

Menu



*The Art
of Culinary Excellence*

LUNCH BUFFET MENU



Bespoke Salad Station

Quầy Salad Tự Chọn

Selection of Fresh Lettuces

Các loại xà lách tươi/ rau sạch (rau xà lách xanh, rau rocket, rau diếp xoăn, xà lách frisse)

Selection of Fresh Garden Crudités

Các loại rau củ cắt, nguyên trái (cà chua bi, cà rốt luộc, đậu xanh luộc, ngô hạt, dưa chuột thái, cà chua thái)

(Extra virgin olive oil, Mayonnaise, Cocktail Dressing, Balsamic Dressing, French Dressing, Wafu Dressing, Honey Mustard Dressing)

(Dầu olive nguyên chất, Mayonnaise, Sốt cocktail, Dầu giấm nho đen, Sốt Pháp, Dầu giấm Nhật, Sốt mù tạt)
Salad Condiments & Toppings / Các món ăn kèm salad trộn

Crispy Croutons, Hard-Boiled Eggs, Crispy Bacon Bits, Sliced Olives, Sweet Corn

(bánh mì nướng, trứng luộc, thịt hun khói, trái oliu, ngô hạt)

Traditional Vietnamese "Phở" & Noodle Station

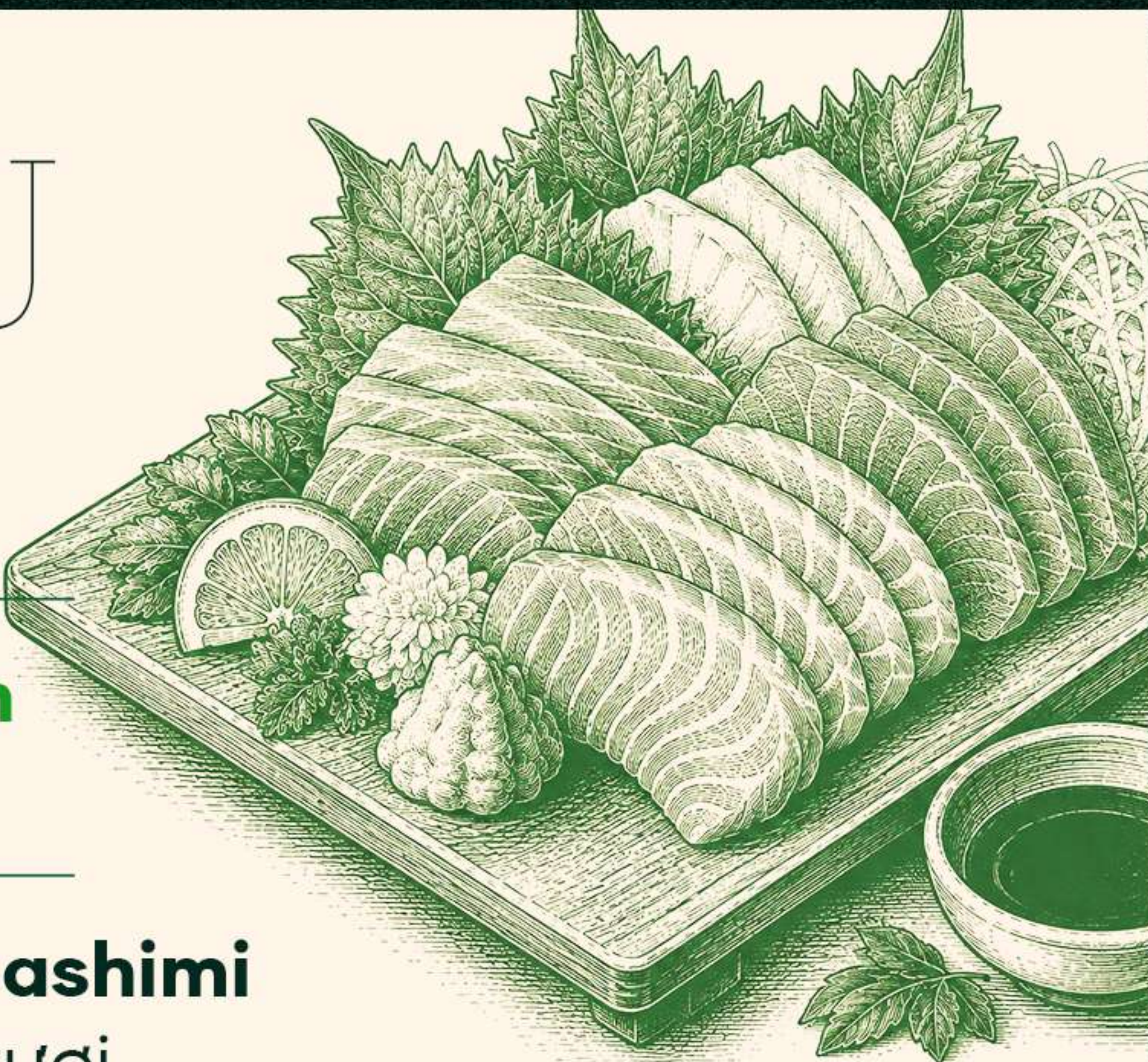
Quầy Bún Mì Phở

Hai Phong Brown Rice Noodles with Field Crab Broth

Bánh Đa Cua Hải Phòng

Ha Long Bay Seafood Rice Noodle Soup

Bún Hải sản Hạ Long



Sashimi Station

Quầy Sashimi

Fresh Salmon Sashimi

Sashimi cá hồi tươi

Kanzunoko Nishin Sashimi

Sashimi cá trích ép trứng

Fresh Ha Long Grouper Sashimi

Sashimi cá song tươi Hạ Long

Tako Sashimi

Sashimi Bạch Tuộc

Compound Salad

Món Gỏi Trộn

Seaweed Salad with Sesame Dressing

Sa lát rong biển

Artisanal Sushi

