

A horizontal banner featuring various food items including tomatoes, broccoli, spaghetti, a hot chili sauce bottle, and mushrooms, set against a light background with a dark, stylized mountain range silhouette at the bottom.



MENU

MONDAY

PLATTERS

SALAD BAR/XA LÁT TỰ CHỌN

Green lolo Lettuce / Xà lách xanh xoắn

Ice berg lettuce / Xà lách băng

Spinach / Rau chân vịt

Micro mix / Rau mầm cải

CONDIMENTS/ CÁC LOẠI RAU CỦ ĂN KÈM

Red cabbage / Bắp cải tím

French beans / Đậu Pháp

Sweet corn / Ngô ngọt

Carrot / Cà rốt

Cucumber / Dưa chuột

Cherry tomato / Cà chua bi

Broccoli / Lơ xanh

Red onion / Hành tây tím

Red kidney beans / Đậu đỏ

Olives / Ô liu

HOMEMADE DRESSING/ CÁC LOẠI SỐT

Vinaigrette / Dầu Dấm

Japanese Soya dressing / Xi dầu Nhật

Caesar dressing / Sốt Cearsar

Vietnamese fish sauce dressing / Sốt chua ngọt

READY MIX SALAD / XA LÁT TRỘN SẴN

Beetroot and orange salad with walnut / Sa lát củ dền đỏ cùng cam vàng và hạt óc chó

Green papaya & dried beef / Nộm đu đủ thịt bò khô

Avocado salad with chery tomato and cheese(V) / Xa lát quả bơ và cà chua cùng phô mai

Potato and peas salad with bacon / Xa lát khoai tây với đậu hà lan và thịt nguội

Chickpea salad(V) / Xa lát đậu ngựa

DAILY CHEESE ROTATION/ PHÔ MAI THAY ĐỔI THEO NGÀY

Two kind of hard and one soft(V) / Hai loại phô mai cứng và một phô mai bò mềm



MENU

MONDAY

PLATTERS

PASTA / QUẦY MỖ Ý

Daily three kind of pasta rotation / Hàng ngày ba loại mỳ thay đổi

Minimum three kind of pasta sauce rotation/ Tối thiểu ba loại sốt theo ngày

SEAFOOD ON ICE & SUSHI SASHIMI / QUẦY HẢI SẢN VÀ GỎI CƠM CUỘN

Assorted sushi / Các loại cơm cuộn Sashimi

Salmon sashimi / Gỏi cá hồi

Tuna Sashimi / Gỏi cá ngừ

Herring fish / Cá trích ép trứng

HEATING LAMP/ CÁC MÓN ĐỂ ĐÈN NÓNG

Seafood Spring rolls / Nem hải sản chiên

Prawn Cracker / Phồng tôm

ASIAN DISH/ CÁC MÓN ĂN Á

Steamed rice(V) / Cơm trắng

Hokkien mee noodle with beef / Mỳ trứng xào bò

Sauteed bok choy(V) / Rau cải chíp xào

Kungpao chicken with colorful vegetable / Gà xào chua cay kiểu Trung Hoa

Steam local catfish with super soy a sauce / Cá lăng hấp xì dầu kiểu Hồng Kong

WESTERN DISH/ CÁC MÓN ÂU

Beef stroganoff / Thịt bò nấu kiểu Nga

Grilled oyster with cheese / Hàu nướng pho mai

Eggplant and chick pea stewed(V) / Cà tím và đậu gà hầm

BBQ STATION/ QUẦY NƯỚNG

Beef topblade / Nạc lõi vai bò nướng

Sliced pork belly / Ba chỉ heo nướng

Chicken or pork sausage / Xúc xích gà hoặc lợn nướng

Grilled prawn / Tôm nướng

Marinated Squid / Mực nướng



MENU

MONDAY

PLATTERS

NOODLE AND SOUP/ QUẦY MỠ NƯỚC VÀ SÚP

Hot and sour seafood soup / Súp hải sản chua cay

HOT POT/QUẦY LẤU

Two kind of broth: spicy and non spicy with daily rotation protein item: meat, seafood / 2 loại nước dùng cay và không cay với các món đạm luân chuyển hàng ngày: thịt, hải sản.

