

Dinner					
STT	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Sunday
COLD CUT	03 kinds of cold cuts and condiments	03 kinds of cold cuts and condiments	03 kinds of cold cuts and condiments	03 kinds of cold cuts and condiments	03 kinds of cold cuts and condiments
	03 kinds of bread and butter	03 kinds of bread and butter	03 kinds of bread and butter	03 kinds of bread and butter	03 kinds of bread and butter
APPETIZER	Greek Salad (Sa Lát Hy Lạp)	Nicoise Salad (Sa Lát Kiểu Pháp với Cá Ngừ & Khoai Tây)	Apple & Walnut Salad (Sa Lát Táo & Hạt Óc Chó)	Spinach & Egg Salad (Sa Lát Rau Chân Vịt & Trứng Luộc)	Cauliflower & Broccoli Salad (Sa Lát Súp Lơ & Bông Cải Xanh)
	Caesar Salad (Sa Lát Caesar)	Cabbage & Apple Slaw (Sa Lát Bắp Cải & Táo)	Vietnamese Green Mango Salad (Sa Lát Xoài Xanh Kiểu Việt Nam)	German Potato Salad (Sa Lát Khoai Tây Kiểu Đức)	Grilled Vegetable Salad (Sa Lát Rau Củ Nướng)
	Asian Slaw (Sa Lát Bắp Cải Kiểu Á)	Mexican Corn Salad (Sa Lát Bắp Ngô Kiểu Mexico)	Cucumber & Mint Salad (Sa Lát Dưa Leo & Lá Bạc Hà)	Thai Papaya Salad (Sa Lát Đu Đủ Kiểu Thái – Som Tam)	Chickpea & Tomato Salad (Sa Lát Đậu Gà & Cà Chua)
	Caprese Salad (Sa Lát Cà Chua & Phô Mai Mozzarella)	Chickpea & Cucumber Salad (Sa Lát Đậu Gà & Dưa Leo)	Beetroot Salad (Sa Lát Củ Dền)	Carrot & Raisin Salad (Sa Lát Cà Rốt & Nho Khô)	Spinach & Walnut Salad (Sa Lát Rau Chân Vịt & Hạt Óc Chó)
	Chickpea Salad (Sa Lát Đậu Gà)	Coleslaw (Sa Lát Bắp Cải Trộn Sốt Mayonnaise)	Pasta Salad (Sa Lát Nui Trộn)	Macaroni Salad (Sa Lát Nui Kiểu Mỹ)	Vietnamese Lotus Root Salad (Sa Lát Ngó Sen Kiểu Việt Nam)
SALAD BAR	Assorted salad bar/ Quầy salad lựa chọn	Assorted salad bar/ Quầy salad lựa chọn	Assorted salad bar/ Quầy salad lựa chọn	Assorted salad bar/ Quầy salad lựa chọn	Assorted salad bar/ Quầy salad lựa chọn
	Condiments and four kinds of dressing/ Quầy gia vị và các loại sốt: sốt dấm đen, sốt mè rang, sốt pháp, sốt nghìn đảo	Condiments and four kinds of dressing/ Quầy gia vị và các loại sốt: sốt dấm đen, sốt mè rang, sốt pháp, sốt nghìn đảo	Condiments and four kinds of dressing/ Quầy gia vị và các loại sốt: sốt dấm đen, sốt mè rang, sốt pháp, sốt nghìn đảo	Condiments and four kinds of dressing/ Quầy gia vị và các loại sốt: sốt dấm đen, sốt mè rang, sốt pháp, sốt nghìn đảo	Condiments and four kinds of dressing/ Quầy gia vị và các loại sốt: sốt dấm đen, sốt mè rang, sốt pháp, sốt nghìn đảo
JAPANESE CORNER	Japanese sushi rolls/ Quầy cơm cuộn kiểu Nhật tự chọn	Japanese sushi rolls/ Quầy cơm cuộn kiểu Nhật tự chọn	Japanese sushi rolls/ Quầy cơm cuộn kiểu Nhật tự chọn	Japanese sushi rolls/ Quầy cơm cuộn kiểu Nhật tự chọn	Japanese sushi rolls/ Quầy cơm cuộn kiểu Nhật tự chọn
	Salmon, tuna, octopus/ Sashimi gỏi cá hồi, cá ngừ, bạch tuộc	Salmon, tuna, octopus/ Sashimi gỏi cá hồi, cá ngừ, bạch tuộc	Salmon, tuna, octopus/ Sashimi gỏi cá hồi, cá ngừ, bạch tuộc	Salmon, tuna, octopus/ Sashimi gỏi cá hồi, cá ngừ, bạch tuộc	Salmon, tuna, octopus/ Sashimi gỏi cá hồi, cá ngừ, bạch tuộc
