

## Lunch Buffet- SATURDAY

### PANPURI STATION

#### *Quầy Panpuri*

Salmon tartar on panipuri  
*Tartar Cá hồi trên panipuri*

### GREEN STATION

#### *Quầy rau xanh*

Iceberg lettuce, romaine, lollo rosso  
*Rau xà lách, rau diếp, rau xà lách tím*  
Broccoli / carrot grated /cucumber / sweet corn /plum cherry  
tomato/ capsicum/ beetroot/ watercress/ green bean  
*Bông cải xanh / cà rốt bào / dưa chuột / ngô ngọt / mận cà chua bi /*  
*ớt chuông / củ cải đường / cải xoong/ đỗ xanh*  
Dressing: Balsamic dressing/ French dressing / thousand island /  
roasted sesame / vinegar dressing / Soya dressing  
*Loại nước sốt: Sốt dấm đen/ Sốt kiểu Pháp/ Sốt ngàn đảo/ Sốt vừng*  
*rang/ Sốt dấm/ Sốt đậu nành*

### GREEN SALAD MIX

#### *Quầy rau xanh trộn*

Guava salad with bacon  
*Salad ôi với thịt nguội*  
Beef salad  
*Salad bò*  
Grilled Chicken & lettuce, avocado wrapped  
*Gà nướng và xà lách cuộn bằng bơ*  
Nicoise salad  
*Salad theo kiểu Nice*

### PANCHAN STATION

#### *Quầy đồ ăn kèm*

Kim chi/pickle/Banchan

*Kim chi muối/ Đồ muối/Đồ ăn kèm*  
Steamed Rice  
*Cơm trắng*

### CHEESE AND COLD CUT STATION

#### *Quầy phô mai và thịt nguội*

#### **Cheese Platter**

##### *Đĩa Phô mai*

Gouda/ Cheddar/ cheddar/ cheese spread/ camembert/ brie  
Pho mát Gouda/ Pho mát cheddar/ Pho mát Spread/ Pho mát  
Camembert/ Pho mát Brie

#### **Cold Cut Platter**

##### *Đĩa Thịt nguội*

Cooked ham/salami/pastrami/mortadella/carrot ham/mushroom  
ham/ cold cut with ham/ parma

### SASHIMI/SUSHI FRESH OYSTER STATION

#### *Quầy Gỏi sống kiểu Nhật/ Cơm cuộn kiểu Nhật Hàu tươi*

#### **Seafood on ice**

#### **Hải sản bảo quản trên đá lạnh**

Fresh oyster on ice/ fresh oyster, mussel, clam, octopus, calamari  
pickle ginger, wasabi, pickle cucumber, seaweed  
*Hàu tươi / hàu tươi, trai, nghêu, bạch tuộc, mực ngâm gừng, wasabi,*  
*dưa leo muối, rong biển*

#### **Sashimi/sushi**

#### *Gỏi sống kiểu Nhật/Cơm cuộn kiểu Nhật*

Salmon/Tuna/Selection of daily sushi



# LAYERED

*Cá hồi/ Cá ngừ/ Cơm cuộn kiểu Nhật theo ngày*

## LIVE STATION

### **Quầy nóng**

Roasted potato

*Khoai tây nướng*

Jambalaya sausage, shrimp pasta

*Mỳ ý với tôm và Jambalaya xúc xích*

Thai fried prawn with basil leaves

*Tôm xào kiểu Thái với lá húng quế*

Fried mixed vegetable

*Rau xào thập cẩm*

Tom yam fried rice

*Cơm chiên Tom yam*

Fried egg noodle with chicken

*Mỳ trứng xào với thịt gà*

Grilled Korean pork Dwaеji-Galbi

*Thịt heo nướng kiểu Hàn với sốt Dwaеji- Galbi*

Grilled sausage

*Xúc xích nướng*

Grilled chicken tikka

*Gà nướng kiểu tikka*

Grilled oyster in shallot sauce, grill mussel with cheese sauce, grilled

octopus, grilled oyster with shallot, grilled prawn, grilled calamari,

grilled scallop with garlic butter

*Hàu nướng sốt hẹ, vẹm nướng với phô mai, bạch tuộc nướng,*

*Hàu nướng sốt mỡ hành, tôm nướng, thịt mực nướng, sò điệp nướng*

*với bơ tỏi*

Teriyaki grilled pork belly

*Ba chỉ heo nướng với sốt Teriyaki*

Grilled corn/ grilled sweet potato

*Khoai ngọt/ ngô nướng*

Garlic bread/ cheese bread

*Bánh mì bơ tỏi/ bánh mì phô mai*

Grilled vegetable

*Rau củ nướng*

Fuji Beef Steak with teriyaki sauce (service with: Cabbage salad and roasted sesame dressing)