Selection of noodle: red flat noodle, fresh noodle, glass noodle. Vegetables: mushroom, cabbage... / Lựa chọn các loại mì: mì dẹt đỏ, mì tươi, mì thủy tinh. Các loại rau: nấm, bắp cải...

Lime / Chanh

Coriander / Rau mùi

Mint / Rau bạc hà

Basil / Rau húng

Chili / Ớt

Fish sauce / Nước mắm

Soy sauce / Xì dầu

CARVING STATION/ QUẦY THỊT BỎ LÒ

Roasted whole chicken with soy a / Gà quay xì dầu

Soy a chili garlic sauce / Sốt xì dầu tỏi ớt

Picked vegetable / Rau củ muối chua

BREAD STATION(V)

Rye bread(loaf) / Bánh mì lúa mạch đen

Whole meal bread(loaf) / Bánh mì nguyên cám

Focaccia with olive / Bánh mì kiểu Ý với quả ô lưu

Mini baguette / Bánh mì chuột

Herb roll / Bánh mì tròn lá thơm

Long baguette / Bánh mì dài

Salted Butter / Bơ mặn

Unsalted Butter / Bơ nhạt

Extra virgin olive oil / Dầu ô lưu

Olive tapenas / Quả ô lưu nghiền



MENU

MONDAY

PLATTERS

DESSERTS/ QUẦY TRÁNG MIỆNG(V)

Black sesame cake / Bánh vừng đen
Raspberry mirror mousse / Bánh kem mềm vị quả mâm xôi
Fruit tart / Bánh nướng hoa quả
Vanilla panna cotta / Bánh va ni la
Hawaiian cake / Bánh dứa và ca ra men
Double chocolate / Bánh sô cô la hai loại
Apple mille feuille cake / Bánh táo ngàn lớp
Daily selection Newzealand ice cream / Các loại kem theo ngày Niu zi Lân
Selection local sweet soup(5kind)/ Các loại chè Việt Nam(5 loại)

SLICE SEASONAL FRUIT/ HOA QUẢ THÁI LÁT THEO MÙA(V)

Watermelon / Dưa hấu
Dragon fruits / Thanh long
Pineapple / Dứa
Rock melon / Dưa vàng

SEASONAL WHOLE FRUIT/ NGUYÊN QUẢ THEO MÙA(V)

