



SHARE the LOVE with SEAFOOD BUFFET

13 & 14 FEB 2026

STARTERS

Spring rolls – Chả giò chiên
Chicken Yakitori – Gà xiên sốt nước tương Nhật
Fried potato sticks – Bánh khoai tây chiên
Vietnamese turmeric pancake – Bánh khọt hải sản

SUSHI

Sashimi – Cá hồi, cá ngừ, cá trích ép trứng
Salmon sushi nigiri ball – Nigiri cá hồi
Chuka wakame gunkan – Sushi rong biển
California maki roll – Sushi cuộn California
Philly maki roll – Sushi cuộn phô mai, cá hồi và trái bơ
Prawn nigiri – Nigiri sushi tôm
Condiments: Soya sauce, ginger, wasabi –
Gia vị: sốt nước tương, gừng hồng, wasabi.

CARVING STATION

Vietnamese pochetta with chimichuri sauce –
Heo cuộn nướng giòn ăn kèm với sốt thảo mộc
Grilled oyster blade beef with mushroom sauce
– Lưỡi bò dùng kèm với rau củ & khoai tây nghiền
Steamed beef and century egg loaf – Chả chùm
bò trứng bắc thảo

SEAFOOD STATION

Tiger prawn and river prawn – Tôm Sú, Tôm
càng xanh
Crab and flower crab – Cua, ghẹ
Ocean squid – Mực ống đại dương
Oyster – Hàu sữa Pháp
Silk Clam, Shells – Sò lông, Sò dẹt, Ốc giáy
Condiments: Soya sauce, sour & sweet fish
sauce, salt pepper with lime, black pepper
sauce, garlic butter sauce, cheese sauce – Gia
vị: muối tiêu chanh, muối ớt xanh, muối ớt đỏ,
Muối kem, ớt, chanh, mắm tắc.

SOUP STATION

Seaweed, Abalone & Seafood Soup – Súp tóc
tiên bào ngư hải sản
Beetroot & Potato Soup – Súp củ dền & khoai tây
Soup of the day – Súp (Lẩu) trong ngày
(Condiments on the side – Phần gia vị để bên ngoài)

SALAD STATION

Pork and prawn fresh spring roll – Gỏi cuốn tôm thịt
Home Made PoPia – Bò Pía
Thai-style seafood papaya salad – Gỏi đu đủ hải
sản kiểu Thái
Korean-style beef & kimchi salad – Gỏi kim chi
bò Hàn Quốc
Dried fish & mango salad – Gỏi xoài cá khô
Kale, apple & orange salad with bacon – Salad
cải Kale táo và cam ăn kèm với thịt xông khói
Mixed salad with tuna, fish roe & roasted
sesame dressing – Salad trộn với cá ngừ, trứng
cá và sốt mè rang
Miner's lettuce salad with vinaigrette & boiled
egg – Rau càng cua trộn dầu giấm & trứng luộc

HOT STATION

Malay-style seafood fried rice with shrimp paste
– Cơm chiên hải sản mắm ruốc kiểu Malay
Seafood spaghetti with pink cream sauce – Mì Ý
kèm hồng hải sản
Stir-fried bok choy with Shiitake mushrooms in
abalone sauce – Cải thìa xào nấm đông cô sốt
bào ngư
French-style roasted vegetables with concen-
trated grape sauce – Rau củ nướng kiểu pháp
ăn kèm với sốt nho cô đặc
Steamed fish – Cá hấp kì lân
Steamed pork ribs with black bean sauce
– Sườn heo hấp tàu xì
Stir-fried corn with dried shrimps – Bắp xào tép khô
Braised beef with green peppercorns – Bò hầm
tiêu xanh
Fried frog with butter & fish sauce –Ếch chiên
bơ mắm

DESSERT STATION

Tropical fresh fruit – Trái cây tươi theo mùa
Caramelized flan cake – Bánh flan
Coconut Vietnamese jelly – Rau câu dừa
Assorted sweet cake – Bánh muffin chuối, bánh
mouse trái cây
Vietnamese sweet soup dessert – Chè Việt Nam
Ice cream – Kem

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.

A Complimentary Lobster Portion Served to Every Gourmet Guest.
Tặng Một Phần Tôm Hùm Miễn Phí Cho Mỗi Thực Khách.

