LUMIERE
CRUISE
HA LONG BAY

HALONG LUMIERE CRUISE

MENU

The menu can be flexibly adjusted to suit actual conditions.

Thực đơn có thể được điều chỉnh linh hoạt để phù hợp với tình hình thực tế.

LUMIERE
CRUISE
HA LONG BAY

LUNCH BUFFET MENU

— SALAD STATION —

RUSSIAN SALAD (OLIVIER SALAD)
Xa-lát Nga

GREEK SALAD
Salad Hy Lạp

VIETNAMESE JELLYFISH SALAD
Nộm Sứa Ngó Sen

FRESH SPRING ROLLS WITH SQUID CAKE FROM HA LONG
Phở Tươi Cuốn Chả Mực Hạ Long

VEGETARIAN FRESH SPRING ROLLS
Phở Cuốn Chay

PASTA SALAD WITH PESTO SAUCE
Salad Mì Ống trộn sốt Pesto

SALAD SIDE DISH: CHERRY TOMATOES / GREEN OLIVES / BLACK OLIVES / CUCUMBER
Đồ Ăn Kèm Salad: Cà Chua Bi / Ô Liu Xanh / Ô Liu Đen / Dưa Bao Tử Muối / Chanh / Ớt

SAUCES OF YOUR CHOICE: VINEGAR SAUCE / FRENCH VINEGAR SAUCE / YOGURT DIPPING SAUCE / PASSION FRUIT SAUCE / SESAME SAUCE / FRUIT SAUCE
Sốt Tùy Chọn: Xì Dầu / Nước Mắm / Bột Canh / Tương Ớt / Mayonnaise / Tương Cà / Sốt Giấm Ý / Sốt Sữa Chua Mù Tạt / Sốt Chanh Dây / Sốt Mè Rang

COLD CUTS AND CHEESE PLATTER
Đĩa Đồ Nguội Tổng Hợp và 5 loại Phô Mai
Cheddar Cheese · Emmental Cheese
Chorizo / Xúc Xích · Ham Visan · Smoked Duck Breasts (Lườn Vịt Hun Khói)

LUMIERE
CRUISE
HA LONG BAY

— SASHIMI AND SUSHI STATION —

SASHIMI: SALMON - HERRING
Sashimi Cá Hồi Tươi và Cá Trích Ép Trứng

OYSTER SASHIMI
Hàu Sống Sốt Gỏi Thái Đỏ

EXQUISITE SASHIMI OF FRESH SALMON AND HERRING ROE (KAZUNOKO)
Sushi Quả Bơ Và Sushi Cá Trích Ép Trứng

— HOT DISHES —

STIR-FRIED RICE NOODLES WITH BEEF
Phở Xào Bò

SEAFOOD SOUP
Súp Hải Sản

DEEP-FRIED HANOI SPRING ROLLS
Nem Rán Hà Nội

STEWED CHICKEN THIGHS WITH CURRY AND VEGETABLES
Đùi Gà Hầm Cà Ri Cùng Rau Củ Quả

BAKED OYSTERS WITH SCALLION OIL
Hàu Nướng Mỡ Hành

STEAMED SHRIMP WITH LEMONGRASS AND CHILI
Tôm Sú Tươi Hấp Chanh, Sả, Ớt

GRILLED SEA BASS IN BANANA LEAVES
Cá Vược Cuốn Lá Chuối Nướng

GRILLED AUSTRALIAN BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE
Bò Úc Nướng Sốt Tiêu Đen

STEAMED MANTIS SHRIMP WITH PANDAN LEAVES
Bề Bề Hấp Lá Nếp

VEGETABLES WITH GARLIC AND MUSHROOM SAUCE
Rau Củ Xào Sốt Tỏi Nấm

OVEN-BAKED POTATOES WITH PARMESAN CHEESE
Khoai Tây Bỏ Lò Với Phô Mai Kiểu Pháp

CHEESE PIZZA
Pizza Phô Mai

LUMIERE
CRUISE
HA LONG BAY

— BREAD STATION —

DARK BAGUETTE, WHITE BAGUETTE
Bánh Mì Pháp Đen, Trắng

ANCHOR BUTTER, STRAWBERRY JAM, ORANGE MARMALADE
Bơ Anchor, Mứt Dâu, Mứt Cam

— DESSERT —

SEASONAL VIETNAMESE FRESH FRUITS
Trái Cây Tươi Việt Nam Theo Mùa

PASSION FRUIT MOUSSE CAKE, MATCHA MOUSSE CAKE,
STRAWBERRY OPERA CAKE, CHOUX CREAM
Bánh Mousse Chanh Leo / Bánh Mousse Vị Trà Xanh / Bánh Opera Dâu / Bánh Su Kem

