

ALL-DAY DINING MENU



10:30 AM – 09:30 PM

APPETIZERS KHAI VỊ

A1. Crispy spring rolls with pork and seafood   **VND 185,000**

Chả giò thịt heo và hải sản

Pork, shrimp, squid, fresh herbs, and fish sauce
Thịt heo, tôm, mực, rau mùi dùng kèm nước mắm

A2. Crispy vegetarian spring rolls  **VND 155,000**

Chả giò chay

A3. Crispy soft-shell crab with salted egg & tamarind sauce   **VND 255,000**

Cua lột rang trứng muối sốt me

A4. Fried chicken wings with fish sauce  **VND 175,000**

Cánh gà chiên nước mắm

A5. Fresh rice noodle rolled with vegetables   **VND 155,000**

Phở cuốn rau củ

Flat rice noodle, lettuce, carrot, fresh herbs, cucumber
Bánh phở, rau xanh, cà rốt, rau mùi, dưa leo

SALAD XÀ LÁCH & GỎI

A6. Chicken Caesar salad    **VND 235,000**

Xà lách Gà sốt Caesar

Romaine lettuce, croutons, poached egg, chicken breast and signature Caesar dressing
Xà lách Romaine, bánh mì thái vuông, trứng chần, ức gà và sốt Caesar

A7. Garden salad  **VND 155,000**

Xà lách trộn

Baby leaf, cherry tomato, olive, onion, and julienne vegetable with balsamic dressing
Xà lách, cà chua bi, ô liu, hành tây, rau củ và sốt giấm đen

A8. Lotus stem salad with tofu   **VND 145,000**

Gỏi ngó sen đậu phụ

A9. Smoked duck and galangal salad   **VND 185,000**

Gỏi vịt xông khói

Duck salad with star fruit, cabbage, peanut, fresh herbs, ginger, and fish sauce
Gỏi vịt trộn bắp cải, khế, đậu phộng với nước mắm gừng



Vegan
Thịt Chay



Vegetarian
Chay



Contains Eggs
Có Chứa Trứng



Contains Beef
Có Chứa Thịt Bò



Contains Seafood
Có Chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có Chứa Các Loại Hạt



Dairy
Sản Phẩm Có Bơ Sữa



Contains Pork
Có Chứa Thịt Heo



Contains Alcohol
Có Chứa Cồn

All prices are subject to 5% service charge and prevailing government tax
Tất cả giá trên chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành

ALL-DAY DINING MENU



10:30 AM – 09:30 PM

SOUP SÚP

S1. Mushroom soup

Súp kem nấm với dầu nấm Truffle

Whipped cream, mushroom, and Truffle oil
Kem, nấm, dầu nấm Truffle

VND 195,000

S2. Abalone soup

Súp bào ngư

Abalone, mushroom, eggs, bok choy, and carrot
Bào ngư, nấm, trứng, cà rốt và cải

VND 195,000

S3. Wonton soup

Súp hoành thánh

Pork, shrimp and bok choy, mushroom, and green onions
Thịt heo, tôm, cải thìa, nấm và hành lá

VND 195,000

BURGERS & SANDWICHES BÁNH MÌ KẸP

M1. Tuna baguette

Bánh mì kẹp cá ngừ

Tuna, lettuce, sliced tomato, served with french fries and salad
Cá ngừ, rau xanh, cà chua, dùng kèm với khoai tây chiên và xà lách

VND 195,000

M2. Chunky chicken wrap

Bánh mì nướng kiểu Mexico

Fresh tortilla wrapped with chunky chicken, tartar sauce, salad and french fries
Bánh tortilla cuộn với gà chiên giòn ăn kèm với khoai tây chiên, sốt tartar và xà lách

VND 195,000

M3. Club sandwich

Bánh mì kẹp thịt 3 tầng

Fried egg, grilled chicken, lettuce, sliced tomato, crispy bacon, and cheddar cheese
Bánh mì sandwich kẹp trứng, thịt gà, xà lách, cà chua, thịt xông khói và phô mai

