi**
Clam Steamed Lemongrass and Chili / **Nghêu Hấp Sả Ớt**
Oyster Baked Cheese / **Hàu Nướng Phô Mai**

SURF TURF (EACH DISH PER GUEST) /
HẢI SẢN VÀ THỊT ĐỎ (MỖI KHÁCH 1 PHẦN)

Local Inspired 1/2 Lobster Baked Mushroom
PHONG VỊ Tôm Hùm Nướng Sốt Nấm (1/2 Con)
ĐỊA PHƯƠNG 1/2 Crab Sauteed Chili Sauce and Deep Fried Bun
Cua Rang Muối Ớt (1/2 Con)

Price is subject to 5% service charge and the 10% VAT.
Please note that some items may change due to availability.
Please inform our ambassador if you are allergic to any ingredient.
Consuming raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood, or shellfish may increase the risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

VND 898,000 PER GUEST
(Applicable 10 April 2021 | 12:00 – 14:00,
05 – 08 April 2021 | 18 – 22:00)

WESTERN
GRILL SIRLOIN
NƯỚNG
THƯỢNG HẠNG

Australian Beef Steak with “Café De Paris” Sauce and French Fries

Bò Úc Nướng Kiểu Pháp và Khoai Tây Chiên

SALAD BAR
QUẦY XÀ LÁCH

Salad

Choices of Fresh Veggie with Toppings and Dressings

Xà Lách Tự Chọn Kèm Nước Sốt, Món Ăn Kèm

Homemade Smoked Fish

Salmon and Sea Bass

Condiments: Lemon Wedges, Caper, Red Onion Rings, Sour Cream

Cá Hồi và Cá Chém

Món Ăn Kèm: Chanh, Nụ Hoa Caper, Hành Tím Sốt Kem Chua

Western Cold Cut

Salami, Black Forest Ham, White Ham
Xúc Xích, Thịt Nguội Đức, Dăm Bông

Cheese

Brie, Blue Cheese, Emmental, Gouda, Edam
Phô Mai Các Loại

PASTRIES
BÁNH
CÁC LOẠI

Bread

Baguette, Country Bread/ **Bánh Mì Các Loại**

Sweets

Three Colored Banana Sweet Soup/ **Chè Chuối**

Mango Cheese Cake / **Bánh Phô Mai Xoài**

Green Tea Crème Brulee / **Kem Cháy Trà Xanh**

Chocolate Fountain / **Đài Phun Sô Cô La**

Ice Cream and Sorbet / **Kem Các Loại**

Cake

Pancake, Waffle, Crepes

Maple Syrup, Whipped Cream

Bánh Kếp Các Loại

Món Ăn Kèm: Si Rô Lá Phong, Kem Tươi

FRUITS
TRÁI CÂY

Local Tropical Fruits

Trái Cây Các Loại

Price is subject to 5% service charge and the 10% VAT.

Please note that some items may change due to availability.

Please inform our ambassador if you are allergic to any ingredient.

Consuming raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood, or shellfish may increase the risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

VND 898,000 PER GUEST
(Applicable 17 April 2021 | 12:00 – 14:00,
12 – 15 April 2021 | 18 – 22:00)

APPETIZER
KHAI VỊ

COBB Spicy Thai Beef Satay Salad
Xà Lách Bò Ướp Cay Kiểu Thái
Nha Trang Crab Cake with Lotus Salad
Xà Lách Cua và Ngó Sen
Prawn Tartare with Pickle, Avocado Wasabi
Xà Lách Tôm, Dưa Chua Dùng Kèm Sốt Trái Bơ và Mù Tạt
Lobster and Smoked Salmon Mousse, Cocktail Sauce
and Avocado
Pate Tôm Hùm, Cá Hồi Xông Khói Dùng Kèm Sốt Cocktail và Bơ

SOUP
SÚP

Cream of Corn Soup with Crab Meat
Súp Bắp Thịt Cua

MAIN
MÓN CHÍNH

Spaghetti Spicy Prawn with Dill Cream Sauce
Mì Ý Tôm Cay Dùng Kèm Sốt Rau Mùi
Seafood Pizza
Pizza Hải Sản
Braised Pork Rolls Korean Spicy Marinated with Vietnamese
Cauliflower Puree and Bok Choy
Heo Cuộn Kiểu Hàn Dùng Kèm Bông Cải Nghiền và Cải Thìà
Sea Bass Souffle with Lobster Bisque, Chinese Asparagus and
Red Bean Puree
**Cá Chẻm Rán Phồng Dùng Kèm Tinh Chất Tôm Hùm, Rau Cải,
Đậu Nghiền**

