



# TET BUFFET DINNER MENU

## 16.02 & 22.02



### MAKE YOUR OWN SALAD

#### SỰ LỰA CHỌN SALAD CỦA BẠN

Tomatoes | Carrot | Cabbage | Cucumber  
Gherkins | Onion | Capsicum  
Black Olives | Corn | Egg | Mixed Lettuce  
*Cà Chua | Cà Rốt Sợi | Bắp Cải Sợi*  
*Dưa Leo | Dưa Chuột Muối | Hành Tây*  
*Ớt Chuông | Ô Liu Đen | Bắp Hạt | Trứng*  
*Các Loại Rau Xanh Hỗn Hợp*

**Dressings:** Vietnamese Spicy Fish Sauce  
Red Wine Vinaigrette | Thousand Island  
Honey Mustard | Balsamic | Olive Oil | Mayo  
Coriander Chutney  
*Mắm Chua Ngọt | Sốt Dấm Vàng Đỏ*  
*Sốt Nghìn Đảo | Mù Tạc Mật Ong*  
*Sốt Dấm Ý | Dầu Ô Liu | Sốt Tartar*  
*Mayonnaise*

### SALAD STATION

#### QUẦY SALAD

Kimchi Salad with Pork Belly  
*Gỏi Kim Chi Thịt Ba Chỉ*  
Green Mango Salad with Dried Anchovies  
*Gỏi Xoài Cá Cơm Khô*  
Spicy Beef & Vermicelli Salad  
*Gỏi Bò Trộn Miến*  
Romaine Lettuce | Beetroots | Cucumber  
*Xà Lách Romaine | Củ Dền | Dưa Leo*

### KID'S CORNER

#### QUẦY DÀNH CHO TRẺ EM

Pizza of The Day  
*Bánh Pizza*  
Vietnamese "Nem Nướng"  
*Nem Nướng*  
Vegetables Fried Rice  
*Cơm Chiên Rau Củ*  
Fried Spring Rolls  
*Chả Giò Chiên*

### MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Grilled Chicken with Lemongrass  
*Gà Nướng Sả*  
Pork Trotters Stewed with Galangal  
*Giò Heo Hầm Riềng Mễ*  
Stir-Fried Squid with Onions  
*Mực Xào Hành Cần*  
Spanish Mackerel In Tomato Sauce with Dill  
*Cá Thu Sốt Cà với Thì Là*  
Steamed Clam with Lemongrass  
*Nghêu Hấp Sả*  
Fried Rice with Green Chili  
*Cơm Chiên Muối Ớt*  
Stir-Fried Vegetables with Oyster Sauce  
*Rau Củ Xào Dầu Hào*  
Stir-Fried Vermicelli with Crab Meat  
*Miến Xào Thịt Cua*  
Steamed Rice  
*Cơm Trắng*

### ICE CREAM STATION | QUẦY KEM

Strawberry & Matcha  
*Kem Dâu & Kem Trà Xanh*  
**Toppings | Lốp Phủ**  
Chocolate Syrup | Black Chocolate Chip  
White Chocolate Chip | Sprinkles  
Crumbly Biscuits  
*Si Rúp Sô-Cô-La | Sô-Cô-La Chip Đen*  
*Sô-Cô-La Chip Trắng | Cốm Màu*  
*Vụn Bánh Quy*

### CHOCOLATE FOUNTAIN THÁP SÔ-CÔ-LA

Marshmallows | Cookies | Fruits  
Brownies  
*Kẹo Dẻo | Bánh Quy | Trái Cây*  
*Bánh Sô-Cô-La Nướng*

### BREAD STATION | QUẦY BÁNH MÌ

Sourdough | Baguette | Soft Rolls  
Dark Rye | Whole Wheat  
*Bánh Mì Men Chua | Bánh Mì Baguette*  
*Bánh Mì Tròn Mềm*  
*Bánh Mì Lúa Mạch Đen*  
*Bánh Mì Ngũ Cốc*

### DESSERT | QUẦY TRÁNG MIỆNG

Vietnamese Red Bean Sweet Soup  
*Chè Đậu Đỏ*  
Green Bean Cake  
*Bánh Đậu Xanh*  
Vietnamese Baked Pineapple Cake  
*Bánh Dứa Nướng*  
Caramel Flan  
*Kem Flan*  
Mini Pastry  
*Bánh Ngọt Các Loại*  
Panna Cotta Strawberry  
*Bánh Sữa Mềm Vị Dâu*  
Seasonal Fresh Fruits  
*Trái Cây Tươi Theo Mùa*

