



GRAND PIONEERS®
HALONG BAY CRUISE

The *Legacy* Journey

MENU

DAY 1 - KHÁM PHÁ ẨM THỰC ĐẶC SẮC, TRẢI NGHIỆM ĐA GIÁC QUAN

LUNCH BUFFET

Bữa trưa chào mừng Quý khách đến với Du thuyền

CANAPÉS STATION – QUẦY KHAI VỊ

Fresh Spring Rolls with Pork & Shrimp & Peanut Butter Sauce

Gỏi cuốn tôm, thịt, sốt bơ đậu phộng

Tuna tartare, Mayo Yuzu kosho, Guacamole

Cá ngừ tartare, quả thanh yên, trái bơ nghiền

Fresh tomato, rocket, Burrata cheese salad

Xa-lát cà chua bi, rau rốc két, pho mai Burrata lạnh

Green mango, prawn, peanut & Vietnamese herbs salad

Gỏi xoài xanh với tôm

ULTIMATE CHEESE BOARD & COLD CUTS STATION - QUẦY PHÔ MAI & THỊT NGUỘI

Brie, St. Paulin, Emmental, Cheddar, Blue Cheese, Camembert

Các loại phô mai phổ biến

Salami, Serrano, Mortadella, Chorizo

Xúc xích salami, thịt nguội, xúc xích Ý lớn & xúc xích Tây Ban Nha

COLD STATION - QUẦY LẠNH

Assorted Lettuce Leaves, Mixed Bell-Pepper Rings, Broccoli, Tomato, Beet Roots, Cucumber, Assorted Beans, Corn & Cabbage

Các loại rau diếp, các loại ớt chuông, bông cải xanh, cà chua bi, củ dền, dưa leo, các loại đậu, bắp hạt & bắp cải tím

Garlic Crouton, Crispy Bacon, Chopped Eggs, Capers, Green Olives, Black Olives, Pickled Onions, Parmesan

Bánh mì nướng, bacon giòn, trứng băm, nụ bạch hoa, oliu xanh, oliu đen, hành ngâm, phô mai bột

Green Papaya Salad, Shrimp, Shrimp cake

*Gỏi đu đủ tôm thịt & bánh phồng tôm
Sóc Trăng*

Octopus Salad, Rocket lettuce, Cold tomato, Sesame dressing

Bạch tuộc, xà lách rocket, cà chua lạnh, sốt mè rang

DAY 1 - KHÁM PHÁ ẨM THỰC ĐẶC SẮC, TRẢI NGHIỆM ĐA GIÁC QUAN

LUNCH BUFFET

Bữa trưa chào mừng Quý khách đến với Du thuyền

FROM THE BREAD STATION
QUẦY BÁNH MÌ CÁC LOẠI

Assorted Festival Breads & Rolls
Rye, Whole-meal, Mini Baguette,
Burger Buns, Sandwich

Các loại bánh mì, bánh mì lúa mạch, bánh mì
mini nguyên cám, bánh mì bơ-gơ,
bánh mì gối

FROM THE HOTPOT STATION
LẨU THẢ TỰ CHỌN

Ha Long seafood sample hot pot is
full of honor, enjoy a sumptuous
feast with fresh seafood with
unique flavors: shrimp, squid,
cockles and Ha Long's
famous grouper.

Thường thức lẩu hải sản Hạ Long trứ danh với
các loại hải sản tươi ngon mang hương vị đặc
trung: tôm, mực và cá Song nổi tiếng vịnh Hạ
Long.

FROM THE SASHIMI, SUSHI BAR
QUẦY SASHIMI & SUSHI

Assorted maki sushi
Cơm cuộn các loại

Salmon, Tuna, Octopus,
Komochi Nishin

Cá hồi, cá ngừ, bạch tuộc, cá trích ép trứng

(Wasabi, Kikkoman, Kimchi, Yellow
radish pickled & Pickled ginger)

(Mù tạt xanh, nước tương, kim chi, củ cải vàng
& gừng hồng)

FROM THE SASHIMI, SUSHI BAR
QUẦY SASHIMI & SUSHI

‘Bai Tu Long’ Raw Oyster
Hàu sữa ‘Bái Tử Long’

The Oysters from Ha Long Bay are a
type of seafood that is loved by
many people because of their fresh,
rich and nutritious tast. Paired with
Shallots, red wine vinegar and
pepper, this is a classic
accompaniment to raw oysters.
Take Ha Long oysters to the next
level with this enchanting.

