

New Year's Eve Gala Dinner

Tropical, Floral, Colourful Theme

Thursday, 31 December 2026 | L'Anmien Restaurant

COLD CUTS

Serrano Ham
Prosciutto di Parma
Salami Milano, Roasted Coppa and Salchichón Casero
Auvergne Dry Sausage
Mortadella Levonella with Pistachios

CHEESES

Brie de Meaux, Valençay AOP Goat Cheese,
Fleur du Maquis and Gorgonzola Dolce
Époisses AOP, Reblochon de Savoie AOP and Truffle Pecorino
Comté, Tomme de Savoie and Parmigiano Reggiano
Condiments: nuts, dried fruit, olives and pickles

BAKERY

Grissini, Rosemary Focaccia and Sun-Dried Tomato Bread
Ciabatta, Baguette and Roasted Garlic Loaf
Olive Panini and Pumpkin Seed Bread
Selection of Butters, Pink Salt, Herbs, Garlic and Chilli

SASHIMI AND SUSHI BAR

Abalone, Hokkaido Scallops, Black Cod,
Tuna, Salmon, Japanese Octopus and Unagi
Maki, California Rolls, Sushi Rolls and Nigiri
Condiments: wasabi, lime, Kikkoman soy sauce, pickled ginger and edamame
Sea Grapes

OCEAN PEARLS SELECTION

Beluga, Ossetra and Sevruga Caviar with Salmon Roe
Flying Fish Roe and Lumpfish Roe
Toppings: blinis, crème fraîche, chopped egg
white and yolk, shallots, lime, parsley and dill

CHILLED SEAFOOD BAR

Alaskan King Crab Legs, Nha Trang Lobster, Carabineros Prawns,
Blue Swimmer Crab, Mud Crab with Roe and Japanese Oysters
Danish Langoustines, Tiger Prawns and Green Mussels

Condiments: spicy chilli sauce, aioli, shallot vinegar and cocktail sauce
Lemon Wedges, Tabasco, Onion Vinaigrette and Yuzu Dressing

SALAD BAR

Smoked Salmon, Basa, Mackerel, Duck Breast and Chicken Breast
Condiments: capers, onions, radishes and gherkins
Beef Tagliata, Watercress, Avocado, Classic Caesar and Kidney Bean Salads
Chicken Cobb Salad, Hầm Tiến Herring Salad
and Prawn-Heart of Palm-Coconut Salad

SOUPS

Seafood and Seaweed Soup
Lobster Bisque

CARVING STATION

Whole Roasted Crocodile
Roasted Stuffed Turkey and French Rack of Lamb
Condiments: wholegrain mustard, yellow
mustard, red wine sauce and cranberry sauce
Sweet Corn, Truffle Mashed Potatoes and Vegetables

CHEF'S LIVE COOKING STATION

Made-to-Order Wagyu Striploin MB4+
and 400-Day Grain-Fed Cube Roll MB4+
Wild Mushroom and Green Peppercorn Sauces

PASTA COUNTER

Penne, Spaghetti, Linguine, Risotto, Gnocchi and Fettuccine
Tomato, Bolognese, Carbonara and Pesto Sauces
18-Month Parmigiano Reggiano Wheel, Served Fresh by the Chef
Whole Tête de Moine, Served Fresh by the Chef

NOODLE SOUP COUNTER

Phở with a Choice of A5 Wagyu Tenderloin, Salmon or Turkey
Condiments: chilli sauce, soy sauce, lime, sliced chilli and fresh herbs

MŨI NÉ SEAFOOD MARKET BOAT BBQ

Lobster, Abalone, Scallops, Giant River Prawns, Tiger
Prawns, Calamari, Mussels, Crab, Cobia and Seabass
Four Types of Shellfish and Four Types of Local Fish
Condiments: green chilli sauce, salt, pepper,
lime, sliced chilli and red chilli sauce

HOT DISHES

Vietnamese Chicken Curry, Spicy Sautéed Squid and Braised Pork with Egg
Red Wine-Braised Oxtail and Seafood Lasagna
Steamed Tofu with Soy Sauce and Steamed Rice
Vietnamese Basil Fried Rice
Sautéed Bok Choy with Shiitake Mushrooms
and French Green Beans with Garlic Butter
Pan-Seared Seabass with Passion Fruit Sauce
and Wok-Fried Soba Noodles with Prawns

DESSERTS

Chocolate, Matcha, Mango and Strawberry Mousses
Chocolate Tart, Coconut Tart, Cheesecake,
Apple Pie, Cupcakes, Tiramisu and Carrot Cake
Opera Cake, Macarons, Cream Choux and Fruit Pudding
Tropical Whole and Cut Fruit
Yellow Watermelon, Red Dragon Fruit, Pineapple and Honeydew Melon
Grapes, Bananas, Apples and Mandarins

KIDS' CORNER

Mama's Meatballs with Tomato Sauce
Crispy Fried Chicken
Crispy Fish Cakes
Popcorn
Marshmallows on Skewers with a Warm Chocolate Fountain
Live Crêpes with Fruit
Chocolate-Hazelnut, Vanilla Custard, Raspberry-Mint,
Blueberry and Whipped Cream Toppings
Flambéed Pancakes

ICE CREAM

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coconut, Mango, Passion Fruit and Baileys