SHARING
SEAFOOD PLATE
CÁC LOẠI HẢI SẢN

2 Kinds Of Sashimi / **02 Loại Sashimi**
Razor Clams Stir Fried with Black Bean Sauce
Ốc Móng Tay Sốt Tàu Xì
Cutlet Fish “Squid” “Zao Dau Hao” Stir Fried with Oyster Sauce
Mực Sốt Dầu Hào
Shrimp Sautéed with Sweet and Sour Sauce
Tôm Xào Chua Ngọt
Clam Steamed White Wine Creamy Sauce “French Style”
Nghêu Hấp Sốt Rượu Vang Kiểu Pháp
Oyster Baked Champagne Sabayon
Hàu Đút Lò với Sốt Rượu và Trứng

Price is subject to 5% service charge and the 10% VAT.
Please note that some items may change due to availability.
Please inform our ambassador if you are allergic to any ingredient.
Consuming raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood, or shellfish may increase the risk of
foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

VND 898,000 PER GUEST
(Applicable 17 April 2021 | 12:00 – 14:00,
12 – 15 April 2021 | 18 – 22:00)

SURF TURF (EACH DISH PER GUEST) /

HẢI SẢN VÀ THỊT ĐỎ (MỖI KHÁCH 1 PHẦN)

Local Inspired 1/2 Lobster Baked Cheese / **Tôm Hùm Nướng Phô Mai**

1/2 Crab Sautéed Sichuan Pepper / **Cua Sốt Tứ Xuyên (1/2 Con)**

1/2 Crab Sautéed Sichuan Pepper / **Cua Sốt Tứ Xuyên (1/2 Con)**

WESTERN GRILL SIRLOIN

NƯỚNG THƯỢNG HẠNG

Australian Beef Steak with Pepper Corn Sauce

Bò Úc Nướng Sốt Tiêu Đen

SALAD BAR

QUẦY XÀ LÁCH

Salad

Choices of Fresh Veggie with
Toppings and Dressings

Xà Lách Tự Chọn Kèm Nước Sốt, Món Ăn Kèm

Homemade
Smoked Fish

Salmon and Sea Bass

Condiments: Lemon Wedges, Caper,
Red Onion Rings, Sour Cream

Cá Hồi và Cá Chém

**Món Ăn Kèm: Chanh, Nụ Hoa Caper, Hành Tím,
Sốt Kem Chua**

Western
Cold Cut

Salami, Black Forest Ham, White Ham

Xúc Xích, Thịt Nguội Đức, Dăm Bông

Cheese

Brie, Blue Cheese, Emmental, Gouda, Edam
Phô Mai Các Loại

PASTRIES

BÁNH CÁC LOẠI

Bread
Sweets

Baguette, Country Bread / **Bánh mì các loại**

Mango Cake / **Bánh Xoài**

Pumpkin Cheese Cake / **Bánh Phô Mai Bí Đỏ**

Coconut Custard Pudding / **Bánh Pudding Dừa**

Chocolate Fountain / **Đài Phun Sô Cô La**

Ice Cream and Sorbet / **Kem Các Loại**

Cake

Pancake, Waffle, Crepes with
Maple Syrup, Whipped Cream

Bánh Kếp Các Loại

Món Ăn Kèm: Si Rô Lá Phong, Kem Tươi

FRUITS

TRÁI CÂY

Local Tropical Fruits

Trái Cây Các Loại

Price is subject to 5% service charge and the 10% VAT.

Please note that some items may change due to availability.

Please inform our ambassador if you are allergic to any ingredient.