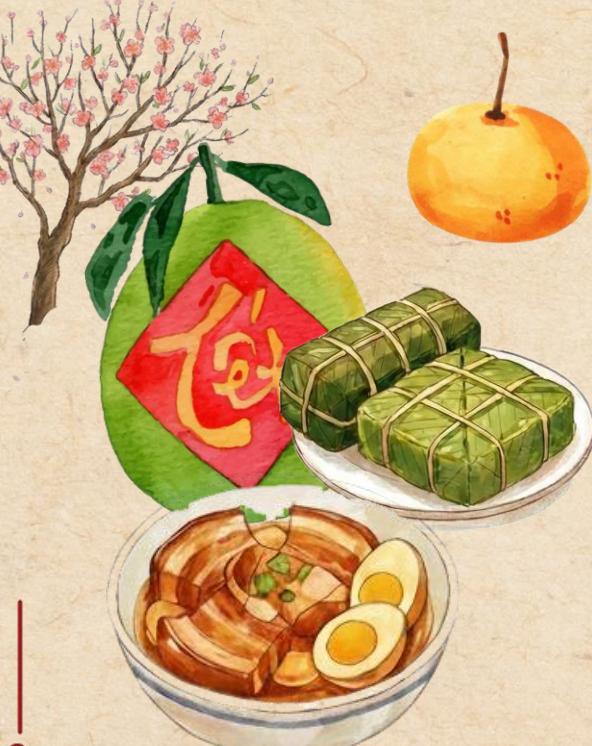




**PANORAMA**  
Fresh Market Cuisine

# TET BUFFET DINNER MENU

16.02 & 22.02



**Add on Lobster: 250 - 300 gram**

**Whole Lobster : VND 720,000**

**Half Lobster : VND 370,000**

## BBQ STATION

### QUẦY BBQ

"Méo" Shellfish Clam | Scallops | Prawns

Sò Méo | Sò Điệp | Tôm Sú

Marinated Squid with Lemongrass & Chili  
Mực Ướp Sả Ớt

Blue Mussels with Buttered Spring Onions

Vẹm Xanh Nướng Mỡ Hành

Whole BBQ Fish with Lemongrass

Cá Nướng Sả Nguyên Con

Oysters with Cheese Sauce

Hàu Nướng Phô Mai

## COLD CUTS

### QUẦY THỊT NGUỘI

Salami and Torchon Ham

Smoked Mackerel | Meat Jelly

Fermented Pork | Pork Sausage

Vietnamese Head Cheese

Xúc xích Salami và Giăm Bông Torchon

Cá Thu Xông Khói | Thịt Nấu Đông

Nem Chua | Chả Lụa | Chả Thủ

## CHEESE | QUẦY PHÔ MAI

Selection of Three Types of Cheeses

Lựa Chọn Ba Loại Phô Mai

Grissini and Lavash Bread

Bánh Mì Que Ý và Bánh Mì Lavash

## TET TRADITIONAL STATION

### QUẦY MÓN ĂN TẾT TRUYỀN THỐNG

Char Siu Pork Shoulder

Thịt Heo Xá Xíu

Traditional Sticky Rice Cake

Bánh Chưng | Bánh Tét

**Condiments:** Pickled Carrot & Papaya

Palanquin Tubers | Pickled Purple Onion

Dried Shrimp

Món Ăn Kèm: Dưa Món | Củ Kiệu

Hành Tím Ngâm | Tôm khô

## JAPANESE CUISINE

### QUẦY ĂM THỰC NHẬT BẢN

#### Market Fresh Sashimi

Salmon | Tuna | Sea Bass | Grouper

Cá Hồi | Cá Ngừ | Cá Chẽm | Cá Mú

#### Nigiri Style Sushi

Japanese Tako Octopus | Salmon | Tuna

Sushi Bạch Tuột Nhật | Sushi Cá Hồi

Sushi Cá Ngừ

#### Maki Sushi Rolls

#### Condiments | Gia Vị Ăn Kèm

Wasabi | Soy Sauce | Pickled Ginger

Korean Banchan Pickled Vegetables

Mù Tạc | Nước Tương | Gừng Ngâm Chua

Rau Củ Ngâm Chua Kiểu Hàn

## CARVING STATION

### QUẦY NƯỚNG SẴN

Roasted Chicken with Honey Glaze

Gà Quay Mật Ong

Crispy Pork Belly

Ba Chỉ Heo Quay Giòn

Roasted Lamb with Garlic

Cừu Nướng với Tỏi

## LIVE STATION

### QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ

Fish Cake "La Vong"

Chả Cá "Lã Vọng"

## SOUP | QUẦY SÚP

Asparagus Crab Meat Soup

Súp Cua Măng Tây

## NOODLE STATION | QUẦY BÚN

Duck Noodle Soup with Bamboo Shoots

Bún Măng Vịt





# TET BUFFET DINNER MENU 17.02



## MAKE YOUR OWN SALAD

### SỰ LỰA CHỌN SALAD CỦA BẠN

Tomatoes | Carrot | Cabbage | Cucumber  
Gherkins | Onion | Capsicum  
Black Olives | Corn | Egg | Mixed Lettuce  
*Cà Chua | Cà Rốt Sợi | Bắp Cải Sợi*  
*Dưa Leo | Dưa Chuột Muối | Hành Tây*  
*Ớt Chuông | Ô Liu Đen | Bắp Hạt | Trứng*  
*Các Loại Salad Xanh Hỗn Hợp*

**Dressings:** Vietnamese Spicy Fish Sauce  
Red Wine Vinaigrette | Thousand Island  
Honey Mustard | Balsamic | Olive Oil | Mayo  
Tartar | Mango Chutney | Coriander Chutney  
*Mắm Chua Ngọt | Sốt Dấm Vàng Đỏ*  
*Sốt Nghìn Đảo | Sốt Mù Tạc Mật Ong*  
*Sốt Dấm Ý | Dầu Oliu | Sốt Tartar*  
Mayonnaise | *Mứt Xoài Kiểu Ấn*  
*Mứt Ngò Kiểu Ấn*

## SALAD STATION

### QUẦY SALAD

Vietnamese Mango Salad with Crispy Fish  
*Gỏi Xoài Cá Chiên Việt Nam*

Seafood Salad  
*Salad Hải Sản*

Russian Salad  
*Salad Kiểu Nga*

## KID'S CORNER

### QUẦY DÀNH CHO TRẺ EM

Crispy Shumai | *Xiu Mai Chiên*  
French Fries | *Khoai Tây Chiên*  
Beef Congee | *Cháo Bò*  
Cheese Pizza | *Pizza Phô Mai*  
Stir-Fried Beef 'Luc Lac' | *Bò Xào Lúc Lắc*

## MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Crispy Fried Sea Bass  
*Cá Chẻm Chiên Giòn*  
Five-Spice Sautéed Seafood  
*Hải Sản Rang Ngũ Vị*  
Fish with Tamarind Sauce  
*Cá Sốt Me*  
Wok-Fried Vegetables with Garlic Sauce  
*Rau Củ Xào Tỏi*  
Stir-Fried Razor Clams with Bok Choy  
*Ốc Móng Tay Xào Cải Thìa*  
Grilled Duck with Chao Sauce  
*Vịt Nướng Sốt Chao*  
Braised Pork with Dried Bamboo Shoots  
*Thịt Heo Kho Măng*  
Hai Nam Chicken Rice  
*Cơm Gà Hải Nam*

### Condiments | Gia Vị Ăn Kèm

Soy Sauce, Pickles, Spring Onion Oil  
*Nước Tương, Đồ Chua, Mỡ Hành*

## ICE CREAM STATION | QUẦY KEM

Strawberry & Matcha  
*Kem Dâu & Kem Trà Xanh*  
**Toppings | Lóp Phủ**  
Chocolate Syrup | Black Chocolate Chip  
White Chocolate Chip | Sprinkles  
Crumbly Biscuits  
*Si Rúp Sô-Cô-La | Sô-Cô-La Chip Đen*  
*Sô-Cô-La Chip Trắng | Cốm Màu*  
*Vụn Bánh Quy*

## CHOCOLATE FOUNTAIN

### THÁP SÔ CÔ LA

Marshmallows | Cookies | Fruits  
Brownies  
*Kẹo Dẻo | Bánh Quy | Trái Cây*  
*Bánh Sô Cô La Nướng*

## BREAD STATION | QUẦY BÁNH MÌ

Sourdough | Baguette | Soft Rolls  
Dark Rye | Whole Wheat  
*Bánh Mì Men Chua | Bánh Mì Baguette*  
*Bánh Mì Tròn Mềm*  
*Bánh Mì Lúa Mạch Đen*  
*Bánh Mì Ngũ Cốc*

