

THE CANVAS

A WORLD OF FLAVORS

BUFFET MENU – LUNCH THỰC ĐƠN TỰ CHỌN - BUỔI TRƯA

COLD SECTION - SALADS STATION

샐러드

QUẦY NGUỘI - QUẦY SALAD

GRILLED SQUID, POMELO SALAD MARINATED MINTS, DRIED GARLIC, SHALLOT, PEANUT, FISH SAUCE DRESSING

구운 오징어와 포멜로 샐러드, 양념한 민트, 말린 마늘, 샬롯, 땅콩, 자두, 피시소스 드레싱
Gỏi Bưởi, Mực Nướng Trộn Xốt Lá Bạc Hà, Tỏi Phi, Hành Tím, Đậu Phộng, Nước Mắm

CABBAGE SALAD SHRIMP, CARROT, CUCUMBER, MINT, CORIANDER, CHERRY TOMATO, VIETNAMESE DRESSING SAUCE

양배추 샐러드, 새우, 당근, 오이, 민트, 고수, 채리토마토, 베트남 드레싱
Gỏi Bắp Cải, Tôm, Cà Rốt, Dưa Leo, Lá Bạc Hà, Ngò, Cà Chua Bi, Nước Chấm Kiểu Việt Nam

GRILLED TUNA SALAD WITH FENNEL, ORANGE, ROASTED SESAME LEMON DRESSING

구운 연어 샐러드와 페넬, 오렌지, 구운 참깨 레몬 드레싱
Gỏi Cá Thu Trộn Lá Thì Là, Cam, Xốt Mè Rang, Nước Chanh

AVOCADO, CHERRY TOMATO, PAN FRIED SCALLOPS ORANGE, MUSTARD SEED VINAIGRETTE

아보카도, 토마토, 구운 관자와 오렌지 머스타드 비네그레트
Gỏi Bơ, Cà Chua Bi, Sò Điệp Áp Chảo Xốt Nước Cam, Mù Tạc Dầu Giấm

ROASTED DUCK SALAD SPINACH, MINT, CORIANDER, BASIL, ROASTED SESAME SAUCE

구운 오리샐러드, 시금치, 민트, 고수, 바질과 구운 참깨 드레싱
Gỏi Thịt Vịt Nướng, Cải Bó Xôi, Ngò, Lá Quế, Xốt Mè Rang

SEASONAL FRESH FRUIT SALAD

제철 과일 샐러드
Salad Trái Cây Trộn

RED APPLE, MANGO, WATERMELON

사과, 망고, 수박
Táo, Xoài, Dưa Hấu

GARDEN GREEN SALADS CONDIMENTS

그린 샐러드와 컨디먼트

MÓN DÙNG KÈM VỚI CÁC LOẠI RAU SALAD

COS LETTUCE, RADICCHIO, GREEN, RED LOLLOROSA, ICEBERG, ARUGULA

상추, 라디치오, 그린, 레드 롤라로사, 아이스 버그, 아루굴라

Salad Búp Mỡ, Bắp Cải Tím, Rau Cải Xoăn, Rau Salad Búp, Rau Chân Vịt

ONION RING, SLICED CUCUMBER, CHERRY TOMATO, SWEET CORN KERNELS, RED RADISH, SHREDDED CARROTS, CAPSICUM THIN JULIENNE, BEAN SPROUTS

양파, 오이, 체리토마토, 스위트 콘, 홍당무, 당근, 피망, 숙주

Hành Tây, Dưa Leo, Cà Chua Bi, Bắp hạt, Củ Cải Đỏ, Cà Rốt, Ớt Chuông, Giá Đổ

SAUCES, DRESSINGS CONDIMENTS

소스&드레싱 컨디먼트

XỐT, CÁC LOẠI NƯỚC CHẤM DÙNG KÈM SALAD

THOUSAND DRESSING, FRENCH DRESSING, ITALIAN DRESSING, JAPANESE DRESSING, VINAIGRETTE, MAYONNAISE VINAIGRETTE, ROASTED SEASAME SAUCE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BALSAMIC VINEGAR LEMON WEDGES OR LIME WEDGES