VND 215,000

M4. Beef burger with cheese

Burger bò và phô mai

Grilled beef patty, bacon, lettuce, tomato, gherkin, onion, and cheddar cheese,
served with french fries
Bò nướng, thịt heo xông khói, rau xanh, cà chua, phô mai dùng kèm khoai tây chiên

VND 255,000



Vegan
Thịt chay



Vegetarian
Chay



Contains Eggs
Có Chứa Trứng



Contains Beef
Có Chứa Thịt Bò



Contains Seafood
Có Chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có Chứa Các Loại Hạt



Dairy
Sản Phẩm Có Bơ Sữa



Contains Pork
Có Chứa Thịt Heo



Contains Alcohol
Có Chứa Cồn

All prices are subject to 5% service charge and prevailing government tax
Tất cả giá trên chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành

ALL-DAY DINING MENU



10:30 AM – 09:30 PM

ASIAN MAIN COURSES MÓN CHÍNH CHÂU Á

M5. Grilled chicken with Teriyaki sauce

Gà nướng sốt teriyaki

Served with steamed rice, and side salad
Dùng kèm cơm trắng, xà lách trộn

VND 285,000

M6. Bibimbap

Cơm trộn Hàn Quốc

Beef, egg, steamed rice, sesame seeds, carrot, and cucumber
Thịt bò, trứng, cơm trắng, mè rang, rau củ

VND 235,000

M7. Korean spicy beef soup

Canh bò cay kiểu Hàn Quốc

Beef, green onion, bean sprout, egg, and sesame seeds
Thịt bò, hành lá, giá đỗ, trứng, mè rang

VND 235,000

M8. Wok-fried Angus beef lok lak

Bò xào lúc lắc

Beef, capsicum, onion, black pepper sauce, served with french fries
Bò, ớt chuông và hành tây, sốt tiêu đen, khoai tây chiên

VND 235,000

M9. Grilled Australian beef wrapped in betel leaves

Bò Úc nướng lá Lốt

Minced beef, fresh herbs, fresh vermicelli, peanuts, and fish sauce
Bò băm nướng cuộn lá Lốt, bún tươi, đậu phộng, nước mắm

VND 215,000

M10. Grilled sea bass with turmeric sauce

Cá Chẻm nướng sốt nghệ

Served with steamed rice and vegetables
Dùng kèm cơm trắng, rau xanh

VND 255,000

M11. Braised pork spareribs with black pepper

Sườn heo ram mặn

Served with steamed rice
Dùng kèm cơm trắng

VND 225,000

M12. Pan-seared lobster with black pepper sauce

Tôm hùm áp chảo sốt tiêu đen

Lobster, onions, mushroom, and capsicum
Tôm hùm, hành tây, nấm, ớt chuông

VND 399,000

M13. Grilled prawns with salt and chili

Tôm sú nướng muối ớt

Served with pickles and fresh herbs
Dùng kèm đồ chua, rau mùi

VND 205,000



Vegan
Thịt chay



Vegetarian
Chay



Contains Eggs
Có Chứa Trứng



Contains Beef
Có Chứa Thịt Bò



Contains Seafood
Có Chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có Chứa Các Loại Hạt



Dairy
Sản Phẩm Có Bơ Sữa



Contains Pork
Có Chứa Thịt Heo



Contains Alcohol
Có Chứa Cồn

All prices are subject to 5% service charge and prevailing government tax
Tất cả giá trên chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành

ALL-DAY DINING MENU



10:30 AM – 09:30 PM

ASIAN MAIN COURSES MÓN CHÍNH CHÂU Á

M14. Seafood fried rice in X.O sauce

Cơm chiên hải sản với sốt X.O

Fried rice, shrimp, squid, dried scallops, egg, and carrot
Cơm chiên, tôm, mực, sò điệp, trứng

VND 215,000

M15. Hoi An chicken rice

Cơm gà Hội An

Steamed rice, chicken, cabbage salad, laksa leaf, ginger, and fish sauce
Cơm trắng, thịt gà, bắp cải trộn dứa kèm nước mắm gừng

VND 185,000

M16. Vietnamese pancake

Bánh xèo Việt Nam

Pork, prawn, bean sprouts, fresh herbs, and fish sauce
Heo, tôm, giá đỗ, rau mùi dứa kèm nước mắm