	Condiments/ Chanh, lá tía tô, lá rong biển khô, gừng hồng, xì dầu, mù tạt	Condiments/ Chanh, lá tía tô, lá rong biển khô, gừng hồng, xì dầu, mù tạt	Condiments/ Chanh, lá tía tô, lá rong biển khô, gừng hồng, xì dầu, mù tạt	Condiments/ Chanh, lá tía tô, lá rong biển khô, gừng hồng, xì dầu, mù tạt	Condiments/ Chanh, lá tía tô, lá rong biển khô, gừng hồng, xì dầu, mù tạt
VIETNAMESE CORNER	<b>Vietnamese beef and chicken Pho with condiment/ Phở bò &amp; gà Việt Nam</b>	<b>Vietnamese beef and chicken Pho with condiment/ Phở bò &amp; gà Việt Nam</b>	<b>Vietnamese beef and chicken Pho with condiment/ Phở bò &amp; gà Việt Nam</b>	<b>Vietnamese beef and chicken Pho with condiment/ Phở bò &amp; gà Việt Nam</b>	<b>Vietnamese beef and chicken Pho with condiment/ Phở bò &amp; gà Việt Nam</b>
	<b>Hanoi Traditional Bun Cha with condiment/ Bún Chả Hà Nội</b>	<b>Hanoi Traditional Bun Cha with condiment/ Bún Chả Hà Nội</b>	<b>Hanoi Traditional Bun Cha with condiment/ Bún Chả Hà Nội</b>	<b>Hanoi Traditional Bun Cha with condiment/ Bún Chả Hà Nội</b>	<b>Hanoi Traditional Bun Cha with condiment/ Bún Chả Hà Nội</b>
CHEESE	03 kinds of cheese	03 kinds of cheese	03 kinds of cheese	03 kinds of cheese	03 kinds of cheese
PASTA LIVE COOKING	<b>04 kinds of pasta sauce</b> <b>04 kinds of pasta</b> <b>Condiments</b>				
LIVE WOK-FRY STAT ION	<b>Chọn nguyên liệu (Choose Your Ingredients):</b> <b>Bò (Beef); Heo (Pork); Tôm (Prawns); Gà (Chicken); Mực (Squid)</b>				

COOKING STATION (Hot Pot)	Thai Hotpot Corner with beef, seafood, seasonal vegetables, tofu, tofu skin, instant noodles, mushroom, hotpot assorted patties Cá viên phô mai, Tôm viên thả lẩu, / Quỳ lẩu Thái với bò ba chỉ, các loại hải sản (cá hồi, ngao, tôm, mực...), rau củ theo mùa, đậu phụ, váng đậu, mì gói, nấm, các loại viên thả lẩu, mộc...					
	SOUP	Italian vegetable soup/ Súp rau Ý	Tomato soup/ Súp cà chua với lá thơm	Clam chowder soup/ Súp nghêu kem kiểu Mỹ	Creamy mushroom soup/ Súp kem nấm	Asparagus soup/ súp kem măng tây
		Creamy chicken with sweet corn soup/ Súp kem ngô gà	Hot and sour seafood soup Chinese style/ Súp hải sản chua cay kiểu Trung Quốc	Chinese crab meat soup/ Súp thịt cua kiểu Trung Quốc	Asparagus soup with shrimp/ Súp măng tây với tôm	Chicken and corn soup/ Súp ngô gà
BBQ		US Top Blade Beef Steak (Bò Top Blade Mỹ Nướng)	US Top Blade Beef Steak (Bò Top Blade Mỹ Nướng)	US Top Blade Beef Steak (Bò Top Blade Mỹ Nướng)	US Top Blade Beef Steak (Bò Top Blade Mỹ Nướng)	US Top Blade Beef Steak (Bò Top Blade Mỹ Nướng)
		Grilled Chicken Wings (Cánh Gà Nướng)	Grilled Chicken Wings (Cánh Gà Nướng)	Grilled Chicken Wings (Cánh Gà Nướng)	Grilled Chicken Wings (Cánh Gà Nướng)	Grilled Chicken Wings (Cánh Gà Nướng)
		Grilled Pork Belly (Ba Chỉ Heo Nướng)	Grilled Pork Belly (Ba Chỉ Heo Nướng)	Grilled Pork Belly (Ba Chỉ Heo Nướng)	Grilled Pork Belly (Ba Chỉ Heo Nướng)	Grilled Pork Belly (Ba Chỉ Heo Nướng)
		Grilled Giant Freshwater Prawns (Tôm Càng Xanh Nướng)	Grilled Giant Freshwater Prawns (Tôm Càng Xanh Nướng)	Grilled Giant Freshwater Prawns (Tôm Càng Xanh Nướng)	Grilled Giant Freshwater Prawns (Tôm Càng Xanh Nướng)	Grilled Giant Freshwater Prawns (Tôm Càng Xanh Nướng)
