

THỰC ĐƠN TỐI SET DINNER MENU

23.12.2024



VNĐ 1.930.000 / khách đã bao gồm 01 ly rượu vang
VND 1,930,000 / person, including a glass of house wine

KHAI VỊ / STARTER

ỐC HƯƠNG PHÚ QUỐC NƯỚNG XỐT CAM BƠ MẶN, BÁNH MÌ BƠ TỎI
Oven-baked Phu Quoc Spotted Babylon Snails with Salted Orange Butter Sauce, Garlic Bread

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

CUA XÀO XỐT ỚT CAY, BÁNH BAO CHIÊN
Stir-fried Crab with Spicy Chili Sauce, Deep-fried Buns

VỎ BÁNH CUỘN NẤM, ĐÙI HEO MUỐI XÔNG KHÓI,
THĂN NỘI BÒ BLACK ANGUS NƯỚNG XỐT VANG ĐỎ
*Oven-baked Beef Wellington, Truffle Mashed Potatoes,
Sautéed Baby Vegetables, Red Wine Jus*

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

BÁNH TÁO NƯỚNG KEM VANI
Oven-baked Apple Tart Tatin, Vanilla Ice-cream

All prices are inclusive of service charge and government tax.
Giá trên đã bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

FESTIVE BUFFET

24.12.2024 | 18:00 - 22:00

HƯƠNG VỊ ẨM THỰC ĐẶC SẮC TỪ TÂY ÂU, NHẬT BẢN & VIỆT NAM
FESTIVE INTERNATIONAL BUFFET AUTHENTIC FLAVOURS OF
WESTERN, JAPANESE & VIETNAMESE CUISINE



VNĐ 2.380.000 / người bao gồm 01 ly rượu vang có gas
VND 2,380,000 / adult, including 01 glass of sparkling wine

KHAI VỊ / STARTER

GỎI BƯỞI HẢI SẢN
Vietnamese Pomelo Salad with Seafood

GỎI BẮP CẢI GÀ TRE XÉ PHAY
Vietnamese Shredded Bantam Chicken Salad
with Cabbage

GỎI SỮA VỚI XỐT NƯỚC TƯƠNG DẦU MÈ
Jellyfish Salad with Soya and Sesame Dressing

CÁ HỒI XÔNG KHÓI KÈM NỤ BẠCH HOA,
CHANH, HÀNH TÍM VÀ CÀ CHUA
Smoked Salmon Platter with Capers, Lemon,
Shallots, and Tomatoes

SA LÁT ỨC VỊT XÔNG KHÓI VỚI CAM,
HẠT ÓC CHÓ, XỐT CAM
Smoked Duck Breast Salad with Orange, Walnuts,
Orange Dressing

THỊT XÔNG KHÓI & ĐỒ ĂN KÈM / COLD CUTS & CONDIMENTS

THỊT NGUỘI CÁC LOẠI
Thịt Bò Tẩm Tiêu Xông Khói, Thịt Đùi Heo Muối
Xông Khói, Thịt Salami Cuộn Xông Khói, Chả Lụa
Gia vị ăn kèm: Dưa leo ngâm, Hành ngâm, Ô-liu

COLD CUTS PLATTER
Pastrami, Parma Ham, Salami,
Vietnamese Pork Roll
Condiments: Gherkins, Pickled Onions, Olives

SÚP / SOUP

SÚP THỊT CUA VÀ NẤM CÁC LOẠI
Crab Meat and Assorted Mushroom Soup

SÚP KEM HẠT DẼ VÀ THỊT BA RỌI XÔNG KHÓI
Creamy Chestnut and Smoked Bacon Soup with
Garlic Bread

QUẦY SA LÁT / THE SALAD BAR

CÁC LOẠI RAU XÀ LÁCH TRONG VƯỜN
Garden Mixed Green Salad

Lựa Chọn Xốt & Đồ Ăn Kèm
Choice of Dressings & Accompaniments
Xốt: Caesar, Ngàn Đảo, Dầu Giấm Balsamic,
Mật Ong Mù Tạt