VND 245,000

M17. Ha Noi grilled pork patties with fresh vermicelli

Bún chả Hà Nội

Pork patties, fresh vermicelli, fresh herbs, and fish sauce
Thịt heo nướng dứa kèm bún tươi, rau mùi, nước mắm

VND 165,000

M18. Quang Noodle Soup

Mì Quảng

Yellow flat rice noodle, chicken, shrimp, quail eggs, fresh herbs, and crispy rice crackers
Mì, gà, tôm, trứng cút dứa kèm bánh đa, rau mùi

VND 175,000

M19. Stir-fried glass noodles with seafood

Miến xào hải sản

Squid, shrimp, bok choy, carrot, and mushroom
Miến, mực, tôm, rau củ

VND 205,000

M20. Boiled vegetables with caramelized fish sauce

Rau luộc kho quẹt

Vegetable, fish sauce containing shrimp and pork belly
Rau luộc, kho quẹt với thịt heo và tôm khô

VND 125,000

M21. Stir-fried noodle with vegetables

Hủ tiếu xào chay

Mushroom, asparagus, and choy sum
Nấm, măng tây, rau cải

VND 145,000

M22. Crispy Tofu with Phu Quoc black pepper sauce

Đậu hủ chiên giòn sốt tiêu đen Phú Quốc

Served with steamed rice
Dùng kèm cơm trắng

VND 115,000



Vegan
Thịt Chay



Vegetarian
Chay



Contains Eggs
Có Chứa Trứng



Contains Beef
Có Chứa Thịt Bò



Contains Seafood
Có Chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có Chứa Các Loại Hạt



Dairy
Sản Phẩm Có Bơ Sữa



Contains Pork
Có Chứa Thịt Heo



Contains Alcohol
Có Chứa Cồn




All prices are subject to 5% service charge and prevailing government tax
Tất cả giá trên chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành

ALL-DAY DINING MENU











10:30 AM – 09:30 PM

ASIAN MAIN COURSES MÓN CHÍNH CHÂU Á

- M23. Stir-fried seasonal vegetable with garlic** 
Rau củ theo mùa xào tỏi
VND 115,000
- M24. Braised eggplant in tomato jus** 
Cà tím om cà chua
Served with steamed rice
Dùng kèm cơm trắng
VND 125,000
- M25. Claypot mushroom stewed with black pepper** 
Nấm rơm kho tiêu
Served with steamed rice
Dùng kèm cơm trắng
VND 125,000

WESTERN MAIN COURSES MÓN CHÍNH CHÂU ÂU

- M26. Assorted cold cuts** 
Thịt nguội tổng hợp
Pastrami, smoked chicken, honey ham, spicy salami
Thịt bò hun khói New York "Pastrami", thịt gà xông khói, đùi heo tẩm mật ong nướng, xúc xích Ý cay "salami"
VND 310,000
- M27. Cheese platter** 
Phô mai tổng hợp
Bleu d'auvergne, brie, camembert, emmental, cheddar
Phô mai xanh "Bleu d'auvergne", phô mai mềm "Brie" và "Camembert", phô mai Thụy Sĩ "Emmental", phô mai Anh Quốc "Cheddar"
VND 340,000
- M28. Spaghetti Bolognese** 
Mì Ý sốt bò băm và phô mai Parmesan
Ground beef cooked with tomato and vegetables, parmesan cheese
Mì Ý sốt bò băm, cà chua, rau củ, phô mai Parmesan
VND 215,000
- M29. Penne with Pesto sauce** 
Nui Ý sốt Pesto
Parmesan cheese, basil, and olive oil
Phô mai Parmesan, húng tây, dầu oliu
VND 235,000



Vegan
Thịt chay



Vegetarian
Chay



Contains Eggs
Có Chứa Trứng



Contains Beef
Có Chứa Thịt Bò



Contains Seafood
Có Chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có Chứa Các Loại Hạt



Dairy
Sản Phẩm Có Bơ Sữa



Contains Pork
Có Chứa Thịt Heo



Contains Alcohol
Có Chứa Cồn

All prices are subject to 5% service charge and prevailing government tax
Tất cả giá trên chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành

