

Salad Bar

QUẦY XÀ LÁCH

Butter Lettuce, Romaine Lettuce, Red & Green Coral Lettuce, Baby Arugula

Xà lách mỡ, xà lách Romaine, xà lách xoăn xanh & tím, xà lách rocket

Cucumber, Heirloom Tomatoes, Broccoli, Bell Peppers, Green Beans

Dứa leo, cà chua bi, bông cải xanh, ớt chuông, đậu cove

Sweet Corn, Roasted Beets, Olives, Capers Berries, Walnuts, Pumpkin Seeds

Bắp hạt, củ dền, oliu, nụ bạch quả, hạt óc chó, hạt bí

Balsamic Vinaigrette, Red Wine Vinaigrette, Thousand Island Dressing, Sesame Soy Dressing & Caesar Dressing

Xốt giấm đen, xốt giấm vang đỏ, xốt vụn đảo, xốt dầu mè, xốt Caesar

Smoked Salmon, Avocado, Fennel Salad With Pink Pomelo, Water Cress And Lemon Dressing

Cá hồi xông khói, bơ trái, củ thì là, bùi hồng, xà lách xoong & xốt chanh

Bitter Melon And Red Pepper Salad With Fish Cake

Gỏi khổ qua & ớt chuông chà cá

Mixed Mushroom Caprese Salad

Xà lách các loại nấm, phô mai & cà chua

Lobster Salad Cocktail Sauce

Tôm hùm xốt cocktail

Jelly Fish Salad With Green Mango

Gỏi sứa xoài xanh

Spicy Beef & Apple With Celery

Gỏi bò chua cay táo với cần tây

Assorted Sushi Sashimi

Các món ăn Nhật

Oyster

HÀU

Fresh Pacific Oyster With Condiment

Hàu sữa & các thành phần ăn kèm

Soup

SÚP

Brandy Lobster Soup

Súp tôm hùm rượu mạnh

Spicy And Sour Sea Cucumber Soup With Fish Maw

Súp hải sâm chua cay bong bóng cá

CARVING

THỊT QUAY

Baked Scallop With Gochujang

Sò điệp nướng tương ớt

Roast Turkey With Rosemary Giblet Gravy, Cranberry Sauce

Gà tây nướng với hương thảo, xốt giblet và xốt nam việt quất

Roasted Rib Eye Beef With Yorkshire Pudding & Black Pepper Sauce

Bò tảng nướng sốt tiêu đen, Bánh Yorkshire

Chinese Plater: BBQ Pork, Roasted Beijing Duck and Chicken

Món BBQ Trung Hoa: heo, vịt quay, gà quay

Oysters Mornay & Oyster Kilpatrick

Hàu nướng phô mai & hàu nướng thịt ba chỉ hun khói

Bbq

QUẦY NƯỚNG

Marinated Lamb Cutlet

Thịt cừu nướng

Kalbi BBQ Chicken Leg

Gà nướng kiểu Hàn

Herbs Marinated Australian Beef Strip

Thăn ngoại bò Úc tẩm gia vị rau mùi

Tiger Prawns With Lime, Chili & Coriander

Tôm sú nướng với chanh, ớt & ngò rí

Chili Sate Marinated Baby Squids

Mực sữa nướng sa tế

Grilled Salmon Fillet

Cá hồi nướng

Nha Trang Lobster

Tôm hùm Nha Trang

For Sauce: Green Sauce, Salt, Lemon, Chili Sauce, BBQ Sauce, Horseradish, Mustard Sauce, Hp & A1 Sauce

Xốt xanh, muối, chanh, xốt BBQ, xốt củ cải ngựa, xốt mù tạt, xốt HP & xốt A1

Hot Items

QUẦY MÓN NÓNG

Corn On The Cob

Bắp nấu sữa tươi

Mash Potato

Khoai tây nghiền

Veal Shank With Green Olive And Tomato

Thịt bê hầm với sốt cà chua, quả ô liu

Stir-fried crab with green pepper and chili

Cua xào tiêu xanh và ớt

Steamed Abalone With Spring Onion & Ginger

Bào ngư hấp gừng hành

Steamed Bulot In Chili Lemongrass

Ốc bulot Pháp hấp sả ớt

Butter Glazed Brussels Sprout

Cải bi xào bơ

Duck Confit With Smoked Duck & Red Wine Sauce

Vịt nấu mỡ với sốt vang đỏ & vịt hun khói

Chicken & Scallop Xo Fried Rice With Truffle Paste

Cơm chiên gà, sò điệp XO nấm truffle

Bakery Station

QUẦY BÁNH MÌ

Hard Roll

Bánh mì tròn cứng

Soft Roll

Bánh mì tròn mềm

Rye Roll

Bánh mì nâu

Rye Bread Loaf

Bánh mì đen

Baguette Long

Bánh mì baguette

Assorted International Cheeses And Cold Cuts

Phô mai các loại & thịt nguội

Desert

TRÁNG MIỆNG

Tiramisu In Glass

Bánh tiramisu trong ly

Chocolate Yule Log

Bánh khúc cây

Blueberry Cheese Cake

Bánh phô mai việt quất

Mix Berries Panna Cotta

Panna cotta quả mọng

Green Apple Crumble Tart

Bánh táo nướng

Pink Guava Éclair

Bánh su kem ôi hồng

Warm Ginger Bread Pudding

Bánh gừng nướng

Caravelle Signature Caramel Crème

Bánh flan Caravelle

White Chocolate Mousse With Kumquat Sauce

Socola trắng mềm sốt tắc

Assorted Festive Cookies

Bánh quy

Seasonal Fresh Fruit Plater

Trái cây tươi theo mùa

Rose & Lychee Cake

Bánh vải hương hoa hồng

Tuesday, 31st December

18:00 - 23:00, via 9th Floor

Embrace the last night of the year with a show-stopping New Year's Eve package.

Including **Premium BBQ Buffet** and **free-flow** of house wine, beers and spirits

✿ **VND 2,990,000++ per person**

Price is quoted in VND and subject to 5% Service Charge & current VAT