Dressings: Caesar Dressing, Thousand Island, Balsamic
Vinaigrette, Honey Mustard
Đồ Ăn Kèm: Cà Chua Bi, Dưa Chuột Muối Chua, Hành
Ngâm Dấm, Ô-liu Đen, Ô-liu Xanh, Ớt Chuông
Accompaniments: Cherry Tomatoes, Gherkins, Silver Skin
Onions, Black Olives, Green Olives, Capsicum

LỰA CHỌN DINH DƯỠNG / HEALTHY CHOICE

SA LÁT CÀ CHUA VỚI PHÔ MAI TRÂU MOZZARELLA,
XỐT LÁ QUẾ TÂY VÀ GIẤM ĐEN Ý
Tomato Salad with Buffalo Mozzarella, Basil Pesto
Dressing, and Aged Balsamic Reduction

BÍ ĐỎ VÀ HẠT THÔNG NƯỚNG
VỚI SỮA CHUA HY LẠP MẬT ONG
Roasted Pumpkin and Pine Nuts with Honey Greek Yogurt

QUẦY PHÔ MAI / CHEESE BOARD COUNTER

PHÔ MAI CÁC LOẠI
Brie, Roquefort Blue, Emmental, Parmesan, Bánh
Quy Giòn, Các Loại Hạt, Trái Cây Sấy, Trái Cây Tươi

ASSORTED CHEESE PLATTER
Brie, Roquefort Blue, Emmental, Parmesan, Crackers,
Nuts, Dried Fruits, Fresh Fruits

BÁNH MÌ NƯỚNG MỚI / FRESHLY BAKED BREAD

BÁNH MÌ CÁC LOẠI VÀ BƠ
Assorted Breads & Butter

QUẦY NẤU TRỰC TIẾP / LIVE COOKING STATION

BÁNH XÈO TÔM THỊT
Kèm Rau Thơm Các Loại, Lá Cải Xanh,
Dưa Chua, và Nước Mắm
*Vietnamese Fried Pancake with
Prawns and Pork
Served with Mixed Herbs, Mustard Leaf,
Pickles, Fish Sauce Dressing*

BÚN BÒ HUẾ
Hue Beef Noodle Soup

QUẦY ĐỒ NHẬT / JAPANESE STATION

CƠM CUỘN NHẬT BẢN & CUỘN MAKI
Gia vị ăn kèm: Gừng Ngâm Chua, Củ Cải
Trắng, Wasabi, Nước Tương Kikkoman
*Sushi & Maki Rolls
Condiments: Pickled Ginger, Daikon Radish,
Wasabi, Kikkoman Soy Sauce*

MÓN NÓNG / HOT DISHES

ÂU / WESTERN

**SƯỜN CỪU NƯỚNG VỚI LÁ HƯƠNG THẢO,
CÀ CHUA, XỐT TIÊU HÚNG LỬ**
*Lamb Chops with Rosemary, Tomato,
Mint Pepper Sauce*

**THỊT HEO IBERICO TÂY BAN NHA NƯỚNG
VỚI XỐT NẤM, HÀNH TÍM**
Grilled Iberico Pork with Shallot and Mushroom Sauce

**CÁ CHÈM PHI LÊ ÁP CHẢO VỚI
XỐT KEM NGHỆ TÂY**
Pan-Seared Sea Bass Fillet with Creamy Saffron Sauce

**BẮP CẢI NON XÀO BƠ THƠM, CỨ CẢI VÀNG
VÀ THỊT BA RỌI XÔNG KHÓI**
*Sautéed Brussels Sprouts with Parsnip,
Bacon, and Herb Butter*