## DESSERT | QUẦY TRÁNG MIỆNG

Vietnamese Sticky Rice Green Bean Cake  
*Bánh Dày Đậu Xanh*  
Vietnamese Green Rice Cake  
*Bánh Cốm Xanh*  
Vietnamese Longan Cake  
*Bánh Nhãn*  
Vietnamese Rice Balls Sweet Soup  
*Chè Trôi Nước*  
Vietnamese Black Sticky Rice Yogurt  
*Chè Nếp Cẩm Sữa Chua*  
Vietnamese Sweet Sticky Rice  
*Bánh Xôi Chè Việt Nam*  
Crème Brûlée  
*Bánh Trứng Nướng*  
Passion Fruit Mousse  
*Bánh Mềm Vị Chanh Dây*  
Choux Pastry  
*Bánh Su Kê*  
Mini Lemon Pie  
*Bánh Nướng Vị Chanh*  
Jelly Sweet Soup  
*Chè Thạch*  
Seasonal Fruits  
*Trái Cây Theo Mùa*





PANORAMA  
Fresh Market Cuisine

# TET BUFFET DINNER MENU 17.02

**Add on Lobster: 250 - 300 gram**

**Whole Lobster: VND 720,000**

**Half Lobster: VND 370,000**

## BBQ STATION

### QUẦY BBQ

Tiger Prawns | Anadara antiquata

Mussels | Scallops | Sea Bass

Tôm Sú | Sò Quéo

Vẹm Xanh | Sò Điệp | Cá Chẻm

Chicken Thighs

Đùi Gà

Vietnamese Pork Kebab

Nem Nướng

## SEAFOOD ON ICE

### QUẦY HẢI LẠNH

Tiger Prawns | Mussels | Oysters

Tôm sú | Vẹm | Hàu

**Condiments:** Lime | Cocktail Sauce

Tabasco | Tartar Sauce

Gia vị ăn kèm: Chanh | Sốt Cocktail

Tương Ôt Cay México | Sốt Tartar

## COLD CUTS | QUẦY THỊT NGUỘI

Salami and Torchon Ham

Smoked Mackerel | Meat Jelly

Fermented Pork | Pork Sausage

Vietnamese Head Cheese

Xúc xích Salami và Giăm Bông Torchon

Cá Thu Xông Khói | Thịt Nấu Đông

Nem Chua | Chả Lụa | Chả Thử

## CHEESE | QUẦY PHÔ MAI

Selection of Three Types of Cheeses

Lựa Chọn Ba Loại Phô Mai

Grissini and Lavash Bread

Bánh Mi Que Ý và Bánh Mi Lavash

## TET TRADITIONAL STATION

### QUẦY MÓN ĂN TẾT TRUYỀN THỐNG

Braised Pork with Radish

Thịt Heo Kho Củ Cải

Traditional Sticky Rice Cake

Bánh Chung | Bánh Tét

**Condiments:** Pickled Carrot & Papaya

Palanquin Tubers | Pickled Purple Onion

Dried Shrimp

Món Ăn Kèm: Dưa Món | Củ Kiệu

Hành Tím Ngâm | Tôm Khô

## SOUP | QUẦY SÚP

Sinigang Fish Sour Soup

Canh Chua Cá Kiểu Sinigang

## NOODLE STATION | QUẦY MÌ

Taiwanese Noodle Soup

Mì Bò Đài Loan

## JAPANESE CUISINE

### QUẦY ĂM THỰC NHẬT BẢN

#### Market Fresh Sashimi

Salmon | Tuna | Sea Bass | Grouper

Cá Hồi | Cá Ngừ | Cá Chẻm | Cá Mú

#### Nigiri Style Sushi

Japanese Tako Octopus | Salmon | Tuna

Sushi Bạch Tuột Nhật | Sushi Cá Hồi

Sushi Cá Ngừ

#### Maki Sushi Rolls

#### Condiments | Gia Vị Ăn Kèm

Wasabi | Soy Sauce | Pickled Ginger

Korean Banchan Pickled Vegetables

Mù Tạc | Nước Tương | Gừng Ngâm Chua

Rau Củ Ngâm Chua Kiểu Hàn

## CARVING STATION

### QUẦY NƯỚNG SẴN

Roasted Beef with Pepper Sauce

Bò Nướng Nguyên Tảng

Crispy Pork Belly

Ba Chỉ Heo Quay Giòn

**Condiments:** Chimichurri Sauce | Dijon

Black Pepper Sauce | Mushroom Sauce

Grilled Vegetables & Potatoes

**Gia Vị Ăn Kèm:** Sốt Chimichurri

Mù Tạc Dijon | Sốt Tiêu Đen

Sốt Nấm | Rau Củ Nướng & Khoai Tây

## PASTA STATION | QUẦY MÌ Ý

Bolognese | Carbonara | Tomato Sauce

Arrabbiata

Sốt Bò Bằm | Sốt Kem | Sốt Cà Chua

Sốt Cà Chua Cay

Your Choice of Pasta: Spaghetti | Penne

Linguine

Lựa Chọn Mì Ý Của Bạn: Mì Sợi Tròn

Nui Ống | Mì Sợi Dẹp

## VEGETARIAN STATION

### QUẦY MÓN CHAY

Roasted Pumpkin with Herbs

Bí Đỏ Đút Lò với Rau Mùi

Vegetables Fried Rice

Com Chiên Rau Củ

Sichuan Tofu

Đậu Hũ Tứ Xuyên Chay





# TET BUFFET DINNER MENU 18.02



## MAKE YOUR OWN SALAD

### SỰ LỰA CHỌN SALAD CỦA BẠN

Tomatoes | Carrot | Cabbage | Cucumber  
Gherkins | Onion | Capsicum |  
Black Olives | Corn | Egg | Mixed Lettuce  
*Cà Chua | Cà Rốt Sợi | Bắp Cải Sợi  
Dưa Leo | Dưa Chuột Muối | Hành Tây  
Ớt Chuông | Ô Liu Đen | Bắp Hạt | Trứng  
Các Loại Rau Xanh Hỗn Hợp*

**Dressings:** Vietnamese Spicy Fish Sauce  
Red Wine Vinaigrette | Thousand Island  
Honey Mustard | Balsamic | Olive Oil | Mayo  
Tartar | Mango Chutney | Coriander Chutney  
*Mắm Chua Ngọt | Sốt Dấm Vàng Đỏ  
Sốt Nghìn Đảo | Mù Tạc Mật Ong  
Sốt Dấm Ý | Dầu Oliu | Sốt Tartar  
Mayonnaise | Mứt Xoài Kiểu Ấn  
Mứt Ngò Kiểu Ấn*

