



# INTERNATIONAL THAI SEAFOOD BUFFET

SUNDAY | THỰC ĐƠN BUFFET CHỦ NHẬT

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*
- Deep fried tofu salad with green papaya and soya dressing  
*Gỏi đậu hủ chiên với đu đủ xanh nước tương*
- **Thai mixed fruit salad**  
*Xà lách trái cây kiểu Thái*
- **Thai seafood salad**  
*Xà lách hải sản kiểu Thái*
- Bitter melon salad with shrimp and pork floss  
*Gỏi khổ qua tôm sú và chà bông*
- Grilled marinated seafood salad with vegetables  
*Salad Hải sản nướng với rau củ.*
- Kimchi salad with tofu  
*Gỏi Kimchi với đậu hủ*



- 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**

- Leek and potato soup with bacon bite  
*Súp hành boa rô và khoai tây với thịt ba chỉ vụn.*
- **Tom yum kung**  
*Súp Tom Yum tôm kiểu Thái*  
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 spring rolls  
*Bánh pizza, chả giò chiên.*

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

- Egg noodle station with BBQ pork char siu and vegetables  
*Quầy mì trứng với xá xíu và rau cải*

### **CARVING STATION | QUẦY THỊT**

- Baked crispy pork belly with Five spice  
*Ba rọi heo nướng ngũ vị*

### **Hot Station | Quầy Đồ Nóng**

- Poached seabass medallions in dill cream sauce  
*Cá chẽm chần với sốt kem thì là*
- **Green curry beef**  
*Cà ri xanh, thịt bò*
- **Herb fried chicken**  
*Gà nướng thảo mộc*
- Cinnamon glazed pumpkin with toasted almonds  
*Bí đỏ tẩm quế phủ hạnh nhân*
- Sauteed broccoli with crab meat sauce  
*Bông cải xanh xào với sốt thịt cua*
- Plain steamed rice  
*Cơm trắng hấp*
- Garlic fried rice  
*Cơm chiên tỏi*



## LIVE STATION | *Quầy Chế Biến Trực Tiếp*

- **Stir fried minced pork with holy basil**  
*Thịt heo băm xào lá húng quế Thái*

## DESSERT COUNTER | *Quầy Tráng miệng*

- Seasonal fresh sliced fruits  
*Trái cây tươi cắt lát*
- Dried fungus with lotus in longan syrup  
*Chè long nhãn hạt sen*
- **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*
- Passion cheesecake  
*Bánh phô mai chanh dây*
- Italian tiramisu  
*Bánh kem Ý vị cà phê*
- Coconut lemon swiss rolls  
*Bánh kem cuộn vị chanh*
- Passion fruit tartlet  
*Bánh tạc chanh dây*
- Chocolate brownie  
*Bánh nướng sô cô la*
- Strawberry mousse  
*Bánh kem dâu*
- Mini crème caramel and mixed fruit topping  
*Kem cháy phủ trái cây*
- Mixed berry yoghurt  
*Sữa chua dâu hỗn hợp*
- Tiramisu in chocolate cup  
*Bánh kem cà phê trong ly sô cô la*

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