Hàu sữa vốn là loại hải sản được ưa chuộng
bởi hương vị tươi ngon, đậm đà và giàu dinh
dưỡng. Kết hợp với hành tím, giấm rượu đỏ,
tiêu, nó trở thành một món nước sốt cổ điển
để ăn kèm với hàu sống. Công thức nước sốt
này làm nổi bật món hàu sữa Hạ Long, mang
đến cho thực khách một trải nghiệm ẩm thực
đặc biệt.

Cá Song hồ ‘Quảng Ninh’

Song Ho fish -a culinary symbol of
Quang Ninh province. The fish has
firm, white meat with a distinctive
sweet and fresh taste, rich in
protein, omega-3 fatty acids, and
essential vitamins, providing
numerous health benefits. Known
for its freshness and high
nutritional value, Song Ho fish has
become one of the prominent
specialties favored by both local
and international diners.

Cá Song hồ -biểu tượng ẩm thực đặc trưng của
vùng đất Quảng Ninh. Thịt cá trắng, dai, có vị
ngọt thanh khác biệt, chứa nhiều protein,
omega-3, và các vitamin cần thiết, mang lại
nhiều lợi ích cho sức khỏe. Với sự tươi ngon và
giá trị dinh dưỡng cao, cá Song hồ đã trở thành
một trong những đặc sản nổi bật, được nhiều
thực khách trong và ngoài nước yêu thích.

