



AMBASSADOR
CRUISE

HALONG BAY • VIETNAM

AMBASSADOR BUFFET MENU

LUNCH DAY I

COLD CORNER

SALMON FRESH SPRING ROLLS

Cuốn cá hồi diếp giòn trứng tôm

ROLLED HALONG SQUID CAKE WITH RICE PAPER

Bánh ướt chả mực Hạ Long

MARINATED PRAWN AND DRAGON FRUIT SALAD

Gỏi thanh long tôm

SPICY GLASS NOODLES AND AROMA SALAD

Gỏi miến trộn kiểu Thái

SWEET CORN AND CAPSICUM SALAD

Xa-lát ngô ngọt trộn ớt chuông

FRESH SEAWEED AND CABBAGE SALAD

Xa-lát rong biển kiểu Nhật

ASSORTED DRESSINGS & CONDIMENTS

Quầy nước sốt tự chọn và món kèm

CHEF'S CORNER

HALONG SEAFOOD FRESH RICE NOODLE SOUP

Bún hải sản Hạ Long

HOME-MADE VIETNAMESE PICKLE & ASSORTED HERBS

Gánh món ăn kèm và các loại rau gia vị Việt

GOLDEN POTATO PRAWN

Tôm cuộn khoai tây chiên

CRISPY VEGGIE SAMOSA

Bánh gối nhân rau củ

STEAMED SNAIL CAKE IN BAMBOO

Chả ốc hấp ống tre

DEEP-FRIED HERBAL FISH CAKE

Chả cá làng chài

SOUP CORNER

SHREDDED CHICKEN AND MUSHROOM SOUP

Súp gà xé nấm hương

TOMATO AND CAPSICUM BISQUE SOUP

Súp kem cà chua ớt chuông

FRESH HOME-MADE BREAD AND BUTTER

Giò bánh mì tươi với bơ

HOT CORNER

HOT AND SOUR STEAMED MUSSEL

Vẹm xanh hấp chua cay

STIR-FRIED SQUID WITH GREEN PEPPERCORN

Mực xào tiêu xanh Phú Quốc

CRISPY DEEP-FRIED FISH WITH CHILLI ROCK SALT

Thăn cá chiên giòn rang muối ớt

STIR-FRIED SHRIMP WITH SHIITAKE MUSHROOM

Tôm nõn xào nấm Đông Cô

GRILLED CHICKEN THIGH WITH SALTED CHILLI SALSA

Gà nướng muối sả

CARAMELIZED CINNAMON PORK SHOULDER

Nạc heo nướng mật quế

COLORFUL FRIED RICE

Cơm chiên thập cẩm

STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE

Rau xào theo mùa

DESSERT CORNER

CHILLED TROPICAL FRUIT SALSA

Xa-lát hoa quả ướp rượu cam

OPERA CAKE

Bánh ga-tô vị cà phê

SEASONAL FRUIT MOUSSE

Bánh kem mềm vị trái cây

APPLE TART

Bánh táo nướng

TIRAMISU MOUSSE

Kem phô-mai vị cà phê

SOFT FRUIT BUTTER COOKIES

Bánh quy bơ với các loại trái cây khô

LEMON CREAM TART

Bánh vị kem chanh nướng

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Trái cây theo mùa

HERITAGE BY NIGHT

DINNER DAY 1 • OP1 - WESTERN SET MENU

AMUSE BOUCHE

STEAMED IKURA AND GOLDEN MUSHROOM CUSTARD

