

MENU

Buffet Lunch

(Menu applied for groups from 25 guests)

SUSHI & SALAD

Green mango salad with shrimp & Thai sauce
Gỏi xoài xanh, tôm sốt Thái

Tomato, cucumber & lettuce salad
Xà lát cà chua dưa chuột xà lách

Seaweed salad with mayonnaise
Xà lát rong biển sốt mayonnaise

Avocado sushi with mayonnaise
Sushi bơ sốt mayonnaise

Crab stick sushi
Sushi thanh cua

SALAD DRESSINGS SỐT TỰ CHỌN

Thai sauce
Sốt Thái

Roasted sesame sauce
Sốt mè rang

Passion fruit sauce
Sốt chanh dây

HOT STATION QUẦY NÓNG

Asparagus seafood soup
Súp hải sản măng tây

Mushroom & tofu soup
Súp nấm đậu

Stir-fried squid with mixed vegetables
Mực Vân Đồn xào ngũ sắc

Coconut steamed prawns
Tôm hấp nước dừa

Ha Long style braised glass noodles
with seafood
Miến om hải sản kiểu Hạ Long

Fried fish with fermented rice & galangal
Cá chiên giềng mẻ

Vietnamese stir-fried shaking beef
with garlic
Bò lúc lắc cháy tỏi

Stuffed crab
Ghẹ farci

Napa cabbage with mushroom sauce
Cải thảo sốt nấm

Stir-fried tofu with mushroom and
vegetables
Đậu xào nấm, rau củ

Steamed buns
Bánh bao hấp

Coconut steamed rice
Cơm trắng hấp nước dừa

MAIN COURSES MÓN CHÍNH

Honey grilled chicken wings
Cánh gà nướng mật ong

Ha Long seafood spring rolls
Nem hải sản Hạ Long

Garlic butter bread
Bánh mì bơ tỏi

Fried sausages
Xúc xích chiên cánh hoa

Ha Long squid cake
Chả mực Hạ Long

DESSERT TRÁNG MIỆNG

Fresh fruits
Hoa quả tươi

Aloe vera yogurt
Sữa chua nha đam

Chocolate cake & mango cake
Bánh sô cô la và bánh xoài

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

MENU

Set Menu Lunch (Day 1)

(Menu applied for groups of fewer than 25 guests)

KHAI VỊ
STARTER

Asparagus seafood soup
Súp hải sản măng tây

Sea grape salad with
roasted sesame dressing
Xa lát rong nho sốt mè rang

Salted egg yolk fried prawns
Tôm chiên trứng muối hoàng kim

MÓN CHÍNH
MAIN COURSES

Stir-fried “Van Don” squid with
mixed vegetables
Mực Vân Đồn xào ngũ sắc

Steamed sea bass fillet with soy sauce, 
served with bok choy in mushroom
sauce & steamed rice
*Thăn cá vược hấp xì dầu ăn cùng cơm
trắng và cải chíp sốt nấm*

TRÁNG MIỆNG
DESSERT

Fresh fruits
Hoa quả tươi



contains soy

*Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào*

MENU

Set Menu Dinner (Day 1)

KHAI VỊ STARTER

Pumpkin & red apple soup served with black bread  
Súp bí ngô táo đỏ ăn cùng bánh mì gói đen

Tropical mixed salad with smoked ham and vinaigrette dressing
Xa lát rau nhiệt đới ăn kèm đùi heo xông khói và sốt dầu giấm

MÓN CHÍNH MAIN COURSES

Grilled oysters with scallion oil
Hàu nướng mỡ hành

Baked lobster with cheese sauce & potato 
Tôm hùm bỏ lò sốt phô mai cùng khoai tây

Spicy roasted chicken with stir-fried zucchini & steamed rice
Đùi gà nướng cay ăn cùng cơm trắng & bí ngòi xào

TRÁNG MIỆNG DESSERT

Opera cake with cherry 
Bánh opera & quả cherry



contains dairy



contains gluten

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

MENU

Breakfast

BREAD &
PASTRY
STATION
QUẦY BÁNH

Sliced white bread
Bánh mì gối
Strawberry cake
Bánh cake dâu

Croissant
Bánh sừng bò

BUTTER & JAM
STATION
QUẦY BƠ MỨT

Butter
Bơ
Cheese
Phô mai

Strawberry jam
Mứt dâu
Pineapple jam
Mứt dứa

CEREAL
STATION
QUẦY NGŨ CỐC

Cocóa cereal
Ngũ cốc cacao

Corn flakes
Ngũ cốc ngô nén

HOT
STATION
QUẦY NÓNG

Chicken & beef noodles
Phở gà & bò

Egg station
Quầy trứng

FRUIT & DRINKS
STATION
HOA QUẢ
& ĐỒ UỐNG

Tea & coffee
Trà & cà phê
Fresh fruits
Hoa quả tươi

Fresh milk
Sữa tươi

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

MENU

Set Menu Lunch (Day 2)