ALL-DAY DINING MENU



10:30 AM – 09:30 PM

WESTERN MAIN COURSES MÓN CHÍNH CHÂU ÂU

M30. Black Angus Rib eye (250 grams)

Thăn ngoại bò mỡ trong thịt

VND 615,000

M31. Black Angus Striploin (250 grams)

Thăn ngoại bò mỡ trên lưng

VND 500,000

Choice of 01 sauce | Sốt đi kèm

Mushroom sauce | Sốt nấm 

Black pepper sauce | Sốt tiêu đen 

Gravy | Sốt thịt 

Red wine | Sốt rượu vang đỏ 

Choice of 01 side dish | Lựa chọn đi kèm

Mixed salad, grilled vegetable, steamed vegetable, roasted potato, mashed potato, French fries or steamed rice

Xà lách, rau củ nướng, rau củ luộc, khoai tây nướng, khoai tây nghiền, khoai tây chiên, cơm trắng

Extra side dish will be charged VND 90,000 per dish

Phần món kèm gọi thêm sẽ tính thêm VND 90.000 mỗi đĩa

PIZZA BÁNH PIZZA

M32. Veggies pizza

Pizza rau củ sốt nấm

Mozzarella, basil, arugula, and mushroom sauce

Phô mai Mozzarella, húng tây, rau cải lông "Arugula", sốt nấm

VND 185,000

M33. Quattro Formaggi (Four cheese)

Pizza với 4 loại phô mai

Mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Parmesan cheese and tomato sauce

Phô mai Ý "Mozzarella" và "Parmesan", phô mai Thụy Sĩ "Emmental", phô mai xanh "Gorgonzola" và sốt cà chua

VND 330,000

M34. Calzone

Pizza gập Calzone thịt hầm và giảm bông

Mozzarella, pork and beef, ham, basil, arugula, oregano, and garlic sauce

Phô mai Mozzarella, thịt heo, thịt bò, giảm bông, húng tây, rau cải lông "Arugula", lá kinh giới, sốt tỏi

VND 285,000

M35. Gamberetti pizza

Pizza tôm sốt trứng muối

Mozzarella, prawn, basil leaf, arugula and salted egg sauce

Phô mai Mozzarella, tôm, lá húng tây, trứng muối

VND 285,000



Vegan
Thịt chay



Vegetarian
Chay



Contains Eggs
Có Chứa Trứng



Contains Beef
Có Chứa Thịt Bò



Contains Seafood
Có Chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có Chứa Các Loại Hạt



Dairy
Sản Phẩm Có Bơ Sữa



Contains Pork
Có Chứa Thịt Heo



Contains Alcohol
Có Chứa Cồn

All prices are subject to 5% service charge and prevailing government tax
Tất cả giá trên chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành

ALL-DAY DINING MENU



10:30 AM – 09:30 PM

SIGNATURE DISHES MÓN ĐẶC BIỆT

M36. "Pho" noodle soup (Beef or chicken)  **VND 205,000**

Phở Bò hoặc Gà

Served with fresh noodle and condiments

Dùng với gia vị đi kèm

M37. "Pho" Wagyu beef noodle soup  **VND 499,000**

Phở bò Wagyu

Served with fresh noodle and condiments

Dùng với gia vị đi kèm

DESSERTS TRÁNG MIỆNG

D1. Selection of Ice cream (1 scoop)  **VND 90,000**

Kem tươi tự chọn

Vanilla/ Mango/ Coconut/ Strawberry


Hương Vanilla/ Xoài/ Dừa/ Dâu

D2. Fruit Platter  **VND 120,000**

Trái cây theo mùa

D3. New York cheesecake   **VND 140,000**

Bánh kem phô mai New York

D4. Chocolate Fondant   **VND 195,000**

Bánh sô cô la nướng

D5. Soya milk panna cotta  **VND 135,000**

Kem sữa đậu nành

D6. Coconut & mango cake   **VND 165,000**


Bánh kem dừa xoài

D7. Sweet spring rolls **VND 155,000**

Mít cuộn chiên giòn kèm kem vani

Jackfruit, chocolate sauce, custard cream served with vanilla ice cream

Mít tươi, sốt sô cô la, bột kem sữa dùng kèm kem tươi vanilla

D8. Tiramisu   **VND 175,000**

Bánh kem cà phê



Vegan
Thịt Chay



Vegetarian
Chay



Contains Eggs
Có Chứa Trứng



Contains Beef
Có Chứa Thịt Bò



Contains Seafood
Có Chứa Hải Sản



Contains Nuts
Có Chứa Các Loại Hạt



Dairy
Sản Phẩm Có Bơ Sữa



Contains Pork
Có Chứa Thịt Heo



Contains Alcohol
Có Chứa Cồn

All prices are subject to 5% service charge and prevailing government tax

Tất cả giá trên chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành

ALL-DAY DINING MENU

10:30 AM – 09:30 PM



Kids stay & eat
FREE

1. Applied when ordering for breakfast, lunch, and dinner: hotel's dine-in restaurant; ordering from the Kids' Menu which must consist of at least 01 main course and 01 dessert
2. Kids must be accompanied by at least 01 adult who is registered as a hotel guest
3. The accompanying adult must order at least 01 main courses from the main menu.
4. Limited up to 02 children per dining adult, per meal

Đặc quyền trẻ em được sử dụng dịch vụ miễn phí

1. Áp dụng khi gọi món bữa sáng, bữa trưa và bữa tối tại nhà hàng thuộc khách sạn; gọi ít nhất 01 món chính và 01 món tráng miệng từ thực đơn dành cho trẻ em
2. Trẻ em cần đi cùng với người lớn có đăng kí lưu trú tại khách sạn
3. Người lớn đi cùng cần gọi ít nhất 01 món chính từ thực đơn của nhà hàng
4. Áp dụng cho tối đa 02 trẻ em cho mỗi phụ huynh và mỗi bữa ăn

Manja Manja Restaurant, 3rd floor

18E Cong Hoa, Ward 4, District Tan Binh, Ho Chi Minh City, Vietnam
fb.reservation@sgnsa.com | 028 3948 5052

Holiday Inn

AN IHG HOTEL

OCEANIC DELIGHTS BUFFET

mỗi Thứ 6, 7 & CN | every Fri, Sat & Sun

6 PM - 10 PM

Quầy Hải Sản Tươi Sống

Seafoods On Ice

Tôm hùm, Tôm càng, Cua thịt, Hàu sống, Vẹm,
Nghêu loại lớn, Tôm sú, Sò lông, Ốc bươu

Lobsters, Scampi, Mud Crabs, Fresh Oysters, Snails
Black Mussels, Big Clams, Tiger Prawns, Cockles

Chanh cắt múi, Giấm hành tím, Sốt tỏi, Dầu ô liu,
Sốt hải sản, Muối ớt, Sốt muối ớt xanh, Nước mắm
chua ngọt

Lime wedges, Shallot vinegar, Aioli, Cocktail sauce,
Chili salt, Green chilli sauce, Sweet & sour fish sauce

Quầy Đồ Nướng

Grill Station

Xúc xích heo, Xúc xích gà, Sườn heo

Pork sausages, chicken sausages, pork ribs

Xiên que các loại: Thịt bò, thịt gà, thịt heo, rau củ

Satay beef skewers, Chicken skewers, Pork skewers,
Vegetables skewers

Thịt ba chỉ cuộn đậu bắp, Bắp nướng

Bacon rolls with okra, Corn on the cob

**Sốt ớt, Sốt tương ớt, Sốt sả ớt, Muối ớt, Chanh cắt
múi, Sốt bơ tỏi, Sốt mỡ hành**

Grilled chili sauce, Red chili sauce, Lemongrass &
chili sauce, Chili salt, Lime wedges, Garlic & butter
sauce, Spring onion in oil

