

LUNCH BUFFET MENU - DAY 1

Time: 13h00 to 14h30/ 30 pax to 120 pax

SALAD STATION

**Royal greens salad with
Ha Long shrimp floss**

*Salad rau tiến vua ăn cùng với
rốc tôm Hạ Long*

**Green mango
and shrimp salad**

Gỏi xoài xanh tôm

**Sprout salad with northwest
smoked duck breast**

Salad cải mầm lườn vịt hun khói Tây Bắc

Tropical green salad

Salad rau xanh nhiệt đới

**Salad side dish
Sauce of your choice**

Đồ ăn kèm salad | Sốt tự chọn các loại

Fresh spring rolls with beef

Phở tươi cuốn bắp bò

Caesar salad

Salad Hoàng đế

SASHIMI AND SUSHI STATION

Sashimi: salmon

Sashimi: cá hồi

Sushi: shrimp, eel

Sushi: tôm, lươn

HOT DISHES

Pandan steam rice

Cơm nấu lá nếp

**Abalone mushroom soup
with herbs and spices**

Súp bào ngư nấm mỡ với gia vị thảo mộc

**Sugarcane molasses
grilled chicken**

Gà nướng mật mía

Grilled ocean oysters

Hàu Đại dương nướng

**Steamed shrimp with
coconut water**

Tôm hấp nước dừa

Grilled bagridae fish with galangal

Cá lăng nướng riềng

Ethnic grilled pork ribs

Sườn heo nướng kiểu dân tộc

**Vegetables with garlic and
mushroom sauce**

Rau củ sốt tỏi nấm

Five-colored stir-fried noodles

Mỳ xào ngũ sắc

Spicy stir-fried squid

Mực xào sốt cay

BREAD STATION

Black baguette, white baguette

Bánh mì Pháp đen, trắng

**Anchor butter, brie cheese,
blue cheese**

Bơ anchor, phô mai brie, phô mai xanh

DESSERT

Seasonal Vietnamese fresh fruits

Trái cây tươi Việt Nam theo mùa

**Halong pearl yogurt, mango mousse cake
blueberry mousse cake**

*Sữa chua chân châu hạ long, bánh mousse xoài
bánh mousse vị việt quất*

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

LUNCH MENU - DAY 1

Time: 12h45 to 14h15 (<30 pax)

APPETIZER

**Freshly-baked chefs bread served
with herbal butter and crushed olives**

*Bánh mì nướng lò của bếp trưởng phục vụ cùng
bơ thảo mộc và quả oliu*

SOUP

Abalone soups with special mushroom

Súp bào ngư và nấm mỡ

SALAD

Green salad with fresh orange and beef spring rolls

Salad rau xanh cam tươi cùng phở cuốn bắp bò

MAIN COURSE

Ocean's gift (Shrimp-squid-oyster)

Món quà của biển (Tôm-mực-hàu sữa)

Baked Halong seafood with special sauce

Hải sản Hạ Long nướng lò ăn kèm với nước sốt đặc biệt

Grilled catfish with galangal served with coconut rice and clam soup

Cá lạng nướng riềng phục vụ cùng cơm dừa và canh ngao

DESSERT

HaLong pearl yogurt served with fresh fruit

Sữa chua chân châu Hạ Long ăn kèm hoa quả tươi

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

AFTERNOON TEA

Time: 17h00 to 18h00

Special french bread with ham and cheese

Bánh mì Pháp đặc biệt cùng dăm bông và phô mai

Crispy fried prawn crackers

Phồng tôm rán giòn

Shrimp skewers with cucumber and mayonnaise sauce

Tôm xiên que dưa leo sốt mayonnaise

Baked sweet potatoes with vegetables

Khoai lang nướng ăn kèm rau củ

Tropical seasonal fresh fruit

Trái cây vùng nhiệt đới

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

DINNER MENU - DAY 1

Time: 19h30 to 21h00

APPETIZER

Avocado toast with oregano

Bánh mì nướng bơ với lá kinh giới

Baked clams with salted egg sauce, served with cod roe

Sò biển bỏ lò sốt trứng muối ăn kèm trứng cá tuyết

SOUP

**Crab Soup with Asparagus and Snow Fungus
in Refreshing Seafood Broth**

*Súp cua biển nấu cùng măng tây và nấm tuyết với nước dùng thanh mát
đậm đà hương vị biển cả*

