



Seafood, Grill & Vietnamese Buffet

SEAFOOD BUFFET

FRIDAY SPECIAL

VND 990,000⁺⁺/ person, food only

VND 1,300,000⁺⁺/ person including free flow of
house wine, draught beer and soft drinks

VND 1,499,000⁺⁺/ person including free flow
of Bottega, draught beer and soft drinks

VND 450,000⁺⁺/ child from 5 to 12 years old

All prices are quoted in ,000VND, subjected to 5% service charge and 8% VAT.



Seafood, Grill & Vietnamese Buffet

SEAFOOD ON ICE QUẦY HẢI SẢN

SCAMPI, FRESH OYSTERS

Tôm càng, hàu tươi

BLACK MUSSELS, BIG CLAMS

Vẹm đen, nghêu

TIGER PRAWNS, COCKLES

Tôm sú, sò

Lime wedges, shallot vinegar, aioli, cocktail sauce, chili salt, green chilli sauce, sweet and sour fish sauce.
Chanh, giấm hành, sốt dầu ô liu và tỏi, sốt cocktail, muối ớt, tương ớt và sốt chua ngọt

HEATING LAMP

ARANCINI, CHICKEN WINGS, PORK RIB

Cơm viên chiên kiểu Ý, cánh gà, sườn heo

PASTA STATION QUẦY MÌ Ý

SPAGHETTI WITH YOUR CHOICE OF SAUCE

Mì Ý với nước sốt tự chọn

Bolognese, tomato sauce, carbonara sauce

Xốt thịt bò băm, sốt cà chua, sốt phô mai

Seafood sauce

Xốt hải sản

Asparagus, cherry tomatoes, sliced garlic, onion,

chili, parsley chopped, Parmesan cheese

Măng tây, cà chua bi, tỏi cắt lát, hành tây,

ớt, ngò tây cắt nhỏ, phô mai Parmesan

White wine, cooking cream, butter,

Parmesan, salt, pepper, chicken stock

Rượu vang trắng, kem nấu, bơ,

phô mai Parmesan, muối, tiêu, nước hầm gà

FRESH SEAFOOD DISPLAY QUẦY HẢI SẢN

NHA TRANG LOBSTER, PACIFIC COCKLE

Tôm hùm Nha Trang, sò huyết

FRESH SQUID, TIGER PRAWN, SCAMPI

Mực tươi, tôm sú, tôm càng

STARTERS AND SALADS ĐIỂM TÂM VÀ SALAD

SALMON TARTA WITH FRESH CUCUMBER
AND GINGER SOY DRESSING

Cá hồi sốt tarta với dưa leo và nước tương gừng

LOTUS ROOT SALAD WITH PRAWNS,
DRIED SHALLOTS AND PEANUTS

Gỏi sen với tôm, hành khô và đậu phộng

CAPRESE SALAD SKEWERS
WITH PESTO SAUCE AND FRESH BASIL

Salad kiểu Ý với sốt pesto và húng quế tươi

VIETNAMESE FRESH SPRING ROLL
WITH PORK AND TIGER PRAWN

Chả giò heo và tôm sú

SPICY THAI BEEF SALAD WITH ONION,
TOMATO AND FISH SAUCE

Salad bò Thái cay với hành tây,

cà chua và nước mắm

BARBECUE OCTOPUS SALAD
WITH MANGO-TOMATO SALSAS, CAPER AND LIME JUICE

Salad bạch tuộc nướng với salsa cà chua-xoài,

bạch hoa và nước cốt chanh

SOUP SÚP

ROASTED PUMPKIN SOUP WITH ALMOND

Súp bí đỏ hạnh nhân

SEAWEED SOUP WITH MINCED BEEF

Súp rong biển bò băm



