



Đại tiệc Tết Sum Vầy GRAND CELEBRATION

Thứ Sáu • Friday | 20/02/2026 | 18:00 – 21:00

Món Ngon Truyền Thống • Vietnamese Heritage

Giò thủ • Vietnamese Pork Terrine

Gà kho gừng • Braised Chicken with Ginger

Thịt kho măng • Braised Pork with Bamboo Shoots

Xôi lá dứa hạt sen • Sticky Rice with Pandan Leaves and Lotus Seeds ✓

Ẩm Thực Đường Phố • Live Street Food

Bánh xèo hải sản • Phan Thiet-Style Seafood Sizzling Pancake

Bún thịt nướng • Grilled Pork Vermicelli

Bánh ướt với chả lụa • Steamed Rice Rolls with Vietnamese Pork Sausage

Góc Ẩm Thực Á Châu • Pan-Asian Comfort

Tôm xào sa tế • Stir-Fried Prawns with Chilli Sauce

Cá chẽm hấp xì dầu • Steamed Seabass with Soy Sauce

Bò lúc lắc • Shaking Beef with Bell Peppers

Hải Sản và Món Nướng • Seafood and Grill

Tôm nướng mắm nhĩ • Grilled Prawns with Fish Sauce

Ốc mè nướng mỡ hành • Grilled Snails with Scallion Oil

Cá nục nướng giấy bạc • Grilled Mackerel in Foil

Dinh Dưỡng và Chay • Wellness and Vegetarian

Đậu hủ kho tiêu • Braised Tofu with Black Pepper ✓

Phở xào đậu hủ • Stir-Fried Rice Noodles with Tofu ✓

Món Tinh Bột Dễ Ăn • Carbs and Comfort

Mì xào xá xíu • Fried Egg Noodles with Char Siu

Cơm chiên gà xé • Shredded Chicken Fried Rice

Tráng Miệng • Desserts

Bánh bò thốt nốt • Palm Sugar Honeycomb Cake

Rau câu thạch vải • Lychee Jelly

Trái cây tươi • Selection of Tropical Fruits

Thức Uống • Drink Station

Trà sả lá dứa lạnh • Lemongrass and Pandan Iced Tea

Soda gừng chanh • Ginger and Lime Spritzer

Cà phê Việt Nam – sữa, dừa

Vietnamese White Coffee – with Condensed or Coconut Milk





Tết Tròn Vị FESTIVAL OF LIGHTS AND FLAVOURS

Thứ Bảy • Saturday | 21/02/2026 | 18:00 – 21:00

Món Ngon Truyền Thống • Vietnamese Heritage

Gỏi cuốn tôm thịt • Fresh Spring Rolls with Shrimp and Pork
Thịt xá xíu • Char Siu
Bắp hoa bò muối tiêu • Smoked Beef Shank in Salt and Pepper
Xôi lá cẩm • Magenta Sticky Rice
Canh lagim nấu sườn • Vegetable Soup with Pork Ribs

Ấm Thực Đường Phố • Live Street Food

Gỏi cuốn thịt nướng • Grilled Pork Spring Rolls
Bánh căn Mũi Né • Mui Ne-Style Rice Pancake
Bún bò xào • Stir-Fried Beef with Rice Vermicelli

Góc Ấm Thực Á Châu • Pan-Asian Comfort

Mì hoành thánh tôm • Prawn Wonton Noodle Soup
Cá lóc hấp hành gừng • Steamed Snakehead Fish with Ginger and Spring Onions
Bò kho quế • Vietnamese Beef Stew with Cinnamon

Hải Sản và Món Nướng • Seafood and Grill

Mực nướng mọi • Plain Grilled Squid
Cá bớp nguyên con nướng • Whole Grilled Cobia Fish
Vẹm xanh nướng mỡ hành • Grilled Green Mussels with Scallion Oil
Tôm nướng bơ tỏi • Garlic Butter Grilled Prawns
Hàu nướng phô mai • Grilled Oysters with Cheese
Ốc mè nướng mỡ hành • Grilled Snails with Scallion Oil
Rau củ nướng • Grilled vegetables

Dinh Dưỡng và Chay • Wellness and Vegetarian

Gỏi miến đậu hủ • Glass Noodle Salad with Tofu 
Cải bó xôi xào tỏi • Sautéed Spinach with Garlic 

Món Tinh Bột Dễ Ăn • Carbs and Comfort

Gà quay và cơm béo • Crispy Roast Chicken with Coconut Rice
Miến xào thịt cua • Stir-Fried Glass Noodles with Crab Meat

Tráng Miệng • Desserts

Trái cây tô • Fresh Fruit Bowl
Chè chuối nước cốt dừa • Banana Sago in Coconut Milk
Bánh cam • Sweet Sesame Balls
Trái cây tươi • Selection of Tropical Fruits

Thức Uống • Drink Station

Trà sả lá dứa lạnh • Lemongrass and Pandan Iced Tea
Soda gừng chanh • Ginger and Lime Spritzer
Cà phê Việt Nam-sữa, dừa • Vietnamese White Coffee with Condensed or Coconut Milk]