Rambutan whole / Chôm chôm
Plum / Mận
Mandarin / Quýt
Longan / Nhãn



MENU

TUESDAY

PLATTERS

SALAD BAR/XA LÁT TỰ CHỌN

Green lolo Lettuce / Xà lách xanh xoắn

Ice berg lettuce / Xà lách băng

Spinach / Rau chân vịt

Micro mix / Rau mầm cải

CONDIMENTS/ CÁC LOẠI RAU CỦ ĂN KÈM

Red cabbage / Bắp cải tím

French beans / Đậu Pháp

Sweet corn / Ngô ngọt

Carrot / Cà rốt

Cucumber / Dưa chuột

Cherry tomato / Cà chua bi

Broccoli / Lơ xanh

Red onion / Hành tây tím

Red kidney beans / Đậu đỏ

Olives / Ô liu

HOMEMADE DRESSING/ CÁC LOẠI SỐT

Vinaigrette / Dầu Dấm

Japanese Soya dressing / Xi dầu Nhật

Caesar dressing / Sốt Cearsar

Vietnamese fish sauce dressing / Sốt chua ngọt

READY MIX SALAD / XA LÁT TRỘN SẴN

Lotus root with prawn and pork meat / Nộm ngó sen tôm thịt

Waldorf salad (V) / Xa lát táo và các loại hạt

Red bean salad (V) / Xa lát đậu đỏ

Nicoise salad with tuna / Xa lat Nicoise với cá ngừ

Morning glory with crab meat salad / Nộm rau muống với thịt cua

DAILY CHEESE ROTATION/ PHO MAI THAY ĐỔI THEO NGÀY

Two kind of hard and one soft(V) / Hai loại phô mai cứng và một phô mai bò mềm



MENU

TUESDAY

PLATTERS

PASTA / QUẦY MỖ Ý

Daily three kind of pasta rotation / Hàng ngày ba loại mỳ thay đổi

Minimum three kind of pasta sauce rotation/ Tối thiểu ba loại sốt theo ngày

SEAFOOD ON ICE & SUSHI SASHIMI / QUẦY HẢI SẢN VÀ GỎI CƠM CUỘN

Assorted sushi / Các loại cơm cuộn Sashimi

Salmon sashimi / Gỏi cá hồi

Tuna Sashimi / Gỏi cá ngừ

Herring fish / Cá trích ép trứng

HEATING LAMP/ CÁC MÓN ĐỂ ĐÈN NÓNG

Sweet potato (V) / Khoai lang kén

Rice Cracker (V) / Bánh đa

ASIAN DISH/ CÁC MÓN ĂN Á

Steamed rice(V) / Cơm trắng

Wok fried fresh noodle with vegetable(V) / Phở xào xào rau củ

Steam green cabbage with ginger(V) / Cải mềo luộc gừng

Wok fried beef with black pepper sauce / Bò xào tiêu đen

Grilled oyster with onion / Hàu nướng mỡ hành

WESTERN DISH/ CÁC MÓN ÂU

BBQ pork rib / Sườn heo nướng sốt BBQ

Chicken escalop with jus / Lườn gà áp chảo sốt thịt

Stew lentil and quinoa (V) / Đậu lăng hầm cùng hạt quinoa

BBQ STATION/ QUẦY NƯỚNG

Beef nuckle / Nạc lồi vai bò nướng

Sliced pork belly / Ba chỉ heo nướng

Chicken or pork sausage / Xúc xích gà hoặc lợn nướng

Grilled prawn / Tôm nướng

Baby Octopus / Bạch tuộc nướng



MENU

TUESDAY

PLATTERS

NOODLE AND SOUP/ QUẦY MỠ NƯỚC VÀ SÚP

Carrot soup (V) / Súp củ cà rốt

HOT POT/QUẦY LẨU

Two kind of broth: spicy and non spicy with daily rotation protein item: meat, seafood / 2 loại nước dùng cay và không cay với các món đạm luân chuyển hàng ngày: thịt, hải sản.

Selection of noodle: red flat noodle, fresh noodle, glass noodle. Vegetables: mushroom, cabbage... / Lựa chọn các loại mì: mì dẹt đỏ, mì tươi, mì thủy tinh. Các loại rau: nấm, bắp cải...

Lime / Chanh

Coriander / Rau mùi

Mint / Rau bạc hà

Basil / Rau húng

Chili / Ớt

Fish sauce / Nước mắm

Soy sauce / Xì dầu

CARVING STATION/ QUẦY THỊT BỎ LÒ

Oven baked lamb shoulder / Vai cừu bỏ lò

Pepper sauce / Sốt tiêu đen

Roasted potato / Khoai tây bỏ lò

BREAD STATION(V)

Rye bread(loaf) / Bánh mì lúa mạch đen

Whole meal bread(loaf) / Bánh mì nguyên cám

Focaccia with olive / Bánh mì kiểu Ý với quả ô lưu

Mini baguette / Bánh mì chuột

Herb roll / Bánh mì tròn lá thơm

Long baguette / Bánh mì dài

Salted Butter / Bơ mặn

Unsalted Butter / Bơ nhạt

Extra virgin olive oil / Dầu ô lưu

Olive tapenas / Quả ô lưu nghiền



MENU

TUESDAY

PLATTERS

DESSERTS/ QUẦY TRÁNG MIỆNG(V)

