



LUNCH BUFFET

SOUP APPETIZERS

- Almond Cream Pumpkin Soup
- Sichuan Hot Seafood Soup
- Caesar Salad with Anchovy Dressing
- Beef and Sprouts Salad with French Apple Cider Vinaigrette
- Pan-Seared Salmon Salad with Cheese Sauce
- Dalat Green Salad with Passion Fruit Dressing
- Mango and Seafood Salad with Traditional Fish Sauce Dressing
- Fresh Spring Rolls with Shrimp and Pork
- Hanoi Tenderloin Beef Rolls
- Traditional Crab Spring Rolls
- Hanoi West Lake Shrimp Cakes
- Fried Pastries (Pillow Cake)
- Japanese Sushi and Sashimi

SÚP MÓN KHAI VỊ

- Súp Kem Bì Đỏ Hạnh Nhân
- Súp Hải Sản Tứ Xuyên Chua Cay
- Gỏi Xà Lách Caesar Sốt Cá Cơm
- Gỏi Bò và Giá Đỗ Sốt Giấm Táo Pháp
- Gỏi Cá Hồi Áp Chảo Sốt Phô Mai
- Gỏi Rau Đà Lạt Sốt Chanh Dây
- Gỏi Xoài Hải Sản Sốt Nước Mắm Truyền Thống
- Gỏi Cuốn Tôm Thịt Tươi
- Bò Cuốn Thăn Nội Hà Nội
- Chả Giò Cua Truyền Thống
- Bánh Tôm Hồ Tây Hà Nội
- Bánh Gỏi Chiên
- Sushi và Sashimi Nhật Bản

LUNCH BUFFET

NOODLE STATION

- Beef Noodle Soup
- Chicken Noodle Soup
- Hanoi Grilled Pork & Noodle
- Saigon Crab Thick Noodle Soup

MÓN NƯỚC

- Phở Bò
- Phở Gà
- Bún Chả Hà Nội
- Bánh Canh Cua Sài Gòn

LUNCH BUFFET

MAIN COURSE

- Nha Trang Baked Oysters with Cheese
- Steamed Prawns with Coconut Water
- Steamed Flower Clams with Garlic and Basil
- Crispy Roasted Chicken
- Pork Ribs with BBQ Sauce
- Grilled Beef with Mushroom Sauce
- Roasted Whole Veal
- Baby Bok Choy with Shiitake Mushroom Sauce
- Garlic Stir-Fried Chayote
- Seafood Fried Rice (Jade Style)
- Crab Pasta
- Seafood Pizza

MÓN CHÍNH

- Hàu Sữa Nha Trang Đút Lò Phô Mai
- Tôm Sú Hấp Nước Dừa
- Nghêu Hoa Hấp Tỏi Húng
- Gà Quay Da Giòn
- Sườn Heo Nướng Sốt BBQ
- Bò Nướng Sốt Nấm
- Bê Nướng Táng
- Cải Thìa Sốt Nấm Đông Cô
- Ngọn Su Su Xào Tỏi
- Cơm Chiên Hải Sản Ngọc Bích
- Mì Ý Sốt Thịt Cua
- Pizza Hải Sản

LUNCH BUFFET

DESSERT BAR

- Seasonal Fresh Fruits
- Panna Cotta
- Chocolate Cake
- Strawberry Mousse
- Mango Tart
- Almond Jelly with Lychee
- Pomegranate Seed Agar Jelly

MÓN TRÁNG MIỆNG

- Trái Cây Tươi Theo Mùa
- Bánh Panna Cotta
- Bánh Sôcôla
- Mousse Dâu Tây
- Bánh Tart Xoài
- Chè Khúc Bạch
- Chè Sương Sa Hạt Lựu

