



INTERCONTINENTAL®
HALONG BAY RESORT

DINNER CLASSIC FAMILY SET

STARTERS | MÓN KHAI VỊ

Ha Long Squid Cake

Pan-seared Ha Long squid cake, spicy chili mayo, mixed garden herb.
Chả mực Hạ Long áp chảo dùng kèm sốt mayonnaise cay, xà lách hỗn hợp.

Vietnamese Beef Salad

Poached beef with lemongrass, ginger, lime leaf, mint, chinese coriander, yellow sesame seed, peanut, chili.
Gỏi bò bóp thấu với sả, gừng, lá chanh, rau thơm, mùi tàu, hạt vừng vàng, đậu phộng và ớt sừng.

Banana Blossom Salad

Carrots, cucumber, white radish, prawns, and sweet and sour sauce.
Nộm hoa chuối với tôm, cà rốt, dưa chuột và sốt chua ngọt.

SOUP | SÚP

Crab Asparagus

Crab meat and green asparagus soup with carrot, coriander, and black pepper.
Súp cua và măng tây, cà rốt, mùi tây, tiêu đen xay.

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Black Grouper

Wok-fried Sichuan style, red onion, dried chilies, spring onions, leek.
Cá song xào kiểu Tứ Xuyên, hành tây tím, ớt khô, hành hoa, tỏi tây.

Thai Cashew Chicken

Chicken thigh, cashew nuts, green asparagus, basil, dried chilies, onion, premium oyster sauce.
Đùi gà xào hạt điều, măng tây xanh, húng quế, ớt khô, hành tây, dầu hào thượng hạng.

Wok-fried choy sum

Crispy garlic, premium XO sauce.
Cải ngồng xào sốt XO thượng hạng.

DESSERT | MÓN TRÁNG MIỆNG

Strawberry tart

Bánh tart dâu tây.

Matcha crème brûlée

Bánh kem đốt.

Seasonal fruits

Trái cây theo mùa.

DINNER DELUXE FAMILY SET

STARTERS | MÓN KHAI VỊ

Spicy Jellyfish Salad

Cucumber, carrots, ear mushrooms, onion, sesame seeds.
Nộm sứa cay, dưa chuột, cà rốt, nấm mèo, hành tây, vừng.

Chicken Breast Salad

Pan-seared chicken breast, cabbage, carrots, orange, cashews, mustard honey soy dressing.
Xa lát ức gà áp chảo, bắp cải, cà rốt, cam, hạt điều, sốt mù tạt xì dầu mật ong.

Prawn spring rolls

Wrapped with avocado, cucumber, carrots, tobiko, and mango mayonnaise purée.
Gỏi cuốn tôm và quả bơ, dưa chuột, cà rốt, trứng cá chún và sốt mayonnaise xoài.

SOUP | SÚP

Hot and sour seafood soup

Súp hải sản chua cay.

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Angus Beef Tenderloin

Wok-fried with premium oyster sauce, bell peppers, onions, spring onions, chili.
Thăn nội bò Úc xào sốt dầu hào thượng hạng, ớt chuông, hành tây, hành hoa, ớt sừng.

Pork Collar Curry

Fillet of pork collar, curry powder, Da Lat vegetables, basil, coconut cream.
Nạc nong nấu cà ri, rau củ Đà Lạt, rau húng, nước cốt dừa.

Deep-fried Cobia Fish

Cobia fish, capsicums, black bean sauce.
Cá bớp chiên giòn, ớt chuông và sốt tàu xì.

Wok-fried Choy Sum

Crispy garlic, premium XO sauce.
Cải ngồng xào sốt XO thượng hạng.

Seafood Fried Rice

Squid, green mussels, prawns, steamed rice, spring onions, free-range eggs, fried shallots, green tobiko.
Cơm chiên hải sản từ gạo ST25, hành hoa, trứng gà thả vườn, hành phi, trứng cá chún.

DESSERT | MÓN TRÁNG MIỆNG

Yoghurt & Honey Panna Cotta

Bánh kem mềm kiểu Ý vị sữa chua và mật ong

Seasonal fruits

Trái cây theo mùa



INTERCONTINENTAL®
HALONG BAY RESORT

DINNER WESTERN SET CLASSIC

Collection of artisan breads

Imported butter

STARTERS | MÓN KHAI VỊ

Sesame Crusted Tuna

Pan-fried sesame scallops, French salad, lemon vinaigrette.

Cá ngừ ướp mè áp chảo, dùng kèm xà lát kiểu Pháp và dầu giấm chanh.

Burrata e Crudo

Burrata cheese, heirloom tomatoes, San Daniele ham, roasted beetroot.

Xà lát phô mai Burrata với cà chua đa sắc, thịt lợn muối thượng hạng và củ dền nướng.

SOUP | SÚP

Seafood Chowder

Sous-vide white fish, scallops, burnt leek foam.

Súp hải sản nấu kem cùng rau củ, cá trắng nấu chậm, sò điệp áp chảo và bọt tỏi tây.

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Herb-crusted Lamb Loin

Confit potatoes, kohlrabi-creamed chard, pickled kohlrabi, blackberry jus.

Thịt cừu ướp thảo mộc, khoai tây nấu chậm, sốt su hào với kem, su hào ngâm chua, sốt mâm xôi đen.

or

Filet Mignon Rossini

Charcoal-grilled beef tenderloin, potato pavé, whiskey morel mushroom fricassée.

Thăn bò nướng với khoai tây ngàn lớp, nấm bụng dê hầm rượu whiskey.

DESSERT | MÓN TRÁNG MIỆNG

Baked chocolate tart

Served with vanilla ice cream

Bánh tart socola, phục vụ kèm kem vani

Seasonal fruits

*Vegetarian option available upon request *



INTERCONTINENTAL®
HALONG BAY RESORT

DINNER WESTERN SET DELUXE

Collection of artisan breads

Imported butter

STARTERS | MÓN KHAI VỊ

Salmon tartare

Served with fennel and asparagus salad, avocado mousse, salmon roe, capers, and chives.

Cá hồi Tasmania tái chanh, xà lách củ thì là và măng tây, sốt quả bơ, trứng cá hồi, nụ bạch hoa và lá hẹ.

SOUP | SÚP

Ha Long Lobster Bisque

Pan-seared lobster tail, burnt leeks & vine tomatoes, lobster foam, vine cress, lobster oil.

Súp tôm hùm Hạ Long, tôm tây và cà chua nướng, bọt tôm hùm, rau càng cua, dầu tôm hùm.

MIDDLE COURSE | MÓN PHỤ

Vân Đồn Red Snapper

Pan-seared red snapper with herbs, sautéed zucchini tagliatelle, smoked cream salmon roe sauce, crispy pancetta, Sakura cress.

Cá hồng Vân Đồn áp chảo, mỳ Ý bí ngòi, trứng cá hồi xông khói sốt kem, thịt xông khói sấy giòn, hoa mù tạt..

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Australian Beef Tenderloin

Roasted beef tenderloin with Diane sauce, burn sweet corn, sun-dried tomatoes, watercress, and pink salt.

Thăn nạc bò Úc nướng cùng sốt Diane, ăn kèm ngô ngọt cháy tỏi, cà chua phơi nắng, rau cải xoong và muối hồng.

DESSERT | MÓN TRÁNG MIỆNG

Coconut panna cotta

Served with passion fruit, coconut crumble, and coconut ice cream.

Bánh kem mềm kiểu Ý hương dừa, phục vụ kèm chanh dây, bánh quy dừa và kem dừa.

Seasonal fruits

Trái cây theo mùa

*Vegetarian option available upon request *