

Weekend Seafood BUFFET DINNER MENU

STARTERS

Deep fried spring rolls – *Chả giò chiên*
Vegetable tempura – *Rau củ chiên*
Vietnamese turmeric pancake – *Bánh khọt*

SUSHI & SASHIMI

Kimbap – *Cơm cuộn rong biển Hàn Quốc*
Dynamic rolls – *Sushi cuộn tôm tempura*
Salmon sushi ball Nigiri – *Sushi cá hồi*
Chukawakame rolls – *Sushi cuộn rong biển Nhật*
California rolls – *Sushi cuộn thanh cua và trái bơ*
Spicy salmon Gunkan – *Sushi cá hồi cay*
Sashimi (Salmon, Tuna, Pressed herring roe) –
Sashimi (Cá hồi, Cá ngừ, Cá trích ép trứng)
Condiments: Japanese soy sauce, ginger, wasabi
Gia vị: nước tương Nhật, gừng hồng, wasabi.

CARVING STATION

Cube roll – *Thăn ngoại bò nướng dùng kèm rau củ nướng và sốt rượu vang đỏ*

SEAFOOD STATION

Tiger, River prawns – *Tôm sú, Tôm càng*
Crab, Sentinel crab – *Cua, Ghẹ*
Halong Oysters – *Hàu sữa Hạ Long*
Silk Clam, Shells – *Sò lụa, Sò huyết, sò lông*
Condiments: soy sauce, fish sauce, lemon pepper salt, black pepper sauce, onion vinegar sauce, tabasco – *Gia vị: nước tương, nước mắm mặn, muối tiêu chanh, sốt tiêu đen, sốt giấm hành tím, tabasco*

SOUP STATION

Vietnamese bamboo sweet and sour soup with vegetable and barramund fillet – *Lẩu măng chua dùng kèm rau ăn lẩu, cá chẽm philê*

CHEESE COLD CUT STATION

4 kinds of cheese set up on ground chopping board – *4 loại phô mai*
3 kinds of cold cut salami, coppa, serrano –
3 loại thịt nguội
Condiments: onion jam, olives, honey – *Gia vị dùng kèm: mứt hành, ôliu và mật ong*

SALAD STATION

Pork and prawn summer roll – *Gỏi cuốn tôm thịt*
Vegetarian summer roll – *Gỏi cuốn chay*
Pomelo seafood salad – *Gỏi bưởi hải sản*
Banna flossom chicken salad – *Gỏi gà bắp chuối*
Lotus root salad – *Gỏi ngó sen lổ tai heo ngâm chua*
Caprese salad – *Xà lách cà chua và phô mai tươi*
Mixed green salad – *Xà lách xanh sốt dầu và các loại đậu*
Russian salad – *Xà lách kiểu Nga*

HOT STATION

Seafood jade fried rice – *Cơm chiên hải sản bích ngọc*
Stewed chicken and beans – *Gà hầm đậu*
Potatoes gratin – *Khoai dứt lò phô mai*
Steam seabass with black bean sauce – *Cá chẽm hấp tàu xì*
Steamed Tomyum shell fish – *Nghêu hấp kiểu Thái*
Crab roe broccoli – *Bông cải xanh sốt gạch cua*
Caramelized river prawns – *Tôm càng rim*
Sweet and sour pork rib – *Sườn xào chua ngọt*
Japchae – *Miến trộn kiểu Hàn Quốc*
Mapo tofu – *Đậu hủ sốt cay kiểu Hàn Quốc*

DESSERT STATION

Seasonal fresh fruits – *Trái cây tươi theo mùa*
Panacotta with fruit jelly – *Bánh thạch trái cây kiểu Ý*
Caramelized flan cake – *Bánh flan*
Assorted sweet cake – *Hỗn hợp bánh ngọt*
Vietnamese sweet soup dessert – *Chè Việt*
Ice cream – *Kem*

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

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.