Tiệc Tối Đêm Giao Thừa

Sắc Màu Nhiệt Đới Rực Rỡ

Thứ Năm, 31 tháng 12 năm 2026 | Nhà hàng L'Anmien

QUẦY THỊT NGUỘI

Đùi heo muối Serrano

Đùi heo muối Parma

Salami Milano, thịt nguội Coppa nướng và xúc xích Salchichón Casero

Xúc xích khô Auvergne

Thịt nguội Mortadella Levonella với hạt dẻ cười

PHÔ MAI

Brie de Meaux, phô mai dê Valençay AOP,

Fleur du Maquis và Gorgonzola Dolce

Époisses AOP, Reblochon de Savoie AOP và Pecorino vị nấm truffle

Comté, Tomme de Savoie và Parmigiano Reggiano

Ăn kèm: các loại hạt, trái cây khô, ô liu và rau củ ngâm chua

QUẦY BÁNH MÌ

Bánh mì que grissini, focaccia hương thảo và bánh mì cà chua sấy khô

Bánh mì ciabatta, baguette và bánh mì tỏi nướng

Bánh mì panini ô liu và bánh mì hạt bí

Các loại bơ, muối hồng, rau thơm, tỏi và ớt

QUẦY SASHIMI VÀ SUSHI

Bào ngư, sò điệp Hokkaido, cá tuyết đen,

cá ngừ, cá hồi, bạch tuộc Nhật và lươn Nhật

Maki, cơm cuộn California, sushi cuộn và nigiri

Ăn kèm: wasabi, chanh, xì dầu Kikkoman, gừng ngâm và đậu nành Nhật

Rong nho

TUYỂN CHỌN TRỨNG CÁ CAO CẤP

Trứng cá tầm Beluga, Ossetra và Sevruga, dùng kèm trứng cá hồi

Trứng cá chấu và trứng cá lumpfish

Ăn kèm: bánh blini, kem chua, lòng trắng và lòng

đỏ trứng bằm, hành tím, chanh, ngò tây và thì là

QUẦY HẢI SẢN LẠNH

Chân cua hoàng đế Alaska, tôm hùm Nha Trang,

tôm đỏ Carabineros, ghẹ, cua gạch và hào Nhật

Tôm langoustine Đan Mạch, tôm sú và vẹm xanh

Ăn kèm: sốt ớt cay, aioli, giấm hành tím và sốt cocktail
Chanh, Tabasco, dầu giấm hành tây và sốt yuzu

QUẦY XÀ LÁCH

Cá hồi, cá basa, cá thu, ức vịt và ức gà xông khói
Ăn kèm: nụ bạch hoa, hành tây, củ cải đỏ và dưa chuột muối
Xà lách bò Tagliata, xà lách xoong, xà
lách bơ, Caesar cổ điển và xà lách đậu đỏ
Xà lách gà Cobb, gỏi cá mai Hàm Tiến và gỏi tôm củ hũ dừa

CÁC MÓN SÚP

Súp hải sản rong biển
Súp kem tôm hùm

QUẦY THỊT NƯỚNG

Cá sấu nguyên con nướng
Gà tây nhồi nướng và sườn cừu Pháp
Ăn kèm: mù tạt nguyên hạt, mù tạt vàng, sốt vang đỏ và sốt nam việt quất
Bắp ngọt, khoai tây nghiền nấm truffle và rau củ

QUẦY BIỂU DIỄN

Thăn ngoại và cube roll bò Wagyu MB4+ nuôi
bằng ngũ cốc 400 ngày, chế biến theo yêu cầu
Sốt nấm rừng và tiêu xanh

QUẦY MÌ Ý

Penne, spaghetti, linguine, risotto, gnocchi và fettuccine
Sốt cà chua, bò hầm Bolognese, Carbonara và pesto
Tảng phô mai Parmigiano Reggiano 18 tháng, phục vụ trực tiếp tại quầy
Tảng phô mai Tête de Moine, phục vụ trực tiếp tại quầy

QUẦY PHỞ

Phở với lựa chọn thăn nội bò Wagyu A5, cá hồi hoặc gà tây
Ăn kèm: tương ớt, xì dầu, chanh, ớt lát và rau thơm

QUẦY HẢI SẢN MŨI NÉ NƯỚNG TRÊN THUYỀN

Tôm hùm, bào ngư, sò điệp, tôm càng xanh,
tôm sú, mực, vẹm, ghẹ, cá bóp và cá chẽm
Bốn loại sò và bốn loại cá địa phương
Ăn kèm: sốt ớt xanh, muối tiêu, chanh, ớt lát và tương ớt

CÁC MÓN NÓNG

Cà ri gà Việt Nam, mực xào cay và thịt heo kho trứng
Đuôi bò hầm vang đỏ và lasagna hải sản



ANANTARA

MUI NE RESORT

Đậu hũ hấp xì dầu và cơm trắng
Cơm chiên lá é
Cải thìa xào nấm đông cô và đậu que Pháp xào bơ tỏi
Cá chẽm áp chảo sốt chanh dây và mì soba xào tôm

CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG

Mousse sô cô la, trà xanh, xoài và dâu tây
Tart sô cô la, tart dừa, bánh phô mai, bánh
táo, cupcake, tiramisu và bánh cà rốt
Bánh opera, macaron, bánh su kem và pudding trái cây
Trái cây nhiệt đới nguyên quả và cắt sẵn
Dưa hấu vàng, thanh long đỏ, thơm và dưa lưới
Nho, chuối, táo và quýt

QUẦY CHO BÉ

Bò viên sốt cà chua
Gà chiên giòn
Chả cá chiên giòn
Bắp rang bơ
Kẹo dẻo xiên que với thác sô cô la ấm
Bánh crêpe nóng và trái cây
Sô cô la hạt phỉ, sốt vani, mâm xôi bạc hà, việt quất và kem tươi
Bánh pancake đốt rượu

KEM

Vani, sô cô la, dâu tây, dừa, xoài, chanh dây và Baileys