DAY 1 - KHÁM PHÁ ẨM THỰC ĐẶC SẮC, TRẢI NGHIỆM ĐA GIÁC QUAN

LUNCH BUFFET

Bữa trưa chào mừng Quý khách đến với Du thuyền

À - LA - CART

Hokkaido Scallop in butter Light
cooker, Rosini rice, Xo sauce

*Cồi sò điệp Hokkaido ủ bơ áp chảo,
cơm Ý, sốt xo*

HOT DISH STATION
QUẦY NÓNG

Seabass Lyonnais Cooking Style
Butter Lemon, Greek Vegetable,

Cá Vược nấu bơ, rau củ Đà Lạt

Brisket Beef Bourguignon, Potato,
carrot, Green bean

Ức bò hầm, khoai tây, cà rốt, đậu Hà Lan

Miso Soup, Young tofu, wakame
seaweed, miso paste, spring onion

*Súp Miso, đậu hũ non, rong biển Wakame,
tương đậu, hành lá*

Meat crab fried rice, whole egg,
Ginger, Spring onion

Cơm rang thịt cua, trứng gà, gừng, hành lá

Steamed Vegetables

Rau củ Đà Lạt luộc thập cẩm

Stir-fried Noodles, vegetables,
Local seafood

Mì xào hải sản các loại

ICE CREAM - QUẦY KEM

3 kind of ice cream

3 loại kem tươi mỗi ngày

FROM THE CARVING STATION
QUẦY NƯỚNG

Grilled ‘Tien Yen’ Chicken
‘Mac Khen’ Pepper, Smoked
Paprika sauce

*Gà ta Tiên Yên ướp kiểu Tây Bắc, sốt ớt
cựa gà xông khói*

Slow roasted pork rib barbecue
sauce, grilled vegetables

Sườn heo nướng chấm sốt BBQ, rau củ nướng

Sauce: Smoked Paprika sauce, chili
rock salt

Sốt ớt cựa gà xông khói, muối ớt hạt

Condiment Pickles: Okra, Lotus
root, Cucumber, Carrot and
white radish

*Dưa chua: Đậu bắp, củ sen, dưa leo, cà rốt và
củ cải trắng*

DESSERT
QUẦY TRÁNG MIỆNG

Kind Of Sweet Soup

Chè các loại

Kind of Mousse Cakes

Bánh mousse các loại

Coffee Roll Cake

Bánh cafe cuộn

Oreo Cheese Cake

Bánh phô mai kem

Assorted Fresh Fruit

Các loại trái cây vùng sông Mekong

DAY 1 - KHÁM PHÁ ẨM THỰC ĐẶC SẮC, TRẢI NGHIỆM ĐA GIÁC QUAN

CANAPÉ'S & HAPPY HOURS

Thực đơn ăn nhẹ đón hoàng hôn

Smoked Salmon with Mixed lettuce

Cá hồi xông khói với các loại rau diếp

Mushrooms Stewed, Feuilles De Brick, ‘Chi
Chuong’ Sauce

*Nấm hầm, bánh tráng Pháp, sốt tương ớt
Chí Chương*

Sick Bread, cracker, nuts

Bánh mì que, bánh lát, các loại hạt khô

Dried Fruit, Olives

Trái cây khô, các loại trái oliu

DAY 1
THƯỜNG THỨC ẨM THỰC VIỆT ‘CÁCH TÂN’
GIỮA KỲ QUAN THIÊN NHIÊN VÙNG VỊNH

Dinner
Set Menu

Bữa tối phục vụ tại bàn ăn kiểu Âu

APPETIZER - MÓN KHAI VỊ LẠNH

Pomelo Jellyfish Salad
‘Phuc Trach’ pomelo, ‘Van Don’
Jellyfish, Mint, Lemongrass,
Peanuts

*Salad bưởi Phúc Trạch, sứa biển Vân Đồn,
húng lủi, cây sả, đậu phộng*

APPETIZER - MÓN KHAI VỊ NÓNG

Quang Yen King Clam
Creamy fennel, wakame pickle,
Saffron Emulsion Sauce

*Sò thương Quảng Yên, củ hời ngiễn, rong
biển muối chua, sốt nhũ tương nhụy hoa
nghệ tây*

SOUP - SÚP

Mantis shrimp ravioli
Mushrooms, Dashi broth Shrimp
*Hoành Thánh bề bề, nấm xào, nước dùng
dashi tôm*

SEAFOOD & FISH - HẢI SẢN & CÁ

Grilled octopus charcoal-roasted
Tomato confit, Peanut sauce
*Bạch tuộc nướng than hoa, cà chua um dầu,
sốt đậu phộng*

MEAT - THỊT

15 Days Dry-aged duck breast
Sundried tomato, Mashed sweet
potato, Sour cherry sauce
*Ức vịt ủ khô 15 ngày, cà chua sấy, khoai lang
ngiễn, sốt cherry chua*

DESSERT - TRÁNG MIỆNG

Chocolate
Praline cake, soft chocolate
& Ice cream

BREAKFAST BUFFET MENU

Bữa sáng tự chọn

TRADITIONAL ‘PHỞ’ BEEF & CHICKEN
NOODLE SOUP - PHỞ BÒ & GÀ

Pho - a dish originating from the small streets of ancient Hanoi, embodies the essence of Vietnamese cuisine. Beef pho and Chicken pho are renowned for their rich and delicate flavors, stemming from traditional broth made with top-grade Australian beef or free-range chicken from Tien Yen hills. Tender pho noodles blend with aromatic spices such as onions, pepper, lime, chili, vinegar, and garlic, creating a harmonious culinary masterpiece.

Phở - món ăn bắt nguồn từ những con phố nhỏ của Hà Nội xưa, mang đậm tinh hoa ẩm thực dân tộc. Phở bò, phở gà nổi tiếng bởi hương vị đậm đà, ngọt thanh của nước dùng gia truyền kết hợp với thịt bò Úc thượng hạng hoặc gà đồi Tiên Yên. Những sợi phở mềm mại kết hợp với hương thơm của gia vị như hành, tiêu, chanh, ớt, giấm tỏi, tất cả hòa quyện tạo nên một tác phẩm nghệ thuật ẩm thực tinh tế.

