

SEAFOOD & STEAK

BUFFET DINNER



APPETIZERS - SEAFOOD ON ICE – SHOOTERS

Gravlax salmon and condiments

Cá hồi ủ muối đặc biệt với gia vị

Vitello tomato on bed of red onion

Thịt bê với sốt hành

Pepper crust blue fine tuna

Cá ngừ áp chảo với hạt tiêu sọ

Danang special sea snails served with ginger sauce

Các loại ốc biển Đà Nẵng ăn kèm sốt mắm gừng

Smoked Sea Bass

Cá Chêm xông khói

Sushi and Maki Rolls

Cơm cuộn kiểu Nhật

Poached Mussels with topping

Vẹm xanh chân với nước sốt

Poached Clam with ginger and lemongrass

Nghêu chân với gừng và sả

Poached Prawn with ginger

Tôm chân với gừng

CALIFORNIA COBB SALAD - SALAD KIỂU MỸ

Mixed Romaine, Micro, Green Bean, Blue Cheese, Grilled
Cherry Tomato, Dice-Smoked Chicken & Bacon,
Dice-Boiled Eggs

Diced Vegetables: Avocado, Corns, Cucumber,
Onion and Tomato

Xà lách Romaine tổng hợp, Micro, đậu xanh, phô mai
xanh, cà chua bi nướng, thịt gà xông khói và thịt xông khói,
trứng luộc xúc xắc

Rau thái hạt lựu: Bơ, ngô, dưa chuột, hành tây và cà chua

Chilled Vichyssoise with rosemary cherry tomatoes (V)

Súp ly cà chua lạnh

Mediterranean shooters with tandoori fruits (V)

Súp ly cay rau củ và trái cây nướng

Sweet & sour seafood salad with local herbs

Salad hải sản chua cay với rau thơm

Salad of smoked chicken & mango

Salad gà xông khói và xoài

Hot & sour minced meat salad with basil

Salad thịt băm chua cay với rau húng

Mushroom with seaweed & bean curd toasted
sesame dressing (V)

Gỏi nấm với rong biển và đậu phụ sốt mè rang

WITH CONDIMENTS:

Aioli Sauce, Mayo-wasabi, Light Soya, Lime Wedges,
Sliced trio of chili, Jap Pickle ginger, Jap Pickled
cucumber, Jap pickled Radish, Whole Grain Mustard,
Pickled Shallot in red vinegar,

Tamarind Sauce, Ginger Fish Sauce, Lime Salt and Pepper
*Xốt kem tỏi, mù tạt, xì dầu, chanh, ớt tươi, gừng dầm chua,
dưa leo dầm chua, củ cải dầm chua, mù tạt vàng,
hành dầm chua, xốt me, nước mắm gừng, muối tiêu chanh*

TROPICAL GARDEN GREEN (V) - SALAD CHAY

Cherry tomato & plum tomato wedge, roasted cherry
tomato, micro mix, tropical vegetable shaving,
baby cucumber, green bean, red and white onion
*Cà chua, cà chua bi nướng, rau xà lách các loại,
rau mầm bào sợi, dưa leo, đậu cô-ve, hành tây*

HOMEMADE DRESSING:

Balsamic Dressing, Olive Oil, French Balsamic Dressing,
Shallot oil, Roasted sesame dressing,
Hot & sour seafood dressing

*Xốt dấm đen và mật ong, dầu olive, xốt kiểu Pháp,
dầu hành, xốt mè rang vàng, nước mắm gỏi chua cay ngọt*

INTERNATIONAL HAM STATION

Prosciutto di Parma, Mortadella, Salami,

Chorizo Sausage, Local ham

Đùi heo muối kiểu Ý, Ham hấp kiểu Ý, Xúc xích khô,

Xúc xích khô cay, Thịt nguội Việt Nam

CONDIMENTS:

Garlic confit, Sundried tomato, Basil pesto, Dijon Mustard,

Whole grain mustard, Green Olives, Pickled Cucumber,

Cocktail Sauce, Picked white onion

Xốt tỏi, cà chua khô, xốt rau húng quế, mù tạt, mù tạt vàng,

hạt ô liu xanh, dưa leo dầm chua, xốt cóc tai,

hành củ dầm chua

CHEESE STATION

Cheese Provolone, Cheddar Cheese,

Brie Cheese or pepper Brie,

Gouda Cheese, Rouy cheese, Gorgonzola

Phô mai cứng kiểu Ý, Phô mai cứng kiểu Anh,

Phô mai mềm kiểu Pháp, Phô mai cứng kiểu Hà Lan,

Phô mai mềm kiểu Pháp, Phô mai xanh mềm kiểu Ý

CONDIMENTS:

