



# M E N U

## SET MENU LUNCH (DAY 1)

### STARTER

SPICY SOUR SEAFOOD SOUP  
*Súp hải sản*

SPROUT SALAD WITH ROASTED SESAME SAUCE  
*Salad rau mầm sốt mè rang*

### MAIN COURSE

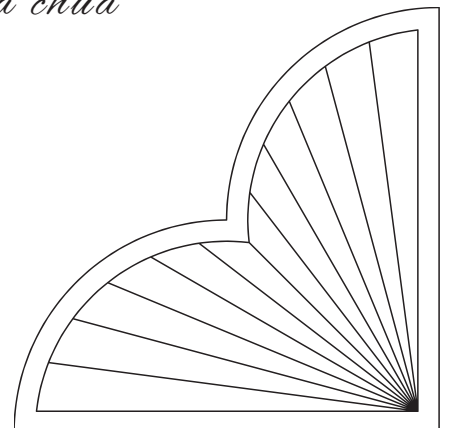
STIR-FRIED SQUID WITH GARLIC CELERY  
*Mực xào cần tỏi*

STEAMED SHRIMP WITH LEMONGRASS  
*Tôm hấp sả*

GRILLED PORK AND SPRING ROLLS WITH VERMICELLI  
*Nem rán truyền thống ăn kèm bún thịt nướng*

### DESSERT

YOGURT & SEASONAL FRESH FRUITS  
*Trái cây tươi (theo mùa) & Sữa chua*





# M E N U

SET MENU DINNER (DAY 1)

## STARTER

CREAMY PUMPKIN SOUP  
*Súp kem bí đỏ*

## MAIN COURSE

VIETNAMESE STYLE GRILLED FISH  
*Cá nướng ghiền mẻ*

STIR-FRIED SHRIMP & VEGETABLES  
*Tôm xào ngũ sắc*

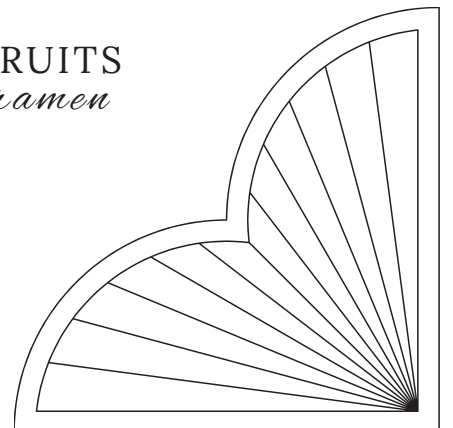
BBQ CHICKEN WITH HONEY  
*Đùi gà nướng sốt mật ong*

STEAMED VEGETABLES  
*Rau củ hấp*

STEAMED RICE  
*Rau củ hấp*

## DESSERT

CARAMEN & SEASONAL FRESH FRUITS  
*Trái cây tươi (theo mùa) & Caramen*





# M E N U

**LIGHT BREAKFAST (DAY 2)**

CROISSANT & GRAPE CAKE  
*Bánh sừng bò & bánh Muffin*

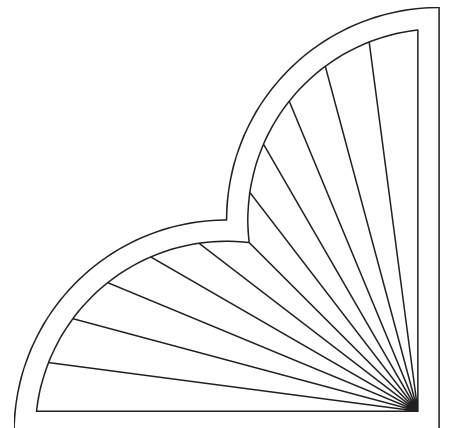
TOASTED BREAD WITH BUTTER & JAM  
*Bánh mì gỏi với bơ và mứt*

TEA & COFFEE  
*Trà & cà phê*

CEREALS & FRESH MILK  
*Ngũ cốc & sữa tươi*

FRUIT JUICE  
*Nước hoa quả*

SEASONAL FRUITS  
*Trái cây theo mùa*





# M E N U

**BUFFET BRUNCH (DAY 2)**

SHRIMP AND MEATBALL NOODLE SOUP  
*Bún tôm mực*

EGG WITH OMELETTE AND OEUFS AU PLAT (FRIED EGG)  
*Trứng cuộn & ốp la*

TOASTED BREAD WITH BUTTER & JAM  
*Bánh mì với bơ, mứt*

PAPAYA SALAD  
*Salad đu đủ*

MEATBALLS IN TOMATO SAUCE  
*Thịt viên sốt cà chua*

VIETNAMESE STUFFED CRABS  
*Ghẹ Farci*

POTATO CAKE  
*Bánh khoai tây*

STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW  
*Gà xào hạt điều*

SEASONAL FRESH FRUITS  
*Trái cây tươi (theo mùa)*