Pandan cheese cake / Bánh pho mai lá dứa
Mango mirror mousse / Bánh kem mềm vị xoài
Walnut pie / Bánh vị chanh nướng
Red fruit homemade yoghurt / Sữa chua hoa quả đỏ
Caramelizer mirror cake / Bánh ca ra men
Lychee and aloe vera mousse / Bánh quả vải và vị lô hội
Brownies cake / Bánh sô cô la
Daily selection New zealand ice cream / Các loại kem theo ngày Niu zê Lân
Selection local sweet soup / Các loại chè Việt Nam(5 loại)

SLICE SEASONAL FRUIT/ HOA QUẢ THÁI LÁT THEO MÙA(V)

Watermelon / Dưa hấu
Dragon fruits / Thanh long
Pineapple / Dứa
Rock melon / Dưa vàng

SEASONAL WHOLE FRUIT/ NGUYÊN QUẢ THEO MÙA(V)

Rambutan whole / Chôm chôm
Plum / Mận
Mandarin / Quýt
Longan / Nhãn



MENU

WEDNESDAY

PLATTERS

SALAD BAR/XA LÁT TỰ CHỌN

Green lolo Lettuce / Xà lách xanh xoắn

Ice berg lettuce / Xà lách băng

Spinach / Rau chân vịt

Micro mix / Rau mầm cải

CONDIMENTS/ CÁC LOẠI RAU CỦ ĂN KÈM

Red cabbage / Bắp cải tím

French beans / Đậu Pháp

Sweet corn / Ngô ngọt

Carrot / Cà rốt

Cucumber / Dưa chuột

Cherry tomato / Cà chua bi

Broccoli / Lơ xanh

Red onion / Hành tây tím

Red kidney beans / Đậu đỏ

Olives / Ô liu

HOMEMADE DRESSING/ CÁC LOẠI SỐT

Vinaigrette / Dầu Dấm

Japanese Soya dressing / Xi dầu Nhật

Caesar dressing / Sốt Cearsar

Vietnamese fish sauce dressing / Sốt chua ngọt

READY MIX SALAD / XA LÁT TRỘN SẴN

Royal vegetable and shrimp salad / Nộm rau tiến vua với tôm

Gado gado salad (V) / Xa lát rau củ trộn với sốt lạc

Chicken and cabbage salad / Nộm gà bắp cải

Jamaica sweet potato salad with egg(V) / Xa lát khoai lang với trứng

Wakame and tobiko with sesame dressing / Nộm rong biển trứng cua và sốt mè rang

DAILY CHEESE ROTATION/ PHO MAI THAY ĐỔI THEO NGÀY

Two kind of hard and one soft(V) / Hai loại phô mai cứng và một phô mai bò mềm



MENU

WEDNESDAY

PLATTERS

PASTA / QUẦY MỖ Ý

Daily three kind of pasta rotation / Hàng ngày ba loại mỳ thay đổi

Minimum three kind of pasta sauce rotation/ Tối thiểu ba loại sốt theo ngày

SEAFOOD ON ICE & SUSHI SASHIMI / QUẦY HẢI SẢN VÀ GỎI CƠM CUỘN

Assorted sushi / Các loại cơm cuộn Sashimi

Salmon sashimi / Gỏi cá hồi

Tuna Sashimi / Gỏi cá ngừ

Herring fish / Cá trích ép trứng

HEATING LAMP/ CÁC MÓN ĐỂ ĐÈN NÓNG

Vegetable Spring rolls (V) / Nem rau chiên

Prawn Cracker / Phồng tôm

ASIAN DISH/ CÁC MÓN ĂN Á

Steamed rice (V) / Cơm trắng

Wok fried vermicelli with crab meat / Miến xào thịt cua

Wok fried pumpkin with garlic(V) / Bí đỏ xào tỏi

Wok fried mix seafood with celery / Hải sản xào cần tây

Marinated local cat fish with galangal and tumeric / Cá lăng nướng gừng nghệ

WESTERN DISH/ CÁC MÓN ÂU

Steam black musel with white wine and herb / Vẹm đen trần rượu vang trắng và lá thơm

