



VICTORIOUS
CRUISE





LUNCH BUFFET

The Culinary Essence of Ha Long Bay

Tinh hoa ẩm thực Vịnh Hạ Long

Ha Long is not only famous for its stunning bay but is also known as the “seafood paradise” of Northern Vietnam. The local cuisine is rich in the flavors of the sea, offering freshness, natural sweetness, and bold, distinctive tastes.

Hạ Long không chỉ nổi tiếng với vịnh biển tuyệt đẹp mà còn là “thiên đường hải sản” của miền Bắc. Ẩm thực nơi đây mang đậm hương vị biển cả, tươi ngon và đậm đà.

Appetizers & Salad Station

Quầy salad và khai vị

Beef & Green Papaya Salad with Royal Fern

Gỏi bò tươi đu đủ với rau tiến vua

Fresh Rocket Salad with Smoked Salmon

Salad cá hồi hun khói trộn rau rocket

Tropical Fruit Salad *Salad trái cây nhiệt đới*

Young Coconut, Shrimp & Pork Salad

Gỏi củ dừa non tôm thịt

Spring Garden Salad with Choice of Dressing

Salad rau vườn mùa xuân kèm các loại sốt

Traditional Vietnamese Fresh Spring Rolls

Nem tươi cuốn truyền thống Việt Nam

Japanese Station

Quầy đồ Nhật Bản

Sushi Selection: Salmon, Crab Roe, Mixed, Sesame & Vegetable

Các loại sushi: Cá hồi, trứng cua, thập cẩm, mè và rau củ.

Sashimi Selection: Salmon, Herring, Japanese Octopus & Tuna

Các loại sashimi: Cá hồi, cá trích, bạch tuộc Nhật Bản và cá ngừ.

Soup Station

Quầy súp

Halong Seafood soup

Súp bào ngư Hạ Long

Roasted pumkin soup with wild mushroom and truffle oil

Súp bí đỏ hầm với nấm rừng và vị dầu nấm truffle

Hot Dishes Station

Quầy món nóng

**Steamed Fresh Sea Prawns
with Ginger, Scallions &
Lemongrass**

*Tôm tươi biển hấp hành gừng lá
hương sả*

**Vietnamese Chargrilled
Chicken with Lime Leaves**

*Gà nướng kiểu Việt Nam với lá
chanh*

**Vietnamese Grilled Sea Fish
with Galangal & Fermented
Rice**

Cá biển nướng sốt riềng mẻ

**Stir-fried Baby Clams with Basil
with Herbs**

*Ngao hoa sốt cay thảo mộc với húng
quế*

Grilled oyster with shallot confit

Hàu sữa Hạ Long nướng mỡ hành

**Fresh Squid Stir-fried with Tropical
Vegetables**

Mực tươi xào rau củ nhiệt đới

**Tempura Garden Mushrooms &
Vegetables**

Nấm vườn với rau củ chiên giòn

Asian Seafood Fried Rice

Cơm chiên hải sản kiểu Á

Spaghetti with Beef Bolognese Sauce

Mỳ sốt bò băm kiểu Ý

**Vietnamese Macaroni with Creamy
Mushroom Sauce**

Nui Việt Nam sốt kem nấm

**Stir-fried Baby Bok Choy with Wild
Mushrooms**

Rau cải chíp xào nấm rừng

Fresh Steamed Vegetables

Rau củ tươi hấp thanh mát



SET MENU 01 – A HARMONIOUS BLEND OF ASIAN AND EUROPEAN CUISINE

Sự kết hợp hài hòa ẩm thực Á và Âu

Appetizer

Khai vị

**Steamed Tropical Vegetables with Sesame Salt or Vietnamese Caramel
Fish Sauce (Kho Quet)**

Rau củ nhiệt đới hấp chấm với muối vừng hoặc kho quẹt

Spicy & Sour Ha Long Seafood Glass Noodle Salad

Gỏi miến dong hải sản Hạ Long

Grilled Cheese Bread

Bánh mì nướng phô mai

Main course

Món chính

Traditional Hand-Pounded Ha Long Squid Cake

Chả mực Hạ Long giã tay truyền thống

Grilled Lobster with Himalayan Pink Salt

Tôm hùm nướng muối hồng Himalaya

Signature Australian Beef Tenderloin with Red Wine Reduction

Thăn bò Úc thượng hạng kèm sốt rượu vang đỏ

Pineapple Fried Rice with Crispy Cashews

Cơm chiên hạt điều giòn trong quả dứa

Dessert

Tráng miệng

Seasonal Fresh Fruits
Trái cây tươi theo mùa

Signature Hạ Long Yogurt with Pearls
Sữa chua trân châu đặc sản Hạ Long



SET MENU 02 - FLAVORS OF THE TRADITIONAL VIETNAMESE FAMILY MEAL

Hương vị mâm cơm Việt truyền thống

Appetizer

Khai vị

**Steamed Tropical Vegetables with Sesame Salt or Vietnamese Caramel
Fish Sauce (Kho Quet)**
Rau củ nhiệt đới hấp chấm với muối vừng hoặc kho quẹt

**Dew-Dried Rice Paper Rolls with Fresh Shrimp & Pork, Served with
Traditional Sweet & Sour Fish Sauce**
*Bánh tráng phơi sương cuốn tôm biển tươi và thịt lợn bản ăn kèm mắm chua
ngọt truyền thống*

Main course

Món chính

Hạ Long Signature Seafood Platter
Tinh hoa hải sản hương vị biển Hạ Long

Crispy Roasted Pork Belly with Central Vietnamese Pickled Vegetables
Ba chỉ lợn bản quay giòn bì ăn kèm rau củ muối kiểu miền Trung

