

**WEEKEND** *FRIDAY & SATURDAY*  
18:00 - 22:00

# SEAFOOD BUFFET

## QUẦY XÀ LÁCH SALAD BAR

Rau Xà Lách Romanine, Rau Xà Lách San Hô Xanh Đỏ, Xà Lách Rocket  
*Romaine Salad Leaves, Red & Green Coral, Red Oak & Rocket*

## NGUYÊN LIỆU PHỤ Crudités & Condiment

Cà Rốt, Cần Tây, Giá Đổ, Cà Chua Bi, Đậu, Hành Tím, Bắp Cải, Dưa Chuột,  
Ngô, Thịt Xông Khói, Olive  
Phô Mai Parmesan, Rau Củ Ngâm, Bánh Mì Nướng, Chanh Cắt Lát  
*Carrot, Celery, Sprout, Tomato Cherry, Beans, Red Onion, Cabbage, Cucumber,  
Sweet Corn, Bacon, Olives Parmesan Cheese, Pickled Vegetables, Croutons,  
Lemon Wedges*

## XỐT Dressings

Xốt Kiểu Pháp, Xốt Kiểu Ý, Xốt Thousand Island, Xốt Ranch, Xốt Mè Rang,  
Xốt Caesar  
Giấm Balsamic, Dầu Olive, Muối và Tiêu Xay  
*French, Italian, Thousand Island, Ranch, Roasted Sesame Dressing, Caesar  
Aceto di Balsamico, Olive Oil, Salt & Pepper Mill*

## NGUYÊN LIỆU KHAI VỊ Antipasti Misto

Bí Ngò Nướng, Cà Tím Nướng, Ớt Chuông Nướng Dầu Ô Liu Thảo Mộc  
Cà Chua Khô, Ô Liu Ngâm  
*Grilled Zucchini, Grilled Eggplants, Grilled Bell Peppers in Herb Olive Oil  
Dried Tomatoes, Marinated Olives*

## XÀ LÁCH TRỘN Composed Salads

Nộm Đu Đủ Khô Bò  
*Green Papaya Salad with Dried Beef*  
Nộm Xoài Tép Mòi  
*Green Mango Salad with Tiny Dried Shrimps*  
Nộm Chân Gà Rút Xương  
*Boneless Chicken Feet Salad*  
Nộm Hoa Chuối Bắp Bò  
*Banana Blossom Salad with Braised Beef Shank*

**WEEKEND** *FRIDAY & SATURDAY*  
18:00 - 22:00

# SEAFOOD BUFFET

## SUSHI & CÁ HỒI SUSHI & SALMON

Cá Hồi, Cá Ngừ, Bạch Tuộc, Sò Đỏ, Phi Lê Cá Trích Với Trứng Cá, Hàu Sống  
*Salmon, Tuna, Octopus, Red Snails, Herring fillet with Roe, Fresh Oyster*

Cơm Cuộn Lươn Phô Mai

*Japanese Eel & Cheese Roll*

Cuộn Cá Hồi Nướng Xốt Tiêu Đen

*Grill Salmon Roll with Pepper Sauce*

Cuộn Hải Sản Chiên Giòn Xốt Cay

*Deep Fried Seafood Roll with Spicy Sauce*

Cơm cuộn California

*California Roll*

### ĐI KÈM

*Condiment*

Wasabi, Sốt Mayonnaise, Gừng Ngâm, Nước Tương Nhật Bản

*Wasabi, Mayonnaise Ginger Pickle, Japanese Soy Sauce*

## THỊT NGUỘI & PHÔ MAI ASSORTED COLD CUTS & CHEESE

Thịt Heo Muối, Xúc Xích Ý, Thịt Nguội với Olive

*Parma Ham, Salami, Cold Cut with Olive*

Phô Mai Tự Chọn

*Selection of Cheeses*

## SÚP SOUPS

Súp Măng Tây Rong Biển và Thịt Cua

*Asparagus, Seaweed and Crab Meat Soup*

Súp Thịt Bò Băm và Nấm

*Minced Beef & Mushroom Soup*

**WEEKEND** *FRIDAY & SATURDAY*  
18:00 - 22:00

# SEAFOOD BUFFET

## HẢI SẢN SEAFOOD ON BOAT

Tôm, Tôm Sông, Cua Biển, Tôm Hùm Nha Trang, Cá Hồi  
*Prawns, River Prawn, Swimming Crab, Nha Trang Lobster, Salmon*

## XỐT ĐI KÈM Sauces to Choose

Xốt Phô Mai, Xốt Tiêu Đen, Bơ Chanh, Xốt me  
*Cheese Sauce, Black Pepper Sauce, Lemon Butter, Tamarind Sauce*

