

Christmas Eve

Blue & White Ocean Theme

Thursday, 24 December 2026 | L'Anmien Restaurant

COLD MEATS & CHEESES

Serrano Ham
Prosciutto di Parma
Black Forest ham, chorizo
Grisons dried beef, Auvergne dry
sausage
Coppa, white ham
Smoked ham, salami
Mortadella sausage, garlic sausage
Truffled Brie de Meaux, Valençay, Bleu
d'Auvergne
Crottin de Chavignol, Rocamadour
Beaufort, Comté
Pecorino, Gruyère
Marinated feta, Reblochon de Savoie
Assorted condiments, nuts

HÀM TIẾN SEAFOOD ON ICE

Poached local lobster, tiger prawns, blue
crab, mud crab with roe, Irish mussels,
Japanese octopus
Salmon seaweed terrine
Sea urchin terrine, dried fig
Assorted sushi, maki, nigiri
Salmon, whole tuna and fresh Japanese
oyster sashimi
Accompanied by wasabi, Kikkoman soy
sauce and lime

HOMEMADE FRESH BREADS

White sourdough, dark sourdough
Assorted buns, baguettes, focaccia,
farmer bread, wholemeal bread and
grissini

SALADS

Salad bar: tomato, onion, cucumber and
pickles
Russian salad
Mũi Né seafood couscous salad
Pasta pesto salad
Đà Lạt vegetables tossed in truffle oil
Tomato & buffalo mozzarella
Prawn and pork hand rolls
Soft-shell crab hand roll with herb
dipping sauce
Prawn and pomelo salad
Squid and pineapple salad
Chive flowers with tofu
Roasted beef salad

SOUP

Abalone with sweet corn and quail egg
Chestnut and potato cream soup
Chorizo, almonds and croutons

CHEF'S LIVE COOKING STATION

Roasted 400-day grain-fed Wagyu beef
striploin with Phú Quốc green
peppercorn sauce
Sizzling raclette with rustic potatoes
Golden sea cucumber and seafood
spring rolls
Tempura station: squid, prawns and
assorted vegetables
Japanese mustard, soy sauce and tartar
sauce

Christmas Eve

Blue & White Ocean Theme

Thursday, 24 December 2026 | L'Anmien Restaurant

CARVING STATION

Whole stuffed turkey with gravy
Honey-glazed French ham
Roasted leg of lamb with rosemary jus
Mashed cauliflower
Jacket potatoes and vegetables

MŨI NÉ SEAFOOD MARKET BOAT BBQ

Lobster, tiger prawn, calamari, mussel,
crab, cobia, pomfret
Four types of shellfish and four types of
local fish
Chicken, pork belly and vegetable
skewers
Sweet potato, corn, okra, eggplant,
zucchini, bell pepper

HOT DISHES

Steamed Irish mussels in white wine
Sautéed Brussels sprouts with garlic
butter
Japanese tofu with lemongrass and chilli
Korean-style grilled chicken wings
Eggplant Parmigiana
Sautéed duck with cashew nut sauce
Braised beef in red wine
Stir-fried vegetables
Pan-fried barramundi with sauce vierge
Seafood lasagna
Garlic fried rice
Steamed rice

KIDS' CORNER

Mini beef burgers
Crispy fried chicken
Fish and chips
Popcorn
Marshmallows on skewers with a warm
chocolate fountain

DESSERTS

Christmas pudding with brandy sauce
Lemongrass panna cotta with coconut
crumble and ginger-pineapple jam
Yule log
Crème caramel
Chocolate mousse
Choux éclair
Mixed berry tart
Sticky rice balls with ginger syrup and
coconut
Banana sweet soup
Mince pies
Grapes, watermelon, dragon fruit, green
melon and pineapple

ICE CREAM SUNDAE BAR

Various flavours of ice cream (vanilla,
chocolate, strawberry, coffee, green
tea, coconut)
Live crêpe station and fresh fruit

Đêm Giáng Sinh

Sắc Xanh & Trắng Đại Dương

Thứ Năm, 24 tháng 12 năm 2026 | Nhà hàng L'Anmien

THỊT NGUỘI & PHÔ MAI

Đùi heo muối Serrano (Tây Ban Nha)
Đùi heo muối Parma (Ý)
Giăm bông Black Forest, xúc xích chorizo
Bò sấy khô Grisons, xúc xích khô Auvergne
Thịt nguội Coppa, giăm bông trắng
Thịt nguội xông khói, salami
Thịt nguội Mortadella, xúc xích tỏi
Phô mai Brie vị nấm truffle, Valençay, Bleu d'Auvergne
Phô mai Crottin de Chavignol, Rocamadour
Phô mai Beaufort, Comté
Phô mai Pecorino, Gruyère
Phô mai feta ngâm dầu, Reblochon de Savoie
Các loại ăn kèm, hạt

