

NEW YEAR'S EVE MENU

31 DECEMBER 2025

COLD CUTS

Italiano Serrano Ham
Prosciutto Di Parma
Salami Milano I Roasted Coppa I Salchichon Casero
Smoked Italian ham, roasted ham, French-style sausage
Auvergne dry sausage
Mortadella Levonella with pistachio

CHEESES

Brie de Meaux I Goat cheese I Valencay AOP I Fleur du Maquis I Gorgonzola Dolce
Epoisses AOP I Reblochon de Savoie AOP I Truffle Pecorino
Comté I Tomme de Savoie I Parmigiano Reggiano
Condiments: Nuts, dried fruits, olives, pickles

HOMEMADE BREADS

Grissini I Rosemary I Focaccia I Sundried Tomato Bread
Ciabatta I Baguette I Roasted Garlic Loaf
Panini with Olives I Pumpkin Seed Bread
Butter & Salts: Herb butters, pink salt, garlic, chili

SALAD BAR

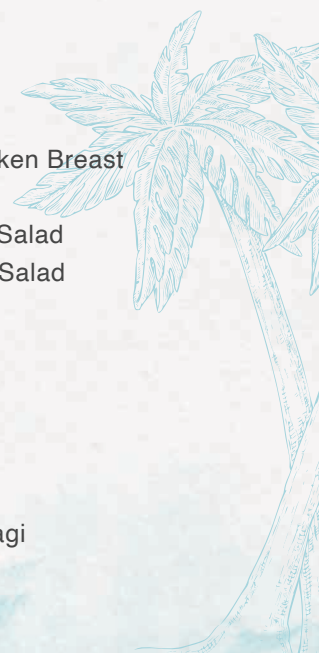
Smoked Salmon I Smoked Basa I Smoked Mackerel I Smoked Duck Breast I Smoked Chicken Breast
Condiments: Capers, Onions, Radish, Gherkins
Tagliata Di Manzo I Watercress Salad I Avocado Salad I Caesar Salad I Kidney Bean Salad
Chicken Cobb Salad I Ham Tien Herring Salad I Prawn & Heart of Palm with Coconut Salad

SOUPS

Seafood & Seaweed Soup
Lobster Bisque

SASHIMI I SUSHI BAR

Abalone I Hokkaido Scallop I Black Cod I Tuna I Salmon I Japanese Octopus I Unagi
Maki Rolls I California Rolls I Sushi Rolls I Nigiri
Condiments: Wasabi, Kikkoman, Lime, Ginger, Edamame
Sea Grapes



NEW YEAR'S EVE MENU

31 DECEMBER 2025

CAVIAR BAR

Beluga, Ossetra, Sevruga Caviar | Salmon Roe | Flying Fish Roe | Lumpfish Roe
Toppings: Blinis Cake, Crème Fraîche, Chopped Egg White & Yolk, Shallot, Lime, Parsley, Dill

COLD SEAFOOD BAR

Alaska King Crab Leg | Nha Trang Lobster | Carabineros
| Blue Swimming Crab | River Crab with Roe | Japanese Oyster
Denmark Langoustine | Tiger Prawn | Green Mussel
Condiments: Spicy Chili Sauce, Aioli, Shallot Vinegar, Cocktail Sauce, Lemon, Tabasco, Yuzu Dressing

MUI NE SEAFOOD BBQ BOAT

Lobster | Abalone | Scallop | Giant River Prawn | Tiger Prawn | Calamari | Mussel | Crab | Cobia | Seabass
4 Types of Shells & 4 Types of Local Fish
Condiments: Green Chili Sauce, Salt & Pepper, Lime, Sliced Chili

CARVINGS

Roasted Whole Crocodile
Roasted Stuffed Turkey | French Rack of Lamb
Sauces: Whole Grain Mustard, Yellow Mustard, Red Wine Sauce, Cranberry Sauce
Sweet Corn | Mashed Potato with Truffle | Vegetables

LIVE COOKING STATION

A la Minute Striploin Wagyu MB4+ (400 Days Grain-Fed) | Cube Roll MB4+
Served with Wild Mushroom & Green Peppercorn Sauce