“싸우전드 드레싱, 프렌치 드레싱, 이탈리아 드레싱, 제페니즈 드레싱, 비네그레트, 마요네즈 비네그레트, 구운 참깨 드레싱, 엑스트라 버진 올리브 오일, 발사믹 비네거, 레몬 또는 라임

Xốt Thousand, Xốt Kiểu Pháp, Xốt Kiểu Ý, Xốt Kiểu Nhật, Dầu Giấm, Dầu Giấm Mayonnaise, Xốt Mè Rang, Dầu Ôliu Nguyên Chất, Giấm Balsamic, Chanh Cắt Múi

SELECTION COLD CUTS, SMOKED, PICKLES STATION

콜드 컷

QUẦY TỰ CHỌN THỊT NGUỘI, THỊT XÔNG KHÓI, ĐỒ MUỐI CHUA

SERRANO HAM, CHORIZO, SALAMI, SMOKED HAM, ROSETTE

세라노 햄, 초리조, 살라미, 훈제 햄, 로세테

Giăm Bông Đùi Heo Muối, Xúc Xích Heo Xông Khói, Thịt Nguội Salami, Thịt Xông Khói

SMOKED DUCK, SMOKED CHICKEN, SMOKED BASA

훈제 오리, 훈제 치킨, 훈제 바사

Vịt Xông Khói, Gà Xông Khói, Cá Basa Xông Khói

HORSE RADISH, SLICED SHALLOT, CAPER, CONICHONS, BUTTER

홀스 레디쉬, 샬롯, 케이퍼, 코니송, 버터

Củ Cải Trắng, Hành Tím Bào, Nụ Bạch Hoa, Dưa Chuột Muối, Bơ

SELECTION CHEESES

치즈 플레터

PHÔ MAI TỰ CHỌN

BLUE CHEESE, CHEDDAR CHEESE, GOUDA CHEESE, FETA CHEESE, EMMENTAL CHEESE, BRIE CHEESE, CAMEMBERT CHEESE, SAINT PAULIN CHEESE

블루 치즈, 체다 치즈, 고다 치즈, 페타 치즈, 에멘탈 치즈, 브리 치즈, 까망베르 치즈, 세인트 폴린치즈

Phô Mai Blue, Phô Mai Cheddar, Phô Mai Gouda, Phô Mai Feta, Phô Mai Emmental, Phô Mai Brie, Phô Mai Camembert, Phô Mai Saint Paulin

SELECTION NUTS

견과류

CÁC LOẠI HẠT

DRIED APRICOT, ROASTED CASHEW NUTS, ROASTED PISTACHIO, LOCAL HONEY

말린 살구, 구운 캐슈넛, 구운 피스타치오, 로컬 허니

Mơ Khô, Hạt Điều, Hạt Hồ Trăn, Mật Ong

CHIA SEEDS, FLAXSEEDS, PUMPKIN SEEDS, WALNUTS

치아 시드, 플라스 시드, 호박씨, 호두

Hạt Chia, Hạt Lanh, Hạt Bí, Hạt Óc Chó

BREADS, JAMS STATION

베이커리

QUẦY BÁNH MÌ, MÚT

MINI BAGUETTE BREAD, MINI DARK RYE BREAD, SOFT ROLL BREAD, LOG BAGUETTE BREAD, CIABATTAC BUTTER, HONEY, PINEAPPLE JAM, STRAWBERRY JAM, RASPBERRY JAM

미니 바게트, 미니 호밀빵, 소프트 롤, 바게트, 치아바타, 버터, 꿀, 파인애플 잼, 딸기 잼, 라즈베리 잼

Bánh Mì Kiểu Pháp Mini, Bánh Mì Nâu, Bánh Mì Tròn, Bánh Mì Ổ Kiểu Pháp, Bánh Mì Kiểu Ý, Bơ, Mật Ong, Mút Thơm, Mút Dâu, Mút Dâu Rừng

