









# ALL-DAY DINING MENU









10:30 AM – 9:30 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**   **VND 255,000**  
*Cua lột rang trứng muối*
- 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  
Thiên 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 – 9:30 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 mì 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  
Thân 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 Bê Sô



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 – 9:30 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 – 9:30 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 VND 165,000

*Bún chả Hà Nội*

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

### 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 VND 125,000

*Rau luộc kho quẹt*

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

### M21. Stir-fried noodle with vegetables

*Miến 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 – 9:30 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 – 9:30 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 giăm bông

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

Phô mai Mozzarella, thịt heo, thịt bò, giăm 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 – 9:30 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  
Thân 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



### T&C 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

### Chương trình trẻ em lưu trú và ăn uống 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 Street, Ward 4, District Tan Binh, Ho Chi Minh City, Vietnam  
hisaigonairport.com | (+84) 28 3948 5052 | fb.reservation@sgnsa.com



# SEAFOOD 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 Đốt 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 chẽm

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 Ngộ

### 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 đút 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*