

VIETNAM'S NATIONAL DAY

Menu 2.9.1945-2.9.2026



QUẦY XÀ LÁCH

*Các loại xà lách & sốt đi kèm
Thịt nguội*

MÓN GỎI

*Gỏi bồn bồn tôm thịt
Gỏi bò kéo pháo
Xà lách cá ngừ
Phở cuốn nem lụi nướng
Gỏi cuốn
Bánh phồng tôm
Bánh mì-Bơ*

MÓN SÚP

*Súp kem nấm gà nướng dầu nấm Truffle
Súp hải sâm bào ngư tiềm thảo dược*

QUẦY CARVING

*Heo tộc quay
Thăn ức bò nướng chậm
Cá tầm ủ cam nướng muối hồng
Đùi dê đút lò*

QUẦY RỌI ĐÈN

*Pizza tôm
Khoai môn chiên lệ phố
Nem rán cua bể
Càng cua bách hoa
Sò điệp chiên giòn
Cua lột chiên tiêu*

QUẦY MÓN NHẬT

*Sashimi & Sushi
Bạch tuộc Nhật, cá hồi, cá ngừ đại dương,
cá trích ép trứng, sò đỏ*

QUẦY HẢI SẢN LẠNH

Hào Nhật, cua, tôm hùm, tôm càng, tôm sú

QUẦY NƯỚNG (BBQ)

Tôm hùm nướng bơ tỏi, tôm càng nướng, tôm sú nướng muối ớt,
sò lông nướng mỡ hành, ốc bullot nướng mắm nhĩ tiêu xanh,
bào ngư nướng sốt trứng muối, hào đút lò,
chem chép nướng mỡ hành, sò điệp nướng, bạch tuộc nướng,
sườn cừu nướng hương thảo, thăn bò úc nướng

MÓN CHÍNH

Ôc hương sốt phô mai trứng muối .
Sò lông hấp sả lá chanh
Tôm càng nấu cà ri
Bắp bò hoa nấu patê tiêu xanh
Cá chẽm hấp tiêu châu
Hải sâm gân nai xào nấm đông cô
Cơm chiên thập cẩm hạt sen trứng muối
Phở xào hải sản

TRÁNG MIỆNG

Trái cây

Cam mỹ, Dưa hấu, Dưa hoàng kim, Nho xanh mẫu đơn
Thanh long, Táo đỏ, Chôm chôm

Bánh tạt chanh dây

Bánh su kem

Bánh cà rốt

Bánh phô mai dâu

Bánh cuộn chocolate

Đậu hủ truyền thống

Bánh da lợn tứ sắc

Bánh chuối chiên mật ong

Bánh khoai môn nướng

Chè bánh lọt sương sáo

trân châu trắng

Chè thương

Kính chúc quý khách ngon miệng!

SALADS BAR

Assorted salads & condiments

Cold cuts

VIETNAMESE MIXED SALADS

Vietnamese Cattail Shoot Salad with Prawns and Pork

Vietnamese Beef and Pickled Eggplant Salad

Tuna salads

Fresh Phở Rolls with Grilled Pork

Fresh rolls

Shrimp crackers

Bread & butter

SOUP

Cream of Mushroom Soup with Grilled Chicken and Truffle Oil

Sea Cucumber and Abalone Soup with Chinese Herbs

CARVING STATION

Roasted Free-Range Pork

Slow-Roasted Australian Beef Tenderloin

Orange-Marinated Sturgeon Grilled With Himalayan Pink Salt

Roasted Lamb Leg

HEAT LAMP STATION

Shrimp Pizza

Crispy Taro Cakes

Crispy Crab Spring Rolls

Crab Claws Stuffed with Prawn Paste

Crispy-Fried Scallops

Crispy Soft-Shell Crab with Black Pepper

JAPANESE

Assorted Sashimi & Sushi

Japanese Octopus, Salmon, Tuna,

Herring with Capelin Roe, and Red Clam

FRESH SEAFOOD

*Japanese Oysters, Crab, Lobster, Giant River Prawns,
and Black Tiger Prawns*

BBQ STATION

*Grilled Lobster with Garlic Butter, Grilled Giant River Prawns,
Grilled Black Tiger Prawns with Chilli Salt,
Grilled Hairy Clams with Spring Onion,
Grilled Bulot Whelks with Fish Sauce and Green Peppercorns,
Grilled Abalone with Salted Egg Yolk Sauce, Baked Oysters,
Grilled Mussels with Spring Onion, Grilled Scallops, Grilled Octopus,
Rosemary-Grilled Lamb Chops, Grilled Australian Beef Tenderloin.*

MAIN COURSES

*Spotted Babylon Snails with Cheese and Salted Egg Yolk Sauce
Steamed Hairy Clams with Lemongrass and Lime Leaves
Prawn Curry
Braised Beef Shank with Pâté and Green Peppercorns
Teochew-Style Steamed Sea Bass
Stir-Fried Sea Cucumber and Deer Tendon with Shiitake Mushrooms
Fried Rice with Lotus Seeds and Salted Egg Yolk
Stir-Fried Phở with Seafood*

DESSERTS

Fresh Fruits

*Oranges, Watermelon, Golden Honeydew Melon,
Shine Muscat Grapes, Dragon Fruit, Apples, Rambutan*



<i>Passion Fruit Tart,</i>	<i>Four-Coloured Layer Cake,</i>
<i>Cream Puffs,</i>	<i>Honey-Fried Banana Fritters,</i>
<i>Carrot Cake,</i>	<i>Baked Taro Cake,</i>
<i>Strawberry Cheesecake,</i>	<i>Pandan Jelly Noodles</i>
<i>Chocolate Swiss Roll,</i>	<i>with Grass Jelly and White Tapioca Pearls,</i>
<i>Traditional Tofu Pudding</i>	<i>Vietnamese Coconut Milk Sweet Soup</i>

Enjoy your meal!