



AMBASSADOR  
CRUISE

HALONG BAY • VIETNAM

# AMBASSADOR BUFFET MENU

LUNCH DAY 1

# COLD CORNER

## PORK AND PRAWN SPRING ROLLS

*Gỏi cuốn tôm thịt*

## ROLLED FRESH RICE PAPER WITH MUSHROOM SALSA

*Bánh ướt cuốn rước nấm*

## MARINATED DRAGON FRUIT WITH CHERRY TOMATO SALAD

*Xa-lát thanh long cà chua*

## SWEET AND SOUR CUCUMBER AND SHREDDED CHICKEN

*Gỏi dưa leo gà xé*

## FRESH GARDEN SALAD BAR

*Xa-lát rau vườn với hương vị theo mùa*

## ASSORTED DRESSINGS & CONDIMENTS

*Quầy nước sốt tự chọn và món kèm*

# CHEF'S CORNER

## TRIO TASTES WITH LANGOUSTINE

*Lựa chọn thưởng thức tôm càng với sốt bơ chanh, sốt kem phô-mai hay sốt chua cay*

## PAN-SEARED SEABASS WITH ROCK SALT

*Thăn cá vược áp chảo với muối khoáng*

## GRILLED CHICKEN THIGH WITH LIME LEAF

*Đùi gà nướng lá chanh*

## SMOKED BBQ PORK SPARE RIBS

*Sườn heo ủ khói nướng*

## GRILLED OYSTER WITH SPRING ONION SALSA

*Hàu nướng mỡ hành*

## GRILLED SQUID WITH DIPPING SAUCE

*Mực nướng truyền thống*

## STEAMED HALONG SEAFOOD WITH ROCK STONE

*Hải sản Hạ Long hấp sỏi*

## SWEET AND SOUR PRAWN NOODLE SOUP

*Bún riêu tôm nõn*

## DEEP-FRIED HALONG SQUID CAKE

*Chả mực Hạ Long chiên giòn*

## BAMBOO BASKET WITH OYSTER CRACKER, FRENCH FRIES, SAMOSA

*Các món chiên giòn*

## SOUP CORNER

### SHREDDED CHICKEN AND MUSHROOM SOUP

*Súp gà xé nấm hương*

### PORK SPARE RIB AND MUSHROOM SOUP

*Canh sườn hầm nấm rơm*

### FRESH HOME-MADE BREAD AND BUTTER

*Giò bánh mì tươi với bơ*

## HOT CORNER

### WOK-FRIED CHICKEN CUBE WITH CASHEW

*Gà xào hạt điều*

### CRISPY DEEP-FRIED FISH WITH CHILLI ROCK SALT

*Thăn cá chiên giòn muối ớt*

### STIR-FRIED SEAFOOD WITH GLASS NOODLES

*Miến trộn hải sản tương đen*

### WOK-FRIED BEEF WITH RED RICE NOODLES

*Bún gạo lứt xào thịt bò*

### STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE

*Rau xào theo mùa*

### GRILLED SEASONAL VEGGIES AND MUSHROOM

*Rau củ nướng dầu ô-liu*

# 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*

# FOUR SEASON SET MENU

DINNER DAY 1

**DEEP-FRIED HALONG SQUID CAKE WITH YOUNG STICKY RICE**

*Chả mực Hạ Long chiên cốm*

**MARINATED BEEF AND POMELO SALAD**

*Gỏi bưởi hồng trộn bò ủ mắm chua ngọt*

**STIR-FRIED SCALLOP WITH ORGANIC MUSHROOM**

*Sò điệp xào nấm hữu cơ*

**WOK-FRIED DUCK BREAST WITH LOCAL BASIL**

*Ức vịt xào húng quế*

**CHAR-GRILLED SEABASS FILLET**

*Cá vược nướng làng chài*

**STEAMED LOTUS SEED RICE**

*Cơm hấp lá nếp hạt sen*

**STIR-FRIED CAULIFLOWER WITH PRAWN**

*Bông lơ xào tôm nõn*

**SOUR BABY OYSTER SOUP**

*Canh hà nấu chua*

**COCONUT MOUSSE CAKE**

*Bánh kem mềm vị dừa Bến Tre*



AMBASSADOR  
CRUISE

HALONG BAY • VIETNAM

# AMBASSADOR BUFFET MENU

LUNCH DAY 2

# 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 2

## AMUSE BOUCHE

### DUO CRISPY TART WITH WAGYU BEEF SALSA AND TOBIKO PRAWN SALSA

*Hai vị bánh giòn nhân thịt bò Nhật và kem tôm cháy*

### ASSORTED HOMEMADE BREAD AND OLIVE OIL

*Bánh mì tươi dùng kèm dầu ô-liu*

## APPETIZER

### SLICED SALMON GRAVAX WITH MARINATED ORANGE AND HERBAL CUCUMBER

*Gỏi cá hồi ủ muối hồng dùng kèm cam trộn dưa leo ủ thảo mộc*

## SOUP

### NHA TRANG LOBSTER BISQUE WITH CRISPY CHEESE TUILE

*Súp kem tôm hùm dùng kèm bánh giòn vị phô-mai*

## MAIN COURSE

*\* Choose two for your flavor \**

### ROASTED SEABASS FILLET WITH CHORIZO BUTTER AND ZUCCHINI EMULSION

*Thăn cá vược bỏ lò dùng kèm bơ giòn vị xúc xích Ý và kem bí tây*

### PAN-SEARED BEEF MEDALLION SERVED WITH CRISPY POTATO AND MEAT JUS

*Thăn bò nướng dùng kèm nước sốt thịt hầm vị rượu vang và khoai tây chiên giòn*

### CARAMELIZED DUCK BREAST FLAMBÉ WITH GNOCCHI AND ORANGE JUS

*Ức vịt đốt rượu cognac dùng kèm mì khoai tây và nước sốt cam cháy*

### BRAISED MEKONG LANGOUSTINE WITH GLASS NOODLES AND SEMI-DRIED OYSTER

*Miến om tôm càng hải sản với rước hào Hạ Long*

### GRILLED GREEN ASPARAGUS SERVED WITH GOLDEN LION MUSHROOM RISOTTO

*Măng tây nướng muối khoáng dùng kèm cơm Ý vị nấm hươu thủ*

## DESSERT

### GOLDEN CHOUX WITH ROSE CRÈME

*Bánh phủ bột vàng nhân kem hoa hồng*



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*

## BAGUETTE

*Bánh mì dài*

## CREPE

*Bánh tráng kiểu Pháp*

## DANISH

*Bánh cuộn nho khô*

## CROISSANT

*Bánh sừng bò*

## 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*