



AMBASSADOR
CRUISE



AMBASSADOR
CRUISE

DAY 1

AMBASSADOR BUFFET LUNCH MENU

COLD CORNER

Caesar salad with prawn flambé
Salad hoàng đế dùng với tôm sú đốt rượu

Mediterranean tuna salad
Salad cá ngừ kiểu Địa Trung Hải

Marinated octopus and capsicum salad
Salad bạch tuộc với ớt chuông nướng

Selection traditional bruschettas
Bánh mì phủ rau củ và phô mai đặc biệt

Herbal mozzarella cheese and cherry tomato salsa
Phô mai Ý ướp dầu oliu dùng với cà chua sơ ri

Salad bar with assorted condiments and dressing sauces
Quầy salad tự chọn với các món kèm và các loại nước sốt



AMBASSADOR
CRUISE



SOUP CORNER

Minestrone soup

Súp rau củ hầm kiểu Ý

Halong seafood and pumpkin cream soup

Súp kem bí ngô hầm hải sản

Homemade freshly bread and butter

Giò bánh mì tươi truyền thống với bơ

Collection homemade pizza with your flavor

Magherita, Milano cold cut, Salmon cheese, Chicken teriyaki, Shrimp kimchee...

Thưởng thức các hương vị bánh Pizza kết hợp truyền thống và hiện đại

Selection assorted pasta with sauce bar

Tom yum, Bolognese, Ocean carbonara, Pesto salmon, Napoletana...

Lựa chọn các hương vị sốt đặc biệt với các loại mì Ý





AMBASSADOR
CRUISE



HOT CORNER

Roasted panchetta with orange jus

Ba chỉ heo quay kiểu Ý với sốt cam

Deep-fried veal rolls with cheese

Thăn bê cuộn phô mai chiên giòn

Braised sea bass fillet in seafood cream jus

Thăn cá vược om sốt kem hải sản

Baked potato with ham and cheese

Khoai tây bỏ lò với thịt muối

Baked seafood rice pilaf

Cơm hải sản kiểu Địa Trung Hải

Grilled seasonal veggies with herbal oli

Rau củ nướng dầu thảo mộc

Stir-fried seasonal vegetables

Rau xào theo mùa





AMBASSADOR
CRUISE



DESSERT CORNER

Chilled tropical fruit salsa

Salad hoa quả ướp rượu cam

Opera cake

Bánh gatô vị cà phê

Seasonal fruit mousse

Bánh kem mềm vị trái cây

Apple strudel

Bánh táo nướng

Tiramisu cake

Bánh kem phô mai

Chocolate layer crepe cake

Bánh lớp kem sôcôla

Soft butter fruit cookies

Bánh quy bơ với các loại trái cây khô

Lemon cream cake

Bánh gatô vị kem chanh





HERITAGE BY NIGHT MENU

AMUSE BOUCHE

Duo Halong octopus ying - yan flavor

Hai vị bạch tuộc Hạ Long

APPETIZER

Baked scallop with mushroom cream and grilled foie gras on golden rock salt

Sò điệp Nhật bỏ lò dùng với gan ngỗng nướng muối vàng

SOUP

Golden pumpkin and lobster bisque soup

Súp kem bí ngô hầm tôm hùm

MAIN COURSE

Char-grilled herbal tuna served with mixed garden salsa

Thăn cá ngừ đại dương nướng than củi dùng với rau vườn trộn

Pan-seared prime steak served with seasonal veggies and red wine jus

Thăn bò Mỹ nướng dùng với rau củ non nướng và nước sốt rượu vang

DESSERT

Homemade tiramisu emulsion with chocolate cake

Kem tiramisu tan chảy phủ bánh sôcôla

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
Thực đơn có thể thay đổi theo mùa và thực phẩm có sẵn



