



AMBASSADOR
Signature

HALONG BAY & LAN HA BAY
VIETNAM

AMBASSADOR BUFFET MENU

LUNCH DAY 1

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

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

CAT BA SET MENU

LUNCH DAY 2

FISHING VILLAGE SEAFOOD SOUP

Súp hải sản làng chài

GRILLED CHICKEN WITH AVOCADO SALAD

Xa-lát gà với trái bơ

MANTIS SHRIMP IN ROCK SALT

Bê bê rang muối

GRILLED OCEAN CLAM ON CHARCOAL

Sông biển nướng than hoa

BRAISED FISH WITH TOMATO SAUCE

Cá biển sốt cà chua

STEAMED PORK BALL WITH MUSHROOM SAUCE

Mọc heo sốt nấm

SHRIMP AND LOCAL VEGETABLE SOUP

Canh tôm bằm rau địa phương

STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE WITH GARLIC

Rau xanh theo mùa xào tỏi

STEAMED RICE

Cơm tằm

TROPICAL FRUIT PLATTER

Trái cây nhiệt đới

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
Signature

HALONG BAY & LAN HA 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

Quẩy trứng tự chọn

FRESH FRUIT CORNER

WATERMELON

Dưa hấu

DRAGON FRUIT

Thanh long

PASSION FRUIT

Chanh leo

PINEAPPLE

Dứa

BANANA

Chuối