DINNER BUFFET

SOUP APPETIZER

- Almond Cream Pumpkin Soup
- Sichuan Hot Seafood Soup
- Caesar Salad with Anchovy Dressing
- Beef and Sprouts Salad with French Apple Cider Vinaigrette
- Pan-Seared Salmon Salad with Cheese Sauce
- Dalat Green Salad with Passion Fruit Dressing
- Mango and Seafood Salad with Traditional Fish Sauce Dressing
- Fresh Spring Rolls with Shrimp and Pork
- Hanoi Tenderloin Beef Rolls
- Traditional Crab Spring Rolls
- Hanoi West Lake Shrimp Cakes
- Fried Pastries (Pillow Cake)
- Japanese Sushi and Sashimi

QUẦY SÚP MÓN KHAI VỊ

- Súp Kem Bì Đỏ Hạnh Nhân
- Súp Hải Sản Tứ Xuyên Chua Cay
- Gỏi Xà Lách Caesar Sốt Cá Cơm
- Gỏi Bò và Giá Đổ Sốt Giấm Táo Pháp
- Gỏi Cá Hồi Áp Chảo Sốt Phô Mai
- Gỏi Rau Đà Lạt Sốt Chanh Dây
- Gỏi Xoài Hải Sản Sốt Nước Mắm Truyền Thống
- Gỏi Cuốn Tôm Thịt Tươi
- Bò Cuốn Thăn Nội Hà Nội
- Chả Giò Cua Truyền Thống
- Bánh Tôm Hồ Tây Hà Nội
- Bánh Gối Chiên
- Sushi và Sashimi Nhật Bản

DINNER BUFFET

NOODLE STATION

- Beef Noodle Soup
- Chicken Noodle Soup
- Hanoi Grilled Pork & Noodle
- Saigon Crab Thick Noodle Soup

MÓN NƯỚC

- Phở Bò
- Phở Gà
- Bún Chả Hà Nội
- Bánh Canh Cua Sài Gòn

DINNER BUFFET

MAIN COURSE

- Nha Trang Baked Oysters with Cheese
- Steamed Prawns with Coconut Water
- Steamed Flower Clams with Garlic and Basil
- Crispy Roasted Chicken
- Pork Ribs with BBQ Sauce
- Grilled Beef with Mushroom Sauce
- Roasted Whole Veal
- Baby Bok Choy with Shiitake Mushroom Sauce
- Garlic Stir-Fried Chayote
- Seafood Fried Rice (Jade Style)
- Crab Pasta
- Seafood Pizza
- Steamed Fish with Soy Sauce
- Steamed Sea Snails with Lemongrass
- Spicy Steamed Green Mussels
- Crispy Fish Sauce Glazed Chicken Wings

MÓN CHÍNH

- Hàu Sữa Nha Trang Đút Lò Phô Mai
- Tôm Sú Hấp Nước Dừa
- Nghêu Hoa Hấp Tỏi Húng
- Gà Quay Da Giòn
- Sườn Heo Nướng Sốt BBQ
- Bò Nướng Sốt Nấm
- Bê Nướng Tàng
- Cải Thừa Sốt Nấm Đông Cô
- Ngọn Su Su Xào Tỏi
- Cơm Chiên Hải Sản Ngọc Bích
- Mì Ý Sốt Thịt Cua
- Pizza Hải Sản
- Cá Hấp Xi Dầu
- Ốc Hương Hấp Nước Sả
- Vẹm Xanh Hấp Cay
- Cánh Gà Chiên Nước Mắm

DINNER BUFFET

DESSERT BAR

- Seasonal Fresh Fruits
- Panna Cotta
- Chocolate Cake
- Strawberry Mousse
- Mango Tart
- Almond Jelly with Lychee
- Pomegranate Seed Agar Jelly

MÓN TRÁNG MIỆNG

- Trái Cây Tươi Theo Mùa
- Bánh Panna Cotta
- Bánh Sôcôla
- Mousse Dâu Tây
- Bánh Tart Xoài
- Chè Khúc Bạch
- Chè Sương Sa Hạt Lựu