## SALAD STATION

### QUẦY SALAD

Seafood Salad with Herbs and Chili  
*Gỏi Hải Sản*  
Duck Salad with Cabbage and Ginger Sauce  
*Gỏi Vịt Mắm gừng Bắp Sú*  
Green Mango Salad with Fried Tofu  
*Gỏi Xoài Đậu Hũ Chiên*  
Octopus Salad  
*Salad Bạch Tuộc*  
Red Cabbage | Mixed Lettuce | Cucumber  
Broccoli  
*Bắp Cải Tím | Xà Lách Các Loại | Dưa Leo  
Bông Cải Xanh*

## KID'S CORNER

### QUẦY DÀNH CHO TRẺ EM

Pizza of the Day | *Bánh Pizza*  
Vegetables Fried Rice | *Cơm Chiên Rau Củ*  
Fried Spring Rolls | *Chả Giò*  
Fish and Chips | *Cá và Khoai Tây Chiên*

## MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Grilled Pork Ribs with Lemongrass and Chili  
*Sườn Nướng Sả Ớt*  
Braised Beef with Green Peppercorns  
*Bò Hầm Tiêu Xanh*  
Deep-Fried Seabass with Sweet and Sour  
Fish Sauce  
*Cá Chẻm Sốt Mắm Chua Ngọt*  
Stir-Fried Seafood with Satay Sauce  
*Hải Sản Xào Sa Tế*  
Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts and  
Dried Chili  
*Gà Xào Hạt Điều Ớt Khô*  
Wok-Fried Vegetables  
*Rau Củ Xào*  
Stir-Fried Pad Thai Noodles  
*Phở Xào Kiểu Thái*  
Vegetables Fried Rice  
*Cơm Chiên Rau Củ*  
Steamed Rice  
*Cơm Trắng*

## ICE CREAM STATION | QUẦY KEM

Chocolate & Coconut  
*Kem Sô-Cô-La và Kem Dừa*  
**Toppings | Lốp Phủ**  
Chocolate Syrup | Black Chocolate Chip  
White Chocolate Chip | Sprinkles  
Crumbly Biscuits  
*Si Rúp Sô-Cô-La | Sô-Cô-La Chip Đen  
Sô-Cô-La Chip Trắng | Cốm Màu  
Vụn Bánh Quy*

## CHOCOLATE FOUNTAIN

### THÁP SÔ-CÔ-LA

Marshmallows | Cookies | Fruits  
Brownies  
*Kẹo Dẻo | Bánh Quy | Trái Cây  
Bánh Sô-Cô-La Nướng*

## BREAD STATION | QUẦY BÁNH MÌ

Sourdough | Baguette | Soft Rolls  
Dark Rye | Whole Wheat

*Bánh Mì Men Chua | Bánh Mì Baguette  
Bánh Mì Tròn Mềm  
Bánh Mì Lúa Mạch Đen  
Bánh Mì Ngũ Cốc*

## DESSERT | QUẦY TRÁNG MIỆNG

Vietnamese Lotus Sweet Soup  
*Chè Hạt Sen*  
Vietnamese Layered Pig Skin Cake  
*Bánh Da Lợn*  
Vietnamese Cassava Cake  
*Bánh Khoai Mì*  
Vietnamese Banana Cake  
*Bánh Chuối*  
Vanilla Crème Brûlée  
*Bánh Trứng Nướng Vị Vani*  
Passion Fruit Mousse  
*Bánh Mousse Chanh Dây*  
Seasonal Fresh Fruits  
*Trái Cây Tươi Theo Mùa*





# TET BUFFET DINNER MENU 18.02

**Add on Lobster: 250- 300 gram**

**Whole Lobster: VND 720,000**

**Half Lobster VND 370,000**

## BBQ STATION

### QUẦY BBQ

Octopus | Tiger Prawns | Mussels | Scallops  
*Bạch Tuộc | Tôm Sú | Vẹm | Sò Điệp*

Grilled Clams with Buttered Spring Onions  
*Sò Lòng Nướng Mỡ Hành*

Marinated Squid with Lemongrass and Chili  
*Mực Ướp Sả Ớt*

Blue Mussels with Buttered Green Onions  
*Vẹm Xanh Nướng Mỡ Hành*

Minute Steak with Chili and Lemongrass  
*Bò Nướng Sả Ớt*

## COLD CUTS

### QUẦY THỊT NGUỘI

Salami and Torchon Ham  
Smoked Mackerel | Meat Jelly  
Fermented Pork | Pork Sausage  
Vietnamese Head Cheese

*Xúc xích Salami và Giăm Bông Torchon*  
*Cá Thu Xông Khói | Thịt Nấu Đông*  
*Nem Chua | Chả Lụa | Chả Thử*

## CHEESE | QUẦY PHÔ MAI

Selection of Three Types of Cheeses  
*Lựa Chọn Ba Loại Phô Mai*  
Grissini and Lavash Bread  
*Bánh Mì Que Ý và Bánh Mì Lavash*

## TET TRADITIONAL STATION

### QUẦY MÓN ĂN TẾT TRUYỀN THỐNG

Braised Pork Knuckle with Eggs

*Giò Heo Kho Trứng*

Traditional Sticky Rice Cake

*Bánh Chưng | Bánh Tét*

**Condiments:** Pickled Carrot & Papaya  
Palanquin Tubers | Pickled Purple Onion  
Dried Shrimp

**Món Ăn Kèm:** *Dưa Món | Củ Kiệu*  
*Hành Tím Ngâm | Tôm khô*

## JAPANESE CUISINE

### QUẦY ẨM THỰC NHẬT BẢN

#### Market Fresh Sashimi

Salmon | Tuna | Sea Bass | Grouper  
*Cá Hồi | Cá Ngừ | Cá Chém | Cá Mú*

#### Nigiri Style Sushi

Japanese Tako Octopus | Salmon | Tuna  
*Sushi Bạch Tuộc Nhật | Sushi Cá Hồi*

*Sushi Cá Ngừ*

#### Maki Sushi Rolls

#### Condiment | Gia Vị Ăn Kèm

Wasabi | Soy Sauce | Pickled Ginger  
Korean Banchan Pickled Vegetables  
*Mù Tạc | Nước Tương | Gừng Ngâm Chua*  
*Rau Củ Ngâm Chua Kiểu Hàn*

