



STARTERS – QUẦY MÓN KHAI VỊ

Crispy Vietnamese pancake – Bánh xèo hến
Vietnamese sugar cane shrimp – Chạo tôm
Vietnamese turmeric seafood pancake – Bánh khọt hải sản

CARVING STATION – QUẦY THỊT CẮT TẠI CHỖ

Roasted beef – Thăn bò rút lò
Grilled whole fish on rock salt – Cá Nướng muối ớt
Herb marinated chicken with chili salt – Gà nướng thảo mộc muối ớt
Roasted seasonal vegetables – Rau củ non rút lò

HOTPOT STATION – QUẦY LẦU

Duo of broths – Hai loại nước lẩu
Pork, beef, chicken, clams, shrimp, calamari, fish – Heo, bò Mỹ, gà, nghêu, tôm sú, mực, cá
Cabbage, tomato, onion, mushroom, pak choy, bean custard, herbs – Cải lẩu, cà chua, hành tây, nấm tươi, cải thìa, đậu khuôn, các loại rau mùi
Rice noodle, egg noodle, Ottogi noodle – Bún tươi, mì trứng, mì lạnh Ottogi

SEAFOOD & BBQ STATION – QUẦY HẢI SẢN & BBQ

Ocean squid, Tiger prawns, Giant freshwater prawns, Crayfish, Crab, French oysters, Razor clam, Ark clam, Silk clams, Clams, Scallops, Whelk, Pen shell – Mực ống đại dương, Tôm sú, Tôm càng xanh, Tôm hùm đất, Cua, hào sữa Pháp, Sò dẹt, Sò lông, Ốc giáy, Nghêu, Sò điệp, Ốc bullot, Sò mai

Skewer: Pork, beef, chicken wings, vegetables
Xiên nướng : Heo, bò, cánh gà, rau củ non

Sauces: Garlic butter, Black pepper, Seafood sauce, Salted egg cheese sauce – Sốt bơ tỏi, Sốt tiêu đen, Sốt hải sản, Sốt phô mai, Sốt trứng muối
Condiments: Green chili salt, Red chili salt, Lime pepper salt, Kumquat fish sauce, Chili, Lime – Gia Vị: Muối ớt xanh, Muối ớt đỏ, Muối tiêu chanh, Mắm tắc, Ớt, Chanh

SOUP STATION – QUẦY SÚP

Seafood soup – Súp hải sản
Seaweed & crab meat soup – Súp rong biển nấu thanh cua

SALAD STATION – QUẦY GỎI

Green mango salad with jellyfish – Gỏi sữa xoài
Chicken banana blossom salad – Gỏi gà hoa chuối
Vietnamese coconut heart salad with shrimp and pork – Gỏi củ hủ dừa tôm thịt
Vietnamese pepper elder salad with beef – Rau càng cua trộn thịt bò
Shredded lotus root with pork loin – Nộm ngó sen thịt heo
Tuna salad – Gỏi cá ngừ

HOT STATION – QUẦY MÓN NÓNG

Grilled squid with satay – Mực nướng sa tế
Sauteed beef with celery, onion & tomato – Bò xào hành cần
Traditional braised fish with galanga – Cá om riềng
Homestyle seafood fried rice – Cơm chiên hải sản kiểu quê nhà
Wok fried egg noodle with bailer shells – Mì xào ốc giáy vàng
Pork ribs in sweet & sour sauce – Sườn chua ngọt
Wok fried chicken with cashew nut – Gà xào hạt điều
Stir-fried Shrimp with broccoli – Tôm xào bông cải
Stir-fried baby squash with garlic – Bí nự xào tỏi
Bean custard in Sichuan sauce – Đậu phụ non sốt Tứ Xuyên

DESSERT STATION – QUẦY TRÁNG MIỆNG

Tropical fresh fruit – Trái cây theo mùa
Panna cotta with fruit jelly – Bánh thạch trái cây
Caramelized flant cake – Bánh Plan
Panna cotta – Bánh kem mềm
Banana & sago in coconut milk – Chè chuối
Assorted sweet cake of the day – Hỗn hợp bánh ngọt trong ngày
5 kinds of ice cream – Kem 5 Loại



Menus are subject to change due to daily or seasonal and availability of ingredients |
Thực đơn có thể thay đổi tùy theo ngày hoặc theo mùa và tình trạng sẵn có của nguyên liệu.