Cơm cuộn kiểu Nhật

Kanikama Maki

Cơm cuộn thanh cua

Smoked Bacon Maki

Cơm cuộn thịt xông khói

Tamago & Vegetable Tamaki

Cơm cuộn trứng rau

Maguro Maki

Cơm cuộn cá ngừ

Crispy Panko Crust Roll

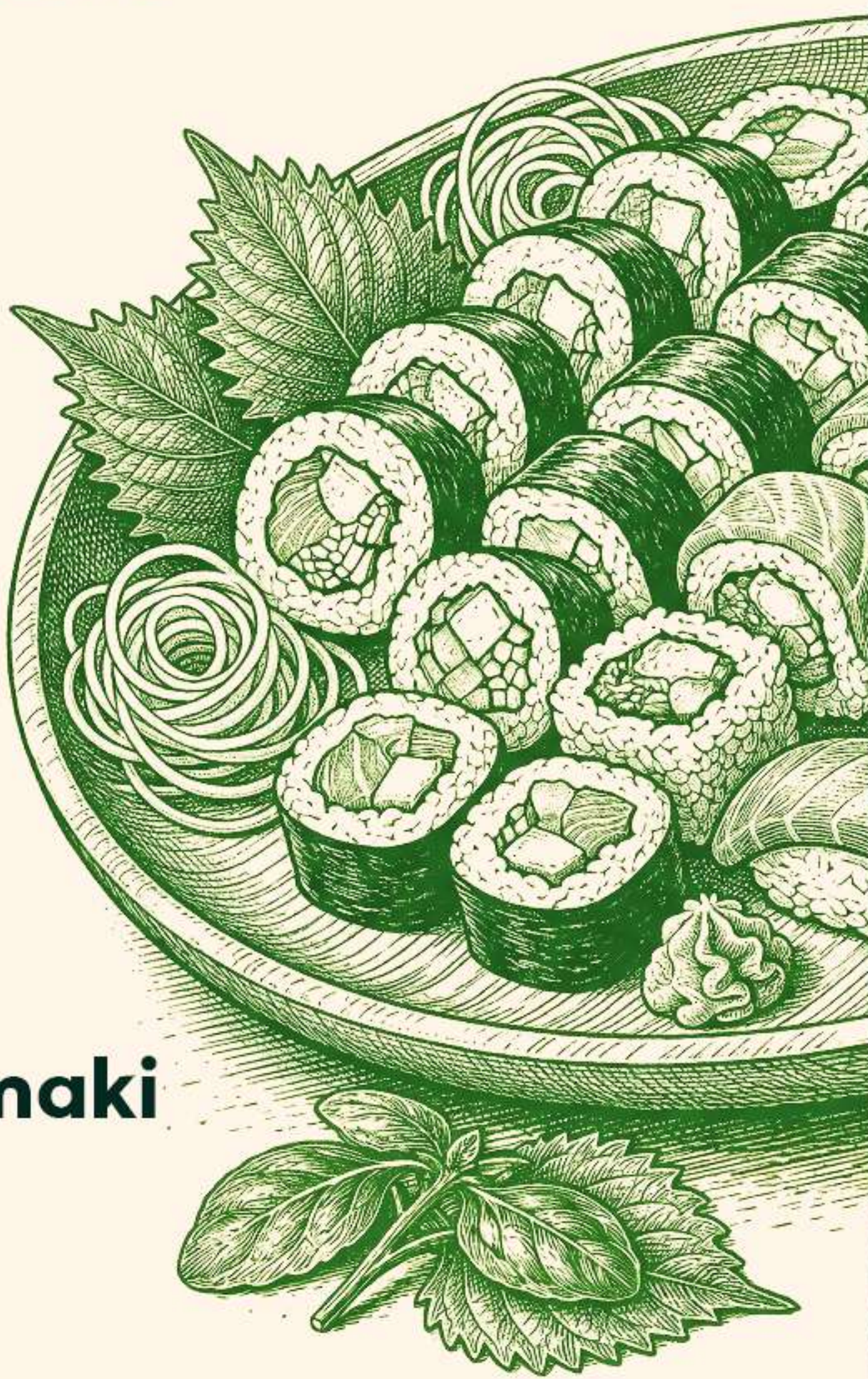
Cơm cuộn chiên xù

Vegetarian Maki Selection

Featuring a premium selection of:

Maki, Nigiri, Temaki, Gunkan,

Uramaki & Fresh Salmon.



Hot dishes

Các món nóng

Classic Tom Yum Seafood Soup

Súp hải sản nấu kiểu thái

Premium Carving Counter

Món cắt tại quầy

Crispy Crackling Salt-Cured Pork Leg

Đùi heo ủ muối nổ bì

Carved Whole Grilled Ocean Octopus & Squid

Bạch tuộc Đại Dương hoặc Mực Đại Dương
nướng nguyên con cắt tại quầy

Oven-Roasted Gourd-Shaped Chicken wrapped in Bacon

Gà hồ lô bỏ lò với thịt hun khói

"Dragon Gate" Whole Grilled Sea Bass – Served Vietnamese-style with fresh herbs & rice paper wrappers

Cá Chém vượt Long Môn (cá nướng nguyên con
kiểu Việt khách lựa chọn kèm đồ cuốn)

Slow-Cooked & BBQ Glazed Pork Rib Slabs

Sườn heo nướng tảng (sườn heo nấu chậm
nướng sốt BBQ)



Premium Ocean-Fresh Seafood on Ice

Vịnh hải sản Hạ Long & thuyền hải sản hấp lạnh

**Featuring: Fresh Rock Oysters, Tiger Prawns,
Green-Lipped Mussels, Stone Crabs, Razor
Clams, Blue Swimmer Crabs, Mantis Shrimps &
Our Daily Catch of the Day.**

Hàu sữa, Tôm sú, Vẹm xanh, Cua đá, Ốc móng
tay, Ghẹ xanh, Bề bề.... các loại hải sản theo ngày