KHOAI TÂY BABY NƯỚNG LÒ VỚI BƠ THƠM
Oven-roasted Baby Potatoes with Herb Butter

Á / ASIAN

CUA XÀO XỐT ỚT CHUA NGỌT
Stir-fried Chili Crab with Sweet and Sour Sauce

HẢI SẢN XÀO XỐT TIÊU ĐEN KIỂU HOA
Wok-Fried Seafood with Chinese Black Pepper Sauce

CƠM CHIÊN CÁ MẶN, BẮP CẢI
Salted Fish Fried Rice with Cabbage

MÌ XÀO PHÚC KIẾN VỚI THỊT BÒ ÚC VÀ TÔM
*Stir-fried Hokkien Noodles with
Australian Beef and Prawns*

RAU CỦ THẬP CẨM XÀO XỐT DẦU HẦU
Stir-Fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce

QUẦY HẢI SẢN ƯỚP LẠNH / ICE SEAFOOD COUNTER

**TÔM HÙM NHA TRANG, HẦU SỮA, GHE,
VỆM XANH NEW ZEALAND, NGHÊU**
Gia vị ăn kèm: Xốt Cocktail, Xốt Tartar,
Xốt Ranch, Tabasco, Chanh Cắt Miếng
*Nha Trang Lobster, Fresh Oysters, Sentinel Crab,
New Zealand Mussels, Clams
Accompaniments: Cocktail Sauce, Tartar Sauce,
Ranch Dressing, Tabasco, Lemon Wedges*

QUẦY MỠ Ý / PASTA STATION

MÌ Ý TƯƠI VỚI PHÔ MAI BÀO
Lựa chọn sốt: Xốt Cà Chua Thảo Mộc
hoặc Xốt Kem Rượu Vang Trắng
*Freshly Cooked Pasta with Grated Cheese
Choice of sauces: Herb Tomato Sauce or White
Wine Cream Sauce*

QUẦY THỊT / CARVING STATION

**THĂN NGOẠI BÒ ÚC NƯỚNG LÒ KÈM XỐT
RƯỢU VANG ĐỎ**
*Oven-roasted Australian Ribeye
with Red Wine Jus*

**GÀ TÂY NƯỚNG KÈM RAU THƠM KIỂU
PROVENCE VÀ XỐT GRAVY GÀ TÂY**
*Oven-roasted Turkey with Herbes de Provence
and Turkey Gravy*

QUẦY TRÁNG MIỆNG / DESSERTS STATION

TRÁI CÂY CÁC LOẠI
Assorted Freshly Cut Fruits

BÁNH CAM
Vietnamese Fried Donuts

BÁNH ĐẬU XANH NƯỚNG
Baked Green Bean Cake

CHÈ VẢI, HẠT SEN
Sweet Soup with Lychee and Lotus Seeds

BÁNH KHÚC GỖ
Traditional Log Cake

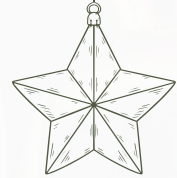
BÁNH TÁO NƯỚNG
Apple Tarte Tatin

BÁNH OPERA SÔ-CÔ-LA ĐEN
Dark Chocolate Opera Cake

BÁNH FLAN PHÁP
Flan Patisserie

BÁNH MACARON HẠNH NHÂN
Almond Macarons

BÁNH TART TRÁI CÂY
Fruit Tartlets



THỰC ĐƠN BRUNCH LỄ HỘI FESTIVE BRUNCH MENU

25.12.2024



VNĐ 1.870.000 / khách đã bao gồm 01 ly rượu vang
VND 1,870,000 / person, including a glass of house wine

KHAI VỊ / STARTER

TÙY XƯƠNG BÒ ÚC NƯỚNG, BƠ MẶN THẢO MỘC, SA LÁT HỮU CƠ, XỐT GIẤM
RƯỢU VANG ĐỎ VỚI DẦU NẤM TRUFFLE, BÁNH MÌ MEN CHUA
*Grilled Australian Beef Bone Marrow, Herb Salted Butter, Organic Mixed Greens, Red Wine
Vinaigrette with Truffle Oil, and Sourdough Bread*