Hazelnut, pecan nut, pine nut, sliced almond, strawberry

jam, orange jam, red grape, black grape, cracker cake,

bread rolls with mix nuts

Hạt phỉ, hạt quả hồ đào, hạt thông, hạnh nhân cắt lát, mứt

dâu, mứt cam, nho đỏ, nho đen, bánh quy nướng giòn,

bánh mì và các loại hạt

ASIAN CARVING CONNER

Roasted all spice local duck served with condiments

Vịt quay giòn da với lá thơm và gia vị

Barbecued pork's meat char Sui served with BBQ sauce

Thịt heo nướng xá xíu kiểu Hong Kong

Marinated lamb kebab served with coriander chutney

Thịt cừu nướng kiểu Ấn Độ

HALF OF GREEN FRESH LOBSTER COOKED AS YOUR CHOICE

Nửa phần tôm hùm chế biến theo yêu cầu

Grilled fresh lobster with lemon butter sauce

Tôm hùm nướng với sốt bơ chanh

Or/ Hoặc

Seared fresh lobster served with black pepper corn sauce

Tôm hùm chiên với sốt tiêu đen

Or/ Hoặc

Baked fresh lobster with cheese served with garlic sauce

Tôm hùm đút lò với phô mai và tỏi

ACCOMPANY WITH

Garlic rice

Cơm chiên tỏi

Green zucchini and tomato

Bí ngò xanh và cà chua

TEPPANYAKI STYLE

Beef Rib-eye

Thịt bò nướng bản gang kiểu Nhật

CONDIMENTS:

Grated white radish, wasabi, ponzu sauce, teriyaki, garlic soya sauce, butter, zucchini, onion, chicken drumstick mushroom, toasted bread, sundried tomato

Củ cải trắng bào, mù tạt, sốt hương cam, sốt nướng teriyaki, sốt xì dầu tỏi, bơ, bí ngòi, hành, nấm đùi gà, bánh mì nướng, cà chua khô

DA NANG SHELLFISH OF THE DAY

Ốc ngon mỗi ngày

Traddional cooking and condiments:

Stir fried with lemongrass and chili sauce

Xào với sốt sả và ớt

Stir fried with tamarind sauce

Xào với sốt me chua ngọt

Stir fry with coconut sauce

Xào với nước cốt dừa

Steamed with lemongrass, ginger & dips

Hấp sả gừng

HOT ASIAN SAUCES

Black pepper corn sauce, Lemongrass and chili sauce, Sweet and sour tamarind, Curry sauce, Roasted chili sauce

Xốt tiêu đen, sốt sả và ớt, sốt me, sốt cà ri, sốt ớt nướng

HOT AND COLD WESTERN SAUCES

Mushroom sauce, red wine sauce, green pepper corn sauce,
cheese sauce, mustard cream sauce, lemon butter sauce,
BBQ sauce

*Xốt rượu với nấm, xốt rượu vang, xốt rượu với tiêu xanh,
xốt nướng BBQ, xốt kem mù tạt, xốt bơ và chanh, xốt phô mai*

AROMA HERB SAUCES

Coriander and green chili sauce, galangal lime sauce,
red chili sauce, spicy sour chili sauce, ginger & chili sauce,
lemongrass sauce

*Xốt mắm với rau mùi, xốt mắm riềng, xốt mắm ớt,
xốt ớt chua ngọt, xốt mắm gừng, xốt mắm sả*

SOUPS OF THE DAY (Change daily)

Súp ngon mỗi ngày (Thay đổi theo ngày)

Fresh Asparagus and Crab Meat Soup

Súp măng tây với thịt cua

Seafood & Corn Chowder Soup

Súp hải sản Kiểu Anh

MAIN COURSES (Change daily)

Món chính (Thay đổi theo ngày)

Stewed Pork's Belly with Eggs

Thịt kheo kho nước dừa với trứng

Steamed Rice

Cơm trắng

Meatballs with Cheese Sauce

Thịt viên nấu kem và phô mai

Cioppino seafood

Hải sản hầm cay với cà chua và lá thơm

Garlic mash potato (V)

Khoai tây nghiền hương tỏi

Spaghetti with tomato sauce

Mỳ Ý nấu với sốt cà chua

Cooked vegetables (V)