The Chafing Dish Display

Các món nóng trong lồng hấp

Pineapple Fried Rice with Plump Prawns

Cơm chiên tôm dứa

Oven-Baked Pasta with Minced Beef & Melted Cheese Blanket

Mỳ pasta bỏ lò cùng thịt bò băm
phủ sốt pho mai

Wok-Tossed Garden Greens in Savory Mushroom Sauce

Rau xanh sốt nấm

Steamed Fragrant Jasmine Rice

Cơm trắng

The Dessert Station

Món tráng miệng

Seasonal Fresh Fruits

Các loại trái cây theo mùa

Matcha Green Tea Cake

Bánh trà xanh

Mango Mousse

Bánh mềm vị xoài

Passion Fruit Mousse

Bánh mềm vị chanh leo



The Beverage Station

Quầy nước

Fruit-Infused Detox Water

Nước Detox hoa quả

Freshly Squeezed Cucumber Juice

Nước ép dưa chuột

Freshly Squeezed Carrot Juice

Nước ép cà rốt

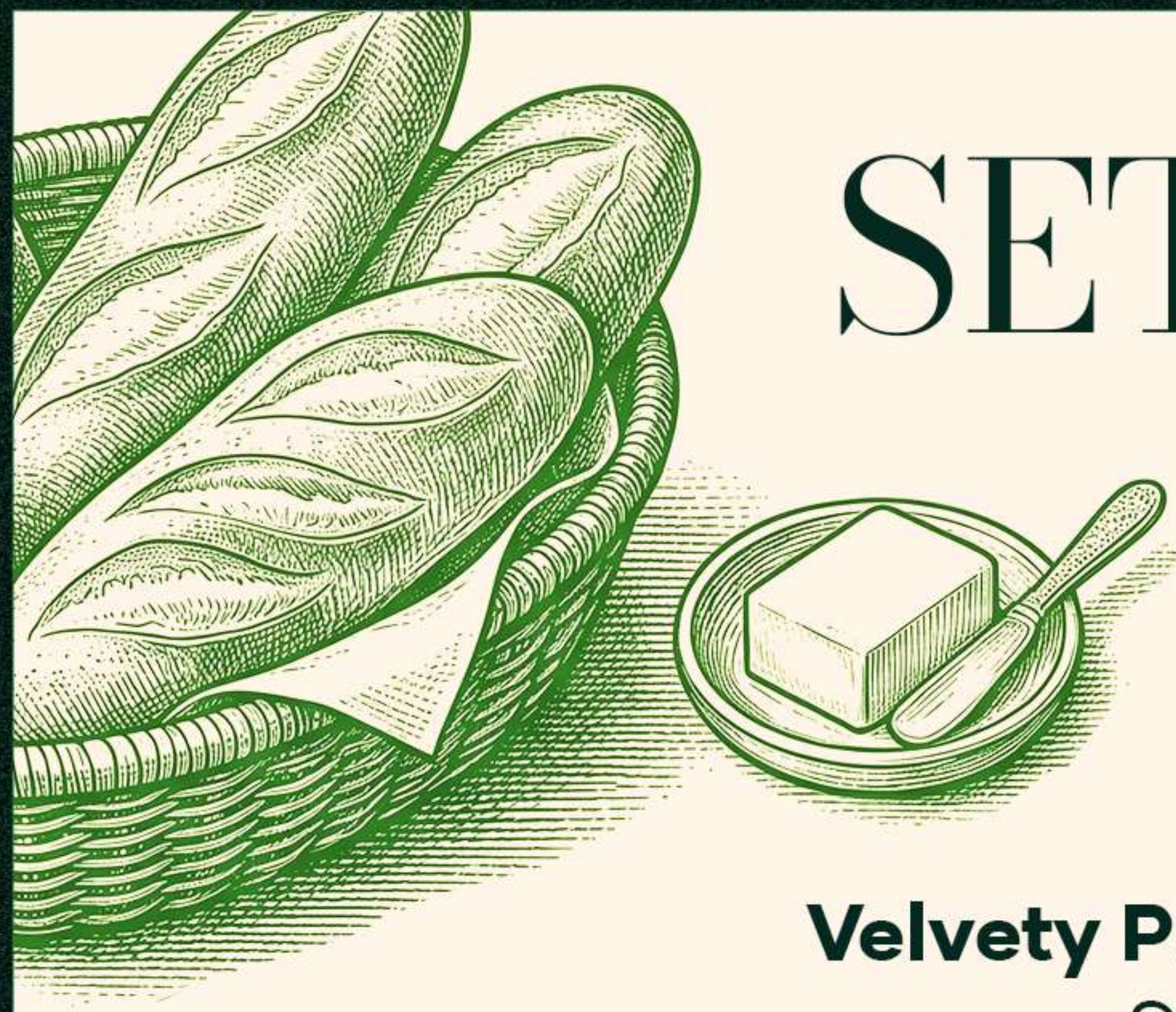
Assorted Seafood Dipping Sauces

Các loại sốt ăn kèm

**Wasabi & Soy Sauce, Chili Garlic
Dipping Sauce, Tamarind Dipping
Sauce,**

**Premium Infused Soy Sauce,
Signature Seafood Chili-Lime
Dipping Sauce**

Sốt mù tạt, Sốt ớt, Sốt me, Sốt xì
dầu, Sốt hải sản...



SET MENU DINNER

APPETIZERS & SOUPS MÓN SÚP

Velvety Purple Sweet Potato Soup with Crispy Croutons

Súp khoai lang tím với bánh mì Croutons

Artisanal Bread Basket with Premium Butter

Giỏ bánh mì và bơ

Oven-Baked Lobster with Melted Cheese Blanket

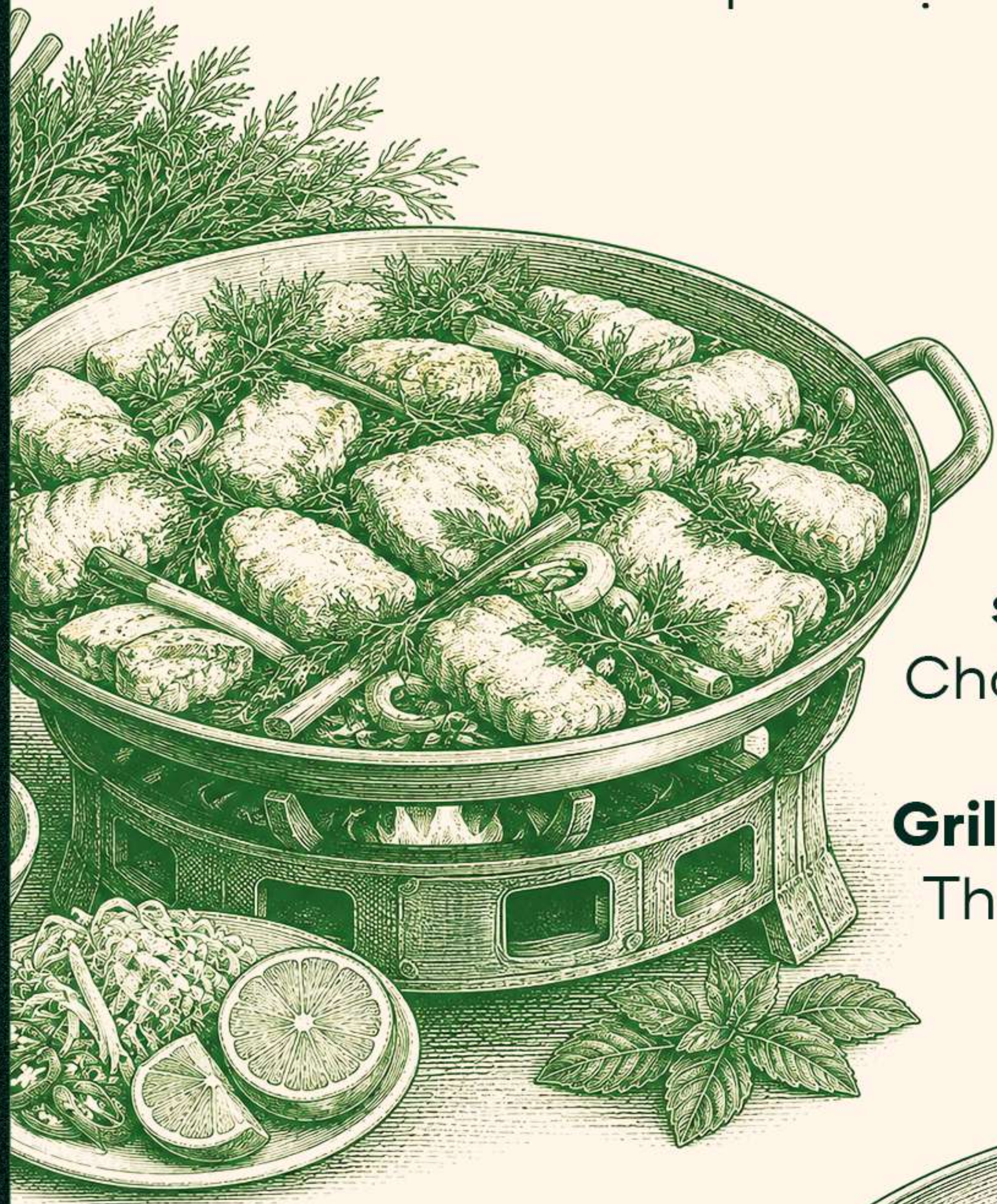
Tôm hùm bỏ lò phô mai

Zesty "Nam Roi" Pomelo Salad with Shredded Coconut & Pan-Seared Japanese Scallops