Oven baked pork tenderloin with mushroom gravy / Thăn lợn bỏ lò sốt nấm

Red lentil, eggplant and potato stew (V) / Đậu lăng đỏ, cà tím và khoai tây hầm

BBQ STATION/ QUẦY NƯỚNG

Beef nuckle / Nạc lồi vai bò nướng

Sliced pork belly / Ba chỉ heo nướng

Chicken or pork sausage / Xúc xích gà hoặc lợn nướng

Grilled prawn / Tôm nướng

Marinated Squid / mực nướng



MENU

WEDNESDAY

PLATTERS

NOODLE AND SOUP/ QUẦY MỠ NƯỚC VÀ SÚP

Crab meat and mushroom soup / Súp thịt cua với nấm

HOT POT/QUẦY LẨU

Two kind of broth: spicy and non spicy with daily rotation protein item: meat, seafood / 2 loại nước dùng cay và không cay với các món đạm luân chuyển hàng ngày: thịt, hải sản.

Selection of noodle: red flat noodle, fresh noodle, glass noodle. Vegetables: mushroom, cabbage... / Lựa chọn các loại mì: mì dẹt đỏ, mì tươi, mì thủy tinh. Các loại rau: nấm, bắp cải...

Lime / Chanh

Coriander / Rau mùi

Mint / Rau bạc hà

Basil / Rau húng

Chili / Ớt

Fish sauce / Nước mắm

Soy sauce / Xì dầu

CARVING STATION/ QUẦY THỊT BỎ LÒ

Oven baked lamb shoulder / Vai cừu bỏ lò

Pepper sauce / Sốt tiêu đen

Roasted potato / Khoai tây bỏ lò

BREAD STATION(V)

Rye bread(loaf) / Bánh mì lúa mạch đen

Whole meal bread(loaf) / Bánh mì nguyên cám

Focaccia with olive / Bánh mì kiểu Ý với quả ô lưu

Mini baguette / Bánh mì chuột

Herb roll / Bánh mì tròn lá thơm

Long baguette / Bánh mì dài

Salted Butter / Bơ mặn

Unsalted Butter / Bơ nhạt

Extra virgin olive oil / Dầu ô lưu

Olive tapenas / Quả ô lưu nghiền



MENU

WEDNESDAY

PLATTERS

DESSERTS/ QUẦY TRÁNG MIỆNG(V)

Pomegranate mouse cake / Bánh quả lựu

Passion fruit mirror mousse / Bánh kem mềm vị chanh leo

Chocolate tart / Bánh nướng vị sô cô la

Choux crumble cake / Bánh kem giòn

Cream brulee with kiwi / Bánh kem cháy với kiwi

Strawberry Lamington / Bánh dâu tây

Macha and red bean cake / Bánh trà xanh đậu đỏ

Daily selection New zealand ice cream / Các loại kem theo ngày Niu zê Lân

Selection local sweet soup / Các loại chè Việt Nam(5 loại)

SLICE SEASONAL FRUIT/ HOA QUẢ THÁI LÁT THEO MÙA(V)

Watermelon / Dưa hấu

Dragon fruits / Thanh long

Pineapple / Dứa

Rock melon / Dưa vàng

SEASONAL WHOLE FRUIT/ NGUYÊN QUẢ THEO MÙA(V)