FROM THE CARVING
QUẦY NƯỚNG CARVING

Local Seafood Handmake Pizza
Pizza hải sản địa phương

THE “BÁNH MÌ” – BÁNH MÌ SÀI GÒN

The 'BREAD' of old Saigon - an iconic culinary symbol intertwined with the passage of time. It harmoniously combines familiar ingredients such as ‘Cot Den’ pate, Pork patties, Cotton jam, Pickles, Coriander & most of all, sauce Specially prepared by the Essence Grand kitchen team. These traditional flavors are encapsulated within a single loaf of bread, satisfying the palates of every diner - even the most discerning.

Bánh mì - biểu tượng văn hóa ẩm thực của thành phố Sài Gòn. Với sự kết hợp tinh tế của những nguyên liệu thân thuộc như pate 'Cột Đèn', chả lụa, dăm bông, đồ chua, hành ngò, cùng với nước sốt đặc biệt được chế biến bởi đội ngũ bếp Grand Pioneers. Tất cả hương vị truyền thống được gói gọn trong một chiếc bánh mì, chiếm trọn vị giác của mọi thực khách - kể cả những người khó tính nhất.

SELECTION EGG STATION
QUẦY TRỨNG

Eggs Of Your Choice
Sunny side up/ Over easy/
Scramble/ Omelette/ Poached egg
Tùy chọn
*Chín một mặt/ Chín hai mặt/ Trứng khuấy/
Trứng cuộn/ Trứng Chần*

DAY 2 - KHÁM PHÁ NÉT GIAO THOA VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT

BREAKFAST
BUFFET MENU

Bữa sáng tự chọn

COLD STATION - QUẦY LẠNH

Assorted Lettuce Leaves, Mixed
Bell-Pepper Rings, Broccoli,
Tomato, Beet Roots, Cucumber,
Assorted Beans, Corn & Cabbage

Các loại rau diếp, các loại ớt chuông, bông cải
xanh, cà chua bi, củ dền, dưa leo, các loại đậu,
bắp hạt & bắp cải tím

(Garlic Crouton, Crispy Bacon,
Chopped Eggs, Capers, Green
Olives, Black Olives, Pickled Onions,
Parmesan)

Bánh mì nướng, bacon giòn, trứng băm, nụ bạch
hoa, oliu xanh, oliu đen, hành ngâm, phô mai bột)

Balsamic, 1000 Island,
Sesame Dressing

Giấm Ý đen, sốt nghìn đảo, sốt mè rang

Caesar Salad, Romaine lettuce, Boil
egg Crispy bacon, Croutons

Caesar sốt, xà lách romaine, trứng luộc, bacon
giòn, bánh mì Croutons

Green Mango Salad with Fried Fish
& Sweet Fish Sauce

Nộm xoài xanh với cá chiên và sốt mắm
chua ngọt

HOT DISH STATION - QUẦY MÓN NÓNG

Grilled bacon & Sausage

Ba rọi xông khói và xúc xích nướng

Mash potato crispy bacon
truffle flavor

Khoai tây nghiền với bacon giòn & hương vị
nấm truffle

Chicken Curry

Cà ri gà

Pork loin Char-siu

Xá xíu thăn heo

Bake Bean in tomato sauce

Đậu hầm sốt cà chua

Seafood Fried Rice

Cơm chiên hải sản

ULTIMATE CHEESE BOARD
& COLD CUTS STATION
QUẦY PHÔ MAI & THỊT NGUỘI

Cheddar Cheese Rolled, Garlic
Sausage, Square Ham, Jambong &
Unsalted Butter

Phô mai Cheddar cuộn, xúc xích tỏi, ham
vuông, dăm bông & bơ lạt

DAY 2 - KHÁM PHÁ NÉT GIAO THOA VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT

BREAKFAST
BUFFET MENU

Bữa sáng tự chọn

FROM THE BREAD STATION
QUẦY BÁNH MÌ CÁC LOẠI

Assorted Festival Breads & Rolls
Rye, Whole-meal, Mini Baguette,
Burger Buns, Sandwich