NAMUL

김치와 나물

QUẦY KIM CHI

2 KIND OF KIMCHI

종류의 김치

2 Loại Kim Chi

CABBAGE KIMCHI, WHITE RADISH KIMCHI

배추 김치, 깍두기

Kim Chi Bắp Cải, Kim Chi Củ Cải Trắng

CANAPES SECTION

카나페

QUẦY CANAPES

FRESH SPRING ROLL, SOFT PRAWN, DIPPING SAUCE, AVOCADO PRAWN COCKTAIL, TUNA, CUCUMBER CANAPÉS

새우 월남쌈과 디핑 소스, 아보카도 새우 칵테일, 연어와 오이 카나페

Gỏi Cuốn Tôm, Nước Chấm, Cocktail Tôm, Trái Bơ, Canapés Cá Ngừ Và Dưa Leo

FRUIT CUTTING SECTION

과일

QUẦY TRÁI CÂY

DRAGON FRUIT, ORANGE, WATERMELON, MANGO, PASSION, POMELO, JACKFRUIT

용과, 오렌지, 수박, 망고, 패션 플루트, 포멜로, 잭 플루트

Thanh Long, Cam, Dứa Hấu, Xoài, Chanh Dây, Bưởi, Mít

SELECTION SEAFOOD'S READY TO EAT ON ICE

해산물

QUẦY HẢI SẢN HẤP CHÍN DÙNG LẠNH

TIGER PRAWN, BABY SQUID, CLAM, PAPPY SHELL, COCKLE, MUSSEL, SNAIL, SCALLOPS

타이거 새우, 아기 오징어, 조개, 패피 셸, 새조개, 홍합, 달팽이, 가리비

Tôm Sú, Mực, Nghêu, Sò, Vẹm, Ốc, Sò Điệp

RED CHILI SAUCE, LIME WEDGE, BABY RED CHILI

레드 칠리 소스, 라임, 베트남고추

Xốt Muối ớt Đỏ, Chanh Cát Múi, ớt Hiếm Đỏ

SALT AND PEPPER SAUCE, GREEN CHILLI PEPPER SAUCE, TABASCO

소금과 후추 소스, 그린 칠리 페퍼 소스, 타바스코

Xốt Muối Tiêu, Muối ớt Xanh, Tabasco

SWEET AND SOUR FISH SAUCE

피쉬 소스

Nước Mắm Chua Ngọt

SUSHI, SASHIMI, SAUCES STATION

스시, 사시미

QUẦY SUSHI, SASHIMI

TUNA SASHIMI, OCTOPUS SASHIMI, BASA SASHIMI, SEABASS SASHIMI

참치 사시미, 문어 사시미, 바사 사시미, 농어 사시미

Sashimi Cá Ngừ, Sashimi Bạch Tuộc, Sashimi Cá Basa, Sashimi Cá Chêm

TUNA SUSHI, OCTOPUS SUSHI

참치 스시, 문어 스시

Sushi Cá Ngừ, Sushi Bạch Tuộc

YELLOW DAIKON SUSHI, TOFU SUSHI, KIMBAP ROLL

단무지 스시, 두부 스시, 김밥

Sushi Củ Cải Vàng, Sushi Đậu Phụ, Cơm Cuốn Kiểu Hàn Quốc

DIPS, SAUCES CONDIMENTS

SOYA SAUCE, WASABI, GARY, WHITE RADISH, CARROT, SISO LEAVES, DAIKON

컨디먼트 : 간장, 와사비, 생강, 간 무, 당근, 시소잎, 단무지

Dùng kèm: Nước Tương, Mù Tạc Wasabi, gừng Hồng, Củ Cải Trắng, Cà Rốt, Lá Tía Tô, Củ Cải Vàng