Rau hầm với lá thơm

Chicken crumbed with tartar sauce

Gà tẩm bột chiên giòn

WESTERN CARVING STATION (Change daily)

Các món quay, nướng kiểu Âu (Thay đổi theo ngày)

Roasted rosemary beef ribs eyes

Thịt thăn bò đút lò với lá thơm và sốt rượu vang

Onion rings, crumbed eggplant, grilled tomato, egg yolk pudding

Hành chiên giòn, bánh mỳ trứng nướng, cà chua nướng,

cà tím chiên xù

BIG FISH OF THE DAY- Cá tươi theo ngày

Fried with butter and garlic

Chiên xúc bơ tỏi

Fried with rock salt & chili

Chiên muối ớt

Stir-fried with pepper corn sauce

Xào với sốt hạt tiêu đen

Deep-fried with tamarind sauce

Chiên giòn với sốt mắm me

Deep-fried with garlic & chili fish sauce dips

Chiên giòn với nước mắm ớt tỏi

Steamed with local herbs & soya sauce

Hấp với xì dầu và rau thơm

Traditional Vietnamese hot & sour broth

Canh chua truyền thống

Pineapple & tomato broth in Da Nang Style

Nấu canh thơm và cà chua kiểu Đà Nẵng

All spies' Asian gravy

Nấu sốt cà ri và nước dừa

Mustard Marinated Pork Rib

Sụn heo ướp sốt mù tạt

Thyme and Garlic Beef Steak

Thịt bò ướp lát thơm và tỏi

BBQ Chicken Wing

Cánh gà ướp sốt BBQ

Assorted Grilled Sausages

Xúc xích các loại

Roasted Pumpkin, grilled corn on the cob, capsicum, onion, okra,
eggplants, zucchini

*Bí đỏ nướng, bắp nướng, ớt chuông, hành tây, đậu bắp,
cà tím, bí ngòi*

DUO OF HOT POT ASIAN STYLE

Hai loại lẩu với rau, hải sản và thịt tự chọn

Sliced beef, chicken, prawn, squid, seasonal vegetables,
mushroom, bean sprouts, cabbage, yellow noodles, fresh rice
noodles, vermicelli

*Thịt bò, thịt gà, tôm, mực, rau củ quả theo mùa, nấm, giá,
rau cải, mì vàng, bún tươi, miến*

FRIED STATION VIETNAMESE

Vegetables Tempura (V)

Rau phủ bột chiên giòn

Selection of Vietnam's spring rolls

Các loại chả giò

Garlic and pepper chicken legs

Đùi gà chiên tiêu tỏi

Pommes douphine

Khoai tây nghiền chiên giòn kiểu Pháp

DESSERTS- ICE CREAM- BREAD

Creamy Tofu Lychee in Syrup

Chè khúc bạch

New York cheesecake

Bánh phô mai

Chocolate Banana Caramelized Cream Cheese

Bánh ba lớp sô cô la, chuối và kem phô mai

Mango Opera Gateau

Bánh kem vị xoài

Strawberry Profiteroles

Bánh xu kem dâu tây

Fresh Fruits Tart

Bánh nướng kem trái cây tươi

Purple Sweet Potato Pudding

Kem khoai tím nghiền

Berry triple

Kem với dâu rừng ba tầng

Hoi An layer cake

Bánh da lợn Hội An

Lemon mango caulis dome

Bánh kem chanh mềm nhân xoài

Chocolate fountain

Lẩu sô cô la

Sliced Fresh Fruits

Trái cây tươi theo mùa

ICE CREAM

Strawberry, banana, mango, apple sorbet, pineapple Sorbet

Kem dâu, kem chuối, kem xoài, kem đá vị táo xanh,

kem đá vị dứa

CONDIMENTS:

Five kinds of nuts, nuts crumble, chocolate sauce, strawberry sauce, marshmallow, small-diced fruits, cream topping

Năm loại đậu, đậu nghiền, sốt sô cô la, sốt dâu, kẹo dẻo, các loại trái cây, kem tươi

HOMEMADE FRESH BREAD

Long baguette, farmer's white bread, farmer's brown bread, assorted bread rolls, all nuts bread, sesame bread, curry bread, rye bread, focaccia bread, whole wheat bread

Bánh mì pháp, bánh mì tròn truyền thống, bánh mì nâu truyền thống, bánh mì nguyên chất, bánh mì với các loại hạt, bánh mì với mè, bánh mì ngũ vị hương, bánh mì lúa mạch đen, bánh mì kiểu ý, các loại bánh mì nhỏ