Vietnamese Clay Pot Braised Sea Fish
Cá biển kho nồi đất kiểu Việt Nam

Traditional Pandan Claypot Rice
Cơm niêu lá dứa truyền thống

Vietnamese Sour Soup with Minced Pork
Canh chua Việt Nam với thịt băm

Dessert
Tráng miệng

Seasonal Fresh Fruits
Trái cây tươi theo mùa

Signature Hạ Long Yogurt with Pearls
Sữa chua trân châu đặc sản Hạ Long



BREAKFAST & BRUNCH BUFFET

Bakery & Pastries Station
Quầy bánh mì và bánh ngọt

Butter Raisin Roll
Bánh cuộn nho khô

Chocolate Filled Roll
Bánh cuộn socola

Croissant
Bánh sừng bò

Freshly baked bread
Bánh mì tươi nướng

Chocolate Muffin
Bánh nướng socola

Strawberry Mousse Cake
Bánh kem mềm vị dâu

Passion Fruit Mousse Cake
Bánh kem mềm vị chanh leo

Chocolate Mousse Cake
Bánh kem mềm vị socola

Matcha Mousse Cake
Bánh kem mềm vị trà xanh

Choux a la Creme
Bánh su kem

Served with: Butter, Honey, Maple Syrup, Fruit Jam Selection
Ăn kèm: Bơ, Mật ong, Siro Maple, Các loại mứt trái cây

Live Egg Station *Quầy trứng theo yêu cầu*

Scrambled Eggs
Trứng bác

**Fried Eggs (Sunny Side Up /
Over Easy)**
Trứng ốp la (lòng đào/chín vừa)

Omelette (Choice of fillings)
Trứng cuộn Omelette (tùy chọn nhân)

Poached Eggs
Trứng trần

**Fillings & Toppings: Ham, Bacon, Sausage, Tomato, Mushroom,
Onion, Cheese, Bell Pepper**

Nhân & Topping: Thịt nguội, Thịt xông khói, Xúc xích, Cà chua, Nấm, Hành tây, Phô mai, Ớt chuông

Hot Western Breakfast *Món nóng kiểu Âu*

Crispy Bacon
Thịt xông khói chiên giòn

Grilled Pork Sausage
Xúc xích heo nướng

Chicken Sausage
Xúc xích gà

Grilled Beef Sausage
Xúc xích bò nướng

Baked Beans in Tomato Sauce
Đậu hầm cà chua

Grilled Tomato
Cà chua nướng

Roasted Breakfast Potatoes
Khoai tây nướng

Spaghetti with Beef Bolognese Sauce
Mỳ sốt bò băm kiểu Ý

Asian Breakfast Corner *Góc ẩm thực Châu Á*

Vietnamese Pho
Phở Việt Nam

Golden Lava Custard Buns
Bánh bao kim sa

Stir-fried Seasonal Vegetables
Rau xào theo mùa

**Lotus Seed & Young Coconut
Sticky Rice**
Xôi hạt sen dừa non

Fragrant Pandan Rice
Cơm lá nếp thơm

**Crispy Sweet Potato with
Coconut Cream**
Khoai lang cốt dừa chiên

**Fried Chicken Wings with
Fish Sauce**
Cánh gà chiên mắm

Dim Sum Selection
Các loại Dim Sum

Beef & Vegetable Stir-fried Noodles
Mì xào bò và rau

**Selection of Steamed Corn & Sweet
Potatoes**
Ngô và khoai lang hấp

**Hanoi Steamed Rice Rolls with
Vietnamese Pork Sausage**
Bánh cuốn Hà Nội ăn kèm giò chả Việt Nam

**Plain Congee with Minced Pork or
Dried Fish & Pickled Radish**
Cháo hoa ăn kèm thịt băm hoặc cá khô với củ cải muối

Pan-fried Local Pork Tenderloin
Thăn lợn bản chiên

**Stir-fried Baby Clams with Basil
with Herbs**
Ngao hoa sốt cay thảo mộc với húng quế

Steamed Fresh Squid
Mực tươi hấp

**Condiments: Spring Onion, Ginger, Soy Sauce, Chili Sauce, Pickled
Vegetables**

Ăn kèm: Hành lá, Gừng, Nước tương, Tương ớt, Dưa chua

Healthy & Cold Selection

Quầy salad và món lạnh

Spring Garden Salad with Choice of Dressing

Salad rau vườn mùa xuân kèm các loại sốt

Tomato & Olive Salad

Salad cà chua và ô liu

Traditional Vietnamese Fresh Spring Rolls

Nem tươi cuốn truyền thống Việt Nam

Cold Cuts Selection (Ham / Salami)

Thịt nguội các loại

Selection of Cheese, Butter & Assorted Jams

Phô mai, bơ và mứt các loại

Tropical Fruit Salad

Salad trái cây nhiệt đới

Served with: Olives, Pickles

Ăn kèm: Ô liu, Dưa muối

Dessert Corner & Beverages

Quầy tráng miệng và đồ uống

Seasonal Fresh Fruits

Trái cây tươi theo mùa

Traditional Vietnamese Coffee

Cà phê Việt Nam

Selection of Teas

Các loại trà

Fresh Juice

Nước ép trái cây tươi

Detox Water

Nước trái cây thanh lọc

Fresh Milk

Sữa tươi



VICTORIOUS CRUISE OFFICE



Hanoi office: 5th floor, No 23 Hang Voi, Hoan Kiem ward, Hanoi

Halong office: No 20 Halong Marine Avenue, Bai Chay ward, Quang Ninh

Hotline: +84 983 086 355 || **Email:** info@victoriouscruise.com || **Web:** <http://victoriouscruise.com>