Seafood, Grill & Vietnamese Buffet

CARVING STATION QUẦY THỊT

OVEN-ROASTED BABY POTATOES
WITH ROSEMARY, OLIVE, GARLIC AND SUNDRIED TOMATOES

*Khoai tây baby đút lò
với hương thảo, ô liu, tỏi và cà chua sấy khô*

ROASTED AUSTRALIAN BEEF CUBE ROLLS

Thịt bò Úc đút lò

CRISPY MARINATED PORK BELLY

Ba rọi heo tẩm bột chiên giòn

GRILLED VEGETABLES WITH BALSAMIC DRIZZLE

Rau củ nướng với giấm Balsamic

Red wine sauce

Xốt rượu vang đỏ

Black pepper sauce

Xốt tiêu đen

Mushroom sauce

Xốt nấm

GRILLED STATION QUẦY ĐỒ NƯỚNG

LAMB CHOP, ITALIAN PORK SAUSAGE

Sườn cừu, xúc xích heo Ý

SATAY BEEF SKEWERS, CHICKEN SKEWERS,
PORK SKEWERS, HO LO SKEWERS

Xiên các loại: bò sa tế, gà, heo, hồ lô

BACON ROLLS WITH GREEN BEAN, CORN ON THE COB

Thịt ba rọi cuộn đậu xanh, bắp non

Grilled chili sauce, red chili sauce, lemon grass and chili sauce,
chili salt, lime wedges, garlic and butter sauce, spring onion in oil

*Tương ớt các loại,
muối ớt, chanh, xốt bơ tỏi, mỡ hành*

SUSHI BAR QUẦY CƠM CUỘN NHẬT BẢN

SELECTION OF JAPANESE SASHIMI

Các loại hải sản tươi sống

SALMON, OCTOPUS, TUNA AND SEA BASS

Cá hồi, bạch tuộc, cá ngừ và cá chẻm

ASSORTED SUSHI, MAKI
AND CALIFORNIA STYLE HAND ROLLS

Các loại sushi và cơm cuộn

Served with pickled ginger, soy, wasabi and perilla leaves

Ăn kèm gừng ngâm chua, tương đậu nành, mù tạt và lá tía tô

SALAD BAR QUẦY SALAD

CUCUMBERS, CARROTS, CHERRY TOMATOES, ASPARAGUS TIPS,
KIDNEY BEANS AND AVOCADOS, CAYENNE CHICKEN, BACON BITES

Dưa leo, cà rốt, cà chua bi, măng tây, đậu tây và bơ, gà xốt ớt cayenne, thịt xông khói

ASSORTED ĐÀ LẠT GARDEN GREENS,
ARUGULA SALAD, ROMAINE LETTUCE

Các loại rau xanh Đà Lạt, rau rocket, rau diếp

Ranch dressing, Thousand Island dressing,
Balsamic dressing, Caesar dressing, extra virgin olive oil

Xốt ranch, xốt ngàn đảo, xốt giấm Ý, xốt Caesar, dầu ô liu

CHEESE AND COLD CUTS PHỞ MAI VÀ THỊT NGUỘI

SPICY SALAMI, MILANO SALAMI, TORCHON HAM

Các loại xúc xích Ý và dăm bông

Selection of Brie, Blue cheese, Emmental, Comté,
Grapes, dried fruits, honey and nuts

Olives, gherkins, pickled onions, Dijon mustard, caper, lime

*Các loại phô mai mềm và phô mai cứng ăn kèm với
Nho, trái cây sấy khô, mật ong và các loại hạt
Ô liu, dưa muối, dưa chua, mù tạt Dijon, nụ bạch hoa, chanh*

French baguette, country loaf, dark rye bread,
Focaccia, hard rolls, soft rolls, portion butter

