

#

LE 2026

**VIETNAMESE
FLAVOURS**

BUFFET

15 – 22.02.2026

VND 698,000++/ guest

**Book now:
(+84) 028 3948 5052**



ẨM THỰC MIỀN BẮC | NORTHERN STYLE

Monday, Wednesday, Friday & Sunday

15, 16, 18, 20 & 22 February 2026

QUẦY XÀ LÁCH VÀ GỎI | SALAD

Gỏi dưa giá trứng thịt băm

Pickled vegetables slaw with eggs and ground meat

Nộm gà hoa chuối

Chicken salad with banana flowers

Nộm thính tai heo

Pork ear salad with roasted rice powder

Xà lách thịt xông khói

Mixed green bean salad with bacon

Gỏi hải sản dưa muối ngâm chua

Seafood salad with pickled vegetables

Xà lách các loại và sốt dầu dấm

Mixed garden salad with vinaigrette dressing

QUẦY PHÔ MAI VÀ THỊT NGUỘI | CHEESE & COLD CUTS

Phô mai: Brie, phô mai xanh, Emmental

Mứt trái cây, Trái cây sấy, Mật ong và các loại hạt

Selection of Brie, Blue cheese, Emmental, Compote, Dried fruits, Honey and Nuts

Quả ô liu, Dưa bao tử, Hành ngâm chua, Mù tạt Dijon, Nụ bạch hoa, Chanh

Olives, Gherkins, Pickled onions, Dijon mustard, Capers, Lime

Pate gà *Chicken terrine*

Giò lụa *Pork paste*

Giò thủ *Pork head brawn*

Pate heo *Pork terrine*

Nem chua *Fermented pork roll*

Thịt heo nấu đông *Pork jerrine*

Bánh chưng *Square rice cake*

Bánh tét *Sticky rice log*

Dưa leo bao tử, Đồ muối chua và tôm khô, Trứng bắc thảo

Gherkins, Assorted pickles, Dry shrimps, Century eggs

ẨM THỰC MIỀN BẮC | NORTHERN STYLE

Monday, Wednesday, Friday & Sunday

15, 16, 18, 20 & 22 February 2026

QUẦY SÚP | SOUP

Canh sườn heo nấu khoai môn

Pork ribs soup with taro

Súp kem nấm

Mushroom cream soup

Bánh mì nướng các loại, phục vụ kèm bơ tươi

Freshly baked hard rolls, Soft rolls, Baguette, Country breads.