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

CÁ TẦM SAPA PHI LÊ NƯỚNG VỚI XỐT MUỐI ỚT BA TRI, KHỔ QUA VÀ RAU THƠM
*Grilled Sapa Sturgeon Fillet with Ba Tri Chili Salt Sauce, Wild Bitter Melon,
and Mixed Fresh Herbs*

THỊT SƯỜN CỪU NEW ZEALAND NƯỚNG VỚI XỐT BBQ CAY KIỂU Á, SA LÁT BẮP CẢI,
KHOAI TÂY MÚI CAU CHIÊN GIÒN
*Grilled New Zealand Lamb Chops with An Lam Spicy Asian BBQ Sauce, Coleslaw, and Crispy
Seasoned Potato Wedges*

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

BÁNH MOUSSE XOÀI, CHANH DÂY, KEM DÂU
Mango and Passion Fruit Mousse, Strawberry Ice-cream

*All prices are inclusive of service charge and government tax.
Giá trên đã bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.*

AN
LÂM
RETREATS
SAIGON RIVER

THỰC ĐƠN TỐI FUSION SET MENU DINNER

25.12.2024



VNĐ 2.100.000 / khách đã bao gồm 1 ly rượu vang
VND 2,100,000 / person, including a glass of house wine

KHAI VỊ / STARTER

SÒ ĐIỆP NHẬT ÁP CHẢO, XÀ LÁCH HỮU CƠ TRỘN XỐT PESTO VÀ DẦU GIẤM TRUFFLE
Sa Lát Rocket, Xà Lách, Bơ, Cà Chua, Ô-Liú, Nụ Bạch Hoa, Ớt Chuông Nướng
Pan-Seared Japanese Scallops with Organic Mixed Greens, Pesto Dressing, and Truffle Vinaigrette
Arugula Salad with Lettuce, Avocado, Tomato, Olives, Capers, and Grilled Bell Peppers

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

THỊT TÔM SÚ BIỂN NƯỚNG XỐT ĐU ĐỦ, TÔM CHUA "TIỀN GIANG" VỚI LÁ CHỨC,
ỚT XIÊM XANH NGÂM CHUA VÀ TRỨNG CÁ TẦM

Cà Tím Nướng Mỡ Hành, Tóp Mỡ, Hạt Sen Nghiền với Bột Trứng Vịt Muối Khô
Grilled Sapa Sturgeon Fillet with Ba Tri Chili Salt Sauce,
Wild Bitter Melon, and Mixed Fresh Herbs

Grilled Eggplant with Scallion Oil, Mashed Lotus Seeds, Salted Duck Egg Yolk Powder,
Winged Beans, Baby Broccoli, and Pumpkin Flowers

THĂN NỘI BÒ ÚC BLACK ANGUS ÁP CHẢO, XỐT MẮM ME CAY
Cơm Chiên Kra Pao Thái, Rau Càng Cua, Rau Muống Bào, Đậu Phộng,
Trộn Xốt Dầu Giấm Chua Ngọt

Pan-Seared Australian Black Angus Tenderloin with Spicy Tamarind Sauce
Thai Kra Pao Fried Rice, Peperomia Pellucida, Shredded Water Spinach,
Sweet and Sour Vinaigrette, Fried Shallots, and Peanuts

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

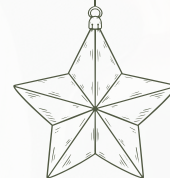
TRÁNG MIỆNG BỐN MÓN AN LÂM

Chè Bắp Sầu Riêng, Bánh Kem Cháy Lá Dứa, Bánh Macaron, Kem Chanh Yuzu Nhật
An Lam Petit Fours

Corn Sweet Soup with Durian, Pandan Crème Brûlée, Macaron, Japanese Yuzu Lemon Sorbet

All prices are inclusive of service charge and government tax.