— SWEET SOUP STATION —

LOTUS SEED AND LONGAN SWEET SOUP / GREEN BEAN SWEET SOUP /
MIXED GRASS JELLY WITH TROPICAL TOPPINGS
Chè Hạt Sen Long Nhãn / Chè Hoa Cau / Thạch Rau Câu Thập Cẩm

LUMIERE
CRUISE
HA LONG BAY

AFTERNOON TEA

CLUB SANDWICH WITH HAM AND CHEESE
Bánh Mì Pháp Kẹp Dăm Bông Và Phô Mai

GREEN GRAPES AND RED GRAPES
Nho Xanh Và Nho Đỏ

DEEP-FRIED SWEET POTATO BITES
Khoai Lang Kén Chiên Giòn

CRISPY SHRIMP CHIPS
Phồng Tôm Chiên Giòn

CHOCOLATE COOKIES / STRAWBERRY COOKIES
Bánh Quy vị Socola / Bánh Quy Vị Dâu

SEASONAL TROPICAL FRESH FRUITS
Trái Cây Theo Mùa

COOKING CLASS

DAY 1: FRESH SPRING ROLLS
Phở Cuốn Tươi

DAY 2: HÀ NỘI SPRING ROLLS
Nem Rán Hà Nội

LUMIERE
CRUISE
HA LONG BAY

LUXURY DINNER MENU DAY 1

Áp dụng với số lượng dưới 80 khách
Applicable to groups of less than 80 guests

— APPETIZER —

GARLIC BUTTER TOAST
Bánh Mì Nướng Bơ Tỏi

— SOUP —

ASPARAGUS SOUP WITH ABALONE, SEAFOOD AND CRAB MEAT
Súp Bào Ngư, Hải Sản, Thịt Cua Với Măng Tây Xanh

— SALAD —

MIXED SALAD WITH SMOKED SALMON, AVOCADO AND CHEESE, SERVED WITH THE CHEF'S SPECIAL DRESSING
Salad Với Cá Hồi Hun Khói, Quả Bơ Và Phô Mai Kèm Sốt Đặc Biệt Của Bếp Trưởng

— MAIN COURSE —

DEEP-FRIED HALONG SEAFOOD SPRING ROLLS
Chả Giò Rế Hải Sản Hạ Long Rán

OVEN-ROASTED LOBSTER SERVED WITH SPAGHETTI AND TOMATO SAUCE OR PASSION FRUIT SAUCE
Tôm Hùm Đút Lò Ăn Kèm Mì Ý Sốt Cà Chua hoặc Sốt Chanh Dây

OR

HANOI SPRING ROLLS
Nem Rán Hà Nội

OVEN-ROASTED BEEF SERVED WITH MASHED POTATOES AND PHU QUOC BLACK PEPPER SAUCE
Bò Ngoại Bỏ Lò Ăn Kèm Khoai Tây Nghiền Với Sốt Tiêu Đen Phú Quốc

— DESSERT —

PASSION FRUIT PANNA COTTA WITH FRUITS AND STRAWBERRY SAUCE
Bánh Panna Cotta Vị Chanh Leo Và Hoa Quả Kèm Sốt Dâu Tây

Note: *Charter groups will be provided with either seafood fried rice or creamy mushroom pasta.*
Ghi chú: *Đoàn charter sẽ được bổ sung cơm rang hải sản hoặc mì Ý sốt kem nấm.*

LUMIERE
CRUISE
HA LONG BAY

LUXURY DINNER MENU DAY 2

Áp dụng với số lượng dưới 80 khách
Applicable to groups of less than 80 guests

— APPETIZER —

TOASTED BAGUETTE
Bánh Mì Nướng Giòn

— SOUP —

SWEET CORN SOUP WITH CHICKEN AND MUSHROOMS
Súp Ngô Non, Thịt Gà, Nấm Hương, Trứng Gà

