

SEAFOOD BUFFET

THỨ NĂM - CHỦ NHẬT HÀNG TUẦN TỪ 18:00 - 22:00
Valid every Thursday - Sunday from 6PM - 10PM

QUẦY NƯỚNG / CARVING

BÒ MỸ NƯỚNG CHẬM
Slow roasted US beef, peppercorn sauce
KHOAI TÂY ĐÚT LÒ VỚI HƯƠNG THẢO
Khoai tây đút lò với hương thảo
RAU CỦ NƯỚNG
Roasted vegetables
(Pearl onions, Zucchini, pumpkin, carrot, corn on the cob)

SÚP / SOUP

SÚP HẢI SẢN CHUA CAY
Hot n sour seafood soup
SÚP RAU KIỂU Ý
Minestrone soup

MÓN CHÍNH / MAIN

CÁ CHẾM HẤP NƯỚC TƯƠNG
Steamed seabass with soya sauce
CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM
Crisp fried chicken wings
SƯỜN HEO NƯỚNG MẬT ONG
Pork Spare ribs in date honey
MIẾN XÀO CUA
Stir-fried glass noodle with crab meat
VAI CỪU NƯỚNG SỐT VANG HƯƠNG THẢO
Grilled lamb shoulder, rosemary sauce
KHOAI TÂY NƯỚNG
Roasted potato
RAU CỦ XÀO BƠ
Butter garden vegetables

MÓN QUẢNG ĐÔNG / CANTONESE FAVORITES

VỊT QUAY QUẢNG ĐÔNG
Roasted duck Cantonese style
BA RỌI QUAY GIÒN
Crispy pork belly
HEO XÁ XÍU
Pork char siu

QUẦY Lẩu THÁI TỰ CHỌN / HOT POT STATION

Lẩu THÁI CHUA CAY VỚI MÌ TRỨNG, MIẾN VÀ BÚN GẠO
Spicy hotpot Thai style with egg noodles, glass noodle & rice noodle

QUẦY MÌ Ý / PASTA STATION

NUI, MÌ Ý SỢI DẸT FETTUCCINI, MÌ Ý
Penne, fettuccini, spaghetti
MÌ Ý SỐT BÒ BẮM, MÌ Ý SỐT KEM PHÔ MAI VÀ THỊT
HUN KHỎI, MÌ Ý SỐT TỎI CAY
Bolognese, carbonara and arrabiatta

TÔM HÙM / LOBSTER

TÔM HÙM NƯỚNG PHÔ MAI
Oven bake Nha Trang Lobster with cheese
TÔM HÙM NƯỚNG BƠ TỎI
Nha Trang Lobster with garlic herbs butter

GROUND FLOOR - RENAISSANCE RIVERSIDE HOTEL SAIGON
8 – 15 Ton Duc Thang Street, District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam

*Thực đơn có thể được thay đổi tùy thuộc vào tình trạng nguyên liệu chế biến.
The menu is subject to change without prior notice due to availability of ingredients.*