NOODLE SOUP LIVE COOKING STATION

아시안 누들

QUẦY MÓN NƯỚC NẤU TẠI QUẦY

TRADITIONAL BEEF ,CHICKEN, RICE NOODLE, TOMYUM NOODLE

쇠고기 쌀국수, 닭고기 쌀국수, 암국수

Phở Bò, Phở Gà, Mì Tomyum

CONDIMENTS

CHILI SAUCE, HOISIN SAUCE, FRESH CHILI, LIME WEDGES, BEAN SPROUT, WHITE ONION, BASIL LEAVES, SPRING ONIONS

컨디먼트 : 칠리 소스, 호이신 소스, 베트남 고추, 라임, 숙주, 양파, 베트남 바질잎, 쪽파

Dùng kèm: Tương Ớt, Tương Đen, Ớt, Chanh, Giá Đổ, Hành Tây, Lá Quế, Hành Lá

SOUPS

수프

MÓN XÚP

SPICY AND SOUR SQUID SOUP

산라오징어탕

Xúp Mực Chua Cay

CLASSIC SPICY TOMATO SOUP, GARLIC BUTTER BREAD

매운 토마토 수프

Xúp Cà Chua Cay Cổ Điển, Bánh Mì Bơ Tỏi

DIM SIM SECTION

딤섬

QUẦY ĐIỂM TÂM

DIMSUM HACAO, SHAO MAI, VEGETABLE GYOZA

하가오, 쇼마이, 야채 교자

Há Cáo, Xíu Mại, Sủi Cảo Nhân Rau

ASIAN CARVING SECTION

카빙 스테이션 '아시안'

QUẦY CARVING KIỂU Á

WHOLE ROASTED DUCK BUN, SOYA SAUCE, HOISIN SAUCE, CUCUMBER, CORIANDER, RICE PAPER

베이징 덕과 꽃 빵, 간장, 호이신 소스, 오이, 고수, 라이스 페이퍼

Vịt Quay Nguyên Con, Bánh Bao, Nước Tương, Tương Đen Hoisin Ăn Kèm Dưa Leo, Ngò, Bánh Tráng

WESTERN CARVING SECTION

카빙 스테이션 '웨스턴'