Nộm Bưởi Năm Roi cùng dừa sợi và sò Điệp Nhật áp chảo

Fresh Vietnamese Rice Paper Rolls served with Savory Peanut Butter Sauce

Bánh phở Việt Nam cuốn gói ăn kèm sốt tương bơ đậu phộng



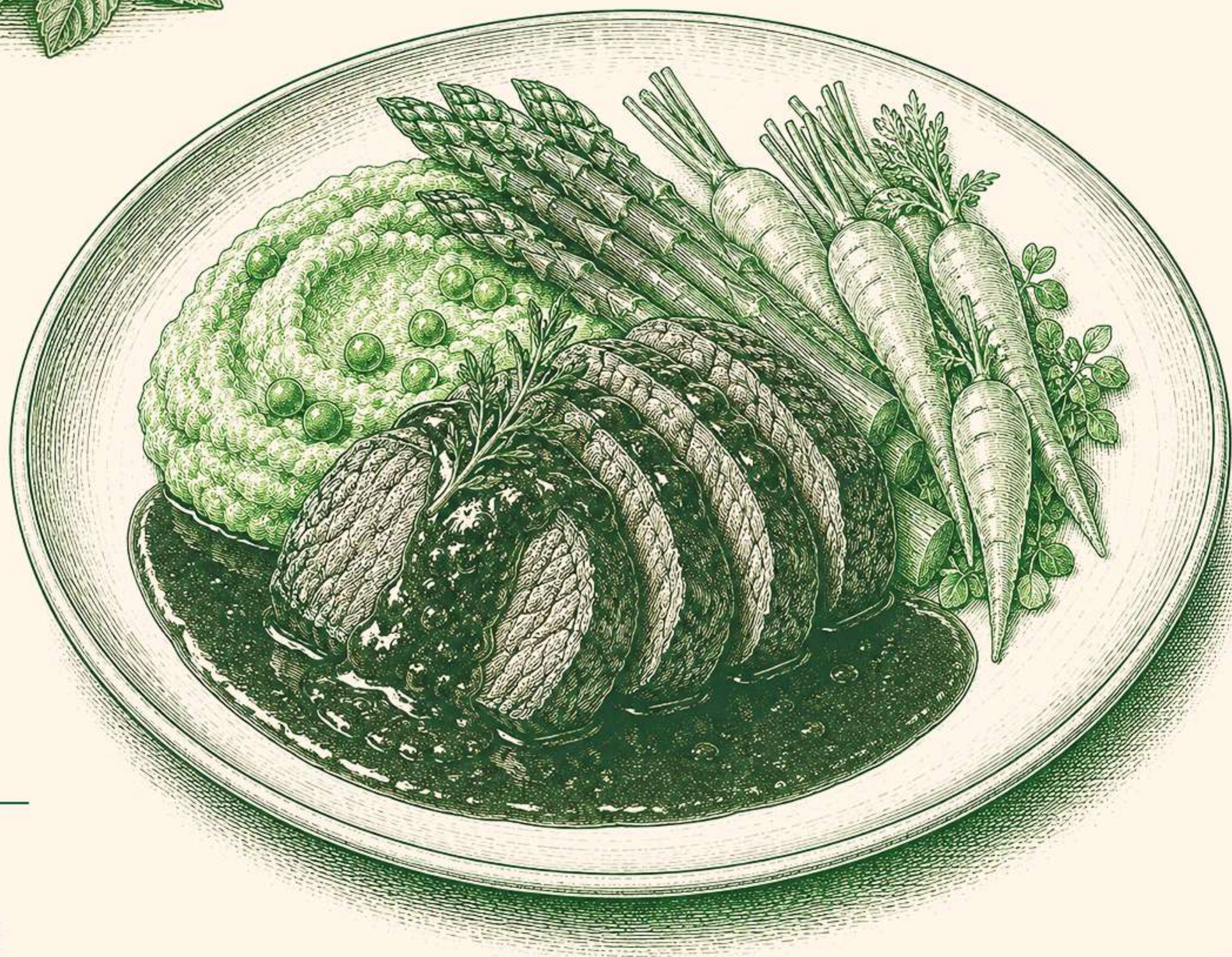
MAIN COURSES MÓN CHÍNH

Turmeric Fish - Served with rice noodles, tangy tamarind sauce, sesame rice crackers & Vietnamese aromatic herbs

Chả cá Lã Vọng phục vụ cùng bún sốt me và bánh đa vùng rau thơm Việt

Grilled Australian Beef Tenderloin in Rich Red Wine Reduction

Thăn nỏn bò Úc nướng sốt vang đỏ phục vụ cùng đậu Hà Lan nghiền với măng tây và carot baby