Mì Ý Aglio Olio  
*Aglio Oli*

## QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ LIVE STATION

Sò Đẹp Pansear Hokkaido Áp Chảo Với Xốt Chanh Dây Beurre Blanc  
*Pansear Hokkaido Scallop, Passion Beurre Blanc*

Miến Xào Thịt Cua với Xốt X.O  
*Sauteed Glass Noodles with Crab Meat, X.O Sauce*

### BÚN THANG HÀ NỘI

Bún Tươi, Thịt Gà, Chả Giò Hấp, Trứng Chiên Sợi

Nước Dùng Thịt Heo, Rau Thơm

“BÚN THANG” HANOI

*Fresh Rice Vermicelli, Chicken, Pork Roll Steamed, Fried Egg Julienne  
Pork Stock, Fresh Vietnamese Herbs*

## QUẦY MÓN ĂN NÓNG CARVING TROLLEY

Bò Wellington Với Rau Củ và Xốt Rượu Vang Đỏ  
*Beef Wellington with Summer Vegetables, Red Wine Jus*

# WEEKEND *FRIDAY & SATURDAY* 18:00 - 22:00

## SEAFOOD BUFFET

### MÓN NÓNG HOT DISH

Tôm Hùm Thermidor  
*Lobster Thermidor*

Tôm Hùm Nướng Bơ Tỏi  
*Grilled Lobster with Garlic Butter*

Hàu Rockefeller  
*Oyster Rockefeller*

Nghêu Hấp Thái  
*Steamed Clam with Spicy Thai Style*

Bào Ngư Áp Chảo Xốt Dầu Hào  
*Panfried Abalone with Oyster Sauce*

Ốc Hương Nướng Muối Ớt Và Phô Mai  
*Fragrance Snails in Salted Chili and Cheese Sauce*

Ốc Bulot Xào Bơ Tỏi  
*Sauteed Bulot Snail with Garlic Butter*

Sò Lông Nướng Mỡ Hành Và Đậu Phộng  
*Grill Creanate Ark with Onion & Peanut*

Ốc Om Chuối Đậu  
*Braised Snails with Green Banana and Tofu*

Gà Tre Hấp Mắm Nhĩ Lá Chanh  
*Steamed Chicken with Fish Sauce and Lime Leaves*

Chả Cá Lã Vọng  
*Cha Ca La Vong*

Cơm Rang Dưa Bò  
*Fried Rice with Pickled Mustard Greens and Beef*

Cải Thừa Xào Tỏi  
*Stir-Fried Bok Choy with Garlic*

Nem Cua Bể  
*Crab Meat Fried Spring Roll*

Bánh Tôm Hồ Tây  
*Fried Shrimp Cake "Hotay"*

# WEEKEND *FRIDAY & SATURDAY* 18:00 - 22:00

## SEAFOOD BUFFET

### TRÁNG MIỆNG DESSERT

Bánh Tart Trái Cây  
*Seasonal Fruit Tart - Red*

Bánh Choux Chocolate  
*Chocolate Choux - Dark*

Mousse Trà Xanh Và Mứt Xoài  
*Green Tea Mousse and  
Mango Compote - GREEN*

Mousse Sô Cô La Trắng Mâm Xôi  
Và Yuzu  
*White Chocolate Raspberry and  
Yuzu Mousse - RED*

Mousse Sô Cô La Cam, Praline Hạt Phi  
*Orange Chocolate Mousse,  
Hazelnut Praline - DARK*

Mousse Dừa Non Và Bơ  
*Young Coconut and  
Avocado Mousse - Green*

Bánh Kem Black Forest  
*Black Forest*

Bánh Tiramisu  
*Tiramisu*

Bánh Kem Cháy Cream Brulee  
*Cream Brulee*

Panna Cotta Quả Berries  
*Berries Panna Cotta*

Chè Hạt Sen  
*Lotus Seed Sweet Soup*

Chè Đậu Đỏ  
*Red Bean Sweet Soup*

Trái Cây Theo Mùa  
*Seasonal Slice and Whole Fruit*

Tháp Sô - Cô - La  
*Chocolate Fountain with Condiments*

Quầy Kem  
*Ice Cream Station with Condiments*

Trái Cây Dầm Yoghurt  
*Mixed Fruit with Yoghurt*

Tào Phớ Nước Đường Gừng  
Hoa Nhài  
*Tofu With Jasmine Ginger  
Sugar Syrup*

### TRÁNG MIỆNG V2 SHOW DESSERT: V2

Long Nhãn - Ngọc Sen  
*Summer Longan - Lotus Gem*

Mousse Trà Sen Với Long Nhãn, Cơm Cháy Giòn và Xốt Hạt Sen  
Món Tráng Miệng Thanh Mát - Cảm Hứng Từ Mùa Hè  
*Lotus Tea Mousse with Longan, Crisped Flat Rice, And Lotus Seed Coulis  
A Refreshing Summer - Inspired Dessert*