

For groups of fewer than 20 guests: Set Menu applies
Đoàn dưới 20 khách: Áp dụng thực đơn theo suất (Set Menu)

For groups of more than 20 guests: Buffet Lunch applies
Đoàn trên 20 khách: Áp dụng bữa trưa buffet (Buffet Lunch)

DAY 01-SET MENU LUNCH 01

For groups of fewer than 20 guests: Set Menu applies
Đoàn dưới 20 khách: Áp dụng thực đơn theo suất (Set Menu)

Time: 12h45-14h15

SOUP

SÚP

Ha Long seafood soup

Súp hải sản hạ long

SALAD

RAU TRỘN

Rustic lotus stem salad with sweet and sour sauce

Nộm ngó sen làng quê cùng sốt chua ngọt

MAIN COURSE

MÓN CHÍNH

Steamed shrimp with fresh coconut water from Ben Tre

Tôm hấp nước trái dừa tươi Bến Tre

Pork clamped between fresh lemongrass stalks and grilled over charcoal

Thịt heo nướng cây sả tươi nướng bằng than hoa

Salt and chilli grilled fish with Vietnamese herbs

Cá Nướng muối ớt cùng rau thơm việt

Northwest-style grilled chicken with wild greens

Đùi gà nướng rau rừng Tây bắc

Vietnamese-style braised eggplant

Cà tím kho kiểu Việt



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

Hai Hau jasmine rice

Cơm Gạo Tám Hải Hậu

(Khách Việt - Bổ Sung thêm canh ngao nấu chua kiểu thuyền chài)

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

Fresh fruit

Hoa quả tươi

DAY 01-BUFFET LUNCH 01

For groups of more than 20 guests: Buffet Lunch applies

Đoàn trên 20 khách: Áp dụng bữa trưa buffet (Buffet Lunch)

Time: 12h45-14h15

SALAD & VEGAN LOVER

SALAD & MÓN CHAY

Countryside lotus roast salad

Nộm Ngó sen làng quê

Tower of vegetarian Vietnamese Soul

Nộm măng trúc Yên Tử

Vietnamese banana blossom salad

Salad bắp hoa chuối Việt Nam

“Mum’s garden”

Cucumber, cherry tomatoes, Lettuces, Green olives, Black olives, Cabbage, Red cabbage

“Vườn rau của mẹ”

