



Wonderous LUNCH BUFFET

MENU* (*)Menu is changed daily based on recommendation of Chef
Thực đơn thay đổi theo ngày tùy theo đề nghị của Bếp trưởng
12:00 – 14:30

APPETISERS - CÁC MÓN KHAI VỊ

Roasted Pumpkin Salad
with Tomato, Olive, Feta cheese & Micro mix
Salad Bí Đỏ Nướng
với Cà chua, Ô-liu đen, Phô mai và Cải mầm

Farfalle Salad
with Roasted chicken, Sundried tomato,
Mushroom & Pesto sauce
Salad Mì Ý
với Gà nướng, Cà chua khô, Nấm &
Xốt pesto

Vietnamese Popiah
with Turnip, Dried shrimps, Sausage & Peanut sauce
Bò Bía Việt Nam
với Củ turnip, Tôm khô, Lạp xưởng & Xốt đậu phộng

Southern-style Beef Salad with
Vegetable & Vietnamese Herb
Gỏi Bò Bóp Thấu Nam Bộ

Banana Blossom Salad with Roasted Duck
Gỏi Hoa Chuối Thịt Vịt Nướng

HEALTHY STATION - QUẦY SALAD TỰ CHỌN

Salad
Mixed Salad, Kale, Micro Mix,
Romaine Lettuce
*Rau xà lách hỗn hợp, Cải xoăn,
Rau mầm, Rau diếp*

Grains
Quinoa, Kidney Beans, Chick Peas,
Brown Rice
*Hạt diêm mạch, Đậu thận, Đậu gà,
Gạo lứt*

Vegetables
Baked Beets, Carrots, Onions, Corn, Capsicums, Cherry
Tomatoes, French Beans, Boiled Broccoli, and Boiled Potatoes
*Củ Dền Nướng, Cà Rốt, Hành Tây Sợi, Bắp, Ớt Chuông, Cà
Chua Bi, Đậu Que, Bông Cải Hấp và Khoai Tây Hấp*

Dressing
French Dressings, Balsamic Dressing, Italian Dressing,
Cocktail Sauce, Sesame Dressing, and Sweet & Sour Fish Sauce
*Các loại Dầu giấm rưới salad, Xốt Cocktail, Xốt Mè,
và Nước Mắm Chua Ngọt*

NOODLE - MÌ, BÚN

Hue-style Beef Rice Noodles
with Pork, Beef, Lemongrass, Banana Blossoms,
Lettuce, Bean sprout, Herbs, Lemon & Fresh Chili

Bún Bò Huế
với Bún tươi, Thịt bò, Heo, Sả, Hoa Chuối, Giá, Rau
thơm, Chanh & Ớt

Package 1: VND 248,000⁺⁺/person

**All options in the First page
including detox water**

Sử dụng tất cả các món ở Trang 1
có bao gồm nước detox

Package 2: VND 598,000⁺⁺/person

**For the entire menu
including soft drinks**

Sử dụng tất cả trên thực đơn
có bao gồm nước ngọt

All prices are quoted in VND ,000 and subjected to 5% service charge & prevailing VAT
Tất cả giá niêm yết là ,000 VNĐ và chưa bao gồm 5% phí phục vụ & VAT hiện hành

SEAFOOD ON ICE - HẢI SẢN TƯƠI ƯỚP LẠNH

Clam, Silk Clam, River Prawn and Mussel
Nghêu, Sò Lụa, Tôm và Vẹm



Condiment: Lime, Pepper Salt, Tabasco, Sweet & Sour
Fish Sauce, Thai Green Chili Dressing
*Dùng với: Chanh, Muối tiêu, Xốt Tabasco, Nước mắm
chua ngọt, Xốt ớt xanh kiểu Thái*

COLD CUTS & CHEESE - THỊT NGUỘI & PHÔ MAI

Salami Danois, Mortadella, Square Ham
*Xúc Xích Đan Mạch, Mortadella,
Jambon Vuông*
Camembert, Gouda Cheese
Phô Mai Brie & Gouda

