



AMBASSADOR
Signature

HALONG BAY & LAN HA BAY
VIETNAM

AMBASSADOR LUNCH

PREMIUM MENU

APPETIZER CORNER

GARLIC-SEARED PRAWNS FRESH SPRING ROLL WITH LOCAL HERBS

Phở cuốn tôm cháy tỏi với rau thơm địa phương

GRILLED CHICKEN AND PINK POMELO SALAD

Xà lát gà nướng với bưởi hồng sốt chua cay

GREEN PAPAYA AND SPICY TAMARIND BEEF SALAD

Gỏi bò đu đủ xanh sốt me cay

HERBAL MOZZARELLA CHEESE AND CHERRY TOMATO SALSA

Pho mai ướp dầu oliu dùng với cà chua sơ ri

GRILLED TUNA NICOISE SALAD

Xà lát cá ngừ nướng kiểu Pháp

CASHEW AND LION'S MANE MUSHROOM SALAD

Salad hạt điều và nấm hàu thủ

FRESH GARDEN SALAD BAR

Xà lát rau vườn với hương vị theo mùa

ASSORTED DRESSING SAUCES & CONDIMENTS

Quầy nước sốt tự chọn và món kèm

CRISPY SHRIMP DUMPLINGS

Há cảo tôm chiên giòn

GRILLED BREAD WITH GARLIC BUTTER

Bánh mì nướng bơ tỏi

HOME-MADE FRESH BREAD WITH BUTTER

Bánh mì tươi với bơ lạt

DEEP-FRIED VEGGIES SPRING ROLL

Chả giò rau củ chiên giòn

HOT CORNER

TOMATO AND CAPSICUM BISQUE SOUP

Súp kem cà chua ớt chuông

KOREAN KIMCHI WITH TOFU AND PORK SOUP

Súp canh kim chi Hàn Quốc

DEEP-FRIED PRAWNS WITH CHILI SALT

Tôm chiên muối ớt

STIR-FRIED SQUID WITH GINGER AND LEEK

Mực xào gừng hành

DEEP-FRIED FISH FILLET WITH SWEET AND SOUR SAUCE

Thăn cá sốt chua ngọt

STEAMED GREEN MUSSELS WITH THAI SAUCE

Vẹm xanh hấp sốt Thái

ROASTED HERBAL CHICKEN WITH SOY SAUCE

Gà quay mộc vị sốt tương đen

SLOW-BRAISED PORK SPARE RIBS IN BLACK BEAN SAUCE

Sườn non hấp tương đậu đen

SEAWEED FRIED RICE WITH EBIKO

Cơm chiên rong biển trứng tôm

STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLES

Rau xào theo mùa

DESSERT CORNER

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Trái cây theo mùa

TRADITIONAL SWEET SOUP

Quầy chè truyền thống

OPERA CAKE

Bánh gatô vị cà phê

APPLE TART

Bánh táo nướng

PASSION FRUIT MOUSSE

Kem mềm vị chanh leo

COFFEE AND COCONUT JELLY

Thạch cà phê sữa dừa

**Meal service can be adjusted depending on the number of guests onboard.*

**Dịch vụ có thể được điều chỉnh tùy theo số lượng khách trên Du thuyền.*

HERITAGE BY NIGHT

DINNER DAY 1

AMUSE BOUCHE

SMOKED SALMON AND BLACK CAVIAR TART

Bánh meringue nướng phủ cá hồi ủ muối khoáng và trứng cá

ASSORTED HOME-MADE BREAD WITH BUTTER & OLIVE OIL

Bánh mì tươi dùng với bơ và dầu ô-liu

APPETIZER

HERB-CURED DUCK BREAST WITH JAPANESE UME LIQUEUR SERVED WITH PICKLED DAIKON

Ức vịt ủ rượu mơ nhật dùng với củ cải muối

SOUP

CREAMY VELVET MUSHROOM SOUP SERVED WITH CRISPY OYSTERS

Súp nấm nhung hương dùng với hào sữa chiên giòn

MAIN COURSE

ROASTED SEA BASS SERVED RATATOUILLE AND SAFFRON SAUCE

Thịt cá vược quay giòn với rau củ hầm thảo mộc và sốt nghệ tây

ALMOND-CRUSTED PRIME BEEF STEAK SERVED WITH CRISPY KALE AND TRUFFLE MASHED POTATOES

Thịt bò phủ hạnh nhân dùng cải giòn và khoai tây nghiền vị nấm truffle

DESSERT

CHEESE CAKE WITH WALNUTS AND LONGAN COMPOTE

Bánh kem mềm vị phô mai hương hoa cơm cháy dùng với hạt óc chó và mứt nhãn lỏng

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

FOUR SEASON SET MENU

DINNER DAY 2

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 xào tiêu xanh bản gang

STEAMED LOTUS SEED RICE

Cơm hấp lá nếp hạt sen

STIR-FRIED CAULIFLOWER WITH PRAWN

Bông lơ xào tôm nõn

FISHERMAN BABY OYSTER SOUR BROTH

Canh hà nấu chua

COCONUT MOUSSE CAKE

Bánh kem mềm vị dừa Bến Tre



AMBASSADOR
Signature

HALONG BAY & LAN HA BAY
VIETNAM

HERITAGE BREAKFAST

PREMIUM MENU

COLD CORNER

SALAD BAR WITH ASSORTED DRESSINGS & CONDIMENTS

Góc 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

FRESH FRUIT SALAD

Xa-lát hoa quả trộn

ASSORTED COLD CUT BOARD

Đĩa thịt nguội tổng hợp

ITALIAN PASTA SALAD

Xa-lát mì Ý

MARINATED RUSSIA SALAD

Xa-lát Nga

MORNING CHEESE BOARD

Đĩa phô-mai tổng hợp

BREAD - PASTRIES CORNER

WHITE TOASTS

Bánh mì gối

BAGUETTES

Bánh mì dài

CREPES

Bánh tráng 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 Jams & Honey

Mứt hoa quả và mật ong

Chocolate Sauce & Strawberry Syrup

Sốt sô-cô-la và si-rô dâu tây

FRUIT YOGHURT - PLAIN YOGHURT

Sữa chua hoa quả và sữa chua trắng

ASSORTED CEREALS

Ngũ cốc ăn sáng

FRESH MILK AND SEASONAL FRESH FRUIT JUICES

Sữa tươi và nước hoa quả theo mùa

HOT CORNER

GRILLED CHICKEN CHIPOLATAS

Xúc xích gà nướng

SAUTEED POTATOES WITH GARLIC BUTTER AND SMOKED BACON

Khoai tây xào bơ tỏi thịt xông khói

BRAISED BEEF SHANK IN THAI CURRY SAUCE

Bắp bò hầm cary kiểu Thái

STIR-FRIED EGGPLANT WITH CASHEW NUTS

Cà tím xào hạt điều

CARAMELIZED CINNAMON PORK SHOULDER

Nạc heo nướng mật quế

SEAFOOD FRIED RICE

Cơm chiên hải sản

STEAMED DUMPLING

Bánh bao hấp

LIVE STATION

"PHỞ" NOODLE SOUP WITH BEEF OR CHICKEN

Phở 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

**Meal service can be adjusted depending on the number of guests onboard.*

**Dịch vụ có thể được điều chỉnh tùy theo số lượng khách trên Du thuyền.*