Dưa chuột cà chua bi, các loại rau xà lách, oliu xanh, đen, bắp xanh, bắp tím

SUSHI LOVER

Vegetarian Sushi

Sushi nhân rau củ



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

Crab stick Shushi

Shushi nhân Thanh Cua

Fresh Hanoi Noodle spring roll

Phở cuốn chay kiểu Hà Nội

SAUCES & SPICES CORNER

QUẦY NƯỚC SỐT VÀ GIA VỊ

Special sauces from the chef

Các loại sốt đặc biệt từ bếp trưởng

Spice islands

Quần đảo gia vị

PIZZA CORNER LOVER

Wood – fired oven vegetarian pizza

Pizza rau củ quả bỏ lò than củi

Wood – fired oven Seafood or chicken pizza

Pizza hải sản hoặc gà bỏ lò than củi

BREAD CORNER LOVER

BÁNH MÌ

Baguette

Bánh mì kiểu Pháp

Mini baguette

Bánh mì chuột kiểu Pháp

Fruit butter & Fruit spread

Bơ và Mứt



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

HOT DISHES COUNTER

MÓN NÓNG

Ha Long seafood soup

Súp hải sản Hạ Long

Crispy fried fish with chili sauce

Cá nướng sốt riêng

Steamed shrimp with coconut water

Tôm hấp nước dừa

Griller Ocean Halong Oyster with onions and Roasted peanuts

Hàu đại dương Hạ Long với mỡ hành, lạc

Stir-fried squid with celery, garlic, and pineapple

Mực Xào cần tỏi cùng trái thơm

Northwest-style grilled chicken with wild greens

Gà nướng rau rừng kiểu tây bắc

Spaghetti with tomato sauce

Mỳ ý cùng sốt Cà Chua Đà Lạt

Fried vegetarian rice

Cơm chiên chay

Seasonal vegetables

Rau củ quả hấp, nướng theo mùa

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

Lotus Seed Sweet Soup with Longan

Chè hạt sen long nhãn

Passion fruit mousse cake

Bánh Mousse chanh leo



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

Strawberry mousse cake

Bánh mousse vị dâu

Mixed fruits

Hoa quả thập cẩm

DAY 01 – CANAPE PARTY

NGÀY 01 - TIỆC CANAPE THƯỢNG HẠNG

Timing: 17h45 Location: The Lantern Pearl Bar – Sundeck

Thời gian: 17:45 Địa điểm: The Lantern Pearl Bar – Sân thượng du thuyền

Coconut

Bánh cookie dừa

Yellow sweet potato with sugarcane molasses flavor

Khoai lang vàng vị mật mía

Garlic butter toast with tomato and basil

Bánh mì nướng bơ tỏi cà chua rau húng

Crispy fried prawn crackers

Phồng tôm chiên giòn

Seasonal fruits

Hoa quả theo mùa

COOKING CLASS: TRADITIONAL VIETNAMESE SPRING ROLL

LỚP HỌC NẤU ĂN: CUỐN NEM TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM

Timing: 17h45 Location: The Lantern Pearl Bar – Sundeck

Địa điểm: Quầy bar The Lantern Pearl – Sân thượng du thuyền



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

INGREDIENTS / NGUYÊN LIỆU BAO GỒM

Rice paper, pork meat, carrots, Canna starch vermicelli, lettuce, cilantro, scallions, eggs, shallots, shiitake mushrooms, wood ear mushrooms

Lá nem, thịt heo, cà rốt, miến dong, rau xà lách, rau mùi ta, hành hoa, trứng gà, hành tím, nấm hương, mộc nhĩ

SOURCES / NƯỚC CHẤM CHUA NGỌT GỒM

Fish sauce, water, sugar, lemon, garlic, chilli

Nước mắm, nước lọc, đường, chanh, tỏi, ớt

DAY 01-ROYAL DINNER ON SUNDECK OR RESTAURANT

NGÀY 01 – BỮA TỐI HOÀNG GIA TRÊN SUNDECK HOẶC TẠI NHÀ HÀNG

FINE DINING SET MENU

THỰC ĐƠN SET MENU CAO CẤP

Time: 19h00-20h30

SOUP

SÚP

Oven-roasted pumpkin soup served with butter & bread

Súp bí đỏ bỏ lò ăn kèm bánh mì và bơ

SALAD

RAU TRỘN

Garden salad with passion fruit dressing, served with smoked duck breast

Salad rau vườn sốt trái chanh dây phục vụ cùng sườn Vịt hun khói

STARTER

KHAI VỊ

Gift of the sea

Món Quà Của Biển

Grilled Ha Long black tiger prawns with sugarcane honey, served with saled egg yolk sauce &

Grilled Ocean prawns

Tôm Sú Hạ Long nướng mật mía ăn cùng sốt trứng muối & Hàu nướng đại dương



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

MAIN COURSE

MÓN CHÍNH

**Oven-baked Sea fish served with Phu Quoc green peppercorn sauce, or Passion fruit
mashed potatoes, and local vegetables**

*Cá Biển áp chảo bỏ lò ăn kèm sốt chanh leo hoặc tiêu xanh Phú Quốc cùng khoai tây nghiền và
rau củ địa phương*

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

Ice cream and fresh fruit

Kem và hoa quả tươi

DAY 2- LIGHT BREAKFAST(BUFFET)

NGÀY 02 – BỮA SÁNG NHẸ (BUFFET)

Time: 09h30-10h30

DETOX BY DRAGON

THANH LỘC CƠ THỂ CÙNG DRAGON

White Dragon-Red Dragon-Blue Dragon

Bạch Long-Xích Long-Thanh Long

THE CAKES CORNER

BÁNH NGỌT

Croissant cake

Bánh croissant

Grape cake roll

Bánh nho cuộn

Breads

Bánh mì (2 loại)

Butter - Jam – Cheese-honey

Bơ - Mứt - Phô mai – mật ong

Sweetened yogurt

Sữa chua



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

Seasonal fruits

Hoa quả theo mùa

SALAD

RAU TRỘN

Tomato & cucumber Salad

Salad cà chua và dưa chuột

EGG COUNTER

QUẦY TRỨNG

Egg counter service on demand

Made-to-order egg station (featuring cheese, ham, bell pepper, and onion)