PASTA COUNTER

Penne | Spaghetti | Linguine | Risotto | Gnocchi | Fettuccine
Tomato | Bolognese | Carbonara | Pesto Sauce
Whole Parmigiano Reggiano Wheel (18 Months) | Freshly Served
Whole Tête de Moine | Freshly Shaved by Chef

NOODLE SOUP COUNTER

"Phở" | Choice of Wagyu Beef A5, Salmon, or Turkey
Condiments: Chili Sauce, Soy Sauce, Lime, Sliced Chili, Herbs



NEW YEAR'S EVE MENU

31 DECEMBER 2025

HOT MAINS

Vietnamese Chicken Curry I Sautéed Spicy Squid I Braised Pork & Boiled Egg
Red Wine Braised Beef Tail I Seafood Lasagna
Steamed Tofu with Soy Sauce I Steamed Rice
Basil Fried Rice
Stir-Fried Bok Choy with Shiitake I French Green Bean with Garlic Butter
Pan-Seared Seabass with Passion Fruit Sauce I Wok-Fried Soba Noodles with Prawn

SWEET

Chocolate Mousse I Matcha Mousse I Mango Mousse I Strawberry Mousse
Chocolate Tart I Coconut Tart I Cheesecake I Apple Pie I Cupcake I Tiramisu I Carrot Cake
Opera Cake I Macaron I Cream Choux I Fruit Pudding
Tropical Whole & Cut Fruits
Yellow Watermelon I Dragon Fruit I Pineapple I Honeydew I Grapes I Banana I Apple I Mandarin

KIDS CORNER

Mama's Meatballs I Chicken Crumble I Crispy Fish Cake
Popcorn
Marshmallows on Skewer with Chocolate Fountain
Live Crepes & Fruit Station
Chocolate & Hazelnut, Vanilla Custard, Raspberry-Mint, Blueberry, Whipped Cream
Pancake Flambé

ICE CREAM

Vanilla I Chocolate I Strawberry I Coconut I Mango I Passion Fruit I Bailey's

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

Includes one welcome drink & one glass of Champagne at Countdown

NEW YEAR'S EVE MENU

31 THÁNG 12, 2025

QUẦY THỊT NGUỘI

Chân giò heo muối kiểu Ý
Đùi heo muối Tây Ban Nha
Salami Milano | Roasted Coppa | Salchichon Casero
Thịt nguội Ý xông khói, đùi heo muối nướng, xúc xích Pháp muối
Xúc xích khô muối
Thịt nguội xông khói với tỏi, hạt dẻ cười

PHÔ MAI

Phô mai dê | Brie | Crottin | Fleur | Phô mai xanh Ý
Phô mai Epoisses | Reblochon | Pecorino
Phô mai Comté | Tomme | Phô mai cứng kiểu Ý
Ăn kèm: Các loại hạt, trái cây khô, ô liu, rau củ ngâm chua

BÁNH MÌ

Bánh mì que, hương thảo | Bánh mì Focaccia Ý | Cà chua sấy khô
Bánh mì Ciabatta Ý | Bánh mì dài Pháp | Bánh mì tỏi
Bánh mì ô liu | Bánh mì hạt bí
Các loại bơ & muối: Bơ thảo mộc, muối hồng, tỏi, ớt

QUẦY XÀ LÁCH

Cá hồi | Cá basa | Cá thu | Ưc vịt | Ưc gà xông khói
Ăn kèm: Nụ bạch hoa, hành tây, củ cải đỏ, dưa leo muối
Xà lách bò nướng | Xà lách xoong | Xà lách bơ | Xà lách La Mã | Xà lách đậu đỏ
Xà lách gà kiểu Mỹ | Gỏi cá mai | Gỏi củ hũ dừa tôm

SÚP

Súp hải sản rong biển
Súp tôm hùm

QUẦY ĐỒ SỐNG | MÓN NHẬT

Bào ngư | Sò điệp Nhật | Cá tuyết | Cá ngừ | Cá hồi | Bạch tuộc Nhật | Lươn
Cơm cuộn rong biển | Cơm cuộn kiểu Cali | Cơm nắn các loại
Ăn kèm: Mù tạt, xì dầu Nhật, chanh, gừng ngâm, đậu nành Nhật
Rong nho