## CARVING STATION

### QUẦY NƯỚNG SẴN

Grilled Seabass with Lemongrass and Chili  
*Cá Chém Nướng Sả Ớt*

Whole Roasted Suckling Pig  
*Heo Sữa Quay*

Five-Spice Roasted Duck  
*Vịt Quay Ngũ Vị*

## LIVE STATION

### QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ

Saigon Fried Spring Rolls  
*Chả Giò Sài Gòn*

## SOUP | QUẦY SÚP

Beef Soup  
*Súp Bò Phù Dung*

## NOODLE STATION | QUẦY BÚN

Vietnamese Crab Thick Noodle Soup  
*Bánh Canh Cua*





**PANORAMA**  
*Fresh Market Cuisine*

**TET**  
**BUFFET**  
**DINNER**  
**MENU**  
**19.02**



**MAKE YOUR OWN SALAD**

**SỰ LỰA CHỌN SALAD CỦA BẠN**

Tomatoes | Carrot | Cabbage | Cucumber  
Gherkins | Onions | Capsicum | Black Olives  
Corn | Boiled Egg | Mixed Lettuce  
*Cà Chua | Cà Rốt Sợi | Bắp Cải Sợi*  
*Dưa Leo | Dưa Chuột Muối | Hành Tây*  
*Ớt Chuông | Ô Liu Đen | Bắp Hạt | Trứng*  
*Các Loại Rau Xanh Hỗn Hợp*

**Dressings:** Vietnamese Spicy Fish Sauce  
Red Wine Vinaigrette | Thousand Island  
Honey Mustard | Balsamic | Olive Oil | Mayo  
Tartar | Mango Chutney | Coriander Chutney  
*Mắm Chua Ngọt | Sốt Dấm Vàng Đỏ*  
*Sốt Nghìn Đảo | Sốt Mù Tạc Mật Ong*  
*Sốt Dấm Ý | Dầu Oliu | Sốt Tartar*  
*Mayonnaise | Mứt Xoài Kiểu Ấn*  
*Mứt Ngò Kiểu Ấn*

**SALAD STATION | QUẦY SALAD**

Vietnamese Pomelo Salad with Pork & Shrimp  
*Gỏi Bưởi Tôm Thịt Việt Nam*  
Thai Seafood Glass Noodle Salad  
*Miến Trộn Hải Sản Kiểu Thái*  
Tuna Nicoise Salad  
*Salad Cá Ngừ Kiểu Pháp*

**KID'S CORNER**

**QUẦY DÀNH CHO TRẺ EM**

Seafood Spring Rolls | *Chả Giò Hải Sản*  
Sausage Pizza | *Pizza Xúc Xích*  
French Fries | *Khoai Tây Chiên*  
Macaroni and cheese | *Nui Sốt Phô Mai*  
Chicken Congee | *Cháo Gà*



**MAIN COURSE | MÓN CHÍNH**

Stir-Fried Seafood with Satay Sauce  
*Hải Sản Xào Sa Tế*  
Seabass with Fish Sauce and Green Mango  
*Cá Chẽm Chiên Nước Mắm với Xoài Xanh*  
Wok-Fried Vegetables with Garlic Sauce  
*Rau Củ Xào Tỏi*  
Spanish Snakehead Fish "Con Tomate"  
*Cá Sốt Cà Kiểu Tây Ban Nha*  
BBQ Chicken Thighs  
*Đùi Gà Nướng Sốt BBQ*  
Braised Beef in Red Wine  
*Bò Hầm Vàng Đỏ*  
Roasted Duck "Hong Kong Style"  
*Vịt Quay "Hong Kong"*  
**Condiments:**  
Steamed Buns, Spring Onions  
Plum & Hoisin Sauce  
*Bánh Bao Hấp, Hành Lá, Sốt Hoisin Mặn*

**ICE CREAM STATION | QUẦY KEM**

Chocolate & Coconut  
*Kem Sô-Cô-La và Kem Dừa*  
**Topping | Lớp Phủ**  
Chocolate Syrup | Black Chocolate Chip  
White Chocolate Chip | Sprinkles  
Crumbly Biscuits  
*Si Rúp Sô-Cô-La | Sô-Cô-La Chip Đen*  
*Sô-Cô-La Chip Trắng | Cốm Màu*  
*Vụn Bánh Quy*

**CHOCOLATE FOUNTAIN**  
**THÁP SÔ-CÔ-LA**

Marshmallows | Cookies | Fruits | Brownies  
*Kẹo Dẻo | Bánh Quy | Trái Cây*  
*Bánh Sô-Cô-La Nướng*

**BREAD STATION | QUẦY BÁNH MÌ**

Sourdough | Baguette | Soft Rolls  
Dark Rye | Whole Wheat  
*Bánh Mì Men Chua | Bánh Mì Baguette*  
*Bánh Mì Tròn Mềm*  
*Bánh Mì Lúa Mạch Đen*  
*Bánh Mì Ngũ Cốc*

**DESSERT | QUẦY TRÁNG MIỆNG**

Vietnamese "In" Cake  
*Bánh In*  
Vietnamese Pandan Tube Cake  
*Bánh Ống Lá Dứa*  
Vietnamese Taro Cake  
*Bánh Khoai Môn Nước Cốt Dừa*  
Strawberry Panna Cotta  
*Bánh Sữa Mềm Vị Dâu*  
Vietnamese Baked Pineapple Cake  
*Bánh Dứa Nướng*  
Chocolate Mousse  
*Bánh Mousse vị Sô-cô-la*  
Ching Bo Leung Sweet Soup  
*Chè Sâm Bỏ Lượng*  
Seasonal Fresh Fruits  
*Trái Cây Theo Mùa*  
Vietnamese Deep Fried Donuts  
*Bánh Vòng Kiểu Việt Nam*  
Banana Cake  
*Bánh Chuối Nướng Kiểu Việt Nam*