*Bò Fuji với sốt teriyaki (phục vụ với: salad bắp cải với sốt mè rang)*

## SOUP STATION

### **Quầy canh**

Seaweed soup Korean style

*Súp rong biển kiểu Hàn Quốc*

Cream of vegetable soup

*Súp kem rau*

## STEAMED STATION

### **Quầy hấp**

Steamed \*Gio\* cake / molasses

*Bánh Gio/Mật*

Steamed roll cake / pork pie cinnamon flavor / dip's sauce

*Bánh cuốn chả quế/ nước chấm*

Steamed chicken legs boneless Shanghai flavor

*Đùi gà hấp vị Thượng Hải*

Steamed BBQ bun

*Bánh bao BBQ hấp*

## DEEPFRIED STATION

### **Quầy chiên rán**

Deep fried taro ball

*Khoai môn chiên*

Deep fried Wonton

*Há cảo chiên giòn*



# LAYERED

Deep fried Korean chicken  
*Gà chiên kiểu Hàn Quốc*  
Fried Spring rolls  
*Nem chiên*

## NOODLE STATION

### *Quầy bún/miến/phở*

Vietnamese PHO beef or chicken  
*PHỞ Bò hoặc gà*

## DESSERT STATION

### *Quầy tráng miệng*

## BREAD STATION

### *Quầy bánh mì*

Choice: braid mini, Ango bun  
*Loại: Bánh braid loại nhỏ, và bánh Ango*  
Choice: Baguette, Onion bread  
*Loại: Bánh mì baguette, Bánh hành*

## CAKE/PASTRY STATION

### *Quầy bánh ngọt*

Chocolate cake, Tiramisu, passion fruit cake,  
*Bánh ngọt sô cô la, bánh tiramisu, bánh chanh leo*  
Napoleon puff, Pina colada  
*Bánh ngọt Napoleon, Bánh ngọt Pina colada*  
Homemade yoghurt with condiment  
*Sữa chua nhà làm và đồ ăn kèm*

## TART STATION

### *Quầy bánh Tart*

Cherry tart

## Mousse in bowl/ Caramel

### *Bánh Mousse hoặc Caramel trong bát*

Yoghurt mousse

## VIETNAMESE DESSERT

### *Món tráng miệng Việt Nam*

Mango sweetened  
*Chè xoài*

## ICE CREAM STATION

### *Quầy kem*

Choice: 4 kinds of ice cream  
*Loại: 04 loại kem*

## SEASONAL FRUIT STATION (6 types)

### *Quầy trái cây theo mùa (6 loại)*

Choice: Seasonal fruit platter  
*Loại: Đĩa hoa quả theo mùa*



## Lunch Buffet- SUNDAY

### PANPURI STATION

#### *Quầy Panpuri*

Salmon tartar on panipuri  
*Tartar Cá hồi trên panipuri*

### GREEN STATION

#### *Quầy rau xanh*

Iceberg lettuce, romaine, lollo rosso  
*Rau xà lách, rau diếp, rau xà lách tím*  
Broccoli / carrot grated /cucumber / sweet corn /plum cherry  
tomato/ capsicum/ beetroot/ watercress/ green bean  
*Bông cải xanh / cà rốt bào / dưa chuột / ngô ngọt / mận cà chua bi /*  
*ớt chuông / củ cải đường / cải xoong/ đỗ xanh*  
Dressing: Balsamic dressing/ French dressing / thousand island /  
roasted sesame / vinegar dressing / Soya dressing  
*Loại nước sốt: Sốt dấm đen/ Sốt kiểu Pháp/ Sốt ngàn đảo/ Sốt vừng*  
*rang/ Sốt dấm/ Sốt đậu nành*

### GREEN SALAD MIX

#### *Quầy rau xanh trộn*

Avocado & tomato salad  
*Salad Bơ và Cà Chua*  
Green mango salad with shrimp  
*Salad xoài xanh với tôm*  
Macaroni with cook ham  
*Salad nui Macaroni với thịt nguội nấu chín*  
Mix bean and sweet corn salad with smoked chicken  
*Salad Đậu lãn và ngô ngọt với thịt gà hun khói*

### PANCHAN STATION

#### *Quầy đồ ăn kèm*

Kim chi/pickle/Banchan

*Kim chi muối/ Đồ muối/Đồ ăn kèm*  
Steamed Rice  
*Cơm trắng*

### CHEESE AND COLD CUT STATION

#### *Quầy phô mai và thịt nguội*

#### **Cheese Platter**

#### *Đĩa Phô mai*

Gouda/ Cheddar/ cheddar/ cheese spread/ camembert/ brie  
Pho mát Gouda/ Pho mát cheddar/ Pho mát Spread/ Pho mát  
Camembert/ Pho mát Brie

#### **Cold Cut Platter**

#### *Đĩa Thịt nguội*

Cooked ham/salami/pastrami/mortadella/carrot ham/mushroom  
ham/ cold cut with ham/ parma

