

NEW YEAR DAY MENU

1 JANUARY 2026

SALAD BAR

Caesar salad
Prawn I bacon I crouton
Parmesan cheese I anchovy dressing
Seafood and sea moss salad
Egg Niçoise salad
Quinoa salad
Assorted organic lettuce

HOMEMADE BREADS

Homemade sourdough I dark rye I Vietnamese mini baguette

COLD SEAFOOD

Hai Phong oysters I Nha Trang lobster I tiger prawn
Fresh Norwegian salmon I halibut sashimi I abalone
Condiments and sauces

SOUPS

Crab meat I asparagus soup
Pumpkin soup

FROM THE GRILL

Nha Trang lobster
Local scallops I cockle I green mussel
Abalone I Hai Phong oyster
Catch of the day
Cobia fillet
Giant river prawns
Tiger prawns
Squid

Seasonal big clams with green peppercorn

Sauces – green chili sauce I chili sauce I sate sauce I chili I fish sauce I soya sauce I salt and pepper I lemon

CARVINGS

Baked whole sturgeon fish with salt I chili
Grilled whole pomfret in banana leaf
Local mini fish
Assorted grilled vegetables I potato



NEW YEAR DAY MENU

1 JANUARY 2026

LIVE COOKING

Pan-seared tuna fillet with sesame
Two kinds of pasta (spaghetti I penne)
With sauces – prawn aioli I local green mussel I Margherita I beef Bolognese I carbonara

HOT MAINS

Vietnamese traditional fried rice
Fried seafood noodle
Sautéed giant river prawn with garlic I fish sauce
Simmering local snail in coconut milk

SWEETS

Seasonal cut fruit
Medley of whole fruits
Swiss roll with mixed fruit jam
Passion fruit mousse
Coconut panna cotta
Chocolate brownie
Chef live cooking with Crêpe Suzette I banana flambé
Taro I chocolate I green tea I vanilla I strawberry I coconut ice cream



FREE FLOW PACKAGES AVAILABLE

- VND 450: Free flow soft drinks, water (for children only)
- VND 850: Free flow beer, soft drinks, water
- VND 1,700: Free flow red wine, white wine, draught beer, soft drinks, sparkling wine, water
- VND 2,700: Free flow Champagne, red wine, white wine, draught beer, soft drinks, water



VND 1,390 per guest (for food, including festive welcome drink)
Prices are in '000 Vietnamese Dong and including taxes and service charge

NEW YEAR DAY MENU

1 THÁNG 1, 2026

CÁC MÓN XÀ LÁCH

Xà lách La Mã

Các loại ăn kèm: tôm sú I thịt heo xông khói I phô mai I bánh mì bơ tỏi I sốt cá cơm khô

Gỏi hải sản rong sụn

Xà lách cá ngừ I rau củ

Xà lách hạt diêm mạch

Xà lách hữu cơ các loại

QUẦY BÁNH MÌ

Homemade sourdough I dark rye I Vietnamese mini baguette

HẢI SẢN LẠNH

Hàu sống I tôm hùm I tôm sú

Cá hồi Na Uy I cá ngừ đại dương I bào ngư

Các loại ăn kèm và sốt

MÓN SÚP

Súp măng tây cua

Súp kem bí đỏ

QUẦY HẢI SẢN NƯỚNG

Tôm hùm Nha Trang

Sò địa phương I sò dương I vẹm xanh

Bào ngư I hàu Hải Phòng

Các loại cá địa phương đánh bắt trong ngày

Cá bóp phi lê

Tôm càng xanh

Tôm sú

Mực

Ốc địa phương nướng tiêu xanh

Sốt – ớt xanh I tương ớt I sốt sa tế I ớt I nước mắm I nước tương I muối tiêu I chanh

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 ăn kèm: khoai tây nướng I rau củ nướng



NEW YEAR DAY MENU

1 THÁNG 1, 2026

QUẦY NẤU MÓN TỰ CHỌN

Cá ngừ tẩm mè áp chảo

Mì Ý 2 loại (mì sợi tròn I mì ống)

Sốt dùng kèm: tôm sốt bơ tỏi I vẹm xanh địa phương I cà chua quế tây I bò băm I kem

CÁC MÓN NÓNG

Cơm chiên truyền thống các loại

Mì xào hải sản

Tôm càng xanh sốt nước mắm I tỏi

Ốc địa phương om nước dừa

SWEETS

Trái cây cắt sẵn

3 loại trái cây nguyên trái

Bánh bông lan cuộn mứt trái cây

Mousse chanh dây

Panna cotta dừa

Bánh sô cô la hạt

Bánh xèo Pháp I chuối đốt rượu

Kem khoai môn I sô cô la I va ni I trà xanh I dâu tây I dừa

GÓI ĐỒ UỐNG KHÔNG GIỚI HẠN

- 450 VND: Nước ngọt và nước suối (chỉ dành cho trẻ em)
- 850 VND: Bia, nước ngọt và nước suối
- 1,700 VND: Rượu vang đỏ, vang trắng, bia tươi, nước ngọt, rượu vang sủi và nước suối
- 2,700 VND: Rượu Champagne, vang đỏ, vang trắng, bia tươi, nước ngọt và nước suối

1,390 VND / khách (chỉ bao gồm đồ ăn, đã bao gồm 1 thức uống chào mừng)

Giá được tính bằng đơn vị ngàn đồng Việt Nam, đã bao gồm thuế và phí phục vụ