**PANORAMA**  
Fresh Market Cuisine

# TET BUFFET DINNER MENU 19.02



**Add on Lobster: 250 - 300 gram**

**Whole Lobster: VND 720,000**

**Half Lobster: VND 370,000**

## BBQ STATION | QUẦY BBQ

Tiger Prawns | Octopus | Mussels

Hakf Crenate | Scallops

Tôm Sú | Bạch Tuộc | Vẹm Xanh

Sò Lông | Sò Điệp

Grilled Chicken Thighs with Teppanyaki

Đùi Gà Phi Lê Teppanyaki

Vietnamese Pork Kebab

Nem Nướng

Minute steak with Lemongrass and Chili

Bò Nướng Sả Ớt

## SEAFOOD ON ICE

### QUẦY HẢI SẢN LẠNH

Tiger Prawns | Mussels | Oysters

Tôm sú | Vẹm | Hàu

**Condiments:** Lime | Cocktail Sauce

Tabasco | Tartar Sauce

**Gia vị ăn kèm:** Chanh | Sốt Cocktail

Tương Ớt Cay México | Sốt Tartar

## COLD CUTS | QUẦY THỊT NGUỘI

Salami and Torchon Ham

Smoked Mackerel | Meat Jelly

Fermented Pork | Pork Sausage

Vietnamese Head Cheese

Xúc xích Salami và Giăm Bông Torchon

Cá Thu Xông Khói | Thịt Nấu Đông

Nem Chua | Chả Lụa | Chả Thủ

## CHEESE | QUẦY PHÔ MAI

Selection of Three Types of Cheeses

Lựa Chọn 3 Loại Phô Mai

Grissini and Lavash Bread

Bánh Mi Que Ý và Bánh Mi Lavash

## TET TRADITIONAL STATION

### QUẦY MÓN ĂN TẾT TRUYỀN THỐNG

Braised Pork with Bamboo Shoots

Thịt Heo Kho Măng

Traditional Sticky Rice Cake

Bánh Chưng | Bánh Tét

**Condiments:** Pickled Carrot & Papaya

Palanquin Tubers | Pickled Purple Onion

Dried Shrimp

**Món Ăn Kèm:** Dưa Món | Củ Kiệu

Hành Tím Ngâm | Tôm khô

## SOUP | QUẦY SÚP

Crab Meat Soup with Baby Corn

Súp Bắp Cua

## NOODLE STATION | QUẦY BÚN

Rice Noodle Soup with Beef

Bún Bò

## JAPANESE CUISINE

### QUẦY ĂM THỰC NHẬT BẢN

#### Market Fresh Sashimi

Salmon | Tuna | Sea Bass | Grouper

Cá Hồi | Cá Ngừ | Cá Chẻm | Cá Mú

#### Nigiri Style Sushi

Japanese Tako Octopus | Salmon | Tuna

Sushi Bạch Tuộc Nhật | Sushi Cá Hồi

Sushi Cá Ngừ

#### Maki Sushi Rolls

**Condiments | Gia Vị Ăn Kèm**

Wasabi | Soy Sauce | Pickled Ginger

Korean Banchan Pickled Vegetables

Mù Tạc | Nước Tương | Gừng Ngâm Chua

Rau Củ Ngâm Chua Kiểu Hàn

## CARVING STATION

### QUẦY NƯỚNG SẴN

Grilled Beef with Thyme

Bò Nướng Lá Thyme

BBQ-Glazed Pork Loin

Thăn Heo Nướng Sốt BBQ

**Condiments:** Chimichurri Sauce | Dijon

Black Pepper Sauce | Mushroom Sauce

Grilled Vegetables & Potatoes

Món Ăn Kèm: Sốt Chimichurri | Mù Tạc

Dijon | Sốt Tiêu Đen | Sốt Nấm

Rau Củ Nướng & Khoai Tây

## LIVE STATION

### QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ

Vietnamese Pancake

Bánh Xèo Tôm Thịt Nam Bộ

## VIETNAMESE CUISINE

### QUẦY ĂM THỰC VIỆT NAM

Duck Rice

Cơm Vịt

**Condiments:** Ginger Fish Sauce

Pickles | Mixed Lettuces

**Gia Vị Ăn Kèm:** Mắm Gừng | Xà Lách

Đồ Chua

## VEGETARIAN STATION

### QUẦY MÓN CHAY

Braised Tofu with Mushrooms

Đậu Hũ Kho Nấm

Vegetable Lasagna

Lasagna Rau Củ

Vegetables Fried Rice

Cơm Chiên Rau Củ

Stir-Fried Vegetables

Rau Xào Theo Mùa





# TET BUFFET DINNER MENU 20.02



## MAKE YOUR OWN SALAD SỰ LỰA CHỌN SALAD CỦA BẠN

Tomatoes | Carrot | Cabbage | Cucumber |  
Gherkins | Onions | Capsicum | Black Olives  
Corn | Egg | Mixed Lettuce  
*Cà Chua | Cà Rốt Sợi | Bắp Cải Sợi*  
*Dưa Leo | Dưa Chuột Muối | Hành Tây |*  
*Ớt Chuông | Oliu Đen | Bắp Hạt | Trứng*  
*Các Loại Rau Xanh Hỗn Hợp*

**Dressings:** Vietnamese Spicy Fish Sauce  
Red Wine Vinaigrette | Thousand Island  
Honey Mustard | Balsamic | Olive Oil | Mayo  
Coriander Chutney  
*Mắm Chua Ngọt | Sốt Dấm Vang Đỏ*  
*Sốt Nghìn Đảo | Mù Tạc Mật Ong*  
*Sốt Dấm Ý | Dầu Oliu | Sốt Tartar*  
*Mayonnaise*

## SALAD STATION | QUẦY SALAD

Lotus Root Salad with Pork and Shrimp  
*Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt*  
Green Papaya Salad with Beef Jerky and  
Vietnamese Balm  
*Gỏi Đu Đủ Bò Khô với Rau Kinh Giới*  
Green Mango and Prawn Salad with  
Thai Chili Sauce  
*Gỏi Xoài Xanh Tôm với Sốt Ớt Thái*  
Greek Salad | *Salad Hy Lạp*  
Roasted Pumpkin and Chicken Salad with  
Walnuts  
*Salad Gà với Bí Ngô Nướng và Hạt Óc Chó*

## KID'S CORNER QUẦY DÀNH CHO TRẺ EM

Pizza of the Day | *Bánh Pizza*  
Vietnamese "Nem Nướng" | *Nem Nướng*  
Vegetables Fried Rice | *Cơm Chiên Rau Củ*  
Fried Dim Sum | *Dim Sum Chiên*

## MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Grilled Sea Bass with Tamarind Sauce  
*Cá Chẻm Sốt Me*  
Braised Beef with Red Wine and Potatoes  
*Bò Hầm Rượu Vang với Khoai Tây*  
Stir-Fried Chicken with Lemongrass  
*Gà Xào Sả Ớt*  
Stir-Fried Prawns with XO Sauce  
*Tôm Xào Sốt XO*  
Fried Rice with Egg and Minced Beef  
*Cơm Chiên Bò Bằm*  
Stir-Fried Noodles with Chinese Sausage  
*Mì Xào Lạp Xưởng*  
Stir-Fried Octopus with Satay Sauce  
*Bạch Tuộc Xào Sa Tế*  
Sautéed Vegetables with Garlic  
*Rau Củ Xào Tỏi*  
Steamed Rice  
*Cơm Trắng*

## ICE CREAM STATION | QUẦY KEM

Vanilla & Coffee  
*Kem Vani & Kem Cà Phê*  
**Topping | Lớp Phủ**  
Chocolate Syrup | Black Chocolate Chip  
White Chocolate Chip | Sprinkles  
Crumbly Biscuits  
*Si Rúp Sô-Cô-La | Sô-Cô-La Chip Đen*  
*Sô-Cô-La Chip Trắng | Cốm Màu*  
*Vụn Bánh Quy*

## CHOCOLATE FOUNTAIN THÁP SÔ-CÔ-LA

Marshmallows | Cookies | Fruits | Brownies  
*Kẹo Dẻo | Bánh Quy | Trái Cây*  
*Bánh Sô Cô La Nướng*