Quầy Đèn Nhiệt

Under Heating Lamp

Cơm viên kiểu Ý, Cánh gà

Arancini, Chicken wings

Cơm Cuộn & Cá Sống

Sushi and Sashimi

Sashimi Cá hồi, Cá ngừ và Cá chẻm

Salmon, Tuna and Sea bass sashimi

Các loại cơm cuộn

Assorted sushi and Maki rolls

Phục vụ kèm gừng muối chua, Nước tương

Nhật, Wasabi và Lá tía tô

Served with Pickled ginger, Soy sauce,
Wasabi and Perilla leaves

Quầy Thịt Nguội

Charcuterie

Xúc xích khô của Ý, Xúc xích cay sấy khô,
Dăm bông đùi, Cá xông khói

Salami, Spicy salami, Ham, Mortadella,
Smoked fishes

**Phô mai các loại: Brie, phô mai xanh, Emmental,
Mứt trái cây, Nho, Trái cây sấy, Mật ong, các loại hạt**

Selection of Brie, Emmental, Blue cheese

Compote, Grapes, Dried fruits, Honey, and Nuts

**Quả ô liu, Dưa bao tử, Hành ngâm chua, Mù tạt
Dijon, Nụ bạch hoa, Chanh**

Olives, Gherkins, Pickled onions, Dijon mustard,
Capers, Limes

**Các loại bánh mì ổ kiểu Pháp, Bánh mì lúa mạch
đen, Bánh mì hương thảo kiểu Ý, Bánh mì tròn**

các loại - Phục vụ kèm bơ

French baguette, Country loaf, Dark rye bread,
Focaccia, Hard rolls, Soft rolls - Portion butter

Quầy Khai Vị và Xà Lách

Starters and Salads

Xà lách đu đủ trộn với cá cơm

Green papaya salad with dried anchovies

Xà lách ngó sen với tôm, hành phi và đậu phộng

Lotus stem salad with prawns, dried shallots and
peanuts

Xà lách dưa leo, cà chua và phô mai

Cucumbers with tomatoes and Feta cheese

Gỏi cuốn tôm thịt

Fresh spring rolls with pork and tiger prawns

**Xà lách bò cay kiểu Thái với hành tây, cà chua
và nước mắm**

Spicy Thai beef salad with onion, tomatoes and
fish sauce

Bạch tuộc nướng trộn với xà lách xoài và cà

chua cay, nụ bạch hoa và nước cốt chanh

Barbecued octopus salad with mango tomato
salsa, capers and lime juice

**MANJA
MANJA**

Quầy Xà Lách Tự Trộn

Salad Bar

Các loại rau xanh Đà Lạt, Lá cải lông, Rau diếp
Assorted Đà Lạt garden greens, Arugula salad, Romaine lettuce

Dưa leo, Cà rốt, Cà chua bi, Ngọn măng tây, Đậu thận, Quả bơ, Gà xé tằm ớt, Thịt heo xông khói
Cucumbers, Carrots, Cherry tomatoes, Asparagus tips, Kidney beans, Avocado, Shredded Cayenne chicken, Bacon bites

Sốt kem chua, Sốt Thousand Island, Sốt giấm đen, Sốt Ceasar, Dầu ô liu

Ranch dressing, Thousand Island dressing, Balsamic dressing, Ceasar dressing, Olive oil

Quầy Mỳ Ý

Pasta Station

Mỳ Ý sợi với các loại sốt tự chọn

Spaghetti with your choice of sauce

Sốt bò băm, Sốt cà chua, Sốt kem phô mai, Sốt hải sản

Bolognese, Tomato sauce, Carbonara sauce, Seafood sauce

Măng tây, Cà chua bi, Tỏi cắt lát, Hành tây, ớt, Lá mùi tây, Phô mai Parmesan

Asparagus, Cherry tomatoes, Sliced garlic, Onions, Chili, Chopped Parsley, Parmesan cheese