— SALAD —

POMELO SALAD SERVED WITH SAUTÉED SHRIMP, ALMONDS AND PASSION FRUIT SAUCE
Salad Bưởi Năm Roi Và Tôm Áp Chảo, Phục Vụ Kèm Hạt Hạnh Nhân Và Sốt Chanh Dây Main Course

FRESH SHRIMP SPRING ROLLS
Nem Tôm Cuốn Tươi

BAKED SALMON WITH PASSION FRUIT SAUCE AND RISOTTO
Cá Hồi Đút Lò Ăn Kèm Sốt Chanh Dây, Cơm Ý Risotto

OR

DEEP-FRIED SEAFOOD SPRING ROLLS
Chả Giò Rế Hải Sản

GRILLED LAMB CHOPS WITH WINE SAUCE, ASPARAGUS AND ZUCCHINI
Sườn Cừu Non Nướng Sốt Rượu Vang Đỏ Ăn Kèm Măng Tây Và Bí Ngòi

— DESSERT —

CHEESECAKE WITH FRESH FRUIT
Bánh Phô Mai Ăn Kèm Hoa Quả Tươi

LUMIERE
CRUISE
HA LONG BAY

BREAKFAST BUFFET MENU

— PHO COUNTER —

TRADITIONAL PHO WITH BEEF OR CHICKEN
Phở Thịt Bò & Thịt Gà

VEGETARIAN VERMICELLI WITH VEGETABLES AND MUSHROOMS
Bún Chay Rau Nấm

WAFFLE SERVED WITH CHOCOLATE SAUCE,
HONEY SAUCE & STRAWBERRY SAUCE & MAPLE SYRUP
Bánh Waffle Ăn Kèm Sốt Socola, Mật Ong, Siro Dâu, Siro Maple

OVEN-BAKED BACON
Thịt Lợn Xông Khói Nướng

GRILLED SAUSAGE / *Xúc xích nướng*

BAKED BEANS / *Đậu Hầm Sốt Cà Chua*

PORRIDGE / *Cháo Trắng, Thịt Lợn Xay, Lạc, Ruốc*

POTATO LASAGNA WITH MOZZARELLA CHEESE / *Bánh Khoai Tây Bỏ Lò*

STEAMED CORN / *Ngô Hấp*

STEAMED SWEET POTATOES / *Khoai Lang Hấp*

STICKY RICE / *Xôi Hấp*

BOILED EGGS / *Trứng Luộc*

— EGG STATION —

SUNNY-SIDE UP EGG / POACHED EGG / OVER-EASY EGG /
SCRAMBLED EGGS / OMELETTE / BOILED EGG
Trứng Ốp La Một Mặt / Trứng Trần / Trứng Ốp La Hai Mặt / Trứng Scramble /
Trứng Ốp Lết / Trứng Luộc

OMELETTE WITH FILLINGS
HAM / CHEESE/ BELL PEPPER / TOMATO/ ONION / SPRING ONION/ MUSHROOM
Trứng Ốp Lết Kèm
Dăm Bông / Phomai / Ớt Chuông / Cà Chua / Hành Tây / Hành Lá / Nấm Tươi

LUMIERE
CRUISE
HA LONG BAY

— BREAD STATION —

DARK BAGUETTE, WHITE BAGUETTE
Bánh Mì Pháp Đen, Trắng

CROISSANT / CURRANT BREAD / CHOCOLATE ROLL
Bánh Sừng Bò / Bánh Nho Khô / Bánh Cuộn Socola

MUFFIN / WHITE BREAD / BLACK BREAD
Bánh Muffin / Bánh Mì Gối Trắng / Bánh Mì Gối Nguyên Cám

BUTTER / ORANGE JAM / STRAWBERRY JAM / HONEY
Bơ / Mứt Cam / Mứt Dâu/ Mật Ong

— CEREAL STATION —

KOKO KRUNCH CEREAL / CORNFLAKES CEREAL / MUESLI CEREAL
Ngũ Cốc Koko Krunch / Ngũ Cốc Cornflakes / Ngũ Cốc Muesli

PLAIN YOGURT / SWEETENED YOGURT
Sữa Chua Không Đường / Sữa Chua Có Đường

UNSWEETENED FRESH MILK
Sữa Tươi Nguyên Chất Không Đường

— BEVERAGE COUNTER —

TEA / COFFEE / FRESH FRUIT JUICE / FILTERED WATER
Trà / Cà Phê / Nước Ép Trái Cây Tươi / Nước Lọc