Quầy trứng chế biến theo yêu cầu, với phô mai, thịt nguội, ớt chuông và hành tây

DRINKS CORNER

QUẦY ĐỒ UỐNG

Tea – Coffee

Trà - Cà phê

Fresh milk

Sữa tươi

Condensed milk

Sữa đặc

Watermelon juice

Nước ép dưa hấu

Fresh Lemon juice

Nước chanh tươi

Clean water

Nước suối



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

DAY 02-SET MENU LUNCH

For groups of fewer than 20 guests: Set Menu applies
Đoàn dưới 20 khách: Áp dụng thực đơn theo suất (Set Menu)

Time: 09h30-10h15

APPETIZER

KHAI VỊ

Chicken soup with snow fungus

Súp Gà Nấm Tuyết

SALAD

XA LÁT

Chicken breast and cheese salad with roasted potatoes

Salad ức gà phomai cùng khoai tây nướng

MAIN COURSE

MÓN CHÍNH

Traditional spring rolls

Nem dán truyền thống

Garlic butter fried squid

Mực chiên bơ tỏi

Beef stew with vegetables-

Bò hầm rau củ

Stir-fried chicken thigh with baby corn

Gà xào ngô non

Stir-fried cabbage with mushroom sauce

Cải thảo xào sốt nấm hải sản

Hai Hau rice

Cơm gạo hải hậu

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

Cream cake and fresh fruit

Bánh kem và hoa quả tươi



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

DAY 02-BRUNCH BUFEET MENU

For groups of more than 20 guests: Buffet Lunch applies

Đoàn trên 20 khách: Áp dụng bữa trưa buffet (Buffet Lunch)

Timing: 09h30-10h30

SALAD CORNER

QUẦY SALAD

Spring Salad

Salad mùa Xuân

Tomato and cucumber salad

Salad cà chua dưa chuột

Salad mixed with sprouts

Salad trộn rau mầm

Chicken breast and cheese salad with roasted potatoes

Salad ức gà phomai cùng khoai tây nướng

SUSHI LOVERS

Vegetarian Shushi

Shushi nhân rau củ

Smoked salmon shushi

Sushi cá hồi hun khói

MAIN COURSE CORNER

QUẦY MÓN CHÍNH

Plain rice porridge

Pickled mustard greens, Salted roasted peanuts

Cháo trắng ăn kèm

Càna thầu, Lạc rang mặn

Traditional spring rolls

Nem dán truyền thống

Garlic butter fried squid

Mực chiên bơ tỏi



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

Oven sausages

Xúc xích bỏ lò

Pancakes or pan-fried French bread with eggs

Bánh pancakes hoặc bánh mì Pháp áp chảo trứng

Fried chicken wings

Cánh gà chiên kiểu Dragon

French fries

Khoai tây chiên

Thai-style clams in Tom Yum sauce

Ngao biển sốt Tom yum kiểu thái

Stir-fried cabbage with mushrooms

Cải thảo xào nấm

Mixed fried rice

Cơm chiên thập cẩm

MUM'S LOCAL MORNING GIFT MARKET

MÓN QUÀ QUÊ BUỔI SÁNG CỦA MẸ

HANOI STEAMED RICE ROLLS

BÁNH CUỐN HÀ NỘI

Rustic-style steamed rice rolls with accompaniments, served upon request (Pork filling with shiitake mushrooms and wood ear mushrooms, served with rice rolls and Vietnamese herbs)

Bánh cuốn làng quê cùng đồ ăn kèm được phục vụ theo yêu cầu (Nhân Thịt lợn, nấm hương mộc nhĩ, ăn kèm bánh cuốn và rau thơm Việt Nam)

HANOI STEAMED RICE ROLLS

PHỞ GÀ HÀ NỘI

Chicken, noodle, various herbs

Thịt Gà, bánh phở, Rau thơm các loại

VEGAN NOODLE (ORDER IN ADVANCE FOR VEGAN)

MÌ CHAY (VUI LÒNG ĐẶT TRƯỚC ĐỐI VỚI KHÁCH ĂN CHAY)



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

Rustic fresh pho with a refreshing vegetable-simmered broth

Phở tươi làng quê cùng nước dùng rau củ hầm thanh mát

DESSERT CORNER

QUẦY TRÁNG MIỆNG

Areca flower tea

Chè hoa cau

Fruit yogurt

Hoa quả sữa chua

Dragon fruit

Thanh long

Watermelon

Dưa hấu

Banana

Chuối chín



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com