QUẦY CARVING KIỂU ÂU

ROASTED BEEF PRIME RIB, ROASTED GAMMON HAM

구운 프라임 립, 구운 감몬 햄

Sườn Bò Nướng, Giăm Bông Nướng

HOT SAUCES CONDIMENTS

RED WINE SAUCE, GREEN PEPPERCORN SAUCE, MUSHROOM SAUCE, BARBECUE SAUCE

컨디먼트: 레드와인 소스, 그린 페퍼콘 소스, 머쉬룸 소스, 바베큐 소스

Dùng Kèm: Xốt Vang Đỏ, Xốt Tiêu Xanh, Xốt Nấm, Xốt BBQ

MAIN DISH STATION

아시안

CÁC MÓN CHÍNH

WOK FRIED BEEF STRIPLOIN, BLACK PEPPER SAUCE, BELL PEPPER, ONION, SPRING ONION

비프 페퍼

Thăn Bò Áp Chảo, Xốt Tiêu Đen, Ớt Chuông, Hành Tây, Hành Lá

STEAMED SEABASS, GINGER, CARROT, SPRING ONION, CORIANDER, GLASS NOODLES, SOYA SAUCE, WHITE WINE

베트남식 농어찜

Cá Chém Hấp gừng, Cà Rốt, Hành Lá, Ngò, Miến, Nước Tương, Vang Trắng

ROASTED CHICKEN, CHAR SIU SAUCE, LEMON LEAVES, LEMONGRASS, GARLIC

치킨 차슈

Gà Quay Xốt Xá Xíu, Lá Chanh, Sả, Tỏi

WOK FRIED VEGETABLE, MUSHROOM OYSTER SAUCE, SOYA SAUCE

중국식 굴소스 야채볶음

Rau, Nấm Xào Dầu Hào, Nước Tương

WOK FRIED FLAT NOODLE WITH BEEF, VEGETABLES, OYSTER SAUCE, SOYA SAUCE

야채 면 볶음

Hủ Tiếu Xào Bò, Rau Củ, Dầu Hào, Nước Tương

CHOICE OF GRILLED SEAFOODS

구운 해산물 모듬

HẢI SẢN NƯỚNG TỰ CHỌN

TIGER PRAWN, BABY SQUID, CLAM, PAPPY SHELL, COCKLE, MUSSEL, SNAIL, SCALLOPS

타이거 새우, 아기 오징어, 조개, 패피 쉘, 새조개, 홍합, 달팽이, 가리비

Tôm Sú, Mực, Nghêu, Sò, Vẹm, Ốc, Sò Điệp

3 WAYS TO ENJOY ASSORTED SNAIL

3가지 달팽이 요리방법

3 KIỂU THƯỜNG THỨC CÁC LOẠI ỐC

BUTTER GARLIC, GRILLED WITH GREEN ONION, NATURE GRILLED

마늘버터, 파기름을 곁들인 화덕구이, 화덕구이

Bơ Tỏi, Nướng Mỡ Hành, Nướng Mội

DIPS, SAUCES CONDIMENTS

SALT AND PEPPER, GREEN CHILI PEPPER SAUCE, TABASCO

컨디먼트 : 소금과 후추, 그린칠리 페퍼소스, 타바스코

Dùng kèm: Xốt Muối Tiêu, Xốt Muối Ớt Xanh, Tabasco

CHOICE OF GRILLED MEATS

구운 고기 모듬

THỊT NƯỚNG TỰ CHỌN

GRILLED VEGETABLES, CORN, SWEET POTATOES

구운 야채, 옥수수, 고구마
Rau Củ, Bắp, Khoai Lang Nướng

GRILLED CHICKEN LEG BONELESS

닭다리 구이
Chân Gà Rút Xương Nướng

GRILLED SAUSAGE

구운 소세지
Xúc Xích Nướng

AUSTRALIA BEEF MEDALLIONS

호주산 소고기 메달리온
Thịt Bò Úc

VIETNAMESE STYLE LEMONGRASS MARINATED PORK CHOP

베트남식 레몬그라스 폭찹
Thịt Heo Muối Sả Kiểu Việt Nam

DIPS, SAUCES CONDIMENTS: MUSTARD SAUCE, A1 SAUCE, TOMATO KETCHUP

컨디먼트 : 머스타드, A1소스, 토마토 케찹
Dùng kèm: Mù tạc, Xốt A1, Tương Cà

LEEK POTATO CREAM SOUP

감자와 대파 크림수프
Soup Kem Khoai Tây, Hành

PORK STEW

돼지고기 스투
Thịt Heo Hầm

POTATO GRATIN, PARMESAN CHEESE

포테이토 파마산 치즈 그라탱
Khoai Tây Đút Lò Phô Mai Parmesan

SEAFOOD TOMATO SAUCE

해산물 토마토 소스
Hải Sản Xốt Cà Chua

PIZZA LIVE SECTION

피자

PIZZA

MARGHERITA

마르게리타
Pizza Cà Chua Kiểu Ý

SALAMI

살라미
Pizza Thịt Nguội Salami

DESSERTS STATION

디저트

QUẦY TRÁNG MIỆNG

BLACK FOREST

블랙 포레스트

Bánh Kem Rừng Đen

PEACH LADY CAKE

피치 레이디 케이크

Bánh Kem Đào

STRAWBERRY CHEESECAKE

스트로베리 치즈 케이크

Bánh Kem Phô Mai Dâu

CARROT AND GINGER CAKE

캐롯 진저 케이크

Bánh Cà Rốt, gừng

MANGO YOGURT

망고 요거트

Sữa Chua Xoài

CREAM CARAMEL

크림 카라멜

Bánh Kem Caramel

RASPBERRY SHORTCAKE

라즈베리 케이크

Bánh Kem Mâm Xôi

AGAR- AGAR

‘아가’ 젤리

Rau Câu

6 KIND OF HOMEMADE ICE CREAM WITH COMDIMENTS

6가지 직접만든 아이스크림과 컨디먼트

6 Loại Kem Tự Chọn

VIETNAMESE LOTUS SWEET SOUP

베트남식 연꽃 씨앗 수프

Chè Hạt Sen Việt Nam

Some dishes on the menu would be changed on a day-to-day basis

일부메뉴는 매일 변경됩니다

Vài món trong Menu có thể thay đổi theo mỗi ngày