Trứng hấp nấm Đông Trùng với trứng cá hồi và tinh dầu nấm

APPETIZER

SMOKED DUCK BREAST SERVED WITH CRISPY SALSA AND BEETROOT DRESSING

Ức vịt xông khói dùng kèm xà lách giòn và sốt củ dền

SOUP

GREEN PEA BISQUE SOUP AND PARMESAN FOAM

Súp kem đậu Hà Lan dùng kèm bọt phô-mai vị tôm hùm

ASSORTED HOME-MADE BREAD AND OLIVE OIL

Bánh mì kiểu Pháp với dầu ô-liu

MAIN COURSE

GRATINATED SEABASS FILLET SERVED WITH SAFFRON ORANGE JUS AND CARROT PURÉE

Thăn cá vược nướng giòn dùng kèm sốt cam vị nghệ Pháp và cà rốt nghiền

SLOW-COOKED HERBAL BEEF RIB SERVED WITH KALE FLAMBLÉ AND TRUFFLE MUSHROOM EMULSION

Sườn bò Mỹ hầm thảo mộc dùng kèm cải xoăn đốt và nước sốt nấm Truffle

DESSERT

HIGHLAND MACCA MOUSSE SERVED WITH TROPICAL FRUIT SALSA

Kem mềm vị hạt mắc-ca dùng kèm trái cây nhiệt đới

HERITAGE BY NIGHT

DINNER DAY 1 • OPT 2 - VIETNAMESE FAMILY SET MENU

MARINATED DUCK BREAST WITH GREEN MANGO SALAD

Gỏi ức vịt với xoài non

DEEP-FRIED TOBIKO AND TARO CAKE

Bánh khoai môn chiên phủ trứng tôm

STEAMED SEABASS FILLET WITH GOLDEN MUSHROOM AND SOYA SAUCE

Thăn cá vược hấp nấm đông trùng

BRAISED HERBAL BEEF RIB IN COCONUT WATER

Sườn bò kho nước dừa

SEAFOOD AND LOTUS SEED FRIED RICE

Cơm chiên hải sản hạt sen

HALONG OYSTER OMELETTE

Trứng tráng hàu

STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE WITH MUSHROOM

Rau cải xào sốt nấm

PRAWN AND GOURD SOUP

Canh bầu nấu tôm nõn

HIGHLAND MACCA MOUSSE SERVED WITH TROPICAL FRUIT SALSA

Kem mềm vị hạt mắc-ca dùng kèm trái cây nhiệt đới



HALONG SET MENU

LUNCH DAY 2

PRAWN AND PORK FRESH SPRING ROLLS

Cuốn tôm thịt kiểu làng chài

MARINATED BEEF AND LOTUS BUD SALAD

Nộm bò ngó sen chua ngọt

GRILLED SQUID WITH CHILLI ROCK SALT

Mực nướng muối ớt

GRILLED HALONG GEODUCK WITH SPRING ONION SALSA

Tu hài nướng mỡ hành

DEEP-FRIED SEABASS FILLET WITH BLACK PEPPER SAUCE

Cá vược sốt hoa tiêu

STEAMED PORK BALL WITH MUSHROOM SAUCE

Mọc heo sốt nấm

SHREDDED CHICKEN FRIED RICE

Cơm chiên gà xé

STIR-FRIED VEGETABLE WITH SHRIMP

Rau theo mùa xào tôm nõn

BEEF AND MUSHROOM SOUP

Canh bò hầm nấm

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Trái cây tráng miệng theo mùa

