

THỰC ĐƠN ĐÊM GIÁNG SINH CHRISTMAS EVE MENU



VND 2.150.000/khách | VND 2,150,000/person

KHAI VỊ / STARTER

XA LÁT CÁ HỒI XÔNG KHÓI VÀ BƠ
Smoked Salmon and Avocado Salad

Hoặc/ Or

XA LÁT TÔM NƯỚNG VÀ CÙ DẪN ĐỎ CÙNG PHÔ MAI DÊ
Grilled Prawn and Beetroot Salad with Goat Cheese

ĐỔI VỊ / INTERLUDE

KEM ĐÁ CHANH DÂY
Passion Fruit Sorbet

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

THĂN NỘI BÒ NƯỚNG KÈM XỐT RƯỢU VANG ĐỎ
Grilled Filet Mignon with Red Wine Jus

Và/ And

CÁ MÚ ĐÚT LÒ VỚI BƠ TỎI THẢO MỘC VÀ XỐT KEM VANG
Baked Grouper with Garlic Herb Butter and Champagne Cream Sauce

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

BÁNH DÂU HOA ATISO ĐỎ, BÁNH GIÁNG SINH VÀ KEM VANILLA
Strawberry & Hibiscus Cake, Christmas Cake, and 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.

THỰC ĐƠN CHÀO MỪNG NĂM MỚI NEW YEAR'S EVE BUFFET DINNER



VND 2.900.000/khách | VND 2,900,000/person

QUẦY XA LÁT / SALAD BAR

GỎI ĐU ĐỦ CÁ MAI PHƠI NẮNG
Green Papaya Salad with Sun-dried Whitebait

GỎI BÒ CẢI XOONG
Beef & Watercress Salad

GỎI NGÓ SEN THỊT HEO
Lotus Shoot & Pork Salad

NỘM SỮA NHA TRANG
Nha Trang Jellyfish Salad

XA LÁT CÁ NGỪ KIỂU PHÁP
Niçoise Salad

XA LÁT HỖN HỢP VÀ HẠNH NHÂN
Mixed Greens Salad with Almonds

Xốt & Đồ Ăn Kèm Sauces & Accompaniments

Xốt Thousand Island, Giấm Ý, Quả Ô-Liu, Cà
Chua Bì, Củ Dền Nướng, Hành Tím Phi, Đậu
Phộng Rang, Dưa Leo

*Thousand Island Dressing, Balsamic Dressing,
Olives, Cherry Tomato, Roasted Beetroot, Crispy
Shallot, Roasted Peanut, Cucumber*



SÚP / SOUP

SÚP THỊT CUA VÀ RONG BIỂN
Crab & Seaweed Soup

SÚP BÒ CỦ DỀN
Beef & Beetroot Soup

QUẦY THỊT / CARVING STATION

GÀ TÂY QUAY MẬT ONG RỪNG
Roasted Turkey with Wild Honey Sauce

CÁ CHỀM ĐÚT LÒ VỚI KEM CHANH
Oven-Baked Seabass with Lemon Cream Sauce

SƯỜN CỪU NƯỚNG
Roasted Lamb Rack

Đồ Ăn Kèm / Accompaniments

Rau Củ Nướng
Roasted Organic Vegetables

Xốt Rượu Vang Đỏ, Xốt Tiêu Đen, Xốt Mù Tạt
Red Wine Jus, Black Pepper Sauce, Mustard Sauce



QUẦY NƯỚNG KIỂU VIỆT NAM VIETNAMESE CHARCOAL GRILL

HÀU NƯỚNG MỠ HÀNH
Grilled Oysters with Green Onion

MỰC NƯỚNG SA-TẾ
Grilled Squid with Satay Sauce

TÔM NƯỚNG
Grilled Prawns

GÀ XIÊN QUE ƯỚP SẢ
Grilled Lemongrass Chicken Skewers

BÒ LÁ LỐT
Beef Wrapped in Wild Betel Leaves

PHÔ MAI VÀ THỊT XÔNG KHÓI CHEESE & COLD CUTS

PHÔ MAI CAMEMBERT, PHÔ MAI DÊ, PHÔ
MAI XANH, BRIE
*Camembert Cheese, Goat Cheese, Blue Cheese,
Brie Cheese*