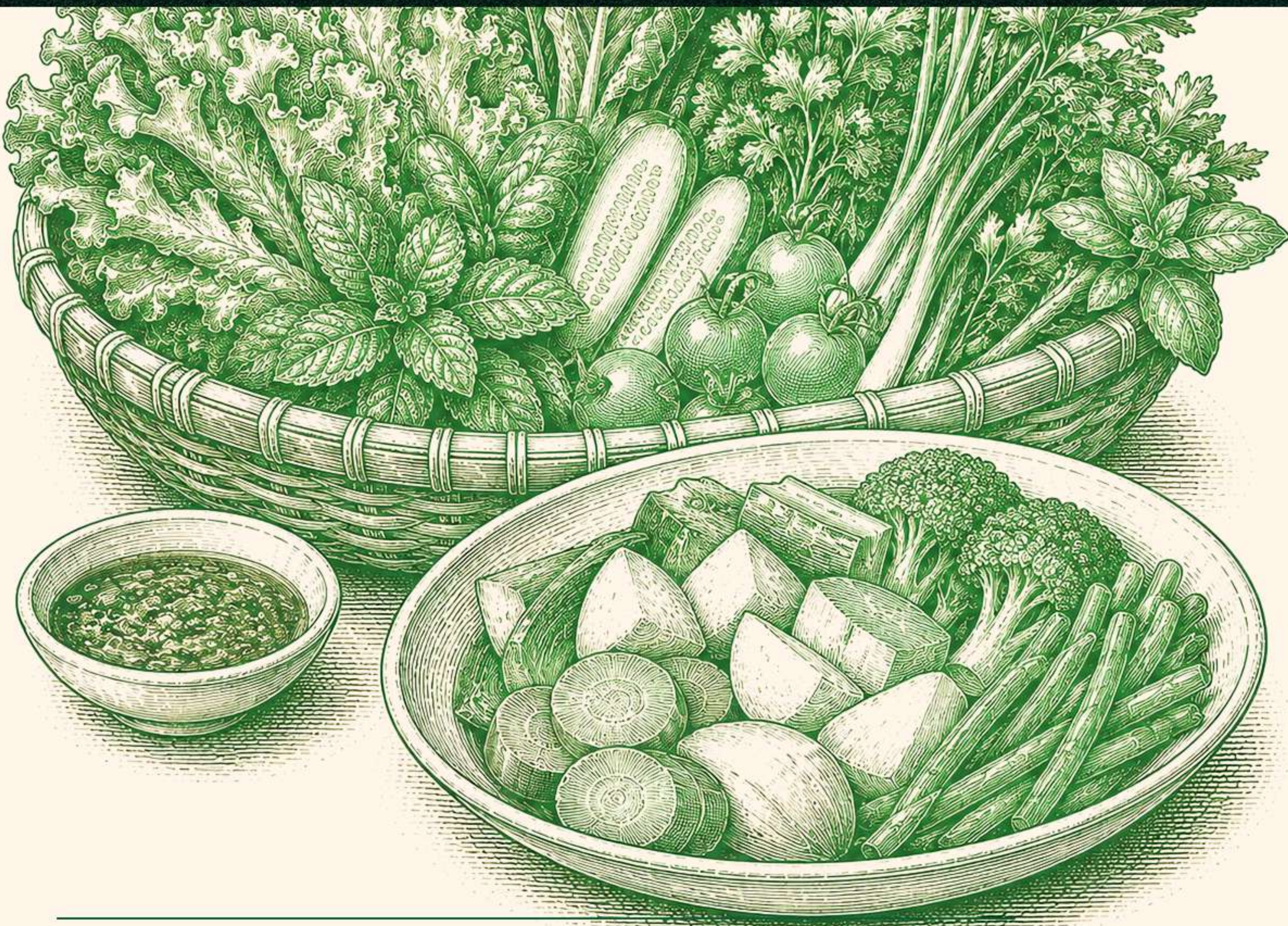
DESSERT TRÁNG MIỆNG

Classic Crème Brûlée served with Premium Seasonal Fruits

Kem Crème Brulee và trái cây tươi thượng hạng



BREAKFAST BUFFET MENU



THE SALAD & CRUDITÉS STATION

Quầy rau tươi và củ quả luộc

Selection of Crisp Garden Lettuces, Shredded Cabbage & Carrots, Sweet Cherry Tomatoes, Baby Cucumbers, Fresh Rocket Leaves, Chicory & Frisée Lettuces

Xà lách tươi, bắp cải bào, cà rốt bào, cà chua bi, dưa chuột baby, rau rocket, rau diếp xoăn, xà lách frisse.

SALAD DRESSINGS & CONDIMENTS

Quầy gia vị và nước sốt ăn kèm

Classic Cocktail Dressing, Roasted Sesame Dressing, House Vinaigrette/Creamy Cheese Dressing

Sốt cocktail, Sốt mè rang, Sốt dầu giấm, Sốt pho mai

CHARCUTERIE & ARTISANAL CHEESE BOARD

Quầy thịt nguội, thịt xông khói và các loại pho mai

Premium Cold Cuts: Cured Ham, Salami, Smoked Chicken Breast, Salt-Cured Pork Leg & House-Made Liver Pâté

Dăm bông, salami, ức gà hun khói, giò heo muối, pate gan

Gourmet Cheese Selection: Fresh Mozzarella, Creamy Gouda, Rich Blue Cheese & Velvety Camembert

Phô mai Mozzarella, Gouda, Blue cheese, Camembert

THE BAKERY & PASTRY CORNER

Quầy bánh mì, bánh ngọt, và các loại sốt ăn kèm

Freshly Baked Breads: White & Whole Wheat Toast, Artisanal Soft Rolls, Mini & Classic French Baguettes

Bánh gối trắng/nâu, bánh mì tròn, bánh mì chuột hoặc bánh mì dài

Flaky Pastries: Classic Butter Croissants, Sweet Raisin Danishes & Pain au Chocolat

Bánh sừng bò, bánh nhân nho, bánh cuộn sô cô la

Accompaniments: Natural Honey, Butter Rosettes, Rich Chocolate Fountain & Creamy Peanut Butter

Mật ong, bơ viên, tháp sô cô la, sốt bơ lạc

Fruit Jams: Orange Marmalade, Strawberry Jam & Pineapple Jam

Mứt cam, mứt dâu, mứt dứa

GOURMET PICKLES

Các loại củ quả muối ăn kèm

Assorted Green & Black Olives, Tangy Pickled Cucumbers, Marinated Cocktail Onions & Radishes

Quả oliu xanh, đen, dưa chuột muối, củ hành muối, củ cải muối



CEREALS, DAIRY & REFRESHING JUICES

Các loại ngũ cốc, sữa và nước ép

Breakfast Cereals: House Muesli, Cornflakes, Choco Shells & Crispy Rice Cereal

Ngũ cốc thập cẩm, ngũ cốc ngô, ngũ cốc sô cô la, ngũ cốc gạo

Dairy Selection: Fresh Whole Milk, Organic Soy Milk, Plain Yogurt, Low-Sugar Yogurt & Assorted Fruit Yogurts

Sữa tươi không đường, sữa đậu nành, sữa chua thường, sữa chua không đường, sữa chua trái cây