HERITAGE BY NIGHT

DINNER DAY 2 • OP1 - WESTERN SET MENU

AMUSE BOUCHE

ROLLED DUCK BREAST WITH GOLDEN MUSHROOM

Ức vịt xông khói cuộn nấm kim vàng

APPETIZER

PAN-SEARED PRAWN SERVED WITH CHAR-GRILLED VEGETABLE AND BALSAMIC DRESSING

Tôm sú áp chảo dùng kèm rau củ nướng và nước sốt giấm kiểu Ý

SOUP

LOTUS SEED BISQUE SOUP AND SEMI-DRIED CHERRY TOMATO

Súp kem hạt sen dùng kèm mứt cà chua bi sấy khô

ASSORTED HOME-MADE BREAD AND BUTTER

Bánh mì kiểu Pháp với bơ béo

MAIN COURSE

GRILLED SALMON FILLET SERVED WITH POACHED GREEN ASPARAGUS AND TOBIKO EMULSION

Cá hồi nướng dùng kèm măng tây trần bơ và nước sốt kem trứng tôm Nhật

ROASTED PRIME BEEF TENDERLOIN SERVED WITH CHEESE FRENCH FRIES AND BODERLAISE SAUCE

Thăn bò Úc nướng dùng kèm khoai tây nướng phô-mai và nước sốt rượu vang

DESSERT

HOT DOUBLE CHOCOLATE CAKE SERVED WITH STRAWBERRY ICE CREAM

Bánh sô-cô-la nóng dùng kèm kem dâu tây

HERITAGE BY NIGHT

DINNER DAY 2 • OPT 2 - VIETNAMESE FAMILY SET MENU

MARINATED DUCK BREAST WITH GREEN MANGO SALAD

Gỏi ức vịt với xoài non

DEEP-FRIED TOBIKO AND TARO CAKE

Bánh khoai môn chiên phủ trứng tôm

STEAMED SEABASS FILLET WITH GOLDEN MUSHROOM AND SOYA SAUCE

Thăn cá vược hấp nấm đông trùng

BRAISED HERBAL BEEF RIB IN COCONUT WATER

Sườn bò kho nước dừa

SEAFOOD AND LOTUS SEED FRIED RICE

Cơm chiên hải sản hạt sen

HALONG OYSTER OMELETTE

Trứng tráng hào

STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE WITH MUSHROOM

Rau cải xào sốt nấm

PRAWN AND GOURD SOUP

Canh bầu nấu tôm nõn

HIGHLAND MACCA MOUSSE SERVED WITH TROPICAL FRUIT SALSA

Kem mềm vị hạt mắc-ca dùng kèm trái cây nhiệt đới



AMBASSADOR
CRUISE

HALONG BAY • VIETNAM

HERITAGE BREAKFAST

BUFFET MENU

COLD CORNER

SALAD BAR WITH ASSORTED DRESSINGS & CONDIMENTS

Xa-lát tự chọn

Tomato wedge

Cà chua

Sliced cucumbers

Dưa chuột

Green lettuce

Rau xà lách

Cherry tomato

Cà chua bi

Colorful vegetable julienne

Rau củ thái

ASSORTED COLD CUT BOARD

Đĩa thịt nguội tổng hợp

ITALIAN PASTA SALAD

Xa-lát mì Ý

FRESH FRUIT SALAD

Xa-lát hoa quả trộn

MORNING CHEESE BOARD

Đĩa phô-mai tổng hợp

BREAD & PASTRY CORNER

WHITE TOAST

Bánh mì gối

DANISH

Bánh cuộn nho khô

BAGUETTE

Bánh mì dài

CROISSANT

Bánh sừng bò

CREPE

Bánh tráng kiểu Pháp

PAIN AU CHOCOLATE

Bánh cuộn sô-cô-la

ASSORTED MORNING CONDIMENTS & BUTTER

Các loại sốt tự chọn và bơ

Home-made Fruit Jam & Honey

Mứt hoa quả và mật ong

Chocolate Sauce & Strawberry Syrup

Sốt sô-cô-la và si-rô dâu tây

FRUIT YOGURT AND PLAIN YOGURT

Sữa chua hoa quả và sữa chua trắng

ASSORTED CEREALS

Ngũ cốc ăn sáng

FRESH MILK AND SEASONAL FRESH FRUIT JUICE

Sữa tươi và nước hoa quả theo mùa



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

"PHỞ" NOODLE SOUP WITH BEEF OR CHICKEN

Phở bò hoặc gà truyền thống

DAILY CONGEE

Cháo thực dưỡng hằng ngày

MORNING EGG STATION

Quầy trứng tự chọn

FRESH FRUIT CORNER

WATERMELON

Dưa hấu

DRAGON FRUIT

Thanh long

PASSION FRUIT

Chanh leo

PINEAPPLE

Dứa

BANANA

Chuối