Giá trên đã bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.



THỰC ĐƠN TỐI SET DINNER MENU

30.12.2024



VNĐ 1.930.000 / khách đã bao gồm 01 ly rượu vang
VND 1,930,000 / person, including a glass of house wine

KHAI VỊ / STARTER

ỐC HƯƠNG PHÚ QUỐC NƯỚNG XỐT CAM BƠ MẶN, BÁNH MÌ BƠ TỎI
Oven-baked Phu Quoc Spotted Babylon Snails with Salted Orange Butter Sauce, Garlic Bread

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

CUA XÀO XỐT ỚT CAY, BÁNH BAO CHIÊN
Stir-fried Crab with Spicy Chili Sauce, Deep-fried Buns

VỎ BÁNH CUỘN NẤM, ĐÙI HEO MUỐI XÔNG KHÓI,
THĂN NỘI BÒ BLACK ANGUS NƯỚNG XỐT VANG ĐỎ
*Oven-baked Beef Wellington, Truffle Mashed Potatoes,
Sautéed Baby Vegetables, Red Wine Jus*

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

BÁNH TÁO NƯỚNG KEM VANI
Oven-baked Apple Tart Tatin, Vanilla Ice-cream

All prices are inclusive of service charge and government tax.
Giá trên đã bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.

FESTIVE BUFFET

31.12.2024 | 18:00 - 22:00

HƯƠNG VỊ ẨM THỰC ĐẶC SẮC TỪ TÂY ÂU, NHẬT BẢN & VIỆT NAM
FESTIVE INTERNATIONAL BUFFET AUTHENTIC FLAVOURS OF
WESTERN, JAPANESE & VIETNAMESE CUISINE



VNĐ 2.665.000/ người bao gồm 01 ly rượu vang có gas
VND 2,665,000/ adult, including 01 glass of sparkling wine

KHAI VỊ / STARTER

GỎI BƯỞI HẢI SẢN
Vietnamese Pomelo Salad with Seafood

GỎI BẮP CẢI GÀ TRE XÉ PHAY
Vietnamese Shredded Bantam Chicken Salad
with Cabbage

GỎI SỮA VỚI XỐT NƯỚC TƯƠNG DẦU MÈ
Jellyfish Salad with Soya and Sesame Dressing

CÁ HỒI XÔNG KHÓI KÈM NỤ BẠCH HOA,
CHANH, HÀNH TÍM VÀ CÀ CHUA
Smoked Salmon Platter with Capers, Lemon,
Shallots, and Tomatoes

SA LÁT ỨC VỊT XÔNG KHÓI VỚI CAM,
HẠT ÓC CHÓ, XỐT CAM
Smoked Duck Breast Salad with Orange, Walnuts,
Orange Dressing

THỊT XÔNG KHÓI & ĐỒ ĂN KÈM / COLD CUTS & CONDIMENTS

THỊT NGUỘI CÁC LOẠI
Thịt Bò Tẩm Tiêu Xông Khói, Thịt Đùi Heo Muối
Xông Khói, Thịt Salami Cuộn Xông Khói, Chả Lụa
Gia vị ăn kèm: Dưa leo ngâm, Hành ngâm, Ô-liu

COLD CUTS PLATTER
Pastrami, Parma Ham, Salami,
Vietnamese Pork Roll
Condiments: Gherkins, Pickled Onions, Olives

SÚP / SOUP

SÚP THỊT CUA VÀ NẤM CÁC LOẠI
Crab Meat and Assorted Mushroom Soup

SÚP KEM HẠT DẼ VÀ THỊT BA RỌI XÔNG KHÓI
Creamy Chestnut and Smoked Bacon Soup with
Garlic Bread