		Grilled Clams with Scallion Oil (Ngao Nướng Mỡ Hành)	Grilled Clams with Scallion Oil (Ngao Nướng Mỡ Hành)	Grilled Clams with Scallion Oil (Ngao Nướng Mỡ Hành)	Grilled Clams with Scallion Oil (Ngao Nướng Mỡ Hành)	Grilled Clams with Scallion Oil (Ngao Nướng Mỡ Hành)
		Grilled Oysters with Cheese (Hàu Nướng Phô Mai)	Grilled Oysters with Cheese (Hàu Nướng Phô Mai)	Grilled Oysters with Cheese (Hàu Nướng Phô Mai)	Grilled Oysters with Cheese (Hàu Nướng Phô Mai)	Grilled Oysters with Cheese (Hàu Nướng Phô Mai)
		<p>Grilled Mixed Vegetables Platter (Rau Củ Nướng Thập Cẩm) (Includes a variety of seasonal vegetables, perfect for BBQ lovers!)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◊ Sweet Potatoes (Khoai Lang) – Purple or orange-fleshed varieties</li> <li>◊ Potatoes (Khoai Tây) – Sliced or whole baby potatoes</li> <li>◊ Pumpkin (Bí Ngô) – Buttery and slightly sweet, grilled to perfection</li> <li>◊ Asparagus (Măng Tây) – Tender-crisp with a smoky aroma</li> <li>◊ Bell Peppers (Ớt Chuông) – Red, yellow, and green for a colorful touch</li> <li>◊ Zucchini (Bí Ngò) – Light and refreshing, great for grilling</li> <li>◊ Corn on the Cob (Bắp Nướng) – Sweet and juicy, grilled until golden</li> </ul> <p>👉 Served with: Garlic butter, scallion oil.</p>				
		06 loại sauce: Sốt BBQ, Sốt chấm đồ nướng kiểu Hàn Quốc, Sốt tiêu đen, Sốt chimichuri, Sốt chấm kiểu Việt Nam (gia vị, chanh, ớt, tiêu đen), Sốt mù tạt mật ong	06 loại sauce: Sốt BBQ, Sốt chấm đồ nướng kiểu Hàn Quốc, Sốt tiêu đen, Sốt chimichuri, Sốt chấm kiểu Việt Nam (gia vị, chanh, ớt, tiêu đen), Sốt mù tạt mật ong	06 loại sauce: Sốt BBQ, Sốt chấm đồ nướng kiểu Hàn Quốc, Sốt tiêu đen, Sốt chimichuri, Sốt chấm kiểu Việt Nam (gia vị, chanh, ớt, tiêu đen), Sốt mù tạt mật ong	06 loại sauce: Sốt BBQ, Sốt chấm đồ nướng kiểu Hàn Quốc, Sốt tiêu đen, Sốt chimichuri, Sốt chấm kiểu Việt Nam (gia vị, chanh, ớt, tiêu đen), Sốt mù tạt mật ong	06 loại sauce: Sốt BBQ, Sốt chấm đồ nướng kiểu Hàn Quốc, Sốt tiêu đen, Sốt chimichuri, Sốt chấm kiểu Việt Nam (gia vị, chanh, ớt, tiêu đen), Sốt mù tạt mật ong

MAIN COURSES/ CHAFING DISH	Char Siu Steamed Buns (Bánh bao xá xíu)	Char Siu Steamed Buns (Bánh bao xá xíu)	Char Siu Steamed Buns (Bánh bao xá xíu)	Char Siu Steamed Buns (Bánh bao xá xíu)	Char Siu Steamed Buns (Bánh bao xá xíu)
	Steamed Prawn, Pork Dumpling (Há cảo nhân tôm thịt)	Steamed Prawn, Pork Dumpling (Há cảo nhân tôm thịt)	Steamed Prawn, Pork Dumpling (Há cảo nhân tôm thịt)	Steamed Prawn, Pork Dumpling (Há cảo nhân tôm thịt)	Steamed Prawn, Pork Dumpling (Há cảo nhân tôm thịt)
	Salted Egg Custard Steamed Bun (Bánh bao kim sa)	Salted Egg Custard Steamed Bun (Bánh bao kim sa)	Salted Egg Custard Steamed Bun (Bánh bao kim sa)	Salted Egg Custard Steamed Bun (Bánh bao kim sa)	Salted Egg Custard Steamed Bun (Bánh bao kim sa)
	Braised Chicken with Bamboo Shoots (Gà Hầm Măng Tươi)	Braised Chicken with Mushrooms (Gà Hầm Nấm Đông Cò)	Beef Stew with Carrots (Bò Hầm Cà Rốt)	Braised Duck with Ginger (Vịt Hầm gừng)	Beef Stew with Potatoes, Carrots (Bò Hầm Khoai Tây, Cà Rốt)