PASSION FRUIT JUICE / WATERMELON JUICE
Nước Ép Dưa Hấu / Nước Ép Chanh Dây

GRANULATED SUGAR/ FRESH MILK/ CONDENSED MILK
Đường Hạt/ Sữa Tươi/ Sữa Đặc

— DESSERT —

SEASONAL FRUITS
Trái Cây Tươi Theo Mùa

LUMIERE
CRUISE
HA LONG BAY

BRUNCH BUFFET MENU

— SALAD STATION —

MIXED SALAD: WHITE CABBAGE / PURPLE CABBAGE / LETTUCE / RED CHERRY TOMATOES / YELLOW CHERRY TOMATOES / CUCUMBER

Salad Bắp Cải Trắng / Bắp Cải Tím / Xà Lách Giòn / Cà Chua Bi Đỏ / Cà Chua Bi Vàng / Dưa Chuột

CAESAR SALAD

Salad Xà lách Caesar

SLICED TOMATO, CUCUMBER

Cà Chua, Dưa Chuột Thái Lát

CHICKEN BREAST SALAD WITH ROASTED SESAME SAUCE

Salad Ức Gà Sốt Mè Rang

ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

Đồ Nguội Tổng Hợp Và Phô Mai

SALAD SIDE DISH: CHERRY TOMATOES / GREEN OLIVES / BLACK OLIVES / PICKLED CUCUMBER LIME / CHILI

Đồ Ăn Kèm Salad: Cà Chua Bi / Ô Liu Xanh / Ô Liu Đen / Dưa Bao Tử Muối / Ch

SAUCES OF YOUR CHOICE: VINEGAR SAUCE / FRENCH VINEGAR SAUCE / YOGURT DIPPING SAUCE / PASSION FRUIT SAUCE / SESAME SAUCE / FRUIT SAUCE

Sốt Tùy Chọn: Xì Dầu / Nước Mắm / Bột Canh / Tương Ớt / Mayonnaise / Tương Cà / Sốt Giấm Ý / Sốt Sữa Chua Mù Tạt / Sốt Chanh Dây / Sốt Mè Rang

LUMIERE
CRUISE
HA LONG BAY

— HOT DISHES —

CHICKEN SOUP WITH FRESH SHIITAKE MUSHROOMS
Súp Thịt Gà Với Nấm Hương Tươi

VEGETARIAN FRIED RICE
Cơm Chiên Rau Củ Thập Cẩm

VEGETABLE CURRY WITH POTATOES, CARROTS AND CAULIFLOWER
Rau Củ Quả Hầm Cà Ri, Khoai Tây, Cà Rốt, Súp Lơ

STEAMED SEAFOOD DIM SUM
Há Cảo Hải Sản Hấp

FRIED DUMPLINGS
Bánh Bao Chay Chiên

BEEF STEW IN RED WINE
Bò Hầm Vang Đỏ Cùng Rau Củ Quả

INDIAN SAMOSA
Bánh Samosa Nhân Đậu Xanh

DEEP-FRIED SEAFOOD SPRING ROLLS
Chả Giò Rế Hải Sản

STIR-FRIED CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES AND CASHEWS
Lườn Gà Tươi Xào Hạt Điều Và Rau Củ Thập Cẩm

FRIED HA LONG SQUID CAKE
Chả Mực Giã Tay Hạ Long

HANOI GRILLED PORK WITH VERMICELLI
Quầy Bún Chả Hà Nội

— BREAD STATION —

WHITE BREAD / BROWN BREAD / WHITE AND BROWN BAGUETTES
Bánh Mì Gối Trắng / Bánh Mì Gối Đen/Bánh Mì Dài 2 Loại

BUTTER / ORANGE JAM / STRAWBERRY JAM/ HONEY
Bơ / Mứt Cam / Mứt Dâu / Mật Ong

— DESSERT —

SEASONAL FRESH FRUITS
Trái Cây Tươi Theo Mùa

BLACK RICE YOGURT / SWEET YOUNG COCONUT DESSERT
Sữa Chua Nếp Cẩm / Chè Dừa Non

CARAMEL
Caramen

NƯỚC DETOX
Nước Lọc Hoa Quả

Thank you friendly customers!

LUMIERE
CRUISE
HA LONG BAY

HALONG LUMIERE CRUISE