



LA VELA
SAIGON HOTEL

MENU DINNER
SEAFOOD
BUFFET





✂ APPETIZERS & SALAD ✂

LA VELA HEALTHY SALAD BAR

Các Loại Rau Xanh Và Sa Lát

SELECTION OF SAUCE AND
CONDIMENTS: THOUSAND ISLAND
SAUCE, FRENCH DRESSING, BALSAMIC
DRESSING, ITALIAN DRESSING, CEASAR
DRESSING, GARLIC CROUTONS, BACON
DICES, PARMERSAN CHEESE

Các Loại Sốt Và Món Ăn Kèm: Sốt Ngàn Hòn Đảo, Sốt Dấm Đen,
Sốt Ý, Sốt Hy Lạp, Bánh Mì Xấy Tỏi, Ba Rọi Sấy, Phomai Cứng Bào

SMOKED SALMON SALAD

Salad Cá Hồi Xông Khói

MELON PARMAHAM SALAD

Sa Lát Dưa Lưới Với Heo Xông Khói

COLESLAW SALAD

Sa Lát Coleslaw

DRIED FISH WITH MANGO SALAD

Gỏi Xoài Khô Cá Sặc

SEAWEED AND SEAFOOD SALAD

Gỏi Rong Sụn Hải Sản



✂ BREAD STATION ✂

LONG BAGUETTE, WHOLEMEAL BREAD,
GARLIC BREAD, OLIVE FUGAS, CHEESE
AND CHILI BREAD

Bánh Mỳ Dài, Bánh Mỳ Nâu, Bánh Mỳ Tỏi,
Bánh Mỳ Ô Liu Fugas, Bánh Mỳ Phô Mai Và Ớt

✂ CHEESE STATION ✂

ASSORTED CHEESE WITH COMDIMENT
CRACKERS, APRICOT, RAISIN

Các Loại Phô Mai Nhập Khẩu Và Trái Cây Sấy Khô

✂ COLD CUTS SELECTION ✂

ASSORTED COLD CUT WITH COMDIMENT

Các Loại Thịt Nguội Ngoại Nhập

✂ DIMSUM STATION ✂

STEAMED FRESH SHRIMP DUMPLING,
STEAMED SPINACH DUMPLING, STEAMED
GLAZED BBQ PORK BUN, STEAMED
CREAMY CUSTARD BUN

Há Cảo Hấp, Bánh Xếp Bó Xôi, Bánh Bao Xá Xíu, Bánh Bao Sữa Dừa



✂ SOUP ✂

ABALONE SOUP

Súp Bào Ngư

CARROT SOUP

Súp Cà Rốt

✂ MAIN COURSES ✂

WOK FRIED NOODLES WITH DUCK

Mì Xào Vịt

FRIED RICE WITH
SHRIMP AND PINEAPPLE

Cơm Chiên Tôm Thơm

SAUTEED SEASONAL
VEGETABLE WITH OYSTER SAUCE

Rau Củ Theo Mùa Xào Dầu Hào

CRAB WITH TAMARIND SAUCE

Cua Xào Me

BLACK SEA BASS FILLET
WITH TRUFFLE CREAM SAUCE

Cá Vược Sốt Kem Truffle



PORK RIB BBQ (MEAT)

Sườn Heo Sốt BBQ

RATATOUILLE

Rau Củ Đút Lò Kiểu Pháp

STEWED CHICKEN WITH BEAN

Gà Hầm Đậu

✂ NOODLE STATION ✂

MANTIS SHRIMP SOUP

Bánh Canh Tôm Tít

✂ LIVING STATION ✂

GRILLED RIB-EYE AUS

Thăn Ngoại Bò Úc Nướng

PAN-SEAR CHUCKTENDER

Thăn Cổ Bò Áp Chảo

ROASTED LEG OF LAMB

Đùi Cừu Non Đút Lò

PAN-SEARED ABALONE

Bào Ngư Áp Chảo

SHARK FIN WITH ABALONE SOUP

Súp Bào Ngư Vi Cá



BEIJING ROASTED DUCK

Vịt Quay Bắc Kinh

ROASTED DUCK SOUP

Canh Vịt Quay

ROASTED POTATO

Khoai Tây Nướng

GRILLED SNAILS WITH GREEN PEPPER

Ốc Mè Nướng Tiêu Xanh

✂ JAPANESE STATION ✂

ASSORTED SASHIMI, SUSHI, MAKI & SASHIMI

Quầy Sashimi Tươi Sống, Cơm Cuộn & Sashimi Kiểu Nhật

DEEP-FRIED VEGETABLE TEMPURA

Rau Củ Chiên Tempura

✂ OYSTERS BAR STATION ✂

"NHA TRANG" FRESH OYSTERS WITH COMDIMENT

Hàu Sống Nha Trang Dùng Kèm 4 Loại Sốt Đặc Biệt



✂✂ GRILL & BBQ STATION ✂✂

ABALONE, NHA TRANG OYSTERS,
SEABASS, SQUID, WAVED
WHELK, SCALLOP, SWEET SNAIL,
JAPANESE SCALLOPS

Bào ngư, Hàu Sữa Nha Trang, Cá Chém ,
Mực , Ốc Bulot , Sò Tô, Ốc Hương, Sò Điệp Nhật, Sò Mai

✂✂ NHA TRANG LOBSTERS ✂✂

GRILLED LOBSTER

Tôm Hùm Nướng Mọi

GRILLED LOBSTER WITH CHEESE

Tôm Hùm Nướng Phô Mai

GRILLED LOBSTER WITH
BLACK PEPPER SAUCE

Tôm Hùm Nướng Tiêu Đen

✂✂ PHU QUOC BLUE CRAB ✂✂

Ghẹ Phú Quốc Hấp

✂✂ VIETNAM CA MAU CRAB ✂✂

Cua Cà Mau Hấp

✂✂ KING CRAB ✂✂

Cua Hoàng Đế

✂✂ ALASKA LOBSTER ✂✂

Tôm Alaska



✂ DESSERTS STATION ✂

MANGO MOUSSE

Bánh Xoài Mềm

CARROT CAKE

Bánh Cà Rốt

BROWNIE CAKE

Bánh Sô Cô La

OPERA CAKE

Bánh Gato Hạnh Nhân Kem Sô Cô La

GREEN TEA CAKE

Bánh Trà Xanh

LEMON CHEESE CAKE

Bánh Phô Mai Vị Chanh

THAI SWEET SOUP STATION

Quầy Chè Thái

THREE TYPES OF VIETNAMESE CAKES

Bánh Việt Nam 3 Loại

SELECTION OF TROPICANA CUT FRUITS

Trái Cây Miền Nhiệt Đới Cắt Lát

ASSORTED ICE CREAM

Kem các loại