AMBASSADOR
CRUISE

DAY 2

HA LONG SET LUNCH MENU

— ♦ —

Marinated Mekong delta pomelo and seafood salad

Gỏi bưởi miền Tây trộn hải sản

Grilled Halong geoduck with spring onion salsa

Tu hài Hạ Long nướng sốt mỡ hành

Roasted chicken sticky rice with peach sauce

Gà quay sốt đào ủ xôi hoàng phố

Steamed flower clams with local herb

Ngao hoa hấp kiểu làng chài

Mixed french fried

Khoai tây chiên rắc phô mai

Halong seafood hot pot

Lẩu hải sản Hạ Long

Mixed vermicelli with herbal bacon

Miến trộn tương với thịt ba chỉ nướng

Poached seasonal vegetable with mushroom beef sauce

Bông lơ sốt nấm bò

Seasonal fresh fruit platter

Trái cây tráng miệng theo mùa





HA LONG BBQ BUFFET DINNER MENU

COLD CORNER

Garden salad bar with assorted condiments

Quầy salad tự chọn

Chilled Ha Long seashells

Các loại sò Hạ Long ướp lạnh

Marinated spicy octopus with pickled bok choy

Gỏi bạch tuộc với cải thìa muối

Sweet and sour sea cucumber jelly

Thạch hải sâm chua ngọt

Assorted Ambassador rolls

Các món cuốn kiểu Ambassador

Roasted pear and crab stick salsa

Salad lê nướng trộn cua thanh

Homemade Halong squid cakes and Vietnamese pickles

Chả mực cổ truyền và củ quả muối chua

Marinated Peking duck and sweet chilli cakes

Bánh gạo bọc vịt quay Bắc Kinh và ớt ngọt

Hot and sour beef and morning glory salad

Nộm rau muống bò khô



AMBASSADOR
CRUISE

SOUP

Shredded chicken and black mushroom soup

Súp gà xé nấm hương

Homemade freshly duo bread and butter

Hai vị bánh mì tươi và bơ

CHEF'S SIGNATURE

Ambassador Seafood Tower

Tháp hải sản với tôm hùm nướng kiểu Pháp

Tôm hùm Nha Trang, hào sữa, mực ống, tôm sú, sò điệp và các loại sò đại
dương với 6 hương vị nước sốt đặc biệt

East meet West Nha Trang lobster flavors

Lựa chọn hương vị tôm hùm với nước sốt đặc biệt

Pan-seared herb beef rib with pear in wine jus

Sườn bò nấu chậm áp chảo dùng với lê hầm

Grilled prime steak with baked zucchini

Thăn bò nướng phủ bơ tiêu xanh dùng với bí tây nhồi kem



AMBASSADOR
CRUISE



HOT CORNER

Deep-fried chicken with black sesame

Gà tẩm mè đen chiên giòn

Halong seafood curry

Cà ri hải sản Hạ Long

Baked oven seasonal veggies with herbal salt

Rau củ vùi muối bỏ lò

Steamed colorful cauliflower with cheese sauce

Bông lơ hấp sốt phô mai

Ambassador fried rice

Cơm chiên Ambassador

Hawaiian macaroni

Mì ống kiểu Hawaii





AMBASSADOR
CRUISE



DESSERT CORNER

Traditional Vietnamese sweet cakes

Bánh cổ truyền Việt Nam

Seasonal fresh fruit platter

Hoa quả theo mùa

Assorted French petit four

Bánh ngọt kiểu Pháp

Trio Halong sweet soup

Ba vị chè Hạ Long

Colorful jelly in passion fruit

Thạch cầu vồng trong trái lựu tiên





AMBASSADOR
CRUISE

DAY 3

HERITAGE BUFFET BREAKFAST MENU



COLD CORNER

SALAD BAR WITH ASSORTED DRESSINGS & CONDIMENTS:

Salad tự chọn

Tomato wedges - Cà chua

Sliced cucumbers - Dưa chuột

Green lettuce - Rau xà lách

Colorful vegetable julienne - Rau củ thái

Cherry tomatoes - Cà chua bi

Assorted cold cut board

Đĩa thịt nguội tổng hợp

Morning cheese board

Đĩa phô mai tổng hợp

Fresh fruit salad

Salad hoa quả trộn

Colorful sushi rolls

Cơm cuộn kiểu Nhật





AMBASSADOR
CRUISE



BREAD & PASTRIES CORNER

White toasts

Bánh mì gối

Baguettes

Bánh mì dài

Crepes

Bánh tráng Pháp

Danish

Bánh cuộn nho khô

Croissant

Bánh sừng bò

Pain au chocolate

Bánh cuộn sôcôla

Assorted morning condiments & butter

Các loại sốt tự chọn và bơ

Homemade fruit jams & honey - Mứt hoa quả và mật ong

Chocolate sauce & strawberry syrup - Sốt sôcôla và sirô dâu tây

Fruit yoghurt and plain yoghurt

Sữa chua hoa quả và sữa chua trắng

Assorted cereals

Ngũ cốc ăn sáng

Fresh milk and seasonal fresh fruit juices

Sữa tươi và nước hoa quả theo mùa





AMBASSADOR
CRUISE



HOT CORNER

Grilled chicken chipolatas

Xúc xích gà nướng

Baked smoked bacon

Thịt ba chỉ xông khói nướng

Seafood fried rice

Cơm chiên hải sản

Steamed dumpling

Bánh bao hấp

Caramelized pork and egg

Thịt kho trứng

Steamed sticky rice with coconut

Xôi dừa



LIVE STATION

Halong seafood rice noodle soup

Bún hải sản Hạ Long

Daily congee

Cháo thực dưỡng hàng ngày

Morning egg station

Quầy trứng tự chọn





AMBASSADOR
CRUISE



FRESH FRUIT CORNER

Watermelon

Dưa hấu

Dragon fruit

Thanh long

Passion fruit

Chanh leo

Pineapple

Dứa

Banana

Chuối