QUẦY SA LÁT / THE SALAD BAR

CÁC LOẠI RAU XÀ LÁCH TRONG VƯỜN
Garden Mixed Green Salad

Lựa Chọn Xốt & Đồ Ăn Kèm
Choice of Dressings & Accompaniments
Xốt: Caesar, Ngàn Đảo, Dầu Giấm Balsamic,
Mật Ong Mù Tạt

Dressings: Caesar Dressing, Thousand Island, Balsamic
Vinaigrette, Honey Mustard

Đồ Ăn Kèm: Cà Chua Bi, Dưa Chuột Muối Chua, Hành
Ngâm Dấm, Ô-liu Đen, Ô-liu Xanh, Ớt Chuông
Accompaniments: Cherry Tomatoes, Gherkins, Silver Skin
Onions, Black Olives, Green Olives, Capsicum

LỰA CHỌN DINH DƯỠNG / HEALTHY CHOICE

SA LÁT CÀ CHUA VỚI PHÔ MAI TRÂU MOZZARELLA,
XỐT LÁ QUẾ TÂY VÀ GIẤM ĐEN Ý
Tomato Salad with Buffalo Mozzarella, Basil Pesto
Dressing, and Aged Balsamic Reduction

BÍ ĐỎ VÀ HẠT THÔNG NƯỚNG
VỚI SỮA CHUA HY LẠP MẬT ONG
Roasted Pumpkin and Pine Nuts with Honey Greek Yogurt

QUẦY PHÔ MAI / CHEESE BOARD COUNTER

PHÔ MAI CÁC LOẠI
Brie, Roquefort Blue, Emmental, Parmesan, Bánh
Quy Giòn, Các Loại Hạt, Trái Cây Sấy, Trái Cây Tươi

ASSORTED CHEESE PLATTER
Brie, Roquefort Blue, Emmental, Parmesan, Crackers,
Nuts, Dried Fruits, Fresh Fruits

BÁNH MÌ NƯỚNG MỚI / FRESHLY BAKED BREAD

BÁNH MÌ CÁC LOẠI VÀ BƠ
Assorted Breads & Butter

QUẦY NẤU TRỰC TIẾP / LIVE COOKING STATION

BÁNH XÈO TÔM THỊT
Kèm Rau Thơm Các Loại, Lá Cải Xanh,
Dưa Chua, và Nước Mắm
*Vietnamese Fried Pancake with
Prawns and Pork
Served with Mixed Herbs, Mustard Leaf,
Pickles, Fish Sauce Dressing*

BÚN BÒ HUẾ
Hue Beef Noodle Soup

QUẦY ĐỒ NHẬT / JAPANESE STATION

CƠM CUỘN NHẬT BẢN & CUỘN MAKI
Gia vị ăn kèm: Gừng Ngâm Chua, Củ Cải
Trắng, Wasabi, Nước Tương Kikkoman
*Sushi & Maki Rolls
Condiments: Pickled Ginger, Daikon Radish,
Wasabi, Kikkoman Soy Sauce*

MÓN NÓNG / HOT DISHES

ÂU / WESTERN

**SƯỜN CỪU NƯỚNG VỚI LÁ HƯƠNG THẢO,
CÀ CHUA, XỐT TIÊU HÚNG LỬ**
*Lamb Chops with Rosemary, Tomato,
Mint Pepper Sauce*

**THỊT HEO IBERICO TÂY BAN NHA NƯỚNG
VỚI XỐT NẤM, HÀNH TÍM**
Grilled Iberico Pork with Shallot and Mushroom Sauce

**CÁ CHỀM PHI LÊ ÁP CHẢO VỚI
XỐT KEM NGHỆ TÂY**
Pan-Seared Sea Bass Fillet with Creamy Saffron Sauce

**BẮP CẢI NON XÀO BƠ THƠM, CỨ CẢI VÀNG
VÀ THỊT BA RỌI XÔNG KHÓI**
*Sautéed Brussels Sprouts with Parsnip,
Bacon, and Herb Butter*

