

**DINNER BUFFET MENU**

18:00 - 22:00 | BREEZE SKY BAR | 5<sup>TH</sup> FLOOR

**MÓN SÚP – SOUP**

Súp Kem Bí Đỏ  
*Pumpkin Cream Soup*  
Súp Hải Sản Nấm Bào Ngư  
*Seafood With Abalone Mushroom Soup*

**MÓN GỎI – MIXED SALAD**

Gỏi Sứa Dưa Leo  
*Cucumber With Jelly Fish Salad*  
Gỏi Cuốn Tôm Thịt  
*Fresh Spring Rolls*

**QUẦY XÀ LÁCH – SALAD BAR**

Các Loại Xà Lách- Nước Sốt  
*Assorted Salads, Sauces & Condiments*

**QUẦY MÓN NHẬT – JAPANESE BAR**

Sushi & Sashimi

**THỊT NGUỘI CÁC LOẠI – COLDCUTS**

**PHÔ MAI CÁC LOẠI – CHEESE**

**BÁNH MÌ CÁC LOẠI – BREAD**

**QUẦY HẢI SẢN – SEAFOOD ON ICE**

Tôm Hùm, Cua, Tôm Càng, Tôm Sú, Hàu...  
*Lobster, Scampi, Prawn, Oyster...*

**QUẦY NƯỚNG – BBQ STATION**

Tôm Càng, Tôm Sú Nướng  
*Grilled Scampi, prawn*  
Tôm Hùm Nướng  
*Grilled Lobster*  
Hàu Nướng  
*Grilled Oyster*  
Vẹm Nướng  
*Grilled Mussel*  
Bò Úc Nướng  
*Grilled Beef*  
Trừu Nướng  
*Grilled Lamb*  
Sò Lông Nướng Mỡ Hành  
*Grilled Half Crenate Ark with Onion*  
Bạch Tuột Nướng Muối Ớt  
*Grilled Octopus*

**QUẦY RỌI ĐÈN – LAMP CARVING**

Thăn Bò Đút Lò  
*Baked Striploin Beef*  
Chả Giò  
*Spring Rolls*  
Sò Đẹp Chiên Giòn  
*Deep Fried Scallop*  
Chạo Tôm  
*Shrimp Paste*

**MÓN CHÍNH – MAIN COURSE**

Cá Chẻm Chiên Sốt Chanh Dây  
*Fried Seabass with Passion Fruit Sauce*  
Tôm Càng Chiên Trứng Muối  
*Fried Scampi with Salted Egg*  
Sườn Nướng BBQ  
*BBQ Pork Ribs*  
Gà Nướng Chao  
*Grilled Chicken with Fermented Beancurd*  
Vịt Quay  
*Roasted Duck*  
Rau Cải Xào Sốt Dầu Hàu  
*Sauteed Spinach with Oyster Sauce*  
Cơm Chiên Thập Cẩm  
*Chop Suey Fried Rice*  
Bò Nấu Rượu Vang  
*Braised Beef with Red Wine*

**MÓN BIỂU DIỄN – DEMONSTRATION**

Phở Bò/Gà  
*Beef / Chicken Noodle Soup*

**TRÁNG MIỆNG – DESSERTS**

Trái Cây Các Loại  
*Fresh Fruits*  
Bánh Các Loại  
*Assorted Cakes*  
Chè Khúc Bạch/  
*Longan Beancurd With Almond in Syrup*  
Chè Hạt Sen Nấm Tuyết/  
*Lotus Seed & Snow Fungus in Syrup*  
Chè Đậu Đỏ  
*Red Bean in Syrup*