Vang trắng, Kem sữa, Bơ, Phô mai Parmesan, Muối, Tiêu, Nước dùng gà

White wine, Cooking cream, Butter, Parmesan cheese, Salt, Pepper, Chicken stock

Món Nóng

Hot Dishes

Thịt bò hầm rượu vang

Beef bourguignon

Cá phi-lê áp chảo với sốt kem nụ bạch hoa

Pan-seared fish fillet with caper cream sauce

Cà ri gà kiểu Việt nam với nước cốt dừa

Vietnamese chicken curry with coconut milk

Cải thìa xào với nấm hương và sốt dầu hào

Sauteed bok-choy with shiitake mushrooms and oyster sauce

Cơm chiên hải sản và trứng muối

Seafood fried rice with salted egg

Súp

Soup

Súp bí đỏ và hạnh nhân

Roasted pumpkin soup with almonds

Súp rong biển với thịt bò băm

Seaweed soup with minced beef

Quầy Thịt Nóng

Carving Station

Bò Úc nướng

Roasted Australian beef striploin

Khoai tây bi đốt lò với lá hương thảo, ô liu, tỏi và cà chua sấy khô

Oven-roasted baby potatoes with rosemary, olive, garlic and sundried tomatoes

Rau củ nướng rưới giấm đen

Grilled vegetables with Balsamic drizzle sauce

Red wine sauce, Black pepper sauce, Mushroom sauce

Sốt vang đỏ, Sốt tiêu đen, Sốt nấm

Lẩu

Hot Pot

Tôm, Nghêu các loại, Mực non, Bạch tuộc sữa, Thịt bò cuộn nấm kim châm, Thịt gà cắt miếng, Đậu hũ

Prawns, Clams, Baby Squids, Baby Octopus, Sliced beef rolls with enoki mushrooms, Chicken slices, Tofu

Cải thìa, Cải thảo, Rau càng cua, Bắp chuối

Bok choy, Chinese cabbages, Pepper elder and Banana blossoms

Nấm ngọc châm, Nấm kim châm, Nấm đùi gà, Nấm mỡ

Shimeji, Enoki, King trumpet and Button mushrooms

Tự chọn các loại thịt, hải sản và rau củ với nước dùng Súp chua cay kiểu Thái hoặc Nước dùng bò và kim chi kiểu Hàn

Your choice of meats, seafoods and vegetables with Thai Tom Yam or Bulgogi & Kimchi broth base

Quầy Tráng Miệng

Dessert Counter

Trái cây tươi cắt lát

Seasonal fresh fruit slices

Bánh Charlotte dâu tây

Charlotte aux fraises

Bánh kem trà xanh

Green tea mousse cake

Bánh kem cherry rừng đen

Black forest cake

Bánh tạc xoài

Mango tartlets

Bánh kem phô mai hạt hồ trăn

Vanilla pistachio cheesecake

Bánh kem dừa

Coconut mousse

Kem sữa việt quất

Panna cotta with blueberries

Bánh kem dâu với sô cô la hồng

Strawberry mousse with Ruby chocolate

Bánh hạnh nhân kiểu Pháp

Financier cakes

Bắp rang bơ

Popcorn

Kẹo bông

Cotton candy

Sô-cô-la Fondue

Fondue De Chocolate

Tháp sô-cô-la chảy

Dark & white chocolate fountain

Dưa hấu, Dâu, Kẹo xốp, Bánh sò, Thanh long

Watermelons, Strawberries, Marshmallows,

Madeleine, Dragon fruits

Kem

Ice-cream Station

Kem các vị tự chọn với Dâu, Xoài, Cam, bánh Oreo, Sô-cô-la

Selection of Strawberry, Mango, Orange, Oreo and Chocolate ice-cream

Sốt xoài, Sốt dâu, Sốt chanh dây, Mạch nha

Mango coulis, Strawberry coulis, Passion fruit coulis and Malt caramel sauce

Thức Uống

Beverages

Nước suối

Mineral water

Nước ngọt

Soft drinks

Trà các loại, uống nóng/lạnh

Tea selections, served hot/cold

Cà phê các loại, uống nóng/lạnh

Coffee selections, served hot/cold

Gói Thức Uống* VND 150,000++

*Additional Beverage Package**

Rượu vang, Bia và Nước ép theo ngày

House wine, Beer and Chilled juice

*Gói đồ uống chưa bao gồm trong giá vé buffet
Giá chưa bao gồm phí phục vụ 5% và thuế GTGT theo Chính Phủ hiện hành

**The additional beverage package is not included in the buffet price
Price is subject to 5% service charge and VAT*