Các loại bánh mì, bánh mì lúa mạch, bánh mì
mini nguyên cám, bánh mì bơ-gõ, bánh mì gối

Cakes: Danish, Croissant,
Egg Tart, Waffle

Bánh ngọt: Bánh Danish, bánh sừng bò,
bánh tổ ong

Jam: Strawberry, Orange
Marmalade, Pineapple

Mứt: Mứt dâu, mứt cam, mứt thơm

Cereals: Corn Flakes, Mueslix,
Coco Chex

Các loại ngũ cốc

Tropical Fruits: Watermelon,
Passion Fruit, Pineapple,
Dragon Fruit,...

Trái cây theo mùa: Dưa hấu, Chanh dây, Thơm,
Thanh long,...

FROM THE SWEET
QUẦY BÁNH CÁC LOẠI

Kind Of Mousse

Các loại bánh mousse

Kind Of Tart

Các loại bánh Tart

Cream Caramel

Bánh flan

Kind of Yogurt

Các loại sữa chua

DAY 2 - KHÁM PHÁ NÉT GIAO THOA VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT

Traditional Lunch Vietnamese Set Menu

Bữa trưa truyền thống Việt Nam

APPETIZER - MÓN KHAI VỊ

Crab Asparagus Soup

Súp măng tây cua

Veal ‘Ninh Thuận’ Banana Flower Salad

Grilled Veal, Cucumber, Carrot,
Vietnamese herb, Kumquat dressing

Nộm thịt bê Ninh Thuận nướng, hoa chuối, thịt bò
nướng, dưa leo, cà rốt, rau mùi, sốt mắm tắc

‘HAI PHONG’ Square Spring Roll

Shrimp, crab meat, mushrooms,
fresh mixed herb, vegetable pickle,
sweet fish sauce

Nem cua Hải Phòng, tôm, thịt cua, rau thơm các
loại, rau củ ngâm chua, nước mắm nem

DESSERT TRÁNG MIỆNG

‘HALONG’ Yogurt Styles

Sữa chua trân châu Hạ Long

Mekong Fresh Fruits

Trái cây vùng sông Mekong

MAIN COURS - MÓN CHÍNH

‘HA LONG’ Green Sentinel Crab

Steamed Green Sentinel Crab,
Laksa leaves, Green chili sauce

Ghẹ xanh Hạ Long hấp, rau răm,
sốt muối ớt xanh

Steamed Seabass, Dill, onion, soya
mushroom sauce

Cá Vược hấp sốt xì dầu nấm, hành, thì là

Roasted Whole Suckling Pork

Heo sữa quay

Braised Pork Belly With Eggs & Kimchi

Thịt kho trứng & kim chi

‘DA LAT’ Steamed Vegetables

Mixed Vegetables – Rau củ Đà Lạt hấp các loại

Sour Clam Soup

Clam meat, Fresh tamarind, Tomato,
Young tofu, Carambola, Spring onion,
Dill

Thịt nghêu, me tươi, cà chua, đậu phụ non, khế
chua, hành lá, thì là

ST25 Steamed Rice

Cơm trắng gạo ST25

Half Buffet BBQ Dinner Menu

Bữa tối thực đơn nướng tự chọn

‘HALONG’ KIND OF SEA
CÁC LOẠI HẢI SẢN VỊNH HẠ LONG

Lobster/ *Tôm hùm*

Oyster/ *Hàu sữa*

Green Mussels/ *Vẹm xanh*

Cuttlefish Squid/ *Mực lá*

Mackerel Scad/ *Cá Nục*

German Sausage/ *Xúc xích Đức*

Brisket Beef/ *Ức bò Úc*

Chicken Wings/ *Cánh gà*

Vegetables/ *Rau củ các loại*

COLD STATION - QUẦY LẠNH

Assorted Lettuce Leaves, Mixed
Bell-Pepper Rings, Broccoli,
Tomato, Beet Roots, Cucumber,
Assorted Beans, Corn & Cabbage

*Các loại rau diếp, các loại ớt chuông, bông cải
xanh, cà chua bi, củ dền, dưa leo, các loại đậu,
bắp hạt & bắp cải tím*