Rambutan whole / Chôm chôm

Plum / Mận

Mandarin / Quýt

Longan / Nhãn



MENU

THURSDAY

PLATTERS

SALAD BAR/XA LÁT TỰ CHỌN

Green lolo Lettuce / Xà lách xanh xoắn

Ice berg lettuce / Xà lách băng

Spinach / Rau chân vịt

Micro mix / Rau mầm cải

CONDIMENTS/ CÁC LOẠI RAU CỦ ĂN KÈM

Red cabbage / Bắp cải tím

French beans / Đậu Pháp

Sweet corn / Ngô ngọt

Carrot / Cà rốt

Cucumber / Dưa chuột

Cherry tomato / Cà chua bi

Broccoli / Lơ xanh

Red onion / Hành tây tím

Red kidney beans / Đậu đỏ

Olives / Ô liu

HOMEMADE DRESSING/ CÁC LOẠI SỐT

Vinaigrette / Dầu Dấm

Japanese Soya dressing / Xi dầu Nhật

Caesar dressing / Sốt Cearsar

Vietnamese fish sauce dressing / Sốt chua ngọt

READY MIX SALAD / XA LÁT TRỘN SẴN

Thai vermicelli salad / Gỏi miến kiểu Thái

Pasta salad with semi sundries tomato (V) / Xa lát mỳ ý với cà chua

Chickpea salad(V) / Xa lát đậu ngựa

Pomelo with shrimp salad / Nộm bưởi với tôm

Micro leaves salad with beef / Nộm rau mầm với thịt bò

DAILY CHEESE ROTATION/ PHO MAI THAY ĐỔI THEO NGÀY

Two kind of hard and one soft(V) / Hai loại phô mai cứng và một phô mai bò mềm



MENU

THURSDAY

PLATTERS

PASTA / QUẦY MỖ Ý

Daily three kind of pasta rotation / Hàng ngày ba loại mỳ thay đổi

Minimum three kind of pasta sauce rotation/ Tối thiểu ba loại sốt theo ngày

SEAFOOD ON ICE & SUSHI SASHIMI / QUẦY HẢI SẢN VÀ GỎI CƠM CUỘN

Assorted sushi / Các loại cơm cuộn Sashimi

Salmon sashimi / Gỏi cá hồi

Tuna Sashimi / Gỏi cá ngừ

Herring fish / Cá trích ép trứng

HEATING LAMP/ CÁC MÓN ĐỂ ĐÈN NÓNG

Sweet potato (V) / Khoai lang kén

Rice Cracker / Bánh đa

ASIAN DISH/ CÁC MÓN ĂN Á

Steamed rice(V) / Cơm trắng

Wok fried fresh noodle with vegetable(V)/ Phở xào xào rau củ

Custard cabbage boil(V) / Ngồng cải sen luộc

Sweet and sour fish / Cá xào chua ngọt

Wok fried duck with basil leaves / Vịt xào lá húng

WESTERN DISH/ CÁC MÓN ÂU

Beef Burgundy / Thịt bò hầm

Buttery sea bass with cider braised green / Cá vược áp chảo cùng đậu hà lan và bắp cải xanh hầm giấm táo

Cauliflower and potato stew(V) / Hoa lơ trắng và khoai tây hầm

BBQ STATION/ QUẦY NƯỚNG

Beef nuckle / Nạc lồi vai bò nướng

Sliced pork belly/ Ba chỉ heo nướng

Chicken or pork sausage / Xúc xích gà hoặc lợn nướng

Grilled prawn / Tôm nướng

Baby Octopus / Bạch tuộc nướng



MENU

THURSDAY

PLATTERS

NOODLE AND SOUP/ QUẦY MỖ NƯỚC VÀ SÚP

Green lentil soup (V) / Súp đậu lăng xanh

HOT POT/QUẦY LẨU

Two kind of broth: spicy and non spicy with daily rotation protein item: meat, seafood / 2 loại nước dùng cay và không cay với các món đạm luân chuyển hàng ngày: thịt, hải sản.

Selection of noodle: red flat noodle, fresh noodle, glass noodle. Vegetables: mushroom, cabbage... / Lựa chọn các loại mì: mì dẹt đỏ, mì tươi, mì thủy tinh. Các loại rau: nấm, bắp cải...

Lime / Chanh

Coriander / Rau mùi

Mint / Rau bạc hà

Basil / Rau húng

Chili / Ớt

Fish sauce / Nước mắm

Soy sauce / Xì dầu

CARVING STATION/ QUẦY THỊT BỎ LÒ

Baked whole seabass / Cá vược bỏ lò nguyên con

Gherkin, mustard, ketchup, chili sauce / Dưa chuột muối, mù tạt, tương cà, sốt ớt

Grilled vegetables / Rau củ nướng

BREAD STATION(V)