## BREAD STATION | QUẦY BÁNH MÌ

Sourdough | Baguette | Soft Rolls  
Dark Rye | Whole Wheat  
*Bánh Mì Men Chua | Bánh Mì Baguette*  
*Bánh Mì Tròn Mềm*  
*Bánh Mì Lúa Mạch Đen*  
*Bánh Mì Ngũ Cốc*

## DESSERT | QUẦY TRÁNG MIỆNG

Vietnamese Khúc Bạch Sweet Soup  
*Chè Khúc Bạch*  
Vietnamese Banh Cam  
*Bánh Cam*  
Vietnamese Pandan and Coconut  
Tapioca Cake  
*Bánh Bò Nướng*  
Vietnamese Coconut Cake  
*Bánh Dừa*  
Strawberry Fruit Mousse  
*Bánh Mousse Dâu*  
Mini Pastry  
*Bánh Ngọt Các Loại*  
Seasonal Fresh Fruits  
*Trái Cây Theo Mùa*





**PANORAMA**  
Fresh Market Cuisine

# TET BUFFET DINNER MENU 20.02



**Add on Lobster: 250- 300 gram**

**Whole Lobster: VND 720,000**

**Half Lobster: VND 370,000**

## BBQ STATION

### QUẦY BBQ

Prawns | Elongate Cockle | Local Scallops  
*Tôm Sú | Sò Dương | Seo*

Marinated Squid with Lemongrass  
*Mực Ướp Sả Ớt*

Blue Mussels with Buttered Spring Onions  
*Vẹm Xanh Nướng Mỡ Hành*

BBQ Lemongrass Chicken Thighs  
*Đùi Gà Nướng Sả Ớt*

## COLD CUTS

### QUẦY THỊT NGUỘI

Salami and Torchon Ham  
Smoked Mackerel | Meat Jelly  
Fermented Pork | Pork Sausage  
Vietnamese Head Cheese

*Xúc xích Salami và Giăm Bông Torchon  
Cá Thu Xông Khói | Thịt Nấu Đông  
Nem Chua | Chả Lụa | Chả Thủ*

## CHEESE | QUẦY PHÔ MAI

Selection of Three Types of Cheeses  
*Lựa Chọn 3 Loại Phô Mai*  
Grissini and Lavash Bread  
Bánh Mì Que Ý và Bánh Mì Lavash

## TET TRADITIONAL STATION

### QUẦY MÓN ĂN TẾT TRUYỀN THỐNG

Steamed Chicken with Spring Onions  
*Gà Hấp với gừng và Hành Lá*  
Traditional Sticky Rice Cake  
*Bánh Chưng | Bánh Tét*

**Condiments:** Pickled Carrot & Papaya  
Palanquin Tubers | Pickled Purple Onion  
Dried Shrimp  
*Món Ăn Kèm: Dưa Món | Củ Kiệu |  
Hành Tím Ngâm | Tôm khô*

## SOUP | QUẦY SÚP

Tom Yum Goong Soup  
*Súp Tom Yum*

## JAPANESE CUISINE

### QUẦY ẨM THỰC NHẬT BẢN

#### Market Fresh Sashimi

Salmon | Tuna | Sea Bass | Grouper  
*Cá Hồi | Cá Ngừ | Cá Chém | Cá Mú*

#### Nigiri Style Sushi

Japanese Tako Octopus | Salmon | Tuna  
*Sushi Bạch Tuột Nhật | Sushi Cá Hồi  
Sushi Cá Ngừ*

#### Maki Sushi Rolls

**Condiment | Gia Vị Ăn Kèm**  
Wasabi | Soy Sauce | Pickled Ginger  
Korean Banchan Pickled Vegetables  
*Mù Tạc | Nước Tương | Gừng Ngâm Chua  
Rau Củ Ngâm Chua Kiểu Hàn*

## CARVING STATION

### QUẦY NƯỚNG SẴN

Rotisserie Chicken

*Gà Quay*

Crispy Fried Pork Leg with Pickles

*Giò Heo Chiên Giòn Ăn Kèm Đồ Chua*

Roasted Beef

*Bò Nướng*

Grilled Vegetables

*Rau Củ Nướng*

## LIVE STATION

### QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ

Grilled Beef in Betel Leaf

*Bò Nướng Lá Lốt*

## NOODLE STATION | QUẦY BÚN

"Nha Trang" Jelly Fish Noodle Soup  
*Bún Sứa Nha Trang*





# TET BUFFET DINNER MENU 21.02



## MAKE YOUR OWN SALAD SỰ LỰA CHỌN SALAD CỦA BẠN

Tomatoes | Carrot | Cabbage | Cucumber  
Gherkins | Onion | Capsicum  
Black Olives | Corn | Egg | Mixed Lettuce  
*Cà Chua | Cà Rốt Sợi | Bắp Cải Sợi*  
*Dưa Leo | Dưa Chuột Muối | Hành Tây*  
*Ớt Chuông | Ô Liu Đen | Bắp Hạt | Trứng*  
*Các Loại Rau Xanh Hỗn Hợp*

**Dressings:** Vietnamese Spicy Fish Sauce  
Red Wine Vinaigrette | Thousand Island  
Honey Mustard | Balsamic | Olive Oil | Mayo  
Tartar | Mango Chutney | Coriander Chutney  
*Mắm Chua Ngọt | Sốt Dấm Vàng Đỏ*  
*Sốt Nghìn Đảo | Mù Tạc Mật Ong*  
*Sốt Dấm Ý | Dầu Oliu | Sốt Tartar*  
*Mayonnaise | Mứt Xoài Kiểu Ấn*  
*Mứt Ngò Kiểu Ấn*

## SALAD STATION QUẦY SALAD

Banana Blossom and Jellyfish Salad  
*Gỏi Sứa Nha Trang*

Thai Grilled Beef Salad  
*Gỏi Bò Kiểu Thái*

Salmon Salad  
*Salad Cá Hồi*

## KID'S CORNER

### QUẦY DÀNH CHO TRẺ EM

Fish and chips / *Cá và Khoai Tây Chiên Giòn*  
Mashed Potato / *Khoai Tây Nghiền*  
Chicken Congee / *Cháo Gà*  
Mushrooms Pizza / *Pizza Nấm*  
Fried Dim Sum / *Há Cảo Chiên*