Các loại bánh mì



Seafood, Grill & Vietnamese Buffet

HOT DISHES QUẦY NÓNG

STEWED LAMB NAVARIN WITH POTATO,
CARROT AND GREEN PEA

*Cừu hầm với khoai tây,
cà rốt và đậu xanh*

ROASTED DUCK BREAST WITH CARAMEL PEARL
AND SHALLOT SAUCE

Ức vịt quay với đường caramel và sốt hành

PAN-SEARED FISH FILLET WITH CAPER CREAM SAUCE

Phi lê cá áp chảo với sốt kem nụ bạch hoa

VIETNAMESE CHICKEN CURRY WITH COCONUT MILK

Cà ri gà nước cốt dừa

CINNAMON GLAZED PUMPKIN WITH TOASTED ALMONDS

Bánh bí ngô quế cuộn với hạnh nhân nướng

SAUTEED BOK-CHOY WITH SHIITAKE MUSHROOM
AND OYSTER SAUCE

Cải ngọt xào nấm đông cô sốt dầu hào

SEAFOOD FRIED RICE WITH SALTED EGG

Cơm chiên hải sản trứng muối

HOT POT QUẦY LÁU

PRAWNS, CLAMS, BABY SQUIDS, BABY OCTOPUS,
SLICED BEEF ROLLS WITH ENOKI, SLICED CHICKEN, TOFU

*Tôm, ngao, mực sữa, bạch tuộc sữa,
bò lát cuộn với nấm kim châm, gà thái lát, đậu phụ*

BOK-CHOY, CHINESE CABBAGE, SHREDDED KANG KONG
AND BANANA BLOSSOM, SHIMEJI, ENOKI,
KING TRUMPET AND BUTTON MUSHROOM

*Bó xôi, cải thảo, rau muống thái nhỏ và bắp chuối,
nấm ngọc châm, nấm kim châm, nấm bào ngư Nhật và nấm mỡ*

Your choice of meats, seafood and vegetables
with either Thai Tom Yum or Bulgogi broth base and Kim Chi

*Thịt, hải sản và rau với nước dùng Tom Yum
hoặc nước dùng thịt bò kiểu Hàn Quốc và Kim Chi tự chọn*



Seafood, Grill & Vietnamese Buffet

DESSERTS TRÁNG MIỆNG

DARK AND WHITE CHOCOLATE FOUNTAIN

Đài phun sô cô la đen và trắng

Watermelon, strawberry, marshmallow, madeleine cake, dragon fruit
Dưa hấu, dâu tây, kẹo dẻo, bánh con sò, thanh long

VIETNAMESE SWEETS

Món ngọt truyền thống

Banana cake, Phu Sy cake, "Banh Bo" - steamed rice cake
Bánh chuối, bánh Phú Sĩ, bánh bò

Snow fungus with coconut jelly
Chè nấm tuyết thạch dừa

Mango pudding and sago pearl in coconut milk
Chè xoài cao lương nước cốt dừa

Chilled green bean sweet soup
Chè đậu xanh

WHOLE CAKE

Bánh kem

Charlotte aux fraises
Bánh kem dâu

Green tea mousse cake
Bánh mousse trà xanh

Black forest cake
Bánh kem sô cô la và trái anh đào

Chocolate marquise
Bánh kem sô cô la

ICE CREAM SELECTION

Kem tự chọn

Chocolate, strawberry, vanilla sauce, butterscotch
Kem sô cô la, dâu tây, sốt vani, bơ sữa

Almond toasted, chocolate chip
Hạnh nhân nướng, sô cô la chip

Raisin, coconut chip, vanilla crumble
Nho khô, dừa bào, vani vụn

INDIVIDUAL

Các món khác

Mango Tartlets
Bánh tart xoài

Vanilla pistachio cheesecake
Bánh vani phô mai hạt dẻ cười

Coconut mousse
Bánh mousse dừa

Panna cotta with blueberry
Panna cotta việt quất

Pistachio Creme brulee
Bánh kem cháy hạt dẻ cười

Financier
Bánh nướng hạnh nhân

FRESH FRUIT

Trái cây tươi



Seafood, Grill & Vietnamese Buffet

SEAFOOD BUFFET

SATURDAY SPECIAL

VND 990,000⁺⁺/ person, food only

VND 1,300,000⁺⁺/ person including free flow of house wine, draught beer and soft drinks

VND 1,499,000⁺⁺/ person including free flow of Bottega, draught beer and soft drinks

VND 450,000⁺⁺/ child from 5 to 12 years old

All prices are quoted in ,000VND, subjected to 5% service charge and 8% VAT.