Freshly Squeezed Juices: Watermelon, Passion Fruit & Peach Juice

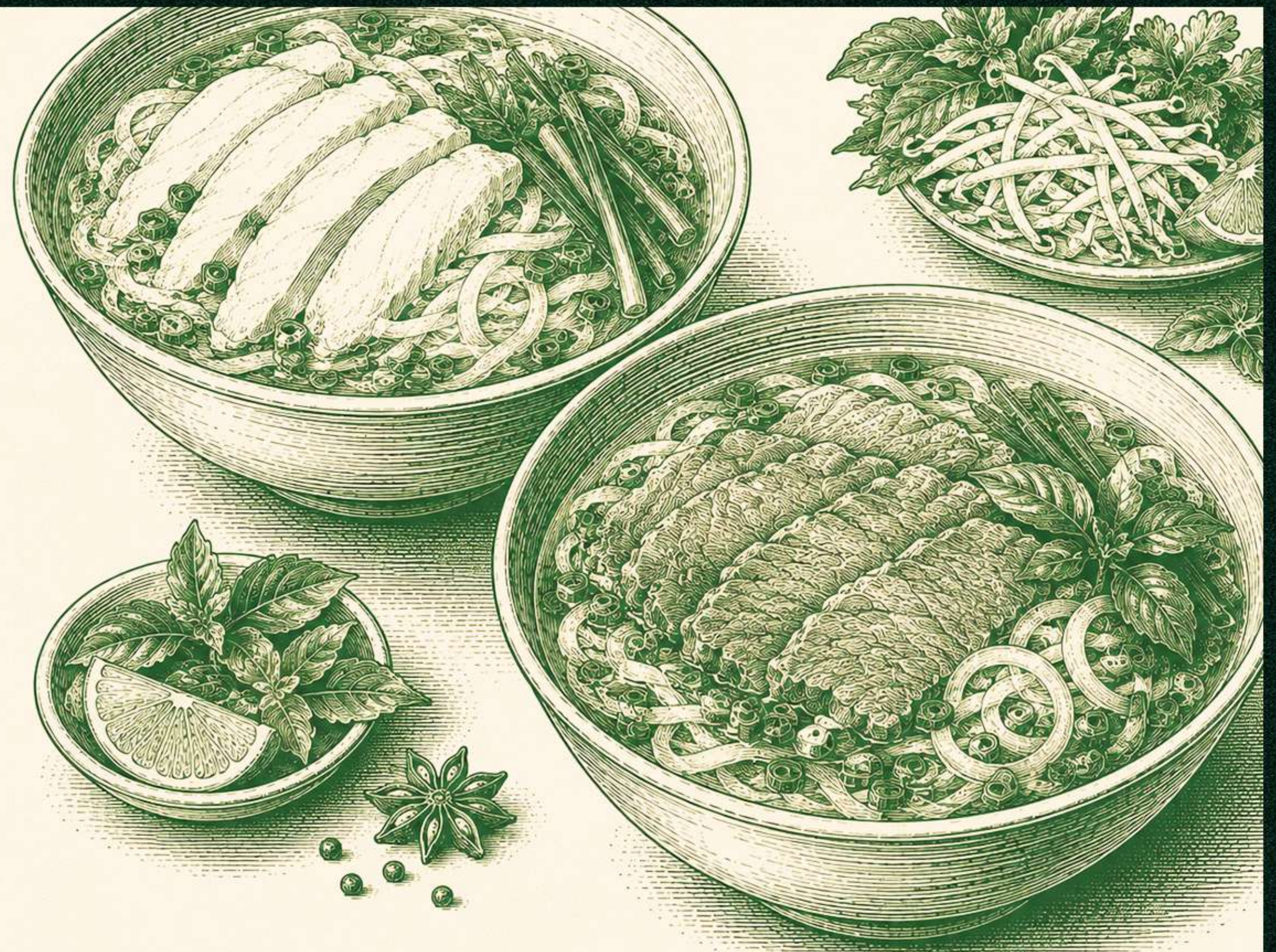
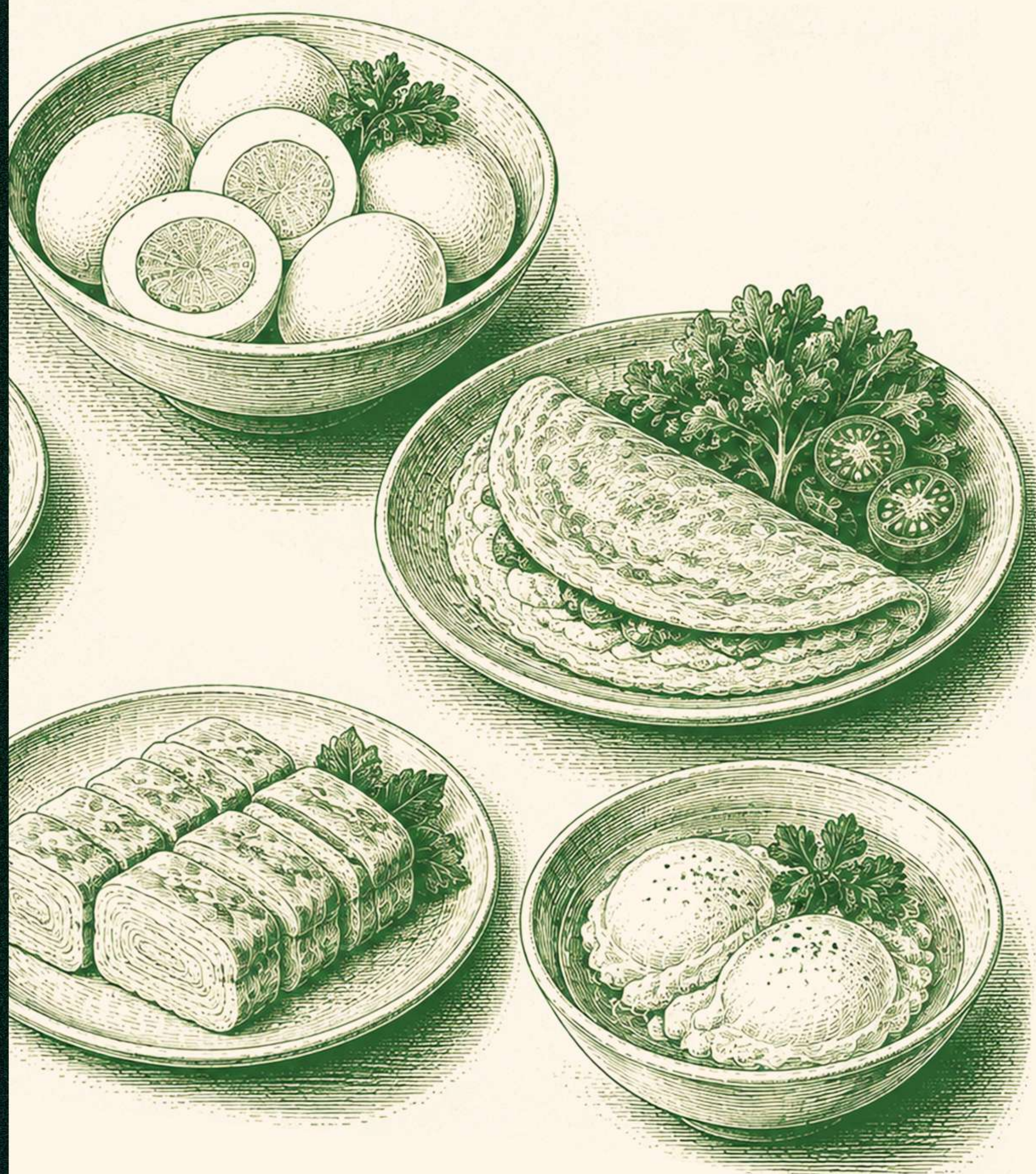
Nước ép dưa hấu, chanh leo, đào

REFRESHING FRUIT DISPLAY

Quầy hoa quả tươi nguyên trái, hoa quả cắt

Selection of Seasonal Whole & Sliced Fruits: Watermelon, Cantaloupe, Dragon Fruit, Guava, Papaya, Orange, Mango, Pineapple, Banana, Apple, Grapes...

dưa hấu, dưa vàng, thanh long, ổi, đu đủ, cam, xoài, dứa, chuối, táo, nho....



LIVE EGG & TRADITIONAL "PHỞ" STATION

Quầy trứng theo yêu cầu và quầy phở

Eggs Cooked to Order: Fried, Omelet, Hard-Boiled, Poached, Scrambled

Trứng rán, trứng cuộn, trứng luộc, trứng trần, trứng khuấy...

Authentic Vietnamese "Phở": Beef or Chicken Noodle Soup

Phở bò hoặc phở gà

THE GRIDDLE STATION

Quầy bánh rán

Freshly Griddled Sweet Treats: Sweet Crepes, Fluffy Pancakes & Crispy Golden Waffles

Bánh kếp, bánh pancake, bánh waffles

THE HOT BUFFET SELECTION

Quầy đồ nóng

Crispy Bacon

Thịt ba chỉ xông khói

Sausages

Xúc xích

Oven-Roasted Tomatoes with Cheese Crust

Cà chua nướng phô mai

Slow-Simmered Baked Beans

Đậu đỏ hầm cà chua

Steamed Dim Sum Selection: Har Gow, Pork Bun & Char Siu Pastry

Há cảo hấp, Bánh bao hấp, Bánh xếp xá xíu

Local Harvest: Steamed Corn & Sweet Potatoes

Ngô, khoai hấp

BRUNCH BUFFET MENU



THE SALAD & CRUDITÉS STATION

Quầy rau tươi và củ quả luộc

Selection of Crisp Garden Lettuces, Shredded Cabbage & Carrots, Sweet Cherry Tomatoes, Baby Cucumbers, Fresh Rocket Leaves, Chicory & Frisée Lettuces

Xà lách tươi, bắp cải bào, cà rốt bào, cà chua bi, dưa chuột baby, rau rocket, rau diếp xoăn, xà lách frisse.