### SASHIMI/SUSHI FRESH OYSTER STATION

#### *Quầy Gỏi sống kiểu Nhật/ Cơm cuộn kiểu Nhật Hàn tươi*

#### **Seafood on ice**

#### **Hải sản bảo quản trên đá lạnh**

Fresh oyster/ fresh oyster, mussel, clam, octopus, calamari pickle  
ginger, wasabi, pickle cucumber, seaweed  
*Hàu tươi/hàu tươi, trai, nghêu, bạch tuộc, mực ngâm gừng, mù tạt,*  
*dưa leo muối, rong biển*

#### **Sashimi/sushi**

*Gỏi sống kiểu Nhật/Cơm cuộn kiểu Nhật*



# LAYERED

Salmon/Tuna/Selection of daily sushi  
*Cá hồi/ Cá ngừ/ Cơm cuộn kiểu Nhật theo ngày*

## LIVE STATION

### **Quầy nóng**

German potato  
*Khoai tây Đức*  
Seafood lasagna  
*Hải sản bỏ lò với phô mai*  
Fried mixed vegetable  
*Rau xào thập cẩm*  
Thai fried pork with basil leaves  
*Thịt heo xào kiểu Thái với lá húng quế*  
Fried rice with chicken  
*Cơm chiên gà*  
Fried Vietnamese Pho  
*Phở xào kiểu Việt Nam*  
Grilled Korean pork Dwaewji-Galbi  
*Thịt heo nướng kiểu Hàn với sốt Dwaewji- Galbi*  
Grilled sausage  
*Xúc xích nướng*  
Grilled chicken tikka  
*Gà nướng kiểu tikka*  
Grilled oyster in shallot sauce, grill mussel with cheese sauce, grilled octopus, grilled oyster with shallot, grilled prawn, grilled calamari, grilled scallop with garlic butter  
*Hàu nướng sốt hẹ, vẹm nướng với phô mai, bạch tuộc nướng, Hàu nướng sốt mỡ hành, tôm nướng, thịt mực nướng, sò điệp nướng với bơ tỏi*  
Teriyaki grilled pork belly  
*Ba chỉ heo nướng với sốt Teriyaki*  
Grilled corn/ grilled sweet potato  
*Khoai ngọt/ ngô nướng*

Garlic bread/ cheese bread  
*Bánh mì bơ tỏi/ bánh mì phô mai*  
Grilled vegetable  
*Rau củ nướng*  
Fuji Beef Steak with teriyaki sauce (service with: Cabbage salad and roasted sesame dressing)  
*Bò Fuji với sốt teriyaki (phục vụ với: salad bắp cải với sốt mè rang)*

## SOUP STATION

### **Quầy canh**

Kimchi broth  
*Canh Kim Chi*  
Cream chicken soup  
*Súp kem gà*

## STEAMED STATION

### **Quầy hấp**

Steamed sticky rice with gac fruit  
*Xôi gấc*  
Steamed \*Gio\*cake / molasses  
*Bánh Gio/Mật*  
Steamed Pork rib w black pepper sauce  
*Sườn hấp tiêu*  
Steamed BBQ bun  
*Bánh bao BBQ hấp*

## DEEPFRIED STATION

### **Quầy chiên rán**

Deep fried sweet potato sesame  
*Khoai lang kén chiên*  
Deep fried Korean chicken  
*Gà chiên kiểu Hàn Quốc*  
Deep fried breaded fish



# LAYERED

*Cá thái lát chiên ngập dầu*  
Deep fried spring rolls  
*Nem chiên*

## NOODLE STATION

### *Quầy bún/miến/phở*

Vietnamese PHO beef or chicken  
*PHỞ Bò hoặc gà*

## DESSERT STATION

### *Quầy tráng miệng*

## BREAD STATION

### *Quầy bánh mì*

Choice: Sesame rolls, Ango bun, braid mini,  
*Loại: Bánh vừng cuộn, Bánh mì Ango, bánh braid loại nhỏ*  
Choice: Baguette, mini baguette, Ciabatta, Onion bread  
*Loại: Bánh mì baguette, bánh mì baguette loại nhỏ, Bánh mì Ciabatta, Bánh hành*

## CAKE/PASTRY STATION

### *Quầy bánh ngọt*

Brownies, raspberry mascarpone  
*Bánh ngọt Brownies, bánh raspberry mascarpone*  
Yoghurt cake, pina colada cake  
Bánh sữa chua, bánh mềm vị sữa chua  
Homemade yoghurt with condiment  
Sữa chua tự làm và đồ ăn kèm

## TART STATION

### *Quầy bánh Tart*

Almond tart

## Mousse in bowl/ Caramel

### *Bánh Mousse hoặc Caramel trong bát*

Passion, mango mousse

## VIETNAMESE DESSERT

### *Món tráng miệng Việt Nam*

Lotus seed sweetened  
*Chè hạt sen*

## ICE CREAM STATION

### *Quầy kem*

Choice: 4 kinds of ice cream  
*Loại: 04 loại kem*

## SEASONAL FRUIT STATION (6 types)

### *Quầy trái cây theo mùa (6 loại)*

Choice: Seasonal fruit platter  
*Loại: Đĩa hoa quả theo mùa*