	Steamed Clams with Lemongrass (Ngao Hấp Sả)	Steamed Squid with Ginger & Lime Leaves (Mực Hấp gừng & Lá Chanh)	Steamed Mussels with Garlic Butter (Vẹm Xanh Hấp Bơ tỏi)	Steamed Shrimp with Salt & Lime (Tôm Hấp Muối Chanh)	Steamed Clams with Lemongrass (Ngao Hấp Sả)
	Steamed Tilapia with Ginger & Soy Sauce (Cá Diêu Hồng Hấp gừng & Xi Dầu)	Steamed Snail with Lemongrass (Ốc Mít Hấp Sả)	Steamed Catfish with Scallion & Soy Sauce (Cá Basa Hấp hành & Xi Dầu)	Steamed Clams with Lemongrass (Ngao Hấp Sả)	Steamed Freshwater Prawns with Coconut Water (Tôm Càng Xanh Hấp Nước Dừa)
	Stir-fried Morning Glory with Garlic (Rau Muống Xào tỏi)	Steamed Mixed Vegetables (Rau Củ Hấp Thập Cẩm)	Stir-fried Cabbage with Fish Sauce (Bắp Cải Xào)	Steamed Broccoli & Carrots (Bông Cải Xanh & Cà Rốt Hấp)	Stir-fried Water Spinach with Fermented Soybean Sauce (Rau Muống Xào Chao)
	Stir-fried Egg Noodles with Chicken (Mì Xào Gà)	Stir-fried Phở with Shrimp (Phở Xào Tôm)	Stir-fried Instant Noodles with Vegetables (Mì Xào Rau Củ)	Stir-fried Phở with Beef (Phở Xào Bò)	Stir-fried Crispy Noodles with Beef (Mì Xào Giòn Bò Sốt Đặc Biệt)
	Seafood Fried Rice (Cơm Rang Hải Sản)	Garlic Beef Fried Rice (Cơm Rang Bò tỏi)	Pineapple Fried Rice with Pork (Cơm Rang Dứa & Thịt Heo)	Egg & Sausage Fried Rice (Cơm Rang Xúc Xích & Trứng)	Salted Fish & Chicken Fried Rice (Cơm Rang Gà & Cá Mặn)
	Steamed Rice/ Cơm Trắng	Steamed Rice/ Cơm Trắng	Steamed Rice/ Cơm Trắng	Steamed Rice/ Cơm Trắng	Steamed Rice/ Cơm Trắng
DESSERT	Opera cake/ Bánh Opera	Mixed fruit tart/ Tart hoa quả	Chocolate cake/ Bánh sô cô la	Tiramisu/ Bánh vị café và rượu rum truyền thống kiểu Ý	Mango pudding/ Thạch xoài
	Passion mousse/ Bánh mousse chanh leo	Matcha mousse/ Bánh trà xanh	Coconut mousse/ Mousse dừa	Chocolate mousse/ Bánh sô cô la	Opera cake/ Bánh Opera
	Cream choux/ Bánh su kem	Opera cake/ Bánh Opera	Cream caramel/ Ca-ra-men	Passion cake/ Bánh chanh leo	Strawberry cake/ Bánh dâu tây
	Strawberry mousse/ Mousse dâu tây	Cream choux/ Bánh su kem	Cheese cake/ Bánh phô mai	Cream choux/ Bánh su kem	Coconut mousse/ Mousse dừa
	Crème brulee/ Kem cháy	Panna cotta/ Kem kiểu Ý	Mango pudding/ Thạch xoài	Cream caramel/ Ca-ra-men	Crème brulee/ Kem cháy
	Bread pudding/ Bánh pudding	Bread pudding/ Bánh pudding	Bread pudding/ Bánh pudding	Bread pudding/ Bánh pudding	Bread pudding/ Bánh pudding
	Mixed Vietnamese sweets soup/ Quầy chè truyền thống	Mixed Vietnamese sweets soup/ Quầy chè truyền thống	Mixed Vietnamese sweets soup/ Quầy chè truyền thống	Mixed Vietnamese sweets soup/ Quầy chè truyền thống	Mixed Vietnamese sweets soup/ Quầy chè truyền thống
	Ice-cream corner/ Quầy kem	Ice-cream corner/ Quầy kem	Ice-cream corner/ Quầy kem	Ice-cream corner/ Quầy kem	Ice-cream corner/ Quầy kem
	Mixed seasonal fresh fruit/ Hoa quả theo mùa	Mixed seasonal fresh fruit/ Hoa quả theo mùa	Mixed seasonal fresh fruit/ Hoa quả theo mùa	Mixed seasonal fresh fruit/ Hoa quả theo mùa	Mixed seasonal fresh fruit/ Hoa quả theo mùa