SALAD DRESSINGS & CONDIMENTS

Quầy gia vị và nước sốt ăn kèm

Classic Cocktail Dressing, Roasted Sesame Dressing, House Vinaigrette/Creamy Cheese Dressing

Sốt cocktail, Sốt mè rang, Sốt dầu giấm, Sốt pho mai

CHARCUTERIE & ARTISANAL CHEESE BOARD

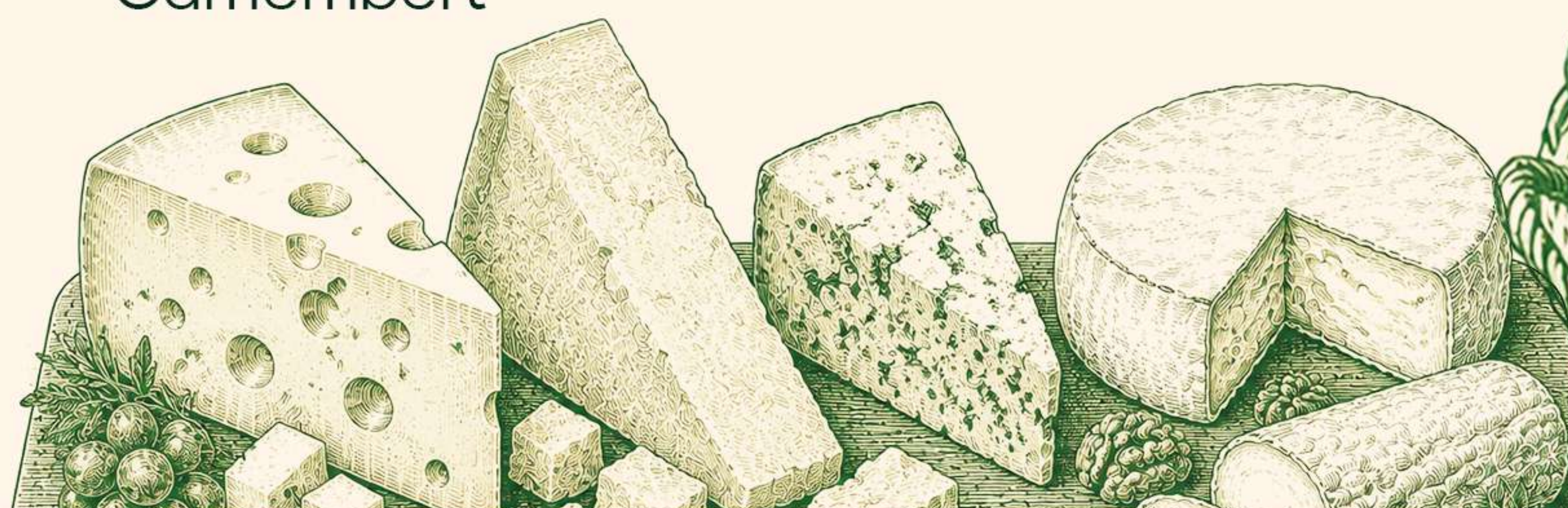
Quầy thịt nguội, thịt xông khói và các loại pho mai

Premium Cold Cuts: Cured Ham, Salami, Smoked Chicken Breast, Salt-Cured Pork Leg & House-Made Liver Pâté

Dăm bông, salami, ức gà hun khói, giò heo muối, pate gan

Gourmet Cheese Selection: Fresh Mozzarella, Creamy Gouda, Rich Blue Cheese & Velvety Camembert

Phô mai Mozzarella, Gouda, Blue cheese, Camembert



THE BAKERY & PASTRY CORNER

Quầy bánh mì, bánh ngọt, và các loại sốt ăn kèm

Freshly Baked Breads: White & Whole Wheat Toast, Artisanal Soft Rolls, Mini & Classic French Baguettes

Bánh gối trắng/nâu, bánh mì tròn, bánh mì chuột hoặc bánh mì dài

Flaky Pastries: Classic Butter Croissants, Sweet Raisin Danishes & Pain au Chocolat

Bánh sừng bò, bánh nhân nho, bánh cuộn sô cô la

Accompaniments: Natural Honey, Butter Rosettes, Rich Chocolate Fountain & Creamy Peanut Butter

Mật ong, bơ viên, tháp sô cô la, sốt bơ lạc

Fruit Jams: Orange Marmalade, Strawberry Jam & Pineapple Jam

Mứt cam, mứt dâu, mứt dứa

GOURMET PICKLES

Các loại củ quả muối ăn kèm

Assorted Green & Black Olives, Tangy Pickled Cucumbers, Marinated Cocktail Onions & Radishes