KHOAI TÂY BABY NƯỚNG LÒ VỚI BƠ THƠM
Oven-roasted Baby Potatoes with Herb Butter

Á / ASIAN

CUA XÀO XỐT ỚT CHUA NGỌT
Stir-fried Chili Crab with Sweet and Sour Sauce

HẢI SẢN XÀO XỐT TIÊU ĐEN KIỂU HOA
Wok-Fried Seafood with Chinese Black Pepper Sauce

CƠM CHIÊN CÁ MẶN, BẮP CẢI
Salted Fish Fried Rice with Cabbage

MÌ XÀO PHÚC KIẾN VỚI THỊT BÒ ÚC VÀ TÔM
*Stir-fried Hokkien Noodles with
Australian Beef and Prawns*

RAU CỦ THẬP CẨM XÀO XỐT DẦU HÀU
Stir-Fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce

QUẦY HẢI SẢN ƯỚP LẠNH / ICE SEAFOOD COUNTER

**TÔM HÙM NHA TRANG, HÀU SỮA, GHE,
VỆM XANH NEW ZEALAND, NGHÊU**
Gia vị ăn kèm: Xốt Cocktail, Xốt Tartar,
Xốt Ranch, Tabasco, Chanh Cắt Miếng
*Nha Trang Lobster, Fresh Oysters, Sentinel Crab,
New Zealand Mussels, Clams
Accompaniments: Cocktail Sauce, Tartar Sauce,
Ranch Dressing, Tabasco, Lemon Wedges*

QUẦY MỠ Ý / PASTA STATION

MÌ Ý TƯƠI VỚI PHÔ MAI BÀO
Lựa chọn sốt: Xốt Cà Chua Thảo Mộc
hoặc Xốt Kem Rượu Vang Trắng
*Freshly Cooked Pasta with Grated Cheese
Choice of sauces: Herb Tomato Sauce or White
Wine Cream Sauce*

QUẦY THỊT / CARVING STATION

**THĂN NGOẠI BÒ ÚC NƯỚNG LÒ KÈM XỐT
RƯỢU VANG ĐỎ**
*Oven-roasted Australian Ribeye
with Red Wine Jus*

**GÀ TÂY NƯỚNG KÈM RAU THƠM KIỂU
PROVENCE VÀ XỐT GRAVY GÀ TÂY**
*Oven-roasted Turkey with Herbes de Provence
and Turkey Gravy*

QUẦY TRÁNG MIỆNG / DESSERTS STATION

TRÁI CÂY CÁC LOẠI
Assorted Freshly Cut Fruits

BÁNH CAM
Vietnamese Fried Donuts

BÁNH ĐẬU XANH NƯỚNG
Baked Green Bean Cake

CHÈ VẢI, HẠT SEN
Sweet Soup with Lychee and Lotus Seeds

BÁNH KHÚC GỖ
Traditional Log Cake

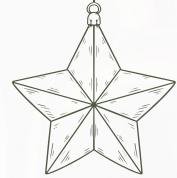
BÁNH TÁO NƯỚNG
Apple Tarte Tatin

BÁNH OPERA SÔ-CÔ-LA ĐEN
Dark Chocolate Opera Cake

BÁNH FLAN PHÁP
Flan Patisserie

BÁNH MACARON HẠNH NHÂN
Almond Macarons

BÁNH TART TRÁI CÂY
Fruit Tartlets



THỰC ĐƠN BRUNCH LỄ HỘI FESTIVE BRUNCH MENU

01.01.2025



VNĐ 1.870.000 / khách đã bao gồm 01 ly rượu vang
VND 1,870,000 / person, including a glass of house wine

KHAI VỊ / STARTER

TÙY XƯƠNG BÒ ÚC NƯỚNG, BƠ MẶN THẢO MỘC, SA LÁT HỮU CƠ, XỐT GIẤM
RƯỢU VANG ĐỎ VỚI DẦU NẤM TRUFFLE, BÁNH MÌ MEN CHUA

*Grilled Australian Beef Bone Marrow, Herb Salted Butter, Organic Mixed Greens, Red Wine
Vinaigrette with Truffle Oil, and Sourdough Bread*