Rye bread(loaf) / Bánh mì lúa mạch đen

Whole meal bread(loaf) / Bánh mì nguyên cám

Focaccia with olive / Bánh mì kiểu Ý với quả ô lư

Mini baguette / Bánh mì chuột

Herb roll / Bánh mì tròn lá thơm

Long baguette / Bánh mì dài

Salted Butter / Bơ mặn

Unsalted Butter / Bơ nhạt

Extra virgin olive oil / Dầu ô lư

Olive tapenas / Quả ô lư nghiền



MENU

THURSDAY

PLATTERS

DESSERTS/ QUẦY TRÁNG MIỆNG(V)

Chocolate eclair / Bánh sô cô la

Mirrow Mango mousse / Bánh kem mềm vị xoài

Apple crumble cake / Bánh táo

Blue berry and homemade yoghurt / Sữa chua với nam việt quất

Pink guava cake / Bánh ổi hồng

Chocolate Lamington / Bánh sô cô la

Peach cake / Bánh vị quả đào

Daily selection Newzealand ice cream / Các loại kem theo ngày Niu zì Lân

Selection local sweet soup / Các loại chè Việt Nam(5 loại)

SLICE SEASONAL FRUIT/ HOA QUẢ THÁI LÁT THEO MÙA(V)

Watermelon / Dưa hấu

Dragon fruits / Thanh long

Pineapple / Dứa

Rock melon / Dưa vàng

SEASONAL WHOLE FRUIT/ NGUYÊN QUẢ THEO MÙA(V)

Rambutan whole / Chôm chôm

Plum / Mận

Mandarin / Quýt

Longan / Nhãn



MENU

FRIDAY

PLATTERS

SALAD BAR/XA LÁT TỰ CHỌN

Green lolo Lettuce / Xà lách xanh xoắn

Ice berg lettuce / Xà lách băng

Spinach / Rau chân vịt

Micro mix / Rau mầm cải

CONDIMENTS/ CÁC LOẠI RAU CỦ ĂN KÈM

Red cabbage / Bắp cải tím

French beans / Đậu Pháp

Sweet corn / Ngô ngọt

Carrot / Cà rốt

Cucumber / Dưa chuột

Cherry tomato / Cà chua bi

Broccoli / Lơ xanh

Red onion / Hành tây tím

Red kidney beans / Đậu đỏ

Olives / Ô liu

HOMEMADE DRESSING/ CÁC LOẠI SỐT

Vinaigrette / Dầu Dấm

Japanese Soya dressing / Xi dầu Nhật

Caesar dressing / Sốt Cearsar

Vietnamese fish sauce dressing / Sốt chua ngọt

READY MIX SALAD / XA LÁT TRỘN SẴN

Pea and cold cut salad / Sa lát đậu hà lan với thịt nguội

Green mango salad with jelly fish / Gỏi xoài xanh với sứa

White bean and red cabbage salad (V)/ Sa lát đậu trắng và bắp cải đỏ sa lát

Mix grilled vegetable with pesto sauce / Sa lát rau củ nướng với sốt lá húng(V)

Wakame and tobiko with sesame dressing / Nộm rong biển trứng cua và sốt mè rang

DAILY CHEESE ROTATION/ PHO MAI THAY ĐỔI THEO NGÀY

Two kind of hard and one soft(V) / Hai loại phô mai cứng và một phô mai bò mềm



MENU

FRIDAY

PLATTERS

PASTA / QUẦY MỖ Ý

Daily three kind of pasta rotation / Hàng ngày ba loại mỳ thay đổi
Minimum three kind of pasta sauce rotation/ Tối thiểu ba loại sốt theo ngày

SEAFOOD ON ICE & SUSHI SASHIMI / QUẦY HẢI SẢN VÀ GỎI CƠM CUỘN

Assorted sushi / Các loại cơm cuộn Sashimi
Salmon sashimi / Gỏi cá hồi
Tuna Sashimi / Gỏi cá ngừ
Herring fish / Cá trích ép trứng