ỨC GÀ XÔNG KHÓI & ĐÙI HEO XÔNG KHÓI
Smoked Chicken Breast & Honey-Glazed Ham

Đồ Ăn Kèm / Accompaniments

Hạnh Nhân, Hạt Điều, Bánh Mì Que, Quả Mơ
Sấy, Bánh Quy Giòn, Hành Tây Nấu Rượu Vang
Đỏ

*Almonds, Cashew Nuts, Breadsticks, Dried Apri-
cots, Crackers, Red Wine-Braised Onion*



MÓN NÓNG / HOT DISH

VỊT QUAY VỚI XỐT ĐẶC BIỆT
Roasted Duck with Chef's Special Sauce

KHOAI TÂY NGHIỀN VỚI BƠ VÀ KEM SỮA
Creamy Buttery Mashed Potato

BÒ ÚC HẦM VANG ĐỎ
Stewed Beef in Red Wine Sauce

CƠM SỨA KIỂU AN LÂM
An Lâm Signature Jellyfish Fried Rice

CẢI THÌA XÀO NẤM BÀO NGƯ
Wok-fried Bok Choy with Abalone Mushroom

RAU CỦ HỮU CƠ LUỘC
Steamed Organic Vegetables

QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ SHOW COOKING

CÁC LOẠI MÌ Ý: MÌ ỐNG, MÌ XOẮN, MÌ SỢI
SPA-GHET-TI, MÌ SỢI DẸP
*Italian Selection of Pasta: Penne, Fusilli, Spaghetti,
Linguini*

CÁC LOẠI XỐT MỸ Ý: NGHEU VÀ XỐT DẦU
TỎI, XỐT CÀ CHUA HẢI SẢN CAY, XỐT THẢO
MỘC VÀ HẠT THÔNG, XỐT NẤM KEM
*Selection of Sauce: Clam Aglio E Olio, Seafood
Marinara, Ai-Pesto, Mushroom Alfredo*

QUẦY HẢI SẢN LẠNH ICE SEAFOOD COUNTER

CÁ HỒI ƯỚP MUỐI
Cured Salmon

CÁ NGỪ SASHIMI
Tuna Sashimi

CÁ MÚ SASHIMI
Grouper Sashimi

RONG NHO TƯƠI NHA TRANG
Fresh Nha Trang Sea Grapes

Đồ Ăn Kèm / Accompaniments

Mù Tạt Nhật, Giấm Hành Tím, Củ Cải Bào Sợi,
Cà Rốt Bào Sợi, gừng Ngâm Chua, Cải Bẹ Xanh,
Xì Dầu Kikkoman, Chanh, Ớt Tươi

*Wasabi, Shallot Vinegar, Shredded Radish,
Shredded Carrot, Pickled Ginger, Mustard Greens,
Kikkoman Soy Sauce, Fresh Lime, Fresh Chili*



QUẦY TRÁNG MIỆNG DESSERTS STATION

BÁNH SU GỪNG
Ginger Choux

LÊ NGÂM RƯỢU VANG
Red Wine Poached Pears

BÁNH QUY GỪNG
Ginger Cookies

BÁNH KEM CÀ PHÊ ĐỐT ĐƯỜNG
Coffee Crème Brûlée

CHÈ HẠT SEN VÀ TÁO ĐỎ
Lotus Seed and Red Date Sweet Soup

BÁNH KEM TI-RA-MI-SU
Tiramisu

BÁNH KEM CHANH DÂY
Passion Fruit Cheesecake

TRÁI CÂY THEO MÙA
Seasonal Fresh Fruits

TRÁNG MIỆNG ĐẶC BIỆT: CHUỐI HOẶC
THƠM ĐỐT RƯỢU DỪNG KÈM KEM TƯƠI
*Special Live Dessert: Flambéed Banana or
Pineapple with Ice Cream*