Seafood, Grill & Vietnamese Buffet

SEAFOOD ON ICE QUẦY HẢI SẢN

SCAMPI, FRESH OYSTERS

Tôm càng, hàu tươi

BLACK MUSSELS, BIG CLAMS

Vẹm đen, nghêu

TIGER PRAWNS, COCKLES

Tôm sú, sò

Lime wedges, shallot vinegar, aioli, cocktail sauce, chili salt, green chilli sauce, sweet and sour fish sauce.
Chanh, giấm hành, sốt dầu ô liu và tỏi, sốt cocktail, muối ớt, tương ớt và sốt chua ngọt

HEATING LAMP

ARANCINI, CHICKEN WINGS, PORK RIB

Cơm viên chiên kiểu Ý, cánh gà, sườn heo

PASTA STATION QUẦY MÌ Ý

SPAGHETTI WITH YOUR CHOICE OF SAUCE

Mì Ý với nước sốt tự chọn

Bolognese, tomato sauce, carbonara sauce
Sốt thịt bò băm, sốt cà chua, sốt phô mai

Seafood sauce
Sốt hải sản

Asparagus, cherry tomatoes, sliced garlic, onion, chili, parsley chopped, Parmesan cheese
Măng tây, cà chua bi, tỏi cắt lát, hành tây, ớt, ngò tây cắt nhỏ, phô mai Parmesan

White wine, cooking cream, butter, Parmesan, salt, pepper, chicken stock
Rượu vang trắng, kem nấu, bơ, phô mai Parmesan, muối, tiêu, nước hầm gà

FRESH SEAFOOD DISPLAY QUẦY HẢI SẢN

NHA TRANG LOBSTER, PACIFIC COCKLE

Tôm hùm Nha Trang, sò huyết

FRESH SQUID, TIGER PRAWN, SCAMPI

Mực tươi, tôm sú, tôm càng

STARTERS AND SALADS ĐIỂM TÂM VÀ SALAD

SEARED TUNA SHICHIMI WITH SALAD AND MUSTARD SOYA DRESSING

Salad cá ngừ áp chảo với sốt tương mù tạt

TIGER PRAWN WITH AVOCADO SALSA AND COCKTAIL SAUCE

Tôm sú với salsa bơ và sốt cocktail

GRILLED VEGETABLE ROLLS WITH SUN DRIED TOMATO AND CREAM CHEESE
Rau củ nướng cuộn với cà chua và kem phô mai

VIETNAMESE BEEF SALAD WITH STAR FRUIT, CELERY AND FISH SAUCE
Gỏi bò với khế, cần tây, nước mắm

ROASTED PORK WITH KOREAN KIMCHI AND SESAME SEED

Thịt heo quay với kim chi Hàn Quốc và mè

PASTRAMI ROLLED WITH STEAMED ASPARAGUS, CREAM CHEESE AND CHUTNEY SAUCE
Thịt bò xông khói cuộn với măng tây hấp, kem phô mai và tương ớt

SOUP SÚP

LEEK AND POTATO SOUP WITH BACON BITE
Súp tỏi tây và khoai tây với thịt xông khói

TIGER PRAWN AND ASSORTED MUSHROOM SOUP WITH SESAME OIL
Súp nấm và tôm sú với dầu mè