## MAIN COURSE MÓN CHÍNH

Roasted Prawns with Rock Salt  
*Tôm Rang Muối*

Grilled Fish with BBQ Sauce  
*Cá Nướng Sốt BBQ*

Stir-Fried Beef with Black Pepper Sauce  
*Bò Xào Tiêu Đen*

Vietnamese Pork and Prawn Skewers  
*Thịt Xiên Nướng*

Roasted Chicken with Rosemary  
*Gà Nướng Hương Thảo*

Herbal Braised Duck  
*Vịt Tiềm Thuốc Bắc*

## ICE CREAM STATION | QUẦY KEM

Chocolate & Coconut  
*Kem Sô-Cô-La và Kem Dừa*

### Topping | Lớp Phủ

Chocolate Syrup | Black Chocolate Chip  
White Chocolate Chip | Sprinkles  
Crumbly Biscuits

*Si Rúp Sô Cô La | Sô-Cô-La Chip Đen*  
*Sô-Cô-La Chip Trắng | Cốm Màu*  
*Vụn Bánh Quy*

## CHOCOLATE FOUNTAIN THÁP SÔ-CÔ-LA

Marshmallows | Cookies | Fruits | Brownies  
*Kẹo Dẻo | Bánh Quy | Trái Cây*  
*Bánh Sô Cô La Nướng*

## BREAD STATION | QUẦY BÁNH MÌ

Sourdough | Baguette | Soft Rolls  
Dark Rye | Whole Wheat  
*Bánh Mì Men Chua | Bánh Mì Baguette*  
*Bánh Mì Tròn Mềm*  
*Bánh Mì Lúa Mạch Đen*  
*Bánh Mì Ngũ Cốc*

## DESSERT | QUẦY TRÁNG MIỆNG

Vietnamese 'Pia' Cake  
*Bánh Pía*  
Vietnamese "Tam" Cake  
*Bánh Tằm*  
Vietnamese Baked Pineapple Cake  
*Bánh Dứa Nướng*  
Rice Cake  
*Bánh Đúc*  
Vietnamese Cassava Coconut Cake  
*Bánh Khoai Mì*  
Caramel Flan  
*Kem Flan*  
Strawberry Pana Cotta  
*Bánh Sữa Mềm Vị Dâu*  
Chocolate Mousse  
*Bánh Mềm Vị Sô Cô La*  
Ching Bo Leung Sweet Soup  
*Chè Sâm Bò Lượng*  
Seasonal Fresh Fruits  
*Trái Cây Theo Mùa*





# TET BUFFET DINNER MENU 21.02



**Add on Lobster: 250- 300 gram**

**Whole Lobster: VND 720,000**

**Half Lobster: VND 370,000**

## BBQ STATION | QUẦY BBQ

Tiger Prawns | Octopus | Mussel

Sea Bass | Scallops

*Tôm Sú | Bạch Tuộc | Vẹm Xanh*

*Cá Chẻm | Sò Điệp*

Chicken Wings

*Cánh Gà*

Vietnamese Pork Kebab

*Nem Nướng*

Beef Tenderloin

*Bò Nướng*

## SEAFOOD ON ICE

### QUẦY HẢI SẢN LẠNH

Tiger Prawns | Mussels | Oysters

*Tôm sú | Vẹm | Hàu*

**Condiment:** Lime | Cocktail Sauce |

Tabasco | Tartar Sauce

**Gia vị ăn kèm:** *Chanh | Sốt Cocktail*

*Tương Ớt Cay México | Sốt Tartar*

## COLD CUTS | QUẦY THỊT NGUỘI

Salami and Torchon Ham

Smoked Mackerel | Meat Jelly |

Fermented Pork | Pork Sausage

Vietnamese Head Cheese

*Xúc xích Salami và Giăm Bông Torchon*

*Cá Thu Xông Khói | Thịt Nấu Đông*

*Nem Chua | Chả Lụa | Chả Thủ*

## CHEESE | QUẦY PHÔ MAI

Selection of Three Types of Cheese

*Lựa Chọn Ba Loại Phô Mai*

Grissini and Lavash Bread

*Bánh Mì Que Ý và Bánh Mì Lavash*

## TET TRADITIONAL STATION

### QUẦY MÓN ĂN TẾT TRUYỀN THỐNG

Braised Pork Belly with Eggs

*Thịt Kho Trứng*

Traditional Sticky Rice Cake

*Bánh Chung | Bánh Tét*

**Condiments:** Pickled Carrot & Papaya

Palanquin Tubers | Pickled Purple Onion

Dried Shrimp

**Món Ăn Kèm:** *Dưa Món | Củ Kiệu |*

*Hành Tím Ngâm | Tôm khô*

## SOUP | QUẦY SÚP

Chicken Mushroom Soup

*Súp Nấm Gà*

## NOODLE STATION | QUẦY BÚN

"Rieu" Noodle Soup

*Bún Riêu*

## JAPANESE CUISINE

### QUẦY ẨM THỰC NHẬT BẢN

#### Market Fresh Sashimi

Salmon | Tuna | Sea Bass | Grouper

*Cá Hồi | Cá Ngừ | Cá Chẻm | Cá Mú*

#### Nigiri Style Sushi

Japanese Tako Octopus | Salmon | Tuna

*Sushi Bạch Tuộc Nhật | Sushi Cá Hồi*

*Sushi Cá Ngừ*

#### Maki Sushi Rolls

**Condiment | Gia Vị Ăn Kèm**

Wasabi | Soya Sauce | Pickled Ginger

Korean Banchan Pickled Vegetables

*Mù Tạt | Nước Tương | Gừng Ngâm Chua*

*Rau Củ Ngâm Chua Kiểu Hàn*

## CARVING STATION

### QUẦY NƯỚNG SẴN

Roasted Lamb Leg

*Đùi Cừu Nướng*

**Condiments:** Mint Sauce | Chimichurri |

Dijon | Gravy | Couscous | Carrots | Zucchini

*Món Ăn Kèm : Sốt Bạc Hà | Sốt Rau Mùi*

*Mù Tạt Dijon | Sốt Gravy | Couscous*

*Cà Rốt | Bí Ngòi*

Vietnamese-Style Porchetta

*Heo Quay Ngũ Vị*

Crispy Fried Grouper

*Cá Mú Chiên Giòn*

## LIVE STATION

### QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ

"Ho Tay" Shrimp Cake

*Bánh Tôm "Hồ Tây"*

## VIETNAMESE CUISINE

### QUẦY ẨM THỰC VIỆT NAM

Broken Rice with Pork

*Cơm Tấm Thịt Heo*

**Condiments:** Sweet and Sour Fish Sauce

Pickles, Spring Onions Oil

**Gia Vị Ăn Kèm:** *Nước mắm chua ngọt,*

*Đồ chua, Dầu hành*

## VEGETARIAN STATION

### QUẦY MÓN CHAY

Mixed Grilled Vegetables

*Rau Củ Nướng*

Vegetables Fried Rice

*Cơm Chiên Rau Củ*

Stewed Tofu with Lemongrass

*Đậu Hũ Kho Sả*