SALAD

**Coconut root and young coconut salad mixed
with late-season red peanuts and grilled Ha Long's squid**

Salad củ hũ dừa và củi dừa non kết hợp lạc đỏ cuối vụ và mực nướng Hạ Long

MAIN COURSE

Baked lobster with garlic butter sauce served with chilisalt mango

Tôm hùm bỏ lò sốt bơ tỏi ăn kèm xoài trộn muối ớt

Grilled beef tenderloin with Ly Son black garlic, baked potatoes and coriander

Thăn bò nướng rất vàng với sốt tiêu xanh và tỏi đen Lý Sơn, ăn kèm khoai tây bỏ lò và rau ngò rí

DESSERT

Fruity panna cotta with rum-flamed bananas

Panna Cotta vị hoa quả ăn kèm chuối đốt rượu rum

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

BREAKFAST BUFFET MENU - DAY 1

Time: 07h00 to 08h30

PHO COUNTER

**Ha Long's special
seafood noodles**

Bún hải sản đặc biệt Hạ Long

**Vegitarian vermicelli with
vegetables and mushrooms**

Bún chay rau nấm

**Ha Long's special
hand-pounded squid rolls**

Bánh cuốn chả mực giã tay đặc biệt Hạ Long

Vietnamese beef noodle soup

Bún bò Việt Nam

EGG STATION

**Sunny side up/ Poached egg/ Over easy
/ Scrambled eggs/ Omelette egg/ Boiled egg**

*Trứng ốp la một mặt / Trứng trần/ Trứng ốp la hai mặt
/ Trứng Scrambled/ Trứng ốp lết/ Trứng luộc*

**Omelette with condiment
Ham/ Cheese/ Bell pepper/ Tomato/ Onion
/ Green Onion/ Mushroom**

*Trứng ốp lết kèm
Dăm bông/ Phomai/ Ớt chuông/ Cà chua/ Hành tây/ Hành lá/ Nấm*

BREAD STATION

Black baguette, white baguette

Bánh mì Pháp đen, trắng

Croissant/ Currant

Bánh nhân nho/ Bánh sừng bò

Special Vietnamese bred

Bánh mì Việt Nam đặc biệt

**Butter/ Orange jam/ Strawberry jam/
Apple jam/ Pineapple jam/ Honey**

Bơ/ Mứt cam/ Mứt dâu/ Mứt táo/ Mứt dứa/ Mật ong

CEREAL STATION

Koko krunch cereal/ Cornflakes cereal/ Muesli cereal

Ngũ cốc koko krunch/ Ngũ cốc cornflakes/ Ngũ cốc muesli

Plain yogurt/ Sweetened yogurt

Sữa chua không đường/ Sữa chua có đường

Fresh milk without sugar/ Soy milk

Sữa tươi nguyên chất không đường/ Sữa đậu nành

BEVERAGES COUNTER

Tea/ Coffee/ Fresh fruit juice/ Filtered water

Trà / Cafe/ Nước hoa quả tươi/ Nước lọc

Granulated Sugar/ Fresh Milk/ Condensed Milk

Đường hạt/ Sữa tươi/ Sữa đặc

DESSERT

Seasonal Vietnamese fresh fruits

Trái cây tươi Việt Nam theo mùa

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

SPECIAL DISH

Only for 3 days 2 nights guests | Chỉ dành cho khách 3 ngày 2 đêm

Eggs benedict

Trứng benedict

Ingredients

Nguyên liệu

Benedict bread

Bánh mì benedict

Chicken eggs

Trứng gà

White vinegar

Dấm trắng

White wine

Rượu vang trắng

White pepper

Hạt tiêu trắng

Bay laurel

Lá nguyệt quế

Shallots

Hành tím

Butter

Bơ

Lemon juice

Nước cốt chanh

Salt, pepper, sugar

Muối, tiêu, đường

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

BRUNCH BUFFET MENU - DAY 2

Time: 09h30 to 10h30

SALAD STATION

Ha Long jellyfish salad

Nộm sứa Hạ Long

Pan-fried apple salad with fresh fruit

Salad táo áp chảo với hoa quả tươi

Tropical green salad

Salad rau xanh nhiệt đới

Smoked ham

Đùi heo xông khói

Danish sausage

Xúc xích Đan Mạch

Mozarella/ Gouda cheese

Phô mai mozzarella/ Gouda

Salad side dish/ Cherry tomatoes / Green olives/ Black olives/ Cucumber / Onion/ Dalat bell pepper/ Carrot