Gherkin, Pickled onion, Green olive, Black olive, Dijon
mustard, Grape, Honey, Dried apricot, Walnut, Cracker
& Celery stick
*Đưa leo bao tử, hành muối, ô-liu xanh & đen, mù tạt
Dijon, Nho, Mật ong, Mơ khô, Hạt óc chó, Bánh quy &
Cần tây*

HOT DISHES - CÁC MÓN NÓNG

Pork Ragout
Ra-gu Thịt Heo hầm Đậu

Wok-fried Beef in Pepper Sauce
Bò Xào Xốt Tiêu Đen

Wok-fried Duck Noodle
Mì Xào Vịt Quay

Black Fried Rice with Chinese Sausage
Cơm Chiên Đen Lạp Xưởng

Steamed White Cabbage with
Seaweed-Garlic Sauce
*Bắp Cải Trắng Hấp với
Xốt Tỏi Tóc Tiên*

Assorted Har Cao & Dumplings
with Roasted meat, Seafood, Mushroom & Vegetables

Há Cảo Các Loại
với Thịt nướng, Hải sản, Nấm, Rau củ

Thai Fried Fish Soup
Canh Cá Chiên Nấu Cay kiểu Thái

Italian Mussel Stew
Súp Vẹm Hầm Kiểu Ý

Seared Fish in White Wine Caper Sauce
Cá Áp Chảo với Xốt Vang Trắng Nụ Bạch Hoa

Roasted Chicken Ballotine with Chestnut
and Pommery Mustard Gravy
Gà Nướng Cuộn Hạt Dẻ Xốt Mù Tạt

Roasted Potatoes with Herbs
Khoai Tây Nướng Bơ Thảo Mộc

Steamed Broccoli with Butter Roasted Almonds
Bông Cải Xanh Hấp Bơ và Hạnh Nhân

Homemade Sausage Roll with
Apple Mustard Sauce
Bánh Xúc Xích Xốt Táo Mù Tạt

Wild Mushroom Soup
served with Crouton, Bacon
Súp Kem Nấm Rừng
dùng với Bánh mì nướng, Ba rọi xông khói

CARVING STATION

Cantonese-style Roasted Chicken
served with Fried Chinese Bun
& Plum Sauce

Gà Quay Kiểu Quảng Đông
dùng với Bánh bao chiên & Xốt mận

LIVE COOKING

Pasta Station: Penne, Spaghetti, Linguine
served with Carbonara or Bolognese Sauce

Các loại mì Ý
dùng với Xốt kem hoặc Xốt thịt bò

Vegetable Tempura
Onion, Carrot, Zucchini, Mushroom, Broccoli, Cauliflower
Rau Củ Lăn Bột Chiên kiểu Nhật
Hành Tây, Cà Rốt, Bí Ngòi, Nấm, Bông Cải, Súp Lơ

DESSERTS - TRÁNG MIỆNG

Whole Cakes – Bánh Lớn

Opera Cake

Bánh Sô-cô-la Opera

Fruit Cake

Bánh Kem Trái Cây

Blueberry Cheesecake

Bánh Phô Mai Việt Quất

Other Sweets – Tráng Miệng Khác

White Mushroom with Lotus in

Longan Syrup

Chè Tuyết Nhĩ Long Nhân

Chocolate Mousse & Vanilla Crumble

Bánh Sô-cô-la Vụn Va-ni

Vanilla Crème Brulée

Kem Cháy Hương Va-ni

Coconut Panna Cotta & Passion

Coulis

Panna Cotta Dừa Xốt Chanh Dây

Ice Cream – Quầy Kem

Chocolate, Vanilla, Green Tea,
and Strawberries

*Kem vị Sô-cô-la, Va-ni, Trà Xanh
và Dâu Tây*



Fresh Fruits – Trái Cây Tươi

Orange, Watermelon, Mini Banana,
and Guava

Cam, Dứa Hấu, Chuối Cau và Ổi

Detox – Nước Detox

Pandan, Lemongrass

Vị dứa thơm, Sả