ỐC VÀ HẢI SẢN / HOT SNAILS AND SEAFOOD STALL

NGHÊU HẤP SẢ ỚT

Steamed clam in chili and lemongrass

CUA HẤP

Steamed crab

CUA SỐT ỚT SINGAPORE

Chili crab Singapore style

TÔM SÚ HẤP BIA

Steamed tiger prawn

ỐC MÓNG TAY XÀO RAU MUỐNG

Spicy finger snail with water spinach

ỐC BƯƠU HẤP GỪNG

Steamed snail with ginger

MÓN SỐNG VÀ HÀU TƯƠI / SUSHI SASHIMI AND OYSTER

Á NGỪ VÂY VÀNG, CÁ HỒI VÀ HÀU

Yellow Fin Tuna, Salmon and oyster

CƠM CUỘN FUTO MAKI, CALIFORNIA VÀ NIGIRI

Freshly made Futo maki, California roll and nigiri

MÙ TẠT, GỪNG NGÂM VÀ CỦ CẢI ĐỎ

Wasabi, pickled ginger and Radish

CÁC LOẠI PHÔ MAI VÀ THỨC ĂN KÈM / CHARCUTERIE AND CHEESE

DẪM BÔNG, XÚC XÍCH SALAMI, THỊT BÒ HUN KHÓI,

THỊT GÀ HUN KHÓI, PATE VÀ CẢ BASA XÔNG KHÓI

Parma ham, salami, pastrami, smoked chicken, country style pate and smoked basa

PHÔ MAI SAINT PAULIN, BRIE, BLUE D'AUVERGNE, CHEVRE

Saint paulin, brie, blue d'Auvergne, chevre

BÁNH QUY GIÒN, MẶN KHÔ, MƠ KHÔ, NHO KHÔ

Cream cracker, dried prune, dried apricot and grapes

DƯA CHUA, HÀNH CHUA, MÙ TẠT VÀNG, CÁC LOẠI HẠT

Cornichons, cocktail onions, mustards, nuts

QUẦY BÁNH MÌ CÁC LOẠI / BREADS

BÁNH MÌ TƯƠI CÁC LOẠI

Homemade artisan breads

CÁC LOẠI BƠ MƯỚT DÙNG KÈM

Flavored butters and cream cheese, flavored sea salts

CÁC MÓN RAU TRỘN SẴN / READY MADE SALAD

XÀ LÁCH HY LẠP TRUYỀN THỐNG

Traditional Greek salad

XÀ LÁCH KHOAI TÂY KEM

Creamy Potato salad

GỎI BÒ BÓP THẤU

Beef salad with young banana and star fruit

GỎI GÀ BẮP CẢI

Chicken and cabbage salad

GROUND FLOOR - RENAISSANCE RIVERSIDE HOTEL SAIGON
8 – 15 Ton Duc Thang Street, District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam

*Thực đơn có thể được thay đổi tùy thuộc vào tình trạng nguyên liệu chế biến.
The menu is subject to change without prior notice due to availability of ingredients.*



CÁC MÓN RAU TRỘN TỰ CHỌN / SALAD

RAU CẢI BÓ XÔI, XÀ LÁCH, RAU DIẾP XOẮN

Baby spinach, romaine heart, red chicory

XÀ LÁCH, XÀ LÁCH BÚP MỸ, XÀ LÁCH HÀ LAN, XÀ LÁCH ROCKET

Romaine, iceberg, red coral, green coral, Arugula

BÁNH MÌ TỎI, PHÔ MAI FETA, PHÔ MAI PARMESAN, THỊT HEO XÔNG KHÓI, CÁ CỜM, HÀNH TÂY ĐỎ, DƯA LEO, CÀ CHUA BÍ

Garlic crouton, marinated feta cheese, parmesan, bacon bits, anchovies, red onion, cucumber and cherry tomato

CÀ CHUA BÍ ĐỎ VÀ VÀNG, CÀ CHUA LÊ, CÀ CHUA NHO, CÀ CHUA ĐEN

Red and yellow Cherry tomatoes, pear tomatoes, vine ripened tomatoes, dark cherry tomato

CÁC LOẠI SỐT ĐI KÈM / SAUCES FOR SALAD

SỐT BƠ SỮA, SỐT GIẤM ĐEN, SỐT RƯỢU VANG, SỐT THOUSAND ISLAND, SỐT CAESAR, SỐT MÈ RANG, SỐT CHANH

Ranch dressing, balsamic vinaigrette, red wine mignonette, thousand island, Caesar dressing, sesame dressing, lemon fish dressing

DẦU GIA VỊ VÀ GIẤM

Flavored oils and Vinegars

CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG / DESSERTS

TRÁI CÂU THEO MÙA

Fresh cut seasonal fruits

BÁNH KEM VỊ XOÀI

Fresh mango

SỮA CHUA HY LẠP

Greek yoghurt panna cotta

BÁNH TRÀ XANH

Matcha Marble cakes

BÁNH NHUNG ĐỎ

Red velvet cake

BÁNH CUỘN CHUỐI

Banana caramel swiss roll

BÁNH CHANH

Lemon Truffles cake

BÁNH CHANH DÂY

Passion fruit Cake

BÁNH FLAN KIỂU PHÁP

Crème brulee

CÁC LOẠI BÁNH KHÁC

Assorted French pastrie

KEM CÁC LOẠI

Selection of ice creams and condiments

GROUND FLOOR - RENAISSANCE RIVERSIDE HOTEL SAIGON
8 – 15 Ton Duc Thang Street, District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam

Thực đơn có thể được thay đổi tùy thuộc vào tình trạng nguyên liệu chế biến.
The menu is subject to change without prior notice due to availability of ingredients.