*Đồ ăn kèm salad/ Cà chua bi/ Oliu xanh
/ Oliu đen/ Dưa bào tử/ Hành tây/ Ớt chuông Đà Lạt/ Cà rốt*

Sauce of your choice/ Vinegar sauce / French vinegar sauce/ Roasted sesame sauce / Yogurt dipping sauce/ Passion fruit sauce

*Sốt tự chọn các loại/ Sốt dấm ý/ Sốt dấm Pháp/ Sốt mè rang/
Sốt mù tạt sữa chua/ Sốt chanh dây*

HOT DISHES

Chicken soup with snow fungus

Súp gà nấm tuyết

Fried fice with vegestable

Cơm chiên rau củ

Stir-fried rice noodles with seafood

Bánh đa xào hải sản rau cải sen

Beef stew in red wine

Bò hầm rượu vang

Chicken breast rolls with mushrooms and cheese

Lườn gà cuộn nấm phô mai bỏ lò

Smoked bacon

Ba chỉ hun khói

Fried rice with perilla leaves

Khoai tây quay vị tỏi

Grilled tomatoes with cheese

Cà chua nướng phô mai

Fried sausage

Xúc xích chiên

EGG STATION

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

*Trứng ốp la một mặt/ Trứng trần/ Trứng ốp la hai mặt/
Trứng scrambled/ Trứng ốp lết/ Trứng luộc*

Omelette twith condiment: Ham/ Cheese/ Bell pepper / Tomato/ Onion/ Green onion/ Mushroom

*Trứng ốp lết kèm
Dăm bông/ Phomai/ Ớt chuông/ Cà chua/ Hành tây/ Hành lá/ Nấm*

BEVERAGES COUNTER

Seasonal Vietnamese fresh fruits

Trái cây tươi Việt Nam theo mùa

Black rice yogurt/ Young coconut tea / Mango mousse cake

Sữa chua nếp cẩm/ Chè dừa non/ Bánh mousse xoài

BREAD STATION

Muffin/ White bread/ Black bread

Bánh muffin/ Bánh mì gối trắng/ Bánh mì gối đen

Butter/ Orange jam/ Strawberry jam / Apple jam/ Pineapple jam/ Honey

Bơ/ Mứt cam/ Mứt dâu/ Mứt táo/ Mứt dứa/ Mật ong

DESSERT

Tea/ Coffee/ Fresh fruit juice/ Filtered water

Trà/ Cafe/ Nước hoa quả tươi/ Nước lọc

Granulated sugar/ Fresh milk/ Condensed milk

Đường hạt/ Sữa tươi/ Sữa đặc

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

DINNER MENU - DAY2

Time: 19h30 to 21h00

APPETIZER

Avocado toast with oregano

Bánh mì nướng bơ với lá kinh giới

Crab spring rolls with chef's special sauce

Nem cua bể cùng sốt ăn kèm đặc biệt của bếp trưởng

SOUP

**Baked pumpkin soup with coconut flavor
and sauteed lobster**

Súp bí đỏ bỏ lò hương thơm dừa với tôm hùm áp chảo

SALAD

Pomelo salad with saute crayfish and almonds

Salad bưởi nộm roi với tôm càng xanh áp chảo với hạt hạnh nhân

MAIN COURSE

**Baked Salmon with passion fruit sauce,
mashed potatoes, and grilled vegetables**

Cá hồi bỏ lò ăn kèm sốt chanh dây, khoai tây nghiền và rau củ nướng

**Grilled lamb chops with wine sauce,
taro, grilled asparagus, and zucchini**

Sườn cừu non nướng sốt rượu vang, khoai sọ, măng tây và bí ngòi

DESSERT

Crème brûlée with fresh fruit

Kem brûlée ăn kèm hoa quả tươi

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào