

Menu
STANDARD
2 DAYS/ 1 NIGHT



DIANA CRUISES

Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

QUẦY ĂN NHẹ/ SNACK BAR

Bánh cuốn Hà Thành

Vietnamese rice rolls

Phở cuộn rau củ quả gia vị Việt

Vegetable pho rolls

Cơm cuộn trái bơ

Avocado rice roll

Cơm nhật trộn với trứng cá hồi

Japanese rice mixed with salmon roe

Cơm cuộn tôm nõn

Shrimp rice rolls

Cơm cuộn cá hồi

Japanese maki

Khay lạnh Sashimi

**(cá hồi, cá trích, bạch tuộc,
tôm xiên ô lửu xanh đen)**

SASHIMI COLD TRAY

*(Salmon, herring, cold octopus,
black olive shrimp skewers)*



DIANA CRUISES

Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

QUẦY ĂN NHẹ/ SNACK BAR

Sushi chay với lá rong biển

Vegetarian sushi with seaweed

Sushi cá trích sắc màu

(xanh, vàng, đỏ)

Colorful tuna sushi

(blue, yellow, red)

Sushi bạch tuộc biển

Octopus sushi

Khay lạnh cá song Sashimi Hạ Long

Halong sashimi grouper cold tray

QUẦY CHÈ/ SWEET SOUP

Khay chè lạnh

**(chè hoa quả, chè hạt sen, long
nhãn, chè trân châu vị dừa)**

Cold Sweet soup tray

*(fruit tea, lotus seed tea, longan tea,
coconut pearl tea)*



DIANA CRUISES

Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

QUẦY BÁNH/ CAKE COUNTER

Bánh miến của mẹ

Mom's noodles cake

Bánh bao chay chiên vàng

Fried golden vegetarian dumplings

Bánh ngọt socola

Chocolate cake

Bánh tiramisu

Tiramisu cake

Bánh sầu riêng

Durian cake

Bánh xoài cát

Mango cake

Bánh kiwi

Kiwi cake

HOA QUẢ/ FRUITS COUNTER

Dưa hấu, nho mỹ, kiwi, xoài, cam, dứa, ổi,....

*Watermelon, grapes, kiwi,
mango, orange, pineapple, guava*



DIANA CRUISES

Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

QUẦY SALAD/ SALAD BAR

Nộm rong biển với thanh cua biển

Seaweed salad with crab sticks

Hoa quả sắc màu

Colorful fruit

Mầm đá trộn rau xanh

Sapa Mountain Rock sprouts mixed with green vegetables

Kim chi cải thảo hàn

Korean cabbage kimchi

Cà chua bi khoe sắc

Cherry tomatoes in full bloom

Rau mầm trong vườn

Garden Sprouts

Măng tây chua ngọt

Sweet and sour asparagus

Nộm bưởi xanh

Green grapefruit salad

Càng cua hải sản

Seafood crab claws

Nộm hoàng đế bào ngư

Emperor abalone salad



DIANA CRUISES

Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

QUẦY SỐT/ SELECTED SAUCE

Sốt chua ngọt

Sweet and sour sauce

Sốt mayonnaise

Mayonnaise sauce

Sốt thái lan

Spicy Thai sauce

Sốt bò

Beef sauce

Sốt gà

Chicken sauce

Xì dầu

Soy sauce

Tương ớt cay

Spicy sauce

Tương cà

Ketchup

Sốt cam

Orange sauce



DIANA CRUISES

Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

MÓN HẤP/ STEAM COUNTER

Bánh bao nhân thịt hấp

Steamed pork buns

Ngao hấp sả ớt

Steamed clams with lemongrass and chili

Bê bê hấp

Mantis shrimp steamed

MÓN SÚP/ BUFFET COUNTER

Súp hải sản Hạ Long

Ha long seafood soup

Súp măng tây với ngô non

Asparagus and baby corn soup

Súp cua hoàng đế

Crab soup



DIANA CRUISES

Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

QUẦY NÓNG/ HOT STATION

Cơm rang Dương Châu

Yang chow fried rice

Miến xào mộc nhĩ

Stir fried glass noodles with mushroom

Rau cải chip sốt nấm hương

Stir fried bok choy with with shiitake mushroom

Bánh khoai chay

Vegan sweet potato pancake

Tỏi gà nướng mật ong

Honey grilled chicken

Đùi cừu hầm hương quế

Stewed lamb shank with cinnamon

Pizza hải sản phủ phô mai

Seafood cheese pizza

Sườn nướng sốt bbq

Grilled bbq pork ribs

Cơ trai chiên giòn

Crispy fried mussels

Chả tôm sốt chua ngọt

Sweet and sour shrimp ball



DIANA CRUISES

Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

QUẦY NÓNG/ HOT STATION

Tôm hấp xả ớt

Steamed shrimp with lemongrass

Hàu nướng mỡ hành

Grilled oysters with scallion

Cá nướng Tây Bắc

Traditional Grilled fish as North West style

Mực chiên giòn

Crispy fried squid

QUẦY MÓN PHỞ/ TRADITIONAL “PHỞ” COUNTER

Bún, Phở bò

Noodle soup with beef

Bún, Phở gà

Noodle soup with chicken



DIANA CRUISES

Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

QUẦY ĐỒ CHAY/ VEGGIE COUNTER

Hoa quả

Seasonal fruits

Rau củ quả hầm Chunky Chat Masala

Stewed vegetables

Bánh tóki nướng

Grilled toki cake

Bánh bao chiên giòn

Fried bun

Bánh khoai môn

Steamed taro cake

Hạt đậu đỏ hầm Chana Masala

Stewed red beans Chana Masala

Cơm cuộn rong biển

Seaweed rice rolls

Phở cuốn rau củ quả

Vegetable spring rolls

Cơm trộn Hyle Rabachi Blryarl

Indian steamed rice mix Hyle

Rabachi Blryarl

Mỳ ý sốt cà chua

Spaghetti with tomato sauce

Sữa chua

Yogurt

Kem dâu

Strawberry ice cream



DIANA CRUISES

Dinner

(DAY 1)

BỮA TỐI (NGÀY 1)

AMUSE BOUCHE

MÓN CHÀO TINH TẾ TỪ BẾP TRƯỞNG

Bánh mỳ quê

Country bread

COMBO - Súp rêu xanh với sò điệp nhật (bánh khoai tây ăn kèm)

Green seaweed soup with Fresh Japanese

Scallops Baguette with potato cake

Hương vị tươi mát từ củi sò điệp nơi đáy đại dương quện cùng bánh mì thơm nức hương lúa mới, gợi cảm giác đồng quê thanh bình, giản dị mà đầy dưỡng chất như được tạo nên từ bàn tay người mẹ hiền.

Salad cung đình Huế

Royal Hue salad

Những món ăn lưu truyền ngàn năm của cung đình Huế tạo lên dành riêng cho các bậc quý tộc thưởng thức cùng với phong cách truyền cảm của người đầu bếp tâm huyết, theo phong cách hiện đại cùng với các loại rau dinh dưỡng (rau càng cua ,rau tiến vua, ô lửu, dưa chuột baybi, cá hồi đại dương phá cách cùng sốt dấm ý).



DIANA CRUISES

Dinner

(DAY 1)

BỮA TỐI (NGÀY 1)

MÓN ĐẶC BIỆT “SPECIAL DISH”

Tôm vằn cuộn cốm xanh ăn kèm hoa quả bốn mùa sốt trứng muối

Green shrimp with green rice flakes served with 4-season fruits and salted egg sauce

Là một trong những đặc sản của vịnh Hạ Long với dòng thủy lưu 2 dòng nước mặn và ngọt tạo lên hương vị ngọt ngào và thơm ngon, khó quên như được hòa mình vào vịnh Hạ Long.

MÓN ĐẬM ĐÀ “RICH DISH”

Chả bò băm ướp hương thảo

Minced beef patties marinated with rosemary

Sườn cừu giáp vàng nướng bằng gang ăn kèm khoai tây nghiền và rau củ quả sốt rượu vang đỏ

Grilled golden lamb ribs served with mashed potatoes and vegetable with red wine sauce

Sườn cừu được tẩm ướp tinh tế với lá hương thảo và thảo vị Việt, thấm đượm qua thời gian, mang đến hương vị béo ngậy, đậm đà và tinh tế. Một món ăn quyến rũ, lưu lại dư vị khó quên như chính hành trình cùng Diana Cruise giữa vịnh Hạ Long.



DIANA CRUISES

Dinner

(DAY 1)

BỮA TỐI (NGÀY 1)

MÓN THƯƠNG NHỚ “DESSERT”

Bánh hương dâu với hoa quả nhiệt đới

Straberry cake and seasonal fresh fruit

Chiếc bánh nhẹ nhàng, gọn gàng nhưng chứa đựng nhiều tâm tư quý mến mà sâu sắc, biết ơn đến từng quý khách đã nhẹ nhàng yêu mến Hạ Long .

TRÀ CHIỀU/ AFTERNOON TEA PARTY

Hoa quả theo mùa(xoài, cam, dưa vàng, nho, ổi, táo ...)

Seasonal fruits (mango, orange, melon, green grapes, guava...)

Bánh cake nho

Baked grape cake

Tart dừa nướng

Toasted coconut cake

Bánh phồng tôm

Shrim crackers

Lạc rang muối

Salted peanuts



DIANA CRUISES

Breakfast

(DAY 2)

BỮA SÁNG (NGÀY 2)

BÁNH MÌ TỰ CHỌN/ BREAD STATION

Bánh mì gối trắng

Classic white loaf bread

Bánh mì dài thái lát

Sliced bread

Bánh sừng bò

Croissant

Bánh nho cuộn

Rolled grape cake

Bánh mì hoa cúc

Fragrant chrysanthemum bread

Bánh nhân socola

Chocolake cake



DIANA CRUISES

Breakfast

(DAY 2)

BỮA SÁNG (NGÀY 2)

BƠ VÀ MỨT/ BUTTER AND JAMS

Bơ anchor

Anchor butter

Mứt dâu

Sweet strawberry jam

Mứt hoa quả tổng hợp

Mixed berry jam

Mứt cam

Orange level

Mật ong

Golden honey

MÓN NÓNG/ HOT DISHES

**Trứng chiên, trứng luộc, trứng cuộn rau,
trứng trần (phục vụ khi khách oder)**

*Fried eggs, boiled eggs, eggs rolls,
poachend eggs (served upon oder)*

Xúc xích gà

Savory chicken sausage

Xúc xích lợn

Pork sausage

Đậu phụ sốt cà chua

Tofu with tomato sauce



DIANA CRUISES

Breakfast

(DAY 2)

BỮA SÁNG (NGÀY 2)

PHO MAI/ CHEESE

Phô mai Hà Lan

Cheese gouda

Phô mai Thụy Sĩ

Cheese emetani

QUẦY PHỞ/ NOODLE SOUP

Phở Gà

Chicken pho

Phở Bò

Beef pho

QUẦY NGŨ CỐC/ CEREAL STATION

Ngũ cốc thập cẩm

Mixed cereals

HOA QUẢ/ FRUIT AND DAIRY STATION

Sữa chua

Yogurt

Sữa đậu nành

Nutritious soy milk

Hoa quả tươi theo mùa

Seasonal fresh fruits



DIANA CRUISES

Brunch

(DAY 2)

BỮA TRƯA (NGÀY 2)

QUẦY BÁNH MÌ/ BREAD AND PASTRIES STATION

Bánh mì vuông

Toast

Bánh chuối

Banana cake

Bánh sukem

Cream puffs

Bơ viên

Butter

Mứt dâu tây/ Mứt cam

Strawberry Jam/ Marmalade

Sữa tươi

Fresh Milk

Sữa đặc

Condensed Milk

TRÁI CÂY TƯƠI/ TROPICAL FRESH FRUITS

Thanh long

Dragon Fruit

Dưa vàng

Honeydew Melon

Ổi

Guava



DIANA CRUISES

Brunch

(DAY 2)

BỮA TRƯA (NGÀY 2)

QUẦY PHỞ/ NOODLE SOUP

Phở bò

Beef Noodle Soup

Phở gà

Chicken Noodle Soup

QUẦY TRỨNG/ EGG STATION

Trứng luộc

Boiled Egg

Trứng chần

Poached Egg

Trứng ốp

Fried Egg

Trứng chiên

Omelette

Trứng quấy

Scrambled Egg



DIANA CRUISES

Brunch

(DAY 2)

BỮA TRƯA (NGÀY 2)

QUẦY SA LÁT/ SALAD

Salad rau xanh

Mix Green Salad

Sa lát Nga

Russian Salad

Sa lát cà chua

Tomato Salad

Sa lát dưa chuột

Cucumber Salad

Thịt nguội

Ham

QUẦY NÓNG/ HOT ENTREES

Khoai tây chiên

French Fries

Bò sốt Vang

Stewed Beef in Wine Sauce

Chả mực hạ long

Hạ Long squid rolls

Gà xào hạt điều

Stir-fried chicken with cashew nuts

Mì xào rau

Stir fried Vegetable Noodle



DIANA CRUISES

Brunch

(DAY 2)

BỮA TRƯA (NGÀY 2)

QUẦY NÓNG/ HOT ENTREES

Cơm rang rau củ quả

Fried Rice

Rau xào theo mùa

Seasonal stir fried Vegetable

Xúc xích

Sausage

Thịt ba rọi chiên giòn

Bacon

Bánh bao

Deep fried Dumpling

Há cảo

Dim sum

Cháo thịt băm

Minced beef porridge



DIANA CRUISES

Brunch

(DAY 2)

BỮA TRƯA (NGÀY 2)

QUẦY SỐT VÀ GIA VỊ/ SAUCES & CONDIMENTS

Tương ớt

Chili Paste

Sốt cà chua

Ketchup

Sốt dầu dấm

Balsamic Sauce

Sốt chanh leo

Passion fruit Sauce

Chanh tươi/ Muối

Lime/ Salt

Tiêu đen

Black Pepper