Seafood, Grill & Vietnamese Buffet

CARVING STATION QUẦY THỊT

OVEN-ROASTED BABY POTATOES
WITH ROSEMARY, OLIVE, GARLIC AND SUNDRIED TOMATOES

*Khoai tây baby đút lò với hương thảo,
ô liu, tỏi và cà chua sấy khô*

ROASTED CHICKEN ROULADE STUFFED
WITH SPINACH AND RICOTTA CHEESE
Gà quay roulade nhồi rau chân vịt và phô mai ricotta

CRISPY MARINATED PORK BELLY
Ba rọi heo tẩm bột chiên giòn

GRILLED VEGETABLES WITH BALSAMIC DRIZZLE
Rau củ nướng với giấm Balsamic

Red wine sauce
Xốt rượu vang đỏ

Black pepper sauce
Xốt tiêu đen

Mushroom sauce
Xốt nấm

GRILLED STATION QUẦY ĐỒ NƯỚNG

LAMB CHOP, ITALIAN PORK SAUSAGE
Sườn cừu, xúc xích heo Ý

SATAY BEEF SKEWERS, CHICKEN SKEWERS,
PORK SKEWERS, HO LO SKEWERS
Xiên các loại: bò sa tế, gà, heo, hồ lô

BACON ROLLED WITH GREEN BEAN, CORN ON THE COB
Thịt ba rọi cuộn đậu xanh, bắp non

Grilled chili sauce, red chili sauce, lemon grass and chili sauce,
chili salt, lime wedges, garlic and butter sauce, spring onion in oil
*Tương ớt các loại,
muối ớt, chanh, xốt bơ tỏi, mỡ hành*

SUSHI BAR QUẦY CƠM CUỘN NHẬT BẢN

SELECTION OF JAPANESE SASHIMI
Các loại hải sản tươi sống

SALMON, OCTOPUS, TUNA AND SEA BASS
Cá hồi, bạch tuộc, cá ngừ và cá chẻm

ASSORTED SUSHI, MAKI
AND CALIFORNIA STYLE HAND ROLLS
Các loại sushi và cơm cuộn

Served with pickled ginger, soy, wasabi and perilla leaves
Ăn kèm gừng ngâm chua, tương đậu nành, mù tạt và lá tía tô

SALAD BAR QUẦY SALAD

CUCUMBERS, CARROTS, CHERRY TOMATOES, ASPARAGUS TIPS,
KIDNEY BEANS AND AVOCADOS, CAYENNE CHICKEN, BACON BITES
Dưa leo, cà rốt, cà chua bi, măng tây, đậu tây và bơ, gà xốt ớt cayenne, thịt xông khói

ASSORTED DA LAT GARDEN GREENS,
ARUGULA SALAD, ROMAINE LETTUCE
Các loại rau xanh Đà Lạt, rau rocket, rau diếp

Ranch dressing, Thousand Island dressing,
Balsamic dressing, Caesar dressing, extra virgin olive oil
Xốt ranch, xốt ngàn đảo, xốt giấm Ý, xốt Caesar, dầu ô liu

CHEESE AND COLD CUTS PHÔ MAI VÀ THỊT NGUỘI

SPICY SALAMI, MILANO SALAMI, TORCHON HAM
Các loại xúc xích Ý và dăm bông

Selection of Brie, Blue cheese, Emmental, Comté,
Grapes, dried fruits, honey and nuts
Olives, gherkins, pickled onions, Dijon mustard, caper, lime
*Các loại phô mai mềm và phô mai cứng ăn kèm với
Nho, trái cây sấy khô, mật ong và các loại hạt
Ô liu, dưa muối, dưa chua, mù tạt Dijon, nụ bạch hoa, chanh*

French baguette, country loaf, dark rye bread,
Focaccia, hard rolls, soft rolls, portion butter
Các loại bánh mì



39

Seafood, Grill & Vietnamese Buffet

HOT DISHES QUẦY NÓNG

WOK-FRIED SEAFOOD
WITH SPICY SAUCE AND ONION
Mực xào với sốt cay và hành tây

POACHED SALMON MEDALLIONS
IN SAFFRON CREAM SAUCE
Cá hồi chần với sốt kem nghệ tây

DUCK LEG CONFIT WITH WHITE BEAN
AND BACON RAGOUT, CARAMELIZED SHALLOT
Chân vịt hầm đậu trắng và thịt xông khói, hành tím nướng

WOK-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS AND VEGETABLES
Gà xào hạt điều và rau

CARAMELIZED SWEET POTATO WITH CINNAMON FLAVOUR
Khoai lang nướng hương quế

SAUTEED BROCCOLI WITH CRAB MEAT SAUCE
Bông cải xanh xào sốt thịt cua

SLOW BRAISED BEEF SHORT RIB
WITH BABY VEGETABLES AND RED WINE SAUCE
Sườn bò kho với rau củ và sốt rượu vang đỏ

HOT POT QUẦY LẤU

PRAWNS, CLAMS, BABY SQUIDS, BABY OCTOPUS,
SLICED BEEF ROLLS WITH ENOKI, SLICED CHICKEN, TOFU
*Tôm, ngao, mực sữa, bạch tuộc sữa,
bò lát cuộn với nấm kim châm, gà thái lát, đậu phụ*

BOK-CHOY, CHINESE CABBAGE, SHREDDED KANG KONG
AND BANANA BLOSSOM, SHIMEJI, ENOKI,
KING TRUMPET AND BUTTON MUSHROOM
*Bó xôi, cải thảo, rau muống thái nhỏ và bắp chuối,
nấm ngọc châm, nấm kim châm, nấm bào ngư Nhật và nấm mỡ*

Your choice of meats, seafood and vegetables
with either Thai Tom Yum or Bulgogi broth base and Kim Chi
*Thịt, hải sản và rau với nước dùng Tom Yum
hoặc nước dùng thịt bò kiểu Hàn Quốc và Kim Chi tự chọn*



Seafood, Grill & Vietnamese Buffet

DESSERTS TRÁNG MIỆNG

DARK AND WHITE CHOCOLATE FOUNTAIN

Đài phun sô cô la đen và trắng

Watermelon, strawberry, marshmallow,
madeleine cake, dragon fruit
Dưa hấu, dâu tây, kẹo dẻo, bánh con sò, thanh long

VIETNAMESE SWEETS

Món ngọt truyền thống

Coconut and fruit jelly, banana cake, coconut and cassava cake
Thạch dừa trái cây, bánh chuối, bánh dừa và sắn

Mango sago with coconut cream
Cao lương xoài với kem dừa

Chilled red bean and lotus seed with tangerine peel
Chè đậu đỏ hạt sen vỏ quýt

Taro pudding with coconut grated
Pudding khoai môn dừa nạo

WHOLE CAKE

Bánh kem

Passion cheesecake
Bánh phô mai chanh dây

Italian Tiramisu
Bánh Tiramisu

Coconut lemon Swiss rolls
Bánh cuộn Thụy Sĩ chanh dừa

Chocolate brownie
Bánh brownie sô cô la

ICE CREAM SELECTION

Kem tự chọn

Chocolate, strawberry, vanilla sauce, butterscotch
Kem sô cô la, dâu tây, sốt vani, bơ sữa

Almond toasted, chocolate chip
Hạnh nhân nướng, sô cô la chip

Raisin, coconut chip, vanilla crumble
Nho khô, dừa bào, vani vụn

INDIVIDUAL

Các món khác

Passion Fruit Tartlets
Bánh tart chanh dây

Chocolate brownie
Bánh brownie sô cô la

Pistachio mousse
Bánh mousse hạt dẻ cười

Mini crème caramel and mixed fruit topping
Bánh caramel mini và topping trái cây

Mixed berry yoghurt
Sữa chua quả mọng

Tiramisu in chocolate cup
Bánh Tiramisu trong ly sô cô la

FRESH FRUIT

Trái cây tươi