Garlic Crouton, Crispy Bacon,
Chopped Eggs, Capers, Green
Olives, Black Olives, Pickled Onions,
Parmesan

*Bánh mì nướng, bacon giòn, trứng băm, nụ
bạch hoa, olive xanh, oliu đen, hành ngâm,
phô mai bột*

Balsamic, 1000 Island, Caesar &
Sesame Dressing

*Giấm Ý đen, sốt nghìn đảo, sốt hoàng đế
& sốt mè rang*

FROM THE BREAD STATION
QUẦY BÁNH MÌ CÁC LOẠI

Assorted Festival Breads & Rolls
Rye, Whole-meal, Mini Baguette,
Burger Buns, Sandwich

*Các loại bánh mì, bánh mì lúa mạch, bánh mì
mini nguyên cám, bánh mì bơ-gơ, bánh mì gối*

COOKING STATION - QUẦY NẤU ĂN

Parmesan Cheese Wheel Pasta with
Truffle Flavor

Mì Ý sốt phô mai Parmesan, hương vị nấm Truffle

HOT DISH - QUẦY NÓNG

Fried rice char-siu pork

Cơm chiên thịt heo xá xíu

Plain rice/ *Cơm trắng*

Stir-fried bokchoy with mushroom
& garlic

Rau cải chíp xào nấm

À -LA-CART – GỢI MÓN

Premium Australian Striploin beef
‘Ly Son’ black garlic jus, Carrot confit,
Truffle sauce

*Thăn ngoại bò Úc thượng hạng, mật tỏi đen ‘Lý
Sơn’, cà rốt um bơ, sốt Truffle*

DAY 2 - THƯỜNG THỨC ẨM THỰC VIỆT 'CÁCH TÂN'
GIỮA KỲ QUAN THIÊN NHIÊN VÙNG VỊNH

HALF BUFFET BBQ DINNER MENU

Bữa tối thực đơn nướng tự chọn

DESSERT - TRÁNG MIỆNG

Lotus seed and longan sweet soup

Chè hạt sen long nhãn

Mango Mousse

Bánh mousse xoài

Black Forest Cake

Bánh kem socola

Assorted Fresh Fruit

Trái cây tươi các loại

BREAKFAST
BUFFET MENU

Bữa sáng nhẹ tự chọn

TRADITIONAL ‘BUN BO’ BEEF NOODLE SOUP
BÚN BÒ HUẾ

Beef Noodle Hue is not just a delicious dish but also an iconic symbol of Hue culinary culture. Prepared with meticulous care, it features vermicelli noodles combined with slices of beef shank, rare beef, pork blood pudding, and pork hock, accompanied by a variety of fresh herbs, and seasoned with a touch of lime and chili. This flavorful combination is sure to captivate the hearts of any diner.

Bún Bò Huế không chỉ là một món ăn ngon mà còn là biểu tượng của văn hóa ẩm thực Huế. Với cách chế biến vô cùng tỉ mỉ, sợi bún kết hợp với thịt bò nạm, thịt bò tái, huyết heo, mọc ăn kèm với các loại rau sống, cùng với chút chanh và ớt, chắc chắn sẽ làm say lòng bất kỳ thực khách nào.

THE “BÁNH MÌ” – BÁNH MÌ SÀI GÒN

Priceless gifts from the old Saigon 'BREAD' time food line with a delicate combination of many ingredients such as: famous ‘Cot Đen’ pate, Pork patties, Cotton jam, Pickles, Coriander & most of all, sauce Specially prepared by the Essence Grand kitchen team

Thức quà vô giá theo dòng thời gian ‘BÁNH MÌ’ Sài Gòn xưa cũ với sự kết hợp tinh tế của nhiều nguyên liệu như: Pate ‘Cột Đèn’, chả lụa, dăm bông, đồ chua, hành ngò và hơn hết là nước sốt được chế biến đặc biệt từ đội ngũ bếp của Du thuyền Grand Pioneers

CONGEE - CHÁO TRẮNG

Condiment selected: Salted eggs, Cucumber pickle, Salted eggplant, Prawn fiber, Pork floss

Lựa chọn ăn kèm: Trứng muối, dưa mắm, cà pháo muối tỏi ớt, ruốc tôm, chà bông

EGGS STATION / QUẦY TRỨNG TỰ CHỌN

Eggs Of Your Choice

Sunny side up/ Over easy/ Scrambled/ Omelette/ Poached egg

Tùy chọn

Chín một mặt/ Chín hai mặt/ Trứng khuấy/ Trứng cuộn/ Trứng Chần

FROM THE BREAD STATION
QUẦY BÁNH MÌ CÁC LOẠI

Assorted Festival Breads & Rolls
Rye, Whole-meal, Mini Baguette, Burger Buns, Sandwich, Sourdough

Các loại bánh mì, bánh mì lúa mạch, bánh mì mini nguyên cám, bánh mì bơ-gõ, bánh mì gối, bánh mì chua

Cakes: Danish, Croissant, Egg Tart, Waffle
Bánh ngọt: Bánh Danish, bánh sừng bò, bánh tổ ong

Jam: Strawberry, Orange Marmalade, Pineapple

Mứt: Mứt dâu, mứt cam, mứt thơm

Syrup: Chocolate & Honey

Sirô: Sôcôla & mật ong

DAY 3 - KHÁM PHÁ NÉT GIAO THOA ĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT

BREAKFAST
BUFFET MENU

Bữa sáng nhẹ tự chọn

ULTIMATE CHEESE BOARD & COLD
CUTS STATION - QUẦY PHÔ MAI &
THỊT NGUỘI

Cheddar Cheese Rolled, Garlic
Sausage, Square Ham, Jambong &
Unsalted Butter

*Phô mai Cheddar cuộn, xúc xích tỏi, ham
vuông, dăm bông & bơ lạt*

FRUITS & DESSERT STATION
QUẦY TRÁI CÂY & TRÁNG MIỆNG

Fruits Seasonal

Các loại trái cây theo mùa

Watermelon, Passion Fruit,
Pineapple & Dragon Fruit

Dưa hấu, chanh dây, trái thơm và thanh long

Yogurt

Sữa chua Hạ Long truyền thống

BEVERAGE - QUẦY NƯỚC

Fresh Juice: 3 Juices Per Day

3 loại nước trái cây tươi mỗi ngày

Fresh Milk, Condensed milk
& Soy milk

Sữa tươi, sữa đặc và sữa đậu nành

Cereals: Corn flakes, Mueslix, Coco Chex

3 loại nước trái cây tươi mỗi ngày

Coffee, Lipton Tea, White Sugar, Brown
Sugar, Equal Sugar

*Cà phê, trà lipton, đường trắng, đường nâu &
đường ăn kiêng*

BRUNCH
BUFFET MENU

Bữa lững tự chọn

TRADITIONAL ‘BUN BO’ BEEF NOODLE SOUP
BÒ HUẾ

Boiled Brisket beef, rare beef, blood,
meat balls & Vietnamese herd

Bún bò Huế, thịt bò nạm, thịt bò tái, huyết heo, mọc và rau sống các loại

STUFFED PANCAKE & HAND-POUNDED SQUID
BÁNH CUỐN VÀ CHẢ MỰC GIÃ TAY

Hand-pounded squid has a popular name, but hidden behind is an elaborate processing process of the fishing village people. After grinding the squid, mix it with spices and then fry until golden brown. Ha Long squid spring rolls are a harmonious combination of sea and land flavors, creating a unique and rich feature of the bay.

Chả mực giã tay cái tên dân giã nhưng ẩn đằng sau là cả một quá trình chế biến kỳ công của người dân làng chài. Mực sau khi giã nhuyễn trộn với các loại gia vị ngấm đều rồi mang đi chiên vàng. Bánh cuốn chả mực Hạ Long là sự kết hợp hài hòa giữa hương vị biển cả & đất liền, tạo nên nét đặc trưng, phong phú vùng vịnh.

SELECTION EGG STATION - QUẦY TRỨNG

Eggs Of Your Choice

Sunny side up/ Over easy/ Scrambled/
Omelette/ Poached egg

Tuỳ chọn

Chín một mặt/ Chín hai mặt/ Trứng khuấy/ Trứng cuộn/
Trứng Chần

COLD STATION - QUẦY LẠNH

Assorted Lettuce Leaves, Mixed Bell-
Pepper Rings, Broccoli, Tomato, Beet
Roots, Cucumber, Assorted Beans, Corn
& Cabbage

Các loại rau diếp, các loại ớt chuông, bông cải xanh, cà chua bi, củ dền, dưa leo, các loại đậu, bắp hạt & bắp cải tím

(Garlic Crouton, Crispy Bacon, Chopped
Eggs, Capers, Green Olives, Black
Olives, Pickled Onions, Parmesan)

Bánh mì nướng, bacon giòn, trứng băm, nụ bạch hoa, olive xanh, oliu đen, hành ngâm, phô mai bột

Balsamic, 1000 Island, Sesame Dressing
Giấm Ý đen, sốt nghìn đảo, sốt mè rang

Caesar Salad, Romaine lettuce, Boil egg
Crispy bacon, Croutons

Salad Caesar, xà lách Romaine, trứng luộc, bacon giòn, bánh mì Croutons

Green Mango Salad with Fried Fish &
Sweet Fish Sauce

Nộm xoài xanh với cá chiên và sốt mắm chua ngọt

FROM THE CARVING
QUẦY NƯỚNG CARVING

Rib-eye Beef Wellington, Puff
Pastry, Wild mushrooms, Chorizo
sauce

*Đầu thăn ngoại bò Úc, bánh ngàn lớp, nấm
thông Pháp, sốt xúc xích*

BRUNCH
BUFFET MENU

Bữa lững tự chọn

HOT DISH STATION - QUẦY MÓN NÓNG

Grilled bacon & Sausage

Ba rọi xông khói và xúc xích nướng

Grilled Chicken Thighs With Teriyaki sauce

Đùi gà áp nướng sốt teriyaki

Steamed Corn & Sweet Potato

Ngô luộc & khoai lang

Seafood tempura

Hải Sản chiên bao bột

Baked Bean in tomato sauce

Đậu hầm sốt cà chua

Hash Brown

Bánh khoai tây bào chiên

Fried Rice Garlic & Eggs

Cơm chiên tỏi trứng

FROM THE BREAD STATION
QUẦY BÁNH MÌ CÁC LOẠI

Assorted Festival Breads & Rolls Rye, Whole-meal, Mini Baguette, Burger Buns, Sandwich

Các loại bánh mì, bánh mì lúa mạch, bánh mì mini nguyên cám, bánh mì bơ-gơ, bánh mì gối

Cakes: Danish, Croissant, Egg Tart, Waffle

Bánh ngọt: Bánh Danish, bánh sừng bò, bánh tổ ong

Jam: Strawberry, Orange Marmalade, Pineapple

Mứt: Mứt dâu, mứt cam, mứt thơm

Cereals: Corn flakes, Mueslix, Coco Chex

Các loại ngũ cốc

Tropical Fruits: Watermelon, Passion Fruit, Pineapple, Dragon Fruit,...

Trái cây theo mùa: Dưa hấu, chanh dây, thơm, thanh long,...

FROM THE SWEET
QUẦY BÁNH CÁC LOẠI

Kind Of Mousse

Các loại bánh mousse

Kind Of Tart

Các loại bánh Tart

Cream Caramel

Bánh flan

Kind of Yogurt

Các loại sữa chua

ULTIMATE CHEESE BOARD & COLD CUTS STATION
QUẦY PHÔ MAI & THỊT NGUỘI

Cheddar Cheese Rolled, Garlic Sausage, Square Ham, Jambong & Unsalted Butter

Phô mai Cheddar cuộn, xúc xích tỏi, ham vuông, dăm bông & bơ lạt



GRAND PIONEERS®
HALONG BAY CRUISE

