

New Year Special Menu



VND 1,700,000++/ person

Including: 02 welcome mocktail and 01 red wine/ white wine

Freeflow beer & softdrink

Music Band Performance, lucky draw

APPETIZER

Deep fried seafood spring roll in Saigon style

Chả giò hải sản

Fried wrapped green flake rice shrimp

Tôm tẩm cơm chiên

Shrimp and pork fresh spring roll

Gỏi cuốn tôm thịt

DIMSUM

Gold dumplings

Bánh bao kim sa

Chinese Jade dumplings

Sủi cảo ngọc bích

Shumai shrimp and crab meat

Xiu mại tôm với thịt cua Nhật

Shrimp wrapped in beancurd sheets

Tàu hũ ky tôm chiên giòn

SALAD

Green salad & smoked goose breast

served with orange sauce

Xà lách xanh & lườn ngỗng xông khói

dùng kèm sốt cam

Breadfruit, prawn & pork salad

Gỏi sake tôm thịt

Caesar salad

Xà lách gà Hoàng Gia

Chef's salad

Xà lách kiểu Mỹ

Green leaves and sauces

Các loại xà lách xanh và sốt

PASTA

Fettucine, Spaghetti, Penne

Mì Ý đẹp, Mì Ý, Nui

Sauces: pesto sauce, bolognese sauce, tomato sauce, carbonara sauce

Sốt các loại: sốt pesto, sốt bò bằm, sốt cà chua, sốt kem với thịt xông khói

Topping: seafood, chicken, tomato, vegetables

Kèm: hải sản, gà, cà chua, rau củ các loại

SOUP

Fish maw and crab meat soup

Súp ngọc bích bong bóng cá & thịt cua

Creamy lobster soup served with butter bread

Súp kem tôm hùm và bánh mì bơ tỏi

SUSHI

Sashimi shushi: French oyster, salmon, tuna

Sashimi: hàu sữa Pháp, cá hồi tươi, cá ngừ

Maki sushi: prawn, vegetables, tuna

Sushi cuộn: tôm, rau củ, cá ngừ

Assorted sauces

Các loại sốt kèm

STEAMED SEAFOOD

Newzeland Blue mussel

Vẹm xanh Newzealand

Mekong delta Giant freshwater prawn

Tôm càng sen Mê Kông

Bac Lieu Giant tiger prawn

Tôm sú Bạc Liêu

Ca Mau crab

Cua Cà Mau

Vung Tau Sentinel

Ghẹ Vũng Tàu

Phan Thiet Scallop

Sò điệp Phan Thiết

Go Cong Clam

Nghêu Gò Công

Con Dao Squid

Mực Tươi Côn Đảo

BBQ & CARVING

BBQ lamb leg

Đùi cừu nướng

Grilled Rib eye steak

Thăn bò nướng

Baked gammon ham

Thịt nguội đút lò

Baked Turkey with cream and vegetables

Gà tây đút lò với sốt kem và rau củ

Grilled German Sausage

Xúc xích Đức nướng

Grilled vegetables : Zucchini, Eggplant,

Asparagus, Cauliflower, Broccoli

Rau củ nướng các loại: Mướp Nhật, Cà tím, Măng

Tây, Bông cải trắng, Bông cải xanh

Steamed corn with milk

Bắp nấu sữa

Sauces: mushroom sauce, pepper sauce, mustard
sauce, BBQ sauce, honey sauce, mint sauce

Các loại sốt: sốt nấm, sốt tiêu, mù tạt, sốt BBQ, sốt
mật ong, sốt bạc hà

MAIN COURSE

Risotto rice with mushroom and seafood

Cơm Ý kèm nấm và hải sản

Chicken lasagna

Lasagna đút lò sốt gà băm

Baked Sea bass with cream cheese sauce

Cá chẽm đút lò sốt kem phô mai

Grilled pork ribs with BBQ sauce

Sườn nướng sốt BBQ

Sauteed seafood with basil leave

Hải sản xào lá quế

Grilled chicken with Teriyaki sauce

Gà nướng sốt Teriyaki

Creamy gratin potato

Khoai tây đút lò sốt kem

DESSERT

Opera cake

Bánh ngọt kiểu Pháp

Tiramisu

Bánh phô mai kiểu Ý

Passion bavarois

Bánh chanh dây

Panna cotta

Kem sữa sốt trái cây

Fruit mousse

Bánh mousse trái cây

Bay Almond panna cotta lychee

Chè khúc bạch kiểu Bay

Creme caramel

Bánh Flan

Sticky Rice Yogurt

Sữa chua nếp cẩm

Assorted fruits: watermelon, strawberry, red apple,
red grape, pineapple, mango, kiwi

Trái cây các loại: dưa hấu, dâu tây, táo đỏ, nho đỏ,
thơm, xoài, kiwi