HẢI SẢN LẠNH

Tôm hùm, tôm sú, ghẹ, cua gạch, vẹm xanh, bạch tuộc Nhật
Terrine cá hồi rong biển
Terrine nhum, sung khô
Các loại cơm cuộn, cơm năn
Sashimi cá hồi, cá ngừ nguyên con và hào Nhật tươi
Sốt dùng kèm: mù tạt, xì dầu, chanh

CÁC LOẠI BÁNH MÌ TƯƠI NHÀ LÀM

Bánh mì men chua trắng, nâu
Bánh mì tươi các loại

CÁC LOẠI XÀ LÁCH

Các loại xà lách, cà chua, hành tây, dưa leo và rau củ ngâm chua
Xà lách Nga
Xà lách hải sản Mũi Né, hạt couscous
Xà lách mì Ý sốt pesto
Rau củ Đà Lạt trộn dầu nấm truffle
Xà lách cà chua, phô mai tươi kiểu Ý
Gỏi cuốn tôm thịt
Gỏi cuốn cua lột
Gỏi bưởi tôm
Gỏi mực trái thơm
Xà lách bông hẹ, đậu hũ
Xà lách bò nướng

SÚP

Súp bào ngư kem bắp, trứng cút
Súp hạt dẻ khoai tây
Xúc xích chorizo, hạt hạnh nhân, bánh mì nướng bơ tỏi

QUẦY BIỂU DIỄN

Thăn ngoại bò Wagyu nuôi bằng ngũ cốc 400 ngày, sốt tiêu xanh Phú Quốc
Phô mai raclette Thụy Sĩ tan chảy và khoai tây
Chả giò hải sản, hải sản chiên
Tempura: mực, tôm, rau củ
Mù tạt Nhật, xì dầu và sốt tartar

Đêm Giáng Sinh

Sắc Xanh & Trắng Đại Dương

Thứ Năm, 24 tháng 12 năm 2026 | Nhà hàng L'Anmien

QUẦY THỊT NƯỚNG

Gà tây nguyên con nhồi rau củ, dùng kèm
sốt gravy
Giăm bông Pháp nướng mật ong
Đùi cừu sốt hương thảo
Bông cải trắng nghiền
Khoai tây nướng nguyên vỏ và rau củ

CHỢ HẢI SẢN MŨI NÉ – BBQ TRÊN THUYỀN

Tôm hùm, tôm sú, mực, vẹm xanh, ghẹ,
cá bớp, cá chim
Bốn loại sò và bốn loại cá địa phương
Gà, ba rọi heo, rau củ xiên que
Khoai lang, bắp, đậu bắp, cà tím, bí ngòi,
ớt chuông

MÓN NÓNG

Vẹm Ireland hấp rượu vang trắng
Bắp cải Brussels xào bơ tỏi
Đậu hũ Nhật sốt sả ớt
Cánh gà nướng sốt cay Hàn Quốc
Cà tím đốt lò kiểu Ý
Vịt xào hạt điều
Bò hầm rượu vang
Rau củ xào
Cá chẽm áp chảo sốt Vierge
Lasagna hải sản
Cơm chiên tỏi
Cơm trắng

QUẦY CHO BÉ

Burger bò mini
Gà chiên giòn
Cá chiên giòn, khoai tây
Bắp rang bơ
Kẹo dẻo xiên que, sốt sô cô la

TRÁNG MIỆNG

Bánh pudding Giáng Sinh, sốt rượu mạnh
Panna cotta vị sả
Bánh khúc cây
Bánh flan (crème caramel)
Mousse sô cô la
Bánh su Pháp
Bánh tart quả mọng
Chè trôi nước
Chè chuối
Bánh mince pie nhân trái cây khô
Nho, dưa hấu, thanh long, dưa lưới, thơm

QUẦY KEM TỰ CHỌN

Kem tự chọn (vani, sô cô la, dâu tây, cà
phê, trà xanh và dừa)
Quầy bánh kẹo, trái cây