KHAI VỊ
STARTER

Cucumber salad
Xa lát dưa chuột

French fries
Khoai tây chiên

Halong seafood spring rolls
Nem hải sản Hạ Long

Steamed shrimp with lemongrass
Tôm hấp sả

Fish in tomato sauce
Cá sốt cà chua

Halong squid cake
Chả mực Hạ Long

Stir-fried chicken with mushrooms
Gà xào nấm

Stir-fried vegetables
Rau xào

Steamed rice
Cơm trắng

MÓN CHÍNH
MAIN COURSES

TRÁNG MIỆNG
DESSERT

Fresh fruits
Hoa quả tươi

MENU

Set Menu Dinner (Day 2)

KHAI VỊ
STARTER

Halong seafood soup
Súp hải sản Hạ Long

Avocado salad
Xa lát quả bơ

Squid cake with green rice flakes
Chả mực tuyết hoa

MÓN CHÍNH
MAIN COURSES

Pan-seared sea bass with tamarind sauce,
served with broccoli & asparagus
Cá vược áp chảo sốt me ăn cùng bông cải, măng tây

Slow-cooked beef with rosemary sauce,
steamed rice & roasted vegetables.
*Thăn bò nấu chậm sốt hương thảo ăn
cùng cơm trắng & rau củ nướng*

TRÁNG MIỆNG
DESSERT

Crème caramel with fresh grapes 
Bánh flan & nho tươi

 contains dairy

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

MENU

Breakfast

BREAD &
PASTRY
STATION
QUẦY BÁNH

Sliced white bread
Bánh mì gối
Strawberry cake
Bánh cake dâu

Croissant
Bánh sừng bò

BUTTER & JAM
STATION
QUẦY BƠ MỨT

Butter
Bơ
Cheese
Phô mai

Strawberry jam
Mứt dâu
Pineapple jam
Mứt dứa

CEREAL
STATION
QUẦY NGŨ CỐC

Cocóa cereal
Ngũ cốc cacao

Corn flakes
Ngũ cốc ngô nén

HOT
STATION
QUẦY NÓNG

Chicken & beef noodles
Phở gà & bò

Egg station
Quầy trứng

FRUIT & DRINKS
STATION
HOA QUẢ
& ĐỒ UỐNG

Tea & coffee
Trà & cà phê
Fresh fruits
Hoa quả tươi

Fresh milk
Sữa tươi

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào



MENU

Buffet Brunch

(Menu applied for groups from 25 guests)

SUSHI & SALAD

Vegetable sushi roll
Cơm cuộn rau củ

Shrimp sushi roll
Cơm cuộn tôm

Fresh spring roll with beef
Phở cuốn Tây Hồ

Hoi An chicken salad
Nộm gà Hội An

Green garden salad
Xa lát vườn xanh

HOT STATION

QUẦY NÓNG

Chicken & mushroom soup
Súp gà nấm

Vietnamese beef stew
Bò sốt vang

Stir-fried chicken with cashew and bell pepper
Đùi gà xào cay

Meatballs in tomato sauce
Thịt viên sốt cà chua kiểu truyền thống

Stir-fried broccoli with shrimp
Bông cải xào tôm

Stir-fried seafood noodles
Mì xào hải sản

MAIN COURSES

MÓN CHÍNH

Deep-fried pork loin rolled with lemongrass
Thăn lợn cuộn sả chiên xù

"Phoenix Style" steamed egg
Trứng hấp vân Phượng Hoàng

Grilled oysters with cheese
Hàu nướng phô mai

BUTTER & JAM STATION

QUẦY BƠ MỨT

Sliced white bread
Bánh mì gối

Butter
Bơ

Cheese
Phô mai

SALAD DRESSINGS

SỐT TỰ CHỌN

Vinaigrette sauce
Sốt dầu giấm

Roasted sesame sauce
Sốt mè rang

Passion fruit sauce
Sốt chanh dây

Bok choy with mushroom sauce
Cải chíp sốt nấm

Steamed corn
Ngô hấp

Steamed sweet potato
Khoai hấp

Steamed dumplings
Há cảo hấp

Vegetable fried rice
Cơm rang rau củ

Crispy fried vegan buns
Bánh bao chay chiên giòn

Garlic-flavored French fries
Khoai tây chiên tỏi

Strawberry jam
Mứt dâu

Pineapple jam
Mứt dứa

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

Fresh fruits
Hoa quả tươi

Yogurt
Sữa chua

Matcha cake
Bánh trà xanh

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào



MENU

Set Menu Brunch

(Menu applied for groups of fewer than 25 guests)

Fresh spring roll with shrimp and pork
Phở cuốn tôm thịt

Seaweed & cabbage salad with mayonnaise dressing
Xa lát rong biển bắp cải sốt mayonnaise

Baked potatoes
Khoai tây bỏ lò

“La Vong” style grilled fish
Chả cá Lã Vọng Hà Nội

Stir-fried clams with cashew nuts & cabbage with
canned meat, served with steamed rice
*Cơ trai xào hạt điều và bắp cải xào thịt hộp, dùng
kèm cơm trắng*

Sữa chua
Yogurt

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào