



THE YACHT
HOTEL BY DC

25.04.2026

MENU

Hung King Day's Buffet

*Best
of the
Bay*



JAPANESE STATION

- Quầy gỏi cá tươi & cơm cuộn kiểu Nhật -

SALMON, TUNA, GROUPER & HERRING ROE SASHIMI

Gỏi cá hồi, cá ngừ đại dương, cá song & cá trích ép trứng

ASSORTED SUSHI, MAKI & CALIFORNIA ROLLS

Các loại sushi, maki & cơm cuộn tổng hợp

SERVED WITH PICKLED GINGER, WASABI & CONDIMENTS

Dùng kèm gừng hồng, mù tạt & các loại gia vị

SEAFOOD CAJUN STATION

- Quầy Hải Sản Xốt Cajun -

OCEAN PRAWNS, FLOWER CRABS, GREEN MUSSELS, CLAMS

Tôm biển, ghẹ biển, vẹm xanh, ngao

SERVED WITH CORN, SAUSAGES, POTATOES

Dùng kèm ngô ngọt, xúc xích, khoai tây

FRESH OYSTER BAR

- Quầy hào tươi sống -

QUANG NINH FRESH OYSTERS

Hào tươi Quảng Ninh

SERVED WITH LIME WEDGES, THOUSAND ISLAND DRESSING, SHALLOT VINEGAR

Dùng kèm chanh tươi, sốt ngàn đảo, giấm hành tím

VIETNAMESE APPETIZERS

- Quầy khai vị Việt Nam -

TROPICAL FRUIT SALAD WITH ALMOND FLAKES

Sa lát trái cây nhiệt đới & hạnh nhân lát



GREEN MANGO SALAD WITH PIG'S EAR & LOCAL HERBS

Nộm xoài xanh tai heo & rau thơm

SWEET & SOUR JELLYFISH SALAD WITH DAIKON & RED ONION

Nộm sứa chua ngọt với củ cải đường & hành tím

FINGER CLAM & ARUGULA SALAD WITH LEMON DRESSING

Gỏi ốc móng tay với rau cải bẹ non & sốt chanh vàng

HALONG BBQ CORNER

- Quầy đồ nướng Hạ Long -

PRAWNS, SQUIDS

Tôm biển, mực

BAKED OYSTERS WITH SCALLION OIL & CHEESE

Hàu nướng mỡ hành & phô mai

BLACK CLAMS IN FOIL & BLOOD COCKLES

Ngao đen Vân Đồn bọc giấy bạc & Sò huyết nướng

BEEF STEAKS, CHICKEN & PORK SAUSAGES, MUSHROOM SKEWERS

Thăn bò, xúc xích gà, xúc xích heo, nấm xiên nướng

CONDIMENTS & DRESSINGS: LIME WEDGE, SALT, PEPPER, CHILI, GREEN CHILI SAUCE, PEPPERCORN SAUCE, CHILI SAUCE

Các loại sốt & gia vị dùng kèm: Chanh, muối, hạt tiêu, ớt,
sốt ớt xanh, sốt tiêu đen, sốt ớt cay

THAI HOTPOT STATION

- Quầy lẩu Thái -

PRAWNS, SQUIDS, BEEF, CHICKEN, TOFU

Tôm, mực, bò, gà, đậu hũ

BOK CHOY, CHINESE CABBAGE, BANANA BLOSSOM, SHREDDED KANGKONG

Cải bẹ, bắp cải, hoa chuối, rau muống sợi

SHIMEJI, ENOKI, ENOKI, BUTTON MUSHROOM & NOODLES

Nấm hải sản, nấm kim châm, nấm đùi gà, nấm mỡ & bún



MAIN COURSES

- Quầy món chính -

STEAMED DUAL-CORE CLAMS WITH LIME LEAVES

Ngao hai cùi hấp lá chanh

STEAMED RIVER SNAILS WITH SAPPHIRE BEER

Ốc mít hấp bia

"CHA CA LA VONG" STYLE GRILLED POMFRET

Chả cá chim biển nướng kiểu Lã Vọng

STEAMED GREEN SENTINEL CRABS

Ghẹ xanh hấp

BAKED POTATO GRATIN WITH CHEESE

Khoai tây bỏ lò phô mai

STEWED BEEF CHEEK WITH GREEN PEPPERCORNS & COCONUT WATER

Má bò hầm tiêu xanh với nước dừa

SPAGHETTI WITH MEATBALLS & TOMATO SAUCE

Mì Ý sốt bò băm & cà chua

WOK-FRIED SEASONAL VEGETABLES WITH GARLIC

Rau theo mùa xào tỏi

SEAFOOD TOM YUM FRIED RICE

Cơm chiên hải sản kiểu Thái

CHARCUTERIE & CHEESE STATION

- Quầy thịt nguội & phô mai -

CHEF'S SELECTION OF COLD CUTS & PATE WITH GHERKINS & OLIVES

Khay thịt nguội & Pate tổng hợp dùng kèm dưa chuột muối & quả ô liu

INTERNATIONAL CHEESE BOARD: GOUDA, EMMENTAL, BRIE

Đĩa phô mai tổng hợp: Phô mai Gouda, Emmental & Brie

SERVED WITH GRAPES, CASHEWS, RAISINS, CHEESE CRACKERS & COUNTRY BREAD

Dùng kèm nho tươi, hạt điều, nho khô, bánh quy & bánh mì ngũ cốc



SPRING ROLL STATION

- Quầy nem cuốn -

FRESH SPRING ROLLS WITH PRAWNS

Nem tươi cuốn tôm

•

FRESH NOODLE ROLLS WITH BEEF

Phở cuốn bò

SOUP STATION

- Quầy súp -

ROASTED PUMPKIN CREAM SOUP

Súp kem bí đỏ

•

BLACK MOSS SEAFOOD SOUP

Súp hải sản tóc tiên

CARVING STATION

- Quầy đèn nóng -

OVEN-BAKED RED SNAPPER PA PINH TOP STYLE

Cá hồng bỏ lò kiểu Pa Pỉnh Tộ

•

SPANISH ROASTED COCHINILLO ASADO

Heo sữa quay kiểu Tây Ban Nha

•

ITALIAN SEAFOOD PIZZA

Pizza hải sản

•

ITALIAN MARGHERITA PIZZA

Pizza phô mai cà chua

•

ROASTED POTATO WEDGES

Khoai tây bỏ cau bỏ lò

SALAD BAR

- Quầy sa lát tự chọn -

BUTTER LETTUCE, ICEBERG, FRISÉE, RADICCHIO & ROMAINE

Xà lách mỡ, xà lách Mỹ, xà lách xoăn, xà lách tím & xà lách Romaine

•





CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, CARROTS, SWEET CORN

Cà chua bi, dưa chuột, cà rốt, ngô hạt

CROUTONS, BACON BITS & PARMESAN CHEESE

Bánh mì giòn, thịt xông khói & phô mai Parmesan

DRESSINGS: CAESAR, THOUSAND ISLAND, BALSAMIC & GARLIC VINAIGRETTE

Các loại sốt: Sốt hoàng đế, sốt ngàn đảo, sốt giấm đen & sốt dầu giấm tỏi

DESSERTS

- Tráng miệng -

FRESH FRUIT TARTS

Bánh tart trái cây tươi

RED VELVET CAKE WITH FRUIT CREAM

Bánh nhung đỏ kem bơ nhân trái cây

CHOCOLATE OPERA CAKE

Bánh Opera sô cô la

MIXED FRUIT YOGURT

Sữa chua trái cây

ASSORTED VIETNAMESE SWEET SOUPS

Chè Việt Nam các loại

SEASONAL SLICED FRUITS

Các loại trái cây tươi theo mùa

FRESH FRUIT JUICE CORNER

- Quầy nước trái cây tươi -

FRESH WATERMELON JUICE

Nước dưa hấu

FRESH PASSION FRUIT JUICE

Nước chanh leo

MINERAL WATER

Nước suối