

Fish & Seafood BBQ

Flame-grilled by the sea

Friday, 25 December 2026 | Shore House

FRESH SALADS

Caesar Salad
Romaine lettuce, prawns,
bacon, croutons, Parmesan
cheese and anchovy dressing
Seafood and Sea Moss Salad
Egg Niçoise Salad
Quinoa Salad
Assorted Organic Lettuce

BREADS

Homemade sourdough, dark rye
and Vietnamese mini baguettes

CHILLED SEAFOOD

Hải Phòng oysters, Nha Trang
lobster and tiger prawns
Fresh Norwegian salmon, halibut
sashimi and Japanese scallops

SOUPS

Sea Cucumber and
Shiitake Mushroom Soup
Pumpkin Cream Soup

HOT SEAFOOD STATION

Whole Sturgeon Baked with Salt and Chilli
Whole Pomfret Grilled in Banana Leaf
Grilled Local Fish
Assorted Grilled
Vegetables and Potatoes

CHEF'S LIVE COOKING STATION

Sesame-Crusted Pan-Seared Tuna Fillet
Two Types of Pasta: Spaghetti and Penne
Sauces: prawn aioli, local
green mussel, Margherita, beef
Bolognese and carbonara

HOT DISHES

Traditional Vietnamese Fried Rice
Fried Seafood Noodles
Sautéed Giant River Prawns
with Garlic and Fish Sauce
Local Snails Simmered in Coconut Milk

FROM THE GRILL

Nha Trang Lobster
Local Scallops, Cockles
and Green Mussels
Hải Phòng Oysters
Catch of the Day
Cobia Fillet
Giant River Prawns
Tiger Prawns
Squid

Seasonal Large Clams
with Green Peppercorn
Sauces and Condiments: green
chilli sauce, chilli sauce, satay
sauce, fresh chilli, fish sauce,
soy sauce, salt, pepper and lime

SELECTION OF DESSERTS

Seasonal Cut Fruit
Medley of Three Whole Fruits
Swiss Roll with Mixed Fruit Jam
Passion Fruit Mousse
Coconut Panna Cotta
Chocolate Brownie
Live Crêpes Suzette and Bananas Flambé
Coffee, chocolate, green tea, vanilla,
strawberry and coconut ice cream

Tiệc Nướng Hải Sản

Hương vị biển khơi bên ánh lửa

Thứ Sáu, 25 tháng 12 năm 2026 | Shore House

CÁC MÓN XÀ LÁCH

Xà lách Caesar
Xà lách La Mã, tôm sú, thịt heo
xông khói, phô mai Parmesan,
bánh mì bơ tỏi và sốt cá cơm
Gỏi hải sản rong sụn
Xà lách Niçoise với
trứng, cá ngừ và rau củ
Xà lách hạt diêm mạch
Các loại xà lách hữu cơ

QUẦY BÁNH MÌ

Bánh mì men chua nhà làm, bánh mì lúa
mạch đen và bánh mì Việt Nam mini

HẢI SẢN LẠNH

Hàu Hải Phòng, tôm hùm
Nha Trang và tôm sú
Cá hồi Na Uy, sashimi
cá bơn và sò điệp Nhật

CÁC MÓN SÚP

Súp hải sâm và nấm đông cô
Súp kem bí đỏ

QUẦY HẢI SẢN NÓNG

Cá tầm nguyên con nướng muối ớt
Cá chim nguyên con nướng lá chuối
Cá địa phương nướng
Các loại rau củ và khoai tây nướng

QUẦY CHẾ BIẾN MÓN THEO YÊU CẦU

Cá ngừ tẩm mè áp chảo
Hai loại mì Ý: mì spaghetti và mì penne
Các loại sốt: tôm bơ tỏi, vẹm
xanh địa phương, cà chua
húng quế, bò bằm và sốt kem

CÁC MÓN NÓNG

Cơm chiên truyền thống Việt Nam
Mì xào hải sản
Tôm càng xanh xào tỏi và nước mắm
Ốc địa phương om nước dừa

MÓN NƯỚNG

Tôm hùm Nha Trang
Sò điệp địa phương, sò huyết và vẹm xanh
Hàu Hải Phòng
Các loại cá địa phương
đánh bắt trong ngày
Cá bớp phi lê
Tôm càng xanh
Tôm sú
Mực

Nghêu lớn theo mùa nướng tiêu xanh
Các loại sốt và gia vị: sốt ớt xanh,
tương ớt, sốt sa tế, ớt tươi, nước
mắm, nước tương, muối, tiêu và chanh

CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG

Trái cây theo mùa cắt sẵn
Ba loại trái cây nguyên quả
Bánh bông lan cuộn mút trái cây
Mousse chanh dây
Panna cotta dừa
Bánh brownie sô cô la
Bánh crêpe Suzette và chuối đốt rượu
Kem cà phê, sô cô la, trà
xanh, vani, dâu tây và dừa