Quả oliu xanh, đen, dưa chuột muối, củ hành muối, củ cải muối

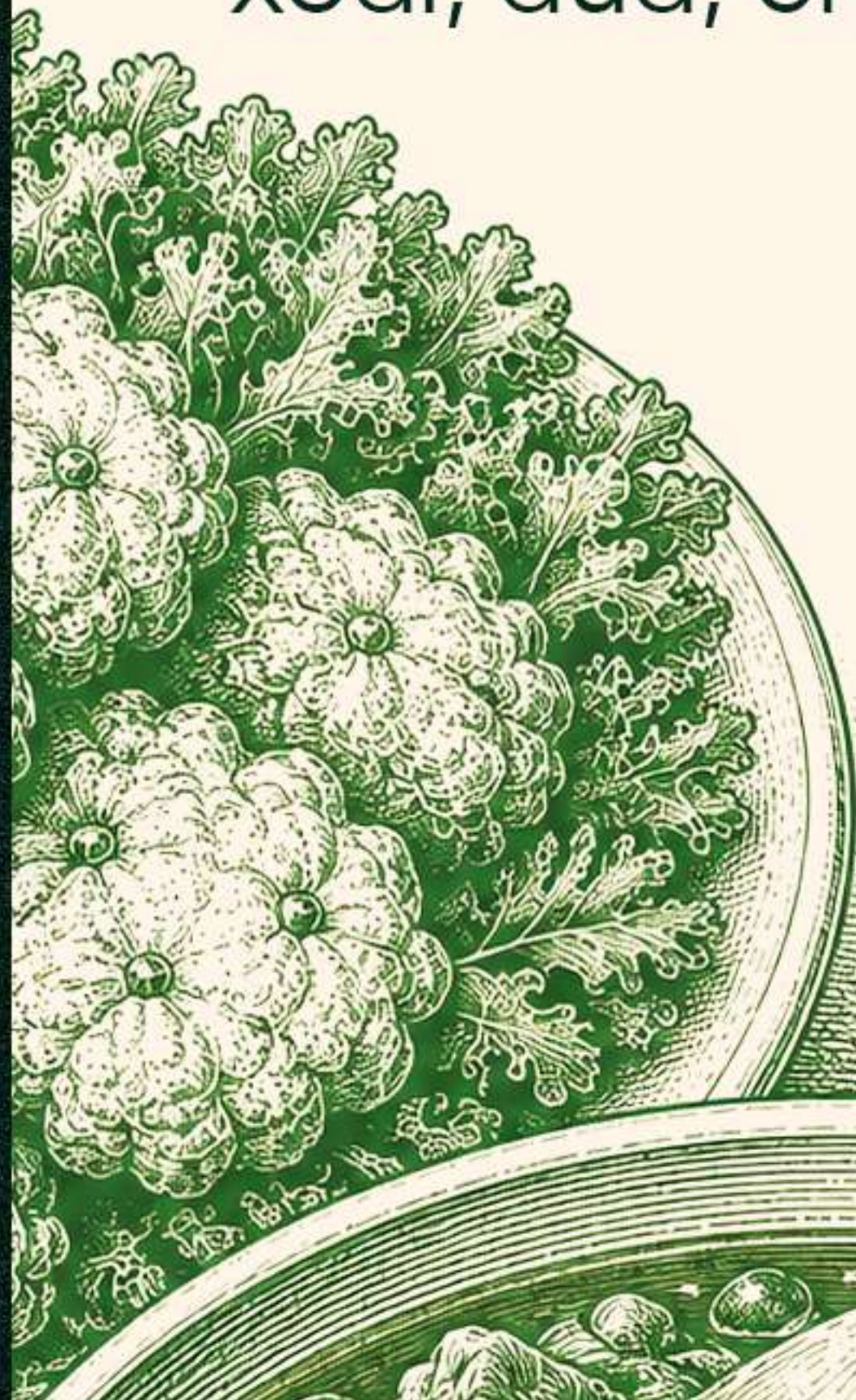
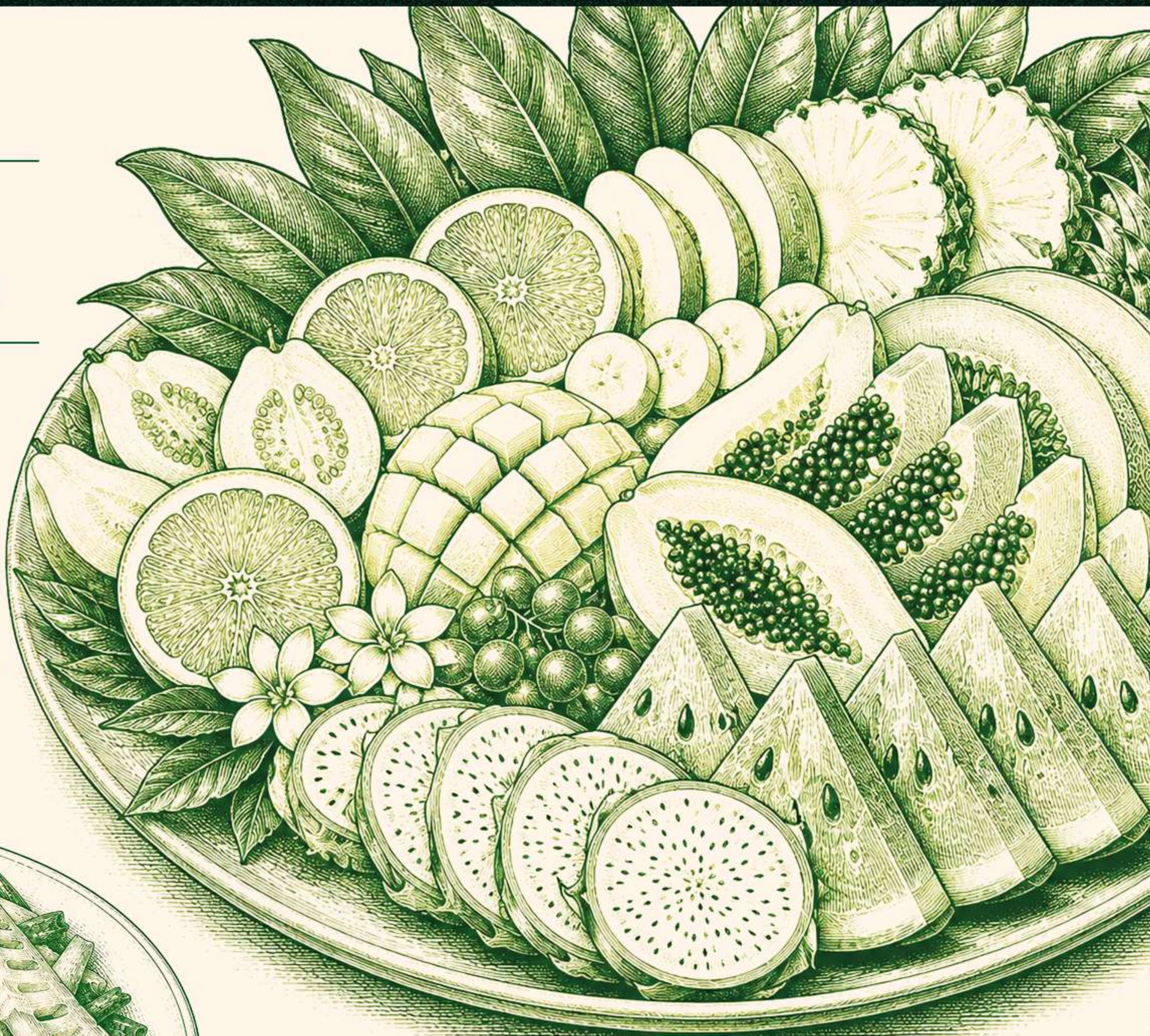


REFRESHING FRUIT DISPLAY

Quầy hoa quả tươi nguyên trái và hoa quả cắt

Selection of Seasonal Whole & Sliced Fruits:
Watermelon, Cantaloupe, Dragon Fruit,
Guava, Papaya, Orange, Mango, Pineapple,
Banana, Apple, Grapes...

dưa hấu, dưa vàng, thanh long, ổi, đu đủ, cam,
xoài, dứa, chuối, táo, nho.....



THE HOT BUFFET SELECTION

Quầy đồ nóng

Traditional Vietnamese Beef Stew in Red Wine Source

Bò sốt vang

Authentic Ha Long Grilled Squid Cakes

Chả mực Hạ Long

Wok-Tossed Seafood with Fresh Bamboo Shoots

Hải sản xào măng trúc

Fisherman-Style Steamed Whole Fish

Cá hấp kiểu Thuyền Chài

Grilled Chicken & Vegetable Skewers

Thịt gà xiên rau củ nướng

Slow-Simmered Glass Noodles with Seafood

Miến om hải sản

Garden Fresh Steamed Vegetables

Rau củ quả hấp

Yangzhou Fried Rice

Cơm chiên Dương Châu

THE DESSERT & PASTRY DISPLAY

Các loại bánh ngọt tráng miệng

Classic Cream Puffs

Bánh su nhân kem

Traditional Vietnamese "Pig's Ear" Layer Cake

Bánh da lợn

Velvety Crème Caramel

Kem caramel

Vibrant Fruit Jelly Cubes

Thạch sắc màu

