



DU YÊN CRUISE MENU

3 DAY 2 NIGHT



Day 1 - Lunch Buffet

HOT STATION / QUẦY NÓNG

Creamy Vegetable Soup

Soup chay

Stir-fried Squid with Sweet Pineapple

Mực xào trái thơm

Sautéed Bok Choy with Garlic

Rau cải chip xào

Spaghetti Bolognese

Mì Ý sốt bò băm

Honey-Glazed Roasted Chicken

Gà nướng mật ong

Grilled Oysters with Scallion Oil

Hàu nướng mỡ hành

Crispy Fish with Spicy Salt

Cá rang muối

Stir-fried Clams with Sweet & Sour Sauce

Ngao xào chua ngọt

Tofu in Fresh Tomato Sauce

Đậu sốt cà chua

Steamed Fresh Tiger Prawns

Tôm hấp

Steamed Jasmine Rice with Coconut Milk

Cơm trắng cốt dừa

SALAD BAR / QUẦY SALAD

Lotus Stem Salad with Prawns & Pork

Salad ngó sen tôm thịt

Potato Salad with Quail Eggs

Salad khoai tây trứng chim cút

Classic Cucumber Salad

Salad dưa chuột

Garden Green Salad

Salad rau xanh

Mixed Microgreen Salad

Salad rau mầm

Pan-Seared Salmon Salad

Salad cá hồi áp chảo



Day1 - Lunch Buffet

SUSHI CORNER / QUẦY SUSHI

Crispy Pork Katsu Roll

Sushi thịt lợn chiên xù

Ebi (Prawn) Sushi

Sushi tôm

Salmon Sushi

Sushi cá hồi

Garden Vegetable Roll

Sushi rau củ

Dual Sesame Roll

Sushi vừng 2 loại

Crispy Tempura Maki

Sushi chiên bột chiên xù

FRIED SELECTION / QUẦY CHIÊN

Cheesy French Fries

Khoai tây chiên pho mai

Crispy Fried Pork Tenderloin

Thăn lợn chiên

Golden Fried Calamari

Mực chiên

Fried Buns with Honey Dip

Bánh bao chiên ăn cùng mật ong

Vegetarian Pizza Margherita

Pizza chay

APPETIZERS AND DESSERTS / QUẦY ĂN CHƠI

Cherry Tomatoes / Cà chua bi

Shredded Cabbage / Bắp cải thái sợi

Shredded Purple Cabbage / Bắp cải tím thái sợi

Sweet Corn Kernels / Ngô hạt

Black & Green Olives / Oliu đen/vàng

Assorted Canapés / Canape bánh mì

Seasonal Fresh Fruit Platter / Hoa quả tráng miệng

Coconut Cake / Bánh dừa

Passion Fruit Mousse / Bánh chanh leo mousse





Day1 - Set Dinner

Creamy Pumpkin Soup

Soup bí ngô



Smoked Goose Breast Salad

Salad lườn ngỗng



Grilled Lobster with Melted Cheese

Tôm hùm nướng phô mai



Seabass & Seasonal Harvest

Cá vược sốt ăn kèm củ quả và khoai tây nghiền



Grilled Pork with Rice Vermicelli & Fresh Herbs

Bún thịt nướng ăn cùng rau thơm



Assorted French Pastries / Chef's Daily Dessert

Bánh ngọt



Day2 - Breakfast Buffet

BAKERY STATION / QUẦY BÁNH

Black Rye Bread

Bánh mì đen

Classic White Toast

Bánh mì gối

Raisin Bread

Bánh nhân nho

Butter Croissants

Bánh sừng bò

French Baguette

Bánh mì dài

Sweet Banana Cake

Bánh chuối

HOT AND MAIN DISHES / MÓN CHÍNH

Egg Station: Made-to-order

Trứng

Traditional Beef or Chicken Pho

Phở bò, Phở gà

Steamed Mung Bean Buns

Bánh bao nhân đậu xanh

Crispy Bacon

Thịt xông khói

Vietnamese Cold Cuts

Giò lạnh

Day 2 - Breakfast Buffet

ACCOMPANIMENTS / ĐỒ ĂN KÈM

Butter Portions

Bơ viên

Strawberry & Orange Jam

Mứt dâu và cam

Plain & Sweetened Yogurt

Sữa chua không đường và có đường

Sliced Cucumber & Tomato Salad

Salad dưa chuột và cà chua cắt lát

Assorted Cereals

Ngũ cốc

BEVERAGES AND DESSERTS / ĐỒ UỐNG VÀ TRÁNG MIỆNG

Selection of Teas

Trà

Freshly Brewed Coffee

Cà phê

Fresh Fruit Juice

Nước ép hoa quả (Dưa hấu, Chanh leo)

