

Breakfast Buffet

BÁNH MÌ & BÁNH NGỌT

Bánh mì gối nhân nho
(Raisin Bread)

Bánh sừng bò
(Butter Croissants)

Mứt và mật ong
(Assorted Jams & Natural Honey)

Ngũ cốc các loại
(Selection of Cereals)

Sữa tươi và sữa chua
(Fresh Milk & Yogurt)

Nước ép hoa quả
(Seasonal Fruit Juices)

Trà và cà phê
(Freshly Brewed Tea & Coffee)

MÓN LẠNH

Các loại rau củ cắt
(Fresh Vegetable Crudités)

Salad rau vườn
(Garden Green Salad)

Thịt hun khói
(Smoked Cold Cuts)

Đĩa phô mai
(Artisan Cheese Platter)

Phở gà
(Chicken "Pho")

Phở bò
(Beef "Pho")

BRUNCH

Cháo thịt băm
(Minced Pork Congee)

Chả cá Hạ Long sốt cà chua
(Halong Fish Cakes in Tomato Sauce)

Gà xào ớt chuông
(Stir-fried Chicken with Bell Peppers)

Xúc xích và ba chỉ muối
(Sausages & Crispy Bacon)

Cơm rang
(Signature Fried Rice)

Mì xào bò rau
(Stir-fried Noodles with Beef & Vegetables)

Cà chua bỏ lò
(Roasted Tomatoes)

Đậu sốt Tứ Xuyên
(Mapo Tofu)

Cà chua bỏ lò
(Roasted Tomatoes)

Đậu sốt Tứ Xuyên
(Mapo Tofu)

Ngô bao tử xào thịt muối
(Stir-fried Baby Corn with Salted Pork)

Hoa quả
(Seasonal Fresh Fruits)

Sữa chua Hạ Long
(Halong Style Yogurt)

Lunch Buffet

KHAI VỊ & SALAD

Nộm đu đủ bò
(Green Papaya Salad with Beef)

Salad khoai tây với thịt nguội
chiên giòn
(Potato Salad with Crispy Ham)

Nộm sứa Hạ Long
(Halong Jellyfish Salad)

Nộm gà xé phay
(Vietnamese Shredded Chicken Salad)

Nem tươi truyền thống cuốn tôm
thịt
(Traditional Fresh Spring Rolls with Shrimp & Pork)

Salad rau vườn
(Garden Fresh Salad)

Sốt và gia vị
(Assorted Dressings & Condiments)

Phở gà
(Chicken "Pho")

Phở bò
(Beef "Pho")

SOUP

Súp hải sản Hạ Long
(Halong Seafood Soup)

Bánh mì và bơ
(Bread Rolls & Butter)

TRÁNG MIỆNG

Hoa quả tươi theo mùa
(Seasonal Fresh Fruits)

Thạch sắc màu
(Assorted Colorful Jelly)

Bánh socola nhân kem
(Chocolate Cream Cake)

Sữa chua nếp cẩm
(Yogurt with Black Glutinous Rice)

Chè đậu xanh hoặc chè đậu
đen cốt dừa
(Sweet Mung Bean or Black Bean Soup
with Coconut Milk)

BRUNCH

Tôm sú hấp sả cốt dừa
(Steamed Tiger Prawns with
Lemongrass & Coconut Water)

Cá vược biển tẩm bột chiên
giòn
(Crispy Sea Bass Fillets)

Ngao hoa xào hành răm
(Stir-fried Venus Clams with
Vietnamese Coriander)

Gà sốt bơ tỏi
(Garlic Butter Chicken)

Mực xào ớt chuông
(Stir-fried Squid with Bell Peppers)

Ba chỉ chao riềng
(Roasted Pork Belly with Galangal)

Rau xào tỏi nấm
(Stir-fried Seasonal Vegetables with
Garlic & Mushrooms)

Cơm trắng
(Rice)

Sunset

17:30

Phồng tôm & Lạc chiên lắc muối đường
(*Prawn Crackers & Roasted Peanuts with Salt and Sugar*)

Hoa quả theo mùa
(*Seasonal Fresh Fruits*)

Bánh quy
(*Assorted Cookies*)

Dinner Premium

Eastern Flavour

— Khai vị —

Nem hoa đăng
(Lantern-shaped Spring Rolls)

Hàu nướng mỡ hành
(Grilled Oysters with Scallion Oil)



— Soup —

Súp bí đỏ dùng kèm Bánh
mì bơ tỏi
(Creamy Pumpkin Soup served
with Garlic Bread)



Dinner Premium

Eastern Flavour

— Món chính —

**Quý khách vui lòng chọn một trong hai món
(Please choose one)*

Thăn cá vược ướp rượu vang
áp chảo dùng với rau xào tỏi,
nước sốt bơ tỏi
*(Pan-seared Sea Bass Fillet marinated
in Wine, served with Sautéed Garlic
Vegetables & Garlic Butter Sauce)*

Đùi gà nướng lá chanh & sốt
bơ tỏi
*(Or Grilled Chicken Thigh with Lemon
Leaves & Garlic Butter Sauce)*



— Tráng miệng —

Hoa quả theo mùa
(Seasonal Fresh Fruits)

Caramen hoặc Kem
(Caramel Pudding or Ice Cream)