Consuming raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood, or shellfish may increase the risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

VND 898,000 PER GUEST
(Applicable 24 April 2021 | 12:00 – 14:00,
19 – 22 April 2021 | 18 – 22:00)

APPETIZER

KHAI VỊ

Green Mango and Avocado Salad with Prawn Sweet and Sour

Gỏi Tôm Xoài Chua Ngọt

Grill and Candy Tomatoes with Mozzarella Tatin Pie, Honey and Rosemary Emulsion

Xà Lách Cà Chua và Phô Mai Mozzarella, Mật Ong và Hương Thảo

Smoke Salmon Carpaccio, Red Ginger Puree, Avocado Wasabi

Cá Hồi Tái Dùng Kèm gừng và Sốt Bơ Wasabi

Spicy Tuna Tartar with Sweet Potatoes Candy

Xà Lách Cá Ngừ Đại Dương và Khoai Ngọt

SOUP

SÚP

Black Chicken Soup Chinese Style

Súp Gà Tiềm

MAIN

MÓN CHÍNH

Spaghetti Meatball Bolognese

Mì Ý Thịt Bò Bằm

Char Siu Burger

Bánh Mì Xá Xíu

Beef Rib Finger Boneless Slow Cooked with Tamarind and Sweet Potato Mashed

Dê Sườn Bò Rút Xương Hầm Me và Khoai Lang Nghiền

Soy Glazed Sea Bass with Garlic Potato Puree, Mushroom and Broccoli

Cá Chém Nướng Nước Tương Dùng Kèm Khoai Tây Nghiền Tỏi, Nấm và Súp Lơ

SHARING

SEAFOOD PLATE

CÁC LOẠI

HẢI SẢN

2 Kinds of Sashimi / **02 Loại Sashimi**

Razor Clams Satay Sauce / **Ốc Móng Tay Xào Sa Tế**

Cuttlefish "Squid" Sautéed Lemongrass and Chili / **Mực Xào Sả Ớt**

Shrimp Sautéed Garlic / **Tôm Rang Tỏi**

Snail Steamed Red Curry Coconut / **Ốc Hấp Cà Ri Và Nước Dừa**

Oyster Baked Cheese / **Hàu Nướng Phô Mai**

SURF TURF (EACH DISH PER GUEST) /

HẢI SẢN VÀ THỊT ĐỎ (MỖI KHÁCH 1 PHẦN)

1/2 Lobster Souffle with White Butter Sauce

Tôm Hùm Nướng Phồng Với Sốt Bơ (1/2 Con)

1/2 Crab with Coconut Milk and Curry

Cà Ri Cua (1/2 Con)

Price is subject to 5% service charge and the 10% VAT.

Please note that some items may change due to availability.

Please inform our ambassador if you are allergic to any ingredient.

Consuming raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood, or shellfish may increase the risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

DINE YOUR WAY A.Y.C.E MENU

VND 898,000 PER GUEST

(Applicable 24 April 2021 | 12:00 – 14:00,
19 – 22 April 2021 | 18 – 22:00)

WESTERN
GRILL SIRLOIN
NƯỚNG
THƯỢNG HẠNG

Australian Beef Steak with Red Wine and Pepper Corn Sauce
Bò Úc Nướng Sốt Rượu Vang và Sốt Tiêu

SALAD BAR
QUẦY XÀ LÁCH

Salad Choices of Fresh Veggie with Toppings and Dressings
Xà Lách Tự Chọn Kèm Nước Sốt, Món Ăn Kèm

Homemade Smoked Fish Salmon and Sea Bass
Cá hồi, Cá chẽm
Condiments: Lemon Wedges, Caper, Red Onion Rings, Sour Cream
Món Ăn Kèm: Chanh, Nụ Hoa Caper, Hành Tím, Sốt Kem Chua

Western Cold Cut Salami, Black Forest Ham, White Ham
Xúc Xích, Thịt Nguội Đức, Dăm Bông

Cheese Brie, Blue Cheese, Emmental, Gouda, Edam
Phô Mai Các Loại

PASTRIES
BÁNH CÁC LOẠI

Bread Baguette, Country Bread / **Bánh Mì Các Loại**
Sweets Banana Cake / **Bánh Chuối**
New York Cheese Cake / **Bánh Phô Mai**
Tiramisu / **Bánh Kem Cà Phê Ý**
Chocolate Fountain / **Đài Phun Sô Cô La**
Ice Cream and Sorbet / **Kem Các Loại**
Cake Pancake, Waffle, Crepes
Maple Syrup, Whipped Cream
Bánh Kếp Các Loại Và Siro Lá Phong, Kem Tươi

FRUITS

Local Tropical Fruits
Trái Cây Các Loại

Price is subject to 5% service charge and the 10% VAT.

Please note that some items may change due to availability.

Please inform our ambassador if you are allergic to any ingredient.

Consuming raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood, or shellfish may increase the risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.