



# INTERNATIONAL THAI SEAFOOD BUFFET

FRIDAY | THỰC ĐƠN BUFFET THỨ SÁU

23 - 29.03.2026 | 6 PM - 10 PM

## Charcuterie Station | Quầy Thịt Nguội

- Assorted cheese and Vietnamese cold cuts  
*Đĩa Thịt nguội tổng hợp*
- Green olives, black olives, gherkins, pickled onions, mustard  
*Ô-liu xanh, Ô-liu đen, dưa leo bao tử, hành muối và mù tạt.*

## Grilled Station | Quầy Nướng

- Beef skewer, chicken skewer, pork skewer, squid skewer, marinated fish, corn, vegetables skewer, sausage  
*Thịt bò xiên, thịt gà xiên, thịt heo xiên, mực xiên, cá tẩm gia vị, bắp mỹ, rau củ xiên, xúc xích.*

## Seafood On Ice | Quầy Hải Sản

- Prawns, clams, snails, scampi, oyster, lobster\*  
*Tôm sú, nghêu, sò dẹo, tôm càng, hào sống, tôm hùm.*
- Grilled lobster with cheese or Thai Style.  
*Tôm hùm nướng phô mai hoặc kiểu Thái.*

## Starters & Salad | Quầy Khai Vị & Xà Lách

- Mix garden salad and dressing  
*Xà lách Các loại và sốt dầu dấm*
- Creamy beetroot salad  
*Xà lách củ dền*
- **Chinese kale & prawn salad**  
*Xà lách cải rổ và tôm sú*
- **Grilled beef salad**  
*Xà lách bò nướng*
- Roasted duck breast with morning glory salad with peanuts  
*Gỏi ức vịt nướng trộn rau muống và đậu phộng*
- Vietnamese Young jackfruit salad with pork and shrimps with sesame  
*Gỏi mít non trộn tôm thịt với hạt mè*
- Bitter melon salad with shrimps and pork floss  
*Gỏi khổ qua tôm sú và chà bông*



- Sashimi and assorted sushi and maki with condiments, Kikkoman, ginger pickles, wasabi  
*Các loại sushi và Maki, nước tương, gừng ngâm, mù tạt.*

### **Soup and Bread | Súp & Bánh Mì**

- Roasted pumpkin soup  
*Súp bí đỏ nướng*
- **Ton kha Kai mushrooms**  
*Canh Tom Kha gà với nấm*
- Freshly baked hard rolls, soft rolls, baguette, country bread, served with butter  
*Bánh mì nướng mới các loại phục vụ cùng bơ tươi*

### **Under Heat Lamps | Quầy Đèn Nhiệt**

- Pizza, and crispy sugar cane  
*Bánh pizza, Chạo tôm*

### **Noodle Station | Quầy Mỳ & Bún**

- Fish noodle soup | Sweet and sour fish stock with rice noodles and vegetables  
*Bún cá | Nước dùng cá chua ngọt dùng kèm bún và rau*

### **CARVING STATION | QUẦY THỊT**

- Baked Imported pork rib with smoked sweet BBQ sauce  
*Sườn heo nhập khẩu nướng với sốt BBQ xông khói*

### **Hot Station | Quầy ĐỒ NÓNG**

- Baked pork rib with lemongrass and chili sauce  
*Sườn heo nướng xả ớt*
- **Braised pork with eggs**  
*Thịt heo kho trứng*
- **Fried shrimps with tamarind sauce**  
*Tôm chiên sốt me*
- Wok-fried bok choy with garlic  
*Rau Cải Thìà Xào tỏi*
- Vegetable curry  
*Cà ri rau củ*
- Plain steamed rice  
*Cơm trắng hấp*
- Kimchi fried rice  
*Cơm chiên kim chi*



## LIVE STATION | Quầy Chế Biến Trực Tiếp

- **Stir fried chicken with cashew nuts**  
*Gà xào hạt điều*

## DESSERT COUNTER | Quầy Tráng miệng

- Seasonal fresh sliced fruits  
*Trái cây tươi*
- Red Bean Soup  
*Chè đậu đỏ*
- **Banana fritter with palm sugar syrup**  
*Chuối chiên dùng kèm siro đường thốt nốt*
- **Mango sticky rice**  
*Xôi xoài*
- Chocolate fountain and condiments  
*Thác sô-cô-la và các loại đồ ăn kèm*
- Ice cream station, selection of ice cream with condiments  
*Quầy kem tự chọn với sốt đi kèm*
- Chocolate caramel tart  
*Bánh sô cô la sốt caramel*
- Green tea cheesecake  
*Bánh Phô Mai Trà Xanh*
- Coffee creme brulée  
*Bánh kem cà phê*
- Pineapple upside down cake  
*Bánh dứa*
- Mango pannacotta  
*Bánh xoài*
- Passionfruit cheesecake  
*Bánh Phô Mai Chanh Dây*
- Paris-Brest  
*Bánh su kiểu Pháp*
- Tiger roll  
*Bánh da cợn*
- Red Velvet cake  
*Bánh Red Velvet*

**(\*) 01 Lobster per adult - Tặng 01 tôm hùm mỗi khách**