Fresh Milk

Sữa tươi

Seasonal Fresh Fruit Platter

Hoa quả tráng miệng

Day 2 - Set Lunch

Served on Day Boat /
Phục vụ trên tàu tham quan

APPETIZERS AND SIDES / KHAI VỊ VÀ ĐỒ CHIÊN

Classic Cucumber Salad

Salad dưa chuột

Crispy Seafood Spring Rolls

Nem hải sản

Golden French Fries

Khoai tây chiên

Ha Long Grilled Squid Patties

Chả mực Hạ Long

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH

Steamed Ha Long Tiger Prawns

Tôm hấp Hạ Long

Pan-Seared Sea Fish in Fresh Tomato Sauce

Cá biển sốt cà chua

Sautéed Chicken with Forest Mushrooms

Gà xào nấm

Wok-Fried Seasonal Vegetables

Rau xào

Fragrant Steamed Jasmine Rice

Cơm trắng

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Chef's Seasonal Dessert

Tráng miệng theo mùa





Day2 - Set Dinner

Double-Boiled Chicken Soup with Red Dates

Soup gà táo đỏ



Pomelo Salad with Fresh Tiger Prawns

Salad tôm bưởi



Cheese-Stuffed Calamari with Mustard Sauce

*Mực ống cuộn rau củ phô mai sốt
mù tạt vàng*



Honey-Glazed Roasted Spare Ribs

Sườn nướng cây



Tangy Passion Fruit Mousse *Mousse chanh leo*



Seasonal Fresh Fruit Platter *Hoa quả tươi*



Day3 - Breakfast Buffet

BAKERY STATION / QUẦY BÁNH

Black Rye Bread

Bánh mì đen

Classic White Toast

Bánh mì gối

Raisin Bread

Bánh nhân nho

Butter Croissants

Bánh sừng bò

French Baguette

Bánh mì dài

Sweet Banana Cake

Bánh chuối

HOT AND MAIN DISHES / MÓN CHÍNH

Egg Station: Made-to-order

Trứng

Traditional Beef or Chicken Pho

Phở bò, Phở gà

Steamed Mung Bean Buns

Bánh bao nhân đậu xanh

Crispy Bacon

Thịt xông khói

Vietnamese Cold Cuts

Giò lạnh

Day 3 - Breakfast Buffet

ACCOMPANIMENTS / ĐỒ ĂN KÈM

Butter Portions

Bơ viên

Strawberry & Orange Jam

Mứt dâu và cam

Plain & Sweetened Yogurt

Sữa chua không đường và có đường

Sliced Cucumber & Tomato Salad

Salad dưa chuột và cà chua cắt lát

Assorted Cereals

Ngũ cốc

BEVERAGES AND DESSERTS / ĐỒ UỐNG VÀ TRÁNG MIỆNG

Selection of Teas

Trà

Freshly Brewed Coffee

Cà phê

Fresh Fruit Juice

Nước ép hoa quả (Dưa hấu, Chanh leo)

Fresh Milk

Sữa tươi

Seasonal Fresh Fruit Platter

Hoa quả tráng miệng

Day 3 - Brunch Buffet

HOT STATIONS / QUẦY NÓNG

Creamy Potato Soup

Soup khoai tây

Red Wine Braised Beef

Bò hầm rượu vang

Vietnamese Chicken Curry

Cà ri gà

Chicken Wings with Premium Fish Sauce Glaze

Cánh gà chiên mắm

Stir-fried Seafood Noodles

Mì xào hải sản

Sautéed Broccoli with Garlic

Súp lơ xào tỏi

Grilled Breakfast Sausages

Xúc xích

Ha Long Grilled Squid Patties

Chả mực Hạ Long

Crispy Seafood Spring Rolls

Nem hải sản

Signature Combination Fried Rice

Cơm rang thập cẩm

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Assorted Japanese Mochi

Bánh Mochi

Seasonal Fresh Fruit Platter

Hoa quả theo mùa



Du Yen
Center