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

CÁ TẦM SAPA PHI LÊ NƯỚNG VỚI XỐT MUỐI ỚT BA TRI, KHỔ QUA VÀ RAU THƠM
*Grilled Sapa Sturgeon Fillet with Ba Tri Chili Salt Sauce, Wild Bitter Melon,
and Mixed Fresh Herbs*

THỊT SƯỜN CỪU NEW ZEALAND NƯỚNG VỚI XỐT BBQ CAY KIỂU Á, SA LÁT BẮP CẢI,
KHOAI TÂY MÚI CAU CHIÊN GIÒN

*Grilled New Zealand Lamb Chops with An Lam Spicy Asian BBQ Sauce, Coleslaw, and Crispy
Seasoned Potato Wedges*

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

BÁNH MOUSSE XOÀI, CHANH DÂY, KEM DÂU
Mango and Passion Fruit Mousse, Strawberry Ice-cream

*All prices are inclusive of service charge and government tax.
Giá trên đã bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.*

THỰC ĐƠN TỐI FUSION SET MENU DINNER

01.01.2025



VNĐ 2.100.000 / khách đã bao gồm 1 ly rượu vang
VND 2,100,000 / person, including a glass of house wine

KHAI VỊ / STARTER

SÒ ĐIỆP NHẬT ÁP CHẢO, XÀ LÁCH HỮU CƠ TRỘN XỐT PESTO VÀ DẦU GIẤM TRUFFLE
Sa Lát Rocket, Xà Lách, Bơ, Cà Chua, Ô-Liú, Nụ Bạch Hoa, Ớt Chuông Nướng
Pan-Seared Japanese Scallops with Organic Mixed Greens, Pesto Dressing, and Truffle Vinaigrette
Arugula Salad with Lettuce, Avocado, Tomato, Olives, Capers, and Grilled Bell Peppers

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

THỊT TÔM SÚ BIỂN NƯỚNG XỐT ĐU ĐỦ, TÔM CHUA "TIỀN GIANG" VỚI LÁ CHỨC,
ỚT XIÊM XANH NGÂM CHUA VÀ TRỨNG CÁ TẦM
Cà Tím Nướng Mỡ Hành, Tóp Mỡ, Hạt Sen Nghiền với Bột Trứng Vịt Muối Khô
*Grilled Sapa Sturgeon Fillet with Ba Tri Chili Salt Sauce,
Wild Bitter Melon, and Mixed Fresh Herbs*
*Grilled Eggplant with Scallion Oil, Mashed Lotus Seeds, Salted Duck Egg Yolk Powder,
Winged Beans, Baby Broccoli, and Pumpkin Flowers*

THĂN NỘI BÒ ÚC BLACK ANGUS ÁP CHẢO, XỐT MẮM ME CAY
Cơm Chiên Kra Pao Thái, Rau Càng Cua, Rau Muống Bào, Đậu Phộng,
Trộn Xốt Dầu Giấm Chua Ngọt
Pan-Seared Australian Black Angus Tenderloin with Spicy Tamarind Sauce
*Thai Kra Pao Fried Rice, Peperomia Pellucida, Shredded Water Spinach,
Sweet and Sour Vinaigrette, Fried Shallots, and Peanuts*

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

TRÁNG MIỆNG BỐN MÓN AN LÂM
Chè Bắp Sầu Riêng, Bánh Kem Cháy Lá Dứa, Bánh Macaron, Kem Chanh Yuzu Nhật
An Lam Petit Fours
Corn Sweet Soup with Durian, Pandan Crème Brûlée, Macaron, Japanese Yuzu Lemon Sorbet

All prices are inclusive of service charge and government tax.
Giá trên đã bao gồm phí dịch vụ và thuế hiện hành.