HEATING LAMP/ CÁC MÓN ĐỂ ĐÈN NÓNG

Vegetable Spring roll (V) / Nem rau chiên
Prawn Cracker / Phồng tôm

ASIAN DISH/ CÁC MÓN ĂN Á

Steamed rice(V) / Cơm trắng
Fried yellow noodle with pork charsiu / Mỳ trứng xào thịt
Sauteed Kale with garlic(V) / Cải ngọt xào tỏi
Deep fried capelin fish / Cá trứng chiên
Sichuan tofu with pork mince / Đậu phụ Tứ Xuyên cay với thịt

WESTERN DISH/ CÁC MÓN ÂU

Sumak chicken / Thịt đùi gà nướng gia vị cây muối
Italian braised beef and potato / Bò hầm kiểu Ý với khoai tây
Baked zucchini and vegetable (V)/ Bí ngô và rau củ bỏ lò

BBQ STATION/ QUẦY NƯỚNG

Beef nuckle / Nạc lồi vai bò nướng
Sliced pork belly/ Ba chỉ heo nướng
Chicken or pork sausage / Xúc xích gà hoặc lợn nướng
Grilled prawn / Tôm nướng
Marinated Squid / Mực nướng



MENU

FRIDAY

PLATTERS

NOODLE AND SOUP/ QUẦY MỠ NƯỚC VÀ SÚP

Prawn and white mushroom with drop egg soup / Súp tôm với nấm tuyết

HOT POT/QUẦY LẤU

Two kind of broth: spicy and non spicy with daily rotation protein item: meat, seafood / 2 loại nước dùng cay và không cay với các món đạm luân chuyển hàng ngày: thịt, hải sản.

Selection of noodle: red flat noodle, fresh noodle, glass noodle. Vegetables: mushroom, cabbage... / Lựa chọn các loại mì: mì dẹt đỏ, mì tươi, mì thủy tinh. Các loại rau: nấm, bắp cải...

Lime / Chanh

Coriander / Rau mùi

Mint / Rau bạc hà

Basil / Rau húng

Chili / Ớt

Fish sauce / Nước mắm

Soy sauce / Xì dầu

CARVING STATION/ QUẦY THỊT BỎ LÒ

Oven lamb leg provincial / Đùi cừu bỏ lò

Gherkin, mustard, ketchup, chili sauce / Dưa chuột muối, mù tạt, tương cà, sốt ớt

Roasted potato / Khoai tây bỏ lò

BREAD STATION(V)

Rye bread(loaf) / Bánh mì lúa mạch đen

Whole meal bread(loaf) / Bánh mì nguyên cám

Focaccia with olive / Bánh mì kiểu Ý với quả ô lưu

Mini baguette / Bánh mì chuột

Herb roll / Bánh mì tròn lá thơm

Long baguette / Bánh mì dài

Salted Butter / Bơ mặn

Unsalted Butter / Bơ nhạt

Extra virgin olive oil / Dầu ô lưu

Olive tapenas / Quả ô lưu nghiền



MENU

FRIDAY

PLATTERS

DESSERTS/ QUẦY TRÁNG MIỆNG(V)

Matcha choux crumble / Bánh su vị trà xanh

Passion fruit mirror mousse / Bánh kem mềm vị chanh leo

Opera cake / Bánh vị sô cô la ba tầng

Singapore soya pudding / Tàu hũ Singapore

Cream brulee with kiwi / Bánh kem cháy với kiwi

Sea buckthorn cake / Bánh quả hắc mai biển

Banana mille feuille / Bánh chuối ngàn lớp

Daily selection New zealand ice cream / Các loại kem theo ngày Niu zê Lân

Selection local sweet soup / Các loại chè Việt Nam(5 loại)

SLICE SEASONAL FRUIT/ HOA QUẢ THÁI LÁT THEO MÙA(V)

Watermelon / Dưa hấu

Dragon fruits / Thanh long

Pineapple / Dứa

Rock melon / Dưa vàng

SEASONAL WHOLE FRUIT/ NGUYÊN QUẢ THEO MÙA(V)

Rambutan whole / Chôm chôm

Plum / Mận

Mandarin / Quýt

Longan / Nhãn

