



AMBASSADOR DAY CRUISE

BUFFET LUNCH MENU

COLD CORNER

Chilled Two Ocean Seafood Aquarium

Red Shrimp, Halong Octopus, Giant Clams, Salmon Gravlox, Bulot Snails

Hương vị hải sản đại dương ướp lạnh

Selection Sashimi & Tataki Bar

Sake, Taku, Nishin, Maguro, Shime, Saba

Gỏi cá thượng hạng kiểu Nhật

Assorted Sushi & Gimbab Tower

Nigiri, Gunkan, Temari, Maki, Cali Roll

Tháp cơm cá kiểu Nhật

Cold Cut & Condiment Board

Smoked Ham, Salami, Garlic Sausage, Chorizo, Crispy Bacon

Thớt gỗ thịt nguội tổng hợp

Selection Cheese & Condiment Bar

Brie Cheese, Emmental Cheese, Gouda Cheese, Blue Cheese, Goat Cheese

Quầy phô mai hảo hạng với hoa quả khô và các loại hạt

Assorted Wrap & Roll

Spring Roll, Crispy Roll, Tacos, Cone, Wonton

Góc cuốn hương vị Châu Á

East – West Salad

*Sweet and Sour Chicken Salad, Thai' Beef Salad, Caesar Salad, Nicoise Salad,
Japanese Seaweed Salad*

Hương vị các món khai vị Á - Âu

Chef's Salad Bar



Romanie Lettuce, Batavia Lettuce, Lolo Rosa Lettuce, Frisée Lettuce, Ice Burge Lettuce

*Slice Tomato, Sliced Cucumber, Carrot Juliennen, Green Papaya Juliennen
Cherry Tomato, Red Radish, Baby Potato*

Quầy xa lát với hương vị của bạn

Assorted Condiments and Dressing

*French Dressing, Italian Dressing, Caesar Sauce, Chilli Mayonnaise,
Thousand Island Sauce*

*Tuna Confit, Duo Herbal Olives, Sun Dried Tomato, Garlic Crouton,
Parmesan Powder*

Các loại sốt và món kèm

Seasonal Vegetables Pickle

Kimchee, Cucumber, Onion, Carrot

Dưa món các loại

LIVE STATION CORNER

Char-Grilled & Roast

Whole Seabass, Salt Crust Pork, Chicken Roast, Perking Duck, Prime Beef Rib

Hương vị món quay - nướng than củi

Vietnamese Flavor

Noodle Station, “Bánh mì” Sandwich, Traditional Flavor

Quầy các hương vị món nước và món truyền thống

HOT CORNER

Asia Seafood Soup

Súp hải sản kiểu Phương Đông

Seasonal Vegetable Cream Soup

Súp kem rau củ kiểu Phương Tây

Home-made Daily Bread and Condiments



Giỏ bánh mì tươi và các món kèm

Steamed Seabass with Golden Mushroom

Cá vược hấp nấm Đông Trùng

Duo Halong Oyster Flavor

Hàu Hạ Long hai vị

Grilled Prawn with Lemon Butter

Tôm sú nướng bơ chanh

Steamed Seashell Custard

Sò hấp kem trứng

Stir-fried Mussel with Cajun Salsa

Vẹm xanh nấu kiểu Địa Trung Hải

Stewed Japanese Beef Curry

Bò hầm cà ri kiểu Nhật

Baked Chicken and Mushroom Gratin

Gà sốt kem nấm

Garlic Salt Fried Rice

Cơm chiên muối hải sản

Roasted Duck Noodle Salsa

Mỳ ủ sốt vịt quay

Wok fried Seasonal Vegetable

Rau xào theo mùa

Grilled Organic Mushroom

Nấm hữu cơ nướng

Grilled Veggies with Aroma Oil

Rau củ nướng với các loại dầu thảo mộc



DESSERT CORNER

Seasonal Mekong Delta Fresh Fruit Platter

Water melon, Pineapple, Dragon fruit, Guava, Mandarin

Hoa quả theo mùa

Home-made Fruit Mousse

Kem mềm vị trái cây

Vanilla Pudding

Kem trứng nướng vị vani

Trio Sweet Soup

Ba loại chè cung đình

Crème Caramel

Bánh flan

Petit Four

Bánh ngọt kiểu Pháp

Coffee and Coconut Jelly

Thạch cà phê sữa dừa

Duo Fresh Fruit Detox

Hai loại nước hoa quả ủ lạnh