

Seafood Buffet Dinner Menu

Available: Every Saturday Dinner

Welcome Dish - Món tặng kèm

Braised Abalone with Mushroom

Bào ngư hầm nấm

Main Course Selection (Choose One)

Half Lobster Cooked to Your Choice: Grilled with Lemon Butter/Baked with Cheese/Stir-fried with Tamarind Sauce

Nửa con tôm hùm chế biến theo lựa chọn: nướng bơ chanh, sốt lò phô mai hoặc xào sốt me

OR/Hoặc

100g Wagyu Beef with Sauce of Your Choice: Black Pepper Sauce/Mushroom Sauce/Red Wine Sauce

100g thịt bò Wagyu với lựa chọn sốt: tiêu đen, nấm hoặc rượu vang

Charcuterie Display – Quầy Thịt Nguội & Cá Muối

Gravlax Salmon with Dill, Lemon, and Orange

Cá hồi muối kiểu Pullman

Cold Cuts – Các loại thịt nguội nhập khẩu

Danish Salami

Thịt lợn xông khói kiểu Đan Mạch

Pastrami

Thịt bò tẩm tiêu xông khói

Smoked Ham

Thịt lợn xông khói

Smoked Chicken Breast

Lườn gà xông khói

Smoked Fish Fillet (Pangasius)

Cá ba sa xông khói

Imported Cheese Selection – Các loại phô mai nhập khẩu

Accompaniments – Ăn kèm

Fresh Grapes, Dried Fruits, Nuts, Savory Crackers

Nho tươi, trái cây khô, các loại hạt và bánh quy mặn

Fresh Sashimi Station – Quầy sashimi tươi sống

Norwegian Salmon

Cá hồi Na Uy

Fresh Tuna

Cá ngừ tươi

Fresh Oysters

Hàu tươi

Condiments:

Pickled Ginger, Wasabi, Kikkoman Soy Sauce, Lime Wedges, Perilla Leaves

Gừng hồng Nhật, mù tạt xanh, xì dầu Kikkoman, chanh tươi và lá tía tô

Assorted Sushi & Sashimi – Các loại sushi và sashimi tổng hợp

Salmon, Tuna, Herring, Octopus, Oyster

Cá hồi, cá ngừ, cá trích, bạch tuộc Nhật và hàu

Appetizer – các loại xà lát trộn

Green mango and jelly fish salad

Nộm xoài xanh với sứa

Mild spicy mix seafood with las noodle salad

Nộm hải sản cay với miến

Shrimp cocktail

Tôm sốt cocktail

Roasted fish carry salad

Xà lát cá cà ri

Live salad

Fresh summer spring roll with prawn, pork meat and herb

Nem tươi cuốn tôm thịt

Green papaya salad with daily topping rotation

Quầy nộm đu đủ xanh với nhân thay đổi hàng ngày

Salads bar - Quầy xà lát tự chọn

Make your own salad: Mixed lettuce, Cos lettuce, broccoli, cauliflower, French bean, sweet corn, black olive, cherry tomato, shredded carrot, cucumber, red onion slice, quail eggs

With salad dressing: Vinaigrette dressing, Caesar dressing, Lime dressing, balsamic dressing, thousand island, French dressing

Xà lát trộn: Các loại xà lách, cà chua, dưa chuột, trứng cút, bông cải xanh, đậu Pháp, ngô ngọt, Ô liu đen, cà chua bi cà rốt

Cùng với các loại sốt salad: sốt dầu dấm, sốt dấm đen, sốt Caesar, sốt vạn đảo

Soup - Súp

Sea cucumber and crab meat with shitake mushroom soup

Súp hải sâm và thịt cua với nấm đông cô

Bakery and crostini station with jam and butter

Quầy bánh mì bánh ngọt và bơ

Main dish – Món nóng

Steam black mussel with white wine and herb

Vẹm đen hấp với rượu vang trắng và lá thơm

Oven baked scallop with cheese

Sò điệp nướng phô mai

Mud clam poached Thai style

Con thung hấp kiểu Thái

Pan sear salmon with creamy caper sauce

Cá hồi áp chảo sốt kem nụ bạch hoa

Sautéed prawn with salted egg

Tôm chiên trứng muối

Wok-fried green cabbage with garlic sauce

Rau cải xào tỏi

Seafood fried rice

Cơm rang hải sản

Live Carving Station – Quầy chắt, thái

Oven baked whole seabass

Cá vược bỏ lò nguyên con

Hot pot Station – Quầy lẩu

Hot pot with assorted seafood and vegetable

Lẩu hải sản cùng đồ ăn kèm

Condiment: Spring onion, herbs, lime, fresh chili and chili sauce

Hành lá, rau thơm, chanh tươi, ớt tươi và nước chấm cay

Vegetable: mushroom, Chinese cabbage, green cabbage

Nấm, cải thảo, cải xanh

Noodle: vermicelli, rice noodle, egg noodle

Miến, bánh phở, mì trứng

Pasta Station – Quầy mì Ý

Three kinds of pasta with Bolognese sauce, cream mushroom sauce and basil tomato sauce

Condiment: Parmesan cheese, chopped herbs

Quầy mì Ý với lựa chọn 3 loại sốt: sốt bò băm, sốt kem nấm và sốt cà chua

Các loại gia vị đi cùng: Pho mai Parmesan và các loại lá thơm

BBQ Station – Quầy Nướng

Grilled Selection: Baby Lobster with Cheese, US Beef, Tiger Prawns, Calamari, Octopus, Chicken Wings, Marinated Pork Belly, Veal Sausages, Chicken Sausages, Sweet Snail, Oyster, Blue Crab, Geoduck, Sturgeon Fish, Green Mussels, Clams

Tôm hùm nhỏ nướng phô mai, thịt bò Mỹ, tôm sú, mực mai, bạch tuộc, cánh gà, ba chỉ heo ướp, xúc xích bê, xúc xích gà, ốc hương, hàu, ghẹ xanh, tu hài, cá tầm, vẹm xanh, ngao

Condiments – Gia vị ăn kèm:

BBQ Sauce, Tomato Ketchup, Chili Sauce, Lime Wedges, Salt & Pepper, Seafood Sauce

Xốt BBQ, tương cà, tương ớt, chanh tươi, muối tiêu, xốt hải sản

Dessert Station – Quầy Tráng Miệng

Cakes – Các loại bánh ngọt:

Chocolate Brownie

Bánh sô cô la mềm

Matcha and Red Bean Cake

Bánh trà xanh với đậu đỏ

Sacher Cake with Forest Berry Filling

Bánh sô cô la nhân dâu rừng

Black Sesame Cake

Bánh vừng đen

Almond Praline Mousse

Mousse hạnh nhân giòn

Apple Pie

Bánh táo nướng

Macaron

Bánh hạnh nhân kiểu Pháp

Vanilla Panna Cotta

Bánh panna cotta vị vani

Strawberry Mirror Cheesecake

Bánh phô mai lạnh phủ dâu

Sweet Soup & Fruit – Chè & Hoa Quả

Seasonal Fresh Fruits

Hoa quả tươi theo mùa

Sweet Soup Station – Quầy các loại chè tráng miệng

Ice Cream Station – Quầy Kem

Assorted Flavors with Toppings

Các loại kem tự chọn cùng topping

Chocolate Fountain – Tháp Sô Cô La

With Fruit Skewers – Dùng kèm hoa quả xiên

Crepe Station – Quầy Bánh Xếp Kiểu Pháp:

Freshly-made Crepes with Assorted Condiments

Bánh crepe làm tại chỗ cùng các loại topping đi kèm