NEW YEAR'S EVE MENU

31 THÁNG 12, 2025

NHỮNG VIÊN NGỌC QUÝ TỪ ĐẠI DƯƠNG

Trứng cá tầm (Beluga, Ossetra, Sevruga), Trứng cá hồi, Trứng cá chuồn, Trứng cá tuyết
Ăn kèm: Bánh kẹp Nga, kem chua, trứng luộc, hành tím, chanh, ngò tây, thì là

QUẦY HẢI SẢN LẠNH

Chân cua hoàng đế Alaska | Tôm hùm Nha Trang | Tôm đỏ
| Ghẹ | Cua gạch | Hàu Nhật
Tôm càng Đan Mạch | Tôm sú | Vẹm xanh
Sốt kèm: Ớt cay, sốt tỏi, giấm hành, sốt cocktail, chanh, ớt Tabasco, giấm chanh Yuzu

QUẦY HẢI SẢN NƯỚNG

Tôm hùm | Bào ngư | Sò điệp | Tôm càng xanh | Tôm sú | Mực | Vẹm | Ghẹ | Cá bớp | Cá chẽm
4 loại sò địa phương | 4 loại cá địa phương
Ăn kèm: Sốt ớt xanh, muối tiêu, chanh, ớt

QUẦY THỊT NƯỚNG

Cá sấu nướng | Gà tây nhồi | Sườn cừu Pháp
Sốt ăn kèm: Mù tạt hạt, mù tạt vàng, rượu vang đỏ, sốt việt quất
Bắp ngọt | Khoai tây nghiền nấm kim cương đen | Rau củ

QUẦY BIỂU DIỄN

Thăn ngoại bò Wagyu MB4+ áp chảo
Sốt nấm rừng và tiêu xanh

QUẦY MÌ Ý

Mì ống | Mì sợi | Mì dẹp | Cơm Ý | Mì khoai tây | Mì bangles
Sốt cà chua | Bò bằm | Kem thịt xông khói | Sốt quế Ý
Phô mai Parmigiano nguyên tảng 18 tháng | Phục vụ tại quầy
Phô mai Tête de Moine nguyên tảng | Phục vụ tại chỗ

QUẦY PHỞ

Phở bò Wagyu A5, cá hồi, hoặc gà tây
Ăn kèm: Tương ớt, xì dầu, chanh, ớt, rau thơm



NEW YEAR'S EVE MENU

31 THÁNG 12, 2025

MÓN NÓNG

Cà ri gà | Mực xào cay | Thịt heo kho trứng
Đuôi bò hầm rượu vang | Bánh hải sản bỏ lò kiểu Ý
Đậu hũ hấp xì dầu | Cơm trắng
Cơm chiên muối é
Cải thìa xào nấm đông cô | Đậu que Pháp xào bơ tỏi
Cá chẻm áp chảo sốt chanh dây | Mì soba Nhật xào tôm

TRÁNG MIỆNG

Mousse sô cô la | Mousse trà xanh | Mousse xoài | Mousse dâu
Tart sô cô la | Tart dừa | Bánh phô mai | Bánh táo | Bánh cupcake | Bánh cà rốt
Bánh Opera | Bánh macaron | Bánh choux kem | Bánh pudding trái cây
Trái cây các loại
Dưa hấu vàng | Thanh long | Thơm | Dưa lưới | Nho | Chuối | Táo | Quýt đường

QUẦY TRÈ EM

Bò viên sốt cà chua | Gà chiên giòn | Cá chiên giòn
Bắp rang bơ
Kẹo dẻo xiên que với sốt sô cô la
Bánh kẹp, trái cây
Sốt sô cô la & hạt phi | Sốt vani | Dâu rừng & bạc hà | Việt quất | Kem tươi
Bánh Đô Rê Mon đốt đường

KEM

Kem vani | Sô cô la | Dâu tây | Dừa | Xoài | Chanh dây | Rượu Bailey

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