

SEAFOOD BUFFET

THỨ SÁU - CHỦ NHẬT HÀNG TUẦN TỪ 18:00 - 22:00

Valid every Friday - Sunday from 6PM - 10:00PM

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 LẤU THÁI TỰ CHỌN / HOT POT STATION

LẤU 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 FETTUCINI, MÌ Ý

Penne, fettuccini, spaghetti

MÌ Ý SỐT BÒ BẦM, MÌ Ý SỐT KEM PHÔ MAI VÀ THỊT

HUN KHÓI, 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, MẬN 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 MỨT 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 THÁU
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 BI

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

CÀ CHUA BI 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
Lemond 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.*