Served with butter

QUẦY CHẾ BIẾN TRỰC TIẾP LIVE STATION

Bún Cá

Fish vermicelli soup

QUẦY ĐÈN NHIỆT HEATING LAMP STATION

Heo quay

Roasted pork and vegetables

Chả giò hải sản

Deep-fried spring rolls

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Phở xào thịt bò

Stir-fried "Pho" noodles with sliced beef

Sườn heo kho tiêu

Black pepper braised pork ribs

Khoai tây xào bò băm và thì là

Sauteed potatoes with minced beef and dills

Trứng đúc thịt

Fried eggs with minced pork

Gà hấp mắm nhĩ

Steamed chicken in fermented fish sauce

Xôi gấc

Steamed momordica glutinous rice

ẨM THỰC MIỀN BẮC | NORTHERN STYLE

Monday, Wednesday, Friday & Sunday

15, 16, 18, 20 & 22 February 2026

TRÁNG MIỆNG | DESSERTS

Trái cây tươi cắt lát

Seasonal fresh fruit slices

Bánh kem cà phê kiểu Ý

Tiramisu cake

Bánh mousse quả mâm xôi

Raspberry mousse

Bánh trà xanh

Green tea panna cotta

Bánh đậu xanh

Mung bean cake

Chè ngũ sắc

Five-colored sweet soup

Chè thạch củ năng

Water chestnut sweet soup

Kem và toppings các loại

Ice cream with condiments

Đĩa mứt Tết: mứt quất, mứt gừng, mứt sen, mơ khô

Dried candied fruits: kumquat, ginger, lotus seeds, dried apricots



ẨM THỰC MIỀN NAM | SOUTHERN STYLE

Tuesday, Thursday, Saturday

17, 19, & 21 February 2026

QUẦY XÀ LÁCH & GỎI | SALAD

Gỏi gà bắp cải

Cabbage slaw with chicken and fresh herbs

Gỏi cuốn tôm thịt

Fresh spring rolls with prawns & pork

Gỏi xoài tôm khô

Green mango salad with dried shrimps

Xà lách cá ngừ

Tuna salad

Xà lách củ dền với phô mai feta

Beetroot salad with Feta cheese

Xà lách các loại và sốt dầu dấm

Mixed garden salad with vinaigrette dressing

QUẦY PHÔ MAI VÀ THỊT NGUỘI | CHEESE & COLD CUTS

Phô mai: Brie, phô mai xanh, Emmental

Mứt trái cây, Trái cây sấy, Mật ong và các loại hạt

Selection of Brie, Blue cheese, Emmental, Compote, Dried fruits, Honey and Nuts

Quả ô liu, Dưa bao tử, Hành ngâm chua, Mù tạt Dijon, Nụ bạch hoa, Chanh

Olives, Gherkins, Pickled onions, Dijon mustard, Capers, Lime

Pate gà *Chicken terrine*

Giò lụa *Pork paste*

Giò thủ *Pork head brawn*

Pate heo *Pork terrine*

Nem chua *Fermented pork roll*

Thịt heo nấu đông *Pork jerrine*

Bánh chưng *Square rice cake*

Bánh tét *Sticky rice log*

Dưa leo bao tử, Đồ muối chua và tôm khô, Trứng bắc thảo

Gherkins, Assorted pickles, Dry shrimps, Century eggs

ẨM THỰC MIỀN NAM | SOUTHERN STYLE

Tuesday, Thursday, Saturday

17, 19, & 21 February 2026

QUẦY SÚP | SOUP

Canh khoai mỡ nấu tôm

Purple yam soup with prawns

Súp kem bí rợ

Pumpkin cream soup

Bánh mì nướng các loại, phục vụ kèm bơ tươi

Freshly baked hard rolls, Soft rolls, Baguette,

Country breads. Served with Butter

QUẦY CHẾ BIẾN TRỰC TIẾP LIVE STATION

Mì trứng với xá xíu và rau cải

*Egg noodles with BBQ char siu
pork and vegetables*

QUẦY ĐÈN NHIỆT HEATING LAMP STATION

Gà nướng ngũ vị

Five-spice roasted chicken

Chạo tôm chiên

Fried shrimp paste on sugarcane

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Mì xào kiểu Sài Gòn

Saigon style stir-fried noodles

Thịt heo kho trứng

Braised pork belly and eggs

Bí đỏ xào tôm

Sauteed pumpkins with minced prawns

Chả trứng thịt

Steamed eggs with minced sausages

Cà ri gà

Chicken curry

Cơm chiên trứng tỏi

Garlic and egg fried rice

ẨM THỰC MIỀN NAM | SOUTHERN STYLE

Tuesday, Thursday, Saturday

17, 19, & 21 February 2026

TRÁNG MIỆNG | DESSERTS

Trái cây tươi cắt lát

Seasonal fresh fruit slices

Bánh kem cà phê kiểu Ý

Tiramisu cake

Bánh mousse quả mâm xôi

Raspberry mousse

Bánh trà xanh

Green tea panna cotta

Bánh đậu xanh

Mung bean cake

Chè ngũ sắc

Five-colored sweet soup

Chè thạch củ năng

Water chestnut sweet soup

Kem và toppings các loại

Ice cream with condiments

Đĩa mứt Tết: mứt quất, mứt gừng, mứt sen, mứt khô

Dried candied fruits: kumquat, ginger, lotus seeds, dried apricots

