



AMBASSADOR
CRUISE

HALONG BAY • VIETNAM

AMBASSADOR BUFFET MENU

LUNCH DAY 1



COLD CORNER

SALMON FRESH SPRING ROLL

Cuốn cá hồi điệp giòn trứng tôm

JICAMA WITH GRILLED PRAWN

Xa-lát củ đậu tôm nướng

MARINATED DRAGON FRUIT WITH CHERRY TOMATO SALAD

Xa-lát thanh long cà chua

FRESH SEAWEED AND CABBAGE SALAD

Gỏi rong biển kiểu Nhật

FRESH GARDEN SALAD BAR

Xa-lát rau vườn với hương vị theo mùa

SWEET AND SOUR CUCUMBER AND BBQ PORK

Gỏi dưa leo trộn thịt nướng

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

STIR-FRIED HALONG PRAWN WITH TAMARIND SAUCE

Tôm biển sốt mắm me

HOME-MADE VIETNAMESE PICKLER - ASSORTED HERB

Gánh món kèm và các loại rau gia vị Việt

GOLDEN POTATO PRAWN

Tôm cuộn khoai tây chiên

CRISPY SHRIMP DUMPLINGS

Xiu mại tôm chiên

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

HOME-MADE FRESHLY BREAD AND BUTTER

Giò bánh mì tươi với bơ

HOT CORNER

HOT-SOUR STEAMED MUSSEL

Vẹm xanh hấp chua cay

STIR-FRIED SQUID WITH GREEN PEPPERCORN

Mực xào tiêu xanh phủ quốc

DEEP FRIED CRISPY FISH WITH CHILLI ROCK SALT

Thần cá chiên giòn rang muối ớt

STIR-FRIED VERMICELLI WITH SEAFOOD

Miến xào hải sản tương đen

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 VEGETABLES

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

MARINATED CHICKEN WITH CRIPY SALAD

Gỏi gà trộn rau tiến vua

GRILLED SCALLOPS WITH CHEESE SAUCE

Sò điệp nướng sốt phô-mai

DEEP-FRIED HALONG SQUID CAKE WITH YOUNG STICKY RICE

Chả mực Hạ Long chiên cốm

GRILLED SEABASS WITH SALT CHILLI SALSA

Cá vược nướng muối ớt

CUBED BEEF AND GREEN PEPPERCORN ON HOT PAN

Bò nướng tiêu xanh

STEAMED LOTUS SEED RICE

Cơm hấp lá nếp hạt sen

WOK FRIED VEGGETABLES WITH SCALLOP

Rau theo mùa xào sò điệp

CHOPPED PRAWN WITH GOURD BROTH

Canh bầu nấu tôm

COCONUT MOUSSE CAKE

Bánh kem mềm vị dừa Bến Tre

HALONG SET LUNCH 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 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 VEGETABLES WITH SHRIMP

Rau theo mùa xào tôm nõn

BEEF AND MUSHROOM BROTH

Canh bò hầm nấm

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Trái cây tráng miệng 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 chả

ASSORTED HOME-MADE BREAD AND OLIVE OIL

Bánh mì tươi với 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 nước hầm Hạng 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

FRESH FRUIT SALAD

Xa-lát hoa quả trộn

ITALIAN PASTA SALAD

Xa-lát mì Ý

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