

FLAME FEAST MENU - 986.000++/ GUEST (START FROM 8TH FEB 2025)

Category		Friday	Saturday
Free flow drinks		Wine, beer, soft drinks, juices, tea, coffee	
Special		Baked Half Lobster with Cheese - serve on the guest's table	
Kid	1	Chicken Nuggets with French Fries Gà viên chiên kèm khoai tây chiên	Fish Fingers with Tartar Sauce Cá tẩm bột chiên giòn kèm sốt tartar
	2	Mac and Cheese Mỳ nui phô mai	Fried Rice with Egg and Sausages Cơm chiên trứng và xúc xích
	3	Chocolate Pancakes with Honey Bánh pancake sô cô la kèm mật ong	Banana Fritters with Chocolate Sauce Chuối chiên giòn kèm sốt sô cô la
Pasta		Sauce: Tomato, Bolognaise, Carbonara, Pesto	
		04 kinds of pasta and condiments	
Pizza	1	Seafood Pizza Pizza Hải sản (tôm, mực, nghêu, phô mai, sốt cà chua)	Margherita Pizza Pizza Margherita (phô mai mozzarella, sốt cà chua, lá húng quế)
	2	Mini Pizza with Cheese and Ham Pizza mini phô mai và giăm bông	Pepperoni Pizza Pizza Pepperoni (phô mai mozzarella, sốt cà chua, xúc xích pepperoni)
Cheese		4 kinds of cheese	
Cold cuts		4 kinds of cold cuts	
Condiments		pickle, nuts, dried fruits, crackers, sauce...	
Bread & butter		4 kinds of bread	
		01 kind of butter	
Salad bar		Mixed Greens – Salad rau xanh tổng hợp	
		Condiments: dressings, cheese, bacon, olive oil, pickles, crouton,...	
Western	1	Caesar Salad – Salad Caesar	Greek Salad – Salad Hy Lạp
	2	Coleslaw – Salad bắp cải trộn sốt mayonnaise	Potato Salad – Salad khoai tây
	3	Pasta Salad – Salad mì nui	Tropical Fruit Salad – Salad trái cây nhiệt đới
Asian	1	Thai Papaya Salad (Som Tum) Gỏi đu đủ Thái Lan (Som Tum)	Vietnamese Green Mango Salad Gỏi xoài xanh Việt Nam
	2	Korean Cucumber Salad (Oi Muchim) Gỏi dưa chuột Hàn Quốc (Oi Muchim)	Japanese Seaweed Salad Salad rong biển Nhật Bản
Rolls	1	Vietnamese Vegetarian Rice Paper Rolls (Gỏi cuốn chay) Nem cuốn chay	Vietnamese Rice Paper Rolls with Chicken Avocado & Vermicelli Nem cuốn gà bơ
	2	Vietnamese Shrimp and Vermicelli Rolls Nem cuốn tôm bún	Vietnamese Pho Rolls with Beef Phở cuốn bò
Japanese corner			
Sashimi	1	Sashimi Salmon Sashimi cá hồi	
	2	Sashimi Tuna Sashimi cá ngừ	
	3	Sashimi Kanzunoko Nishin Sashimi cá trích ép trứng	
	4	Octopus Bạch tuộc	
Others		Asorted sushi, maki and condiments	
Grill	1	Grilled Beef Steak Bít tết bò nướng	
	2	Grilled Honey Chicken Wings Cánh gà nướng mật ong	
	3	Grilled Lamb Chops Sườn cừu nướng	
	4	Grilled Pork Ribs Sườn heo nướng	
	5	Grilled Salmon Cá hồi nướng	
	6	Grilled Shrimp Tôm nướng	
	7	Grilled Squid Mực nướng	

	8	Grilled Scallops Sò điệp nướng	
	9	Baked Oyster with Cheese Hàu bỏ lò phô mai	
Condiments		Kimchi, panchan Kimchi và đồ ăn kèm kiểu Hàn	
		3 kinds of sauce for grilled meat 3 loại sốt thịt nướng	
		3 kinds of sauce for grilled seafood 3 loại sốt hải sản	
		Grilled vegetables Rau củ nướng	
Main			
Veg/ Rice/ Soup	1	Wok-Fried Zucchini with Garlic Bí ngò xào tỏi	Mushroom Soup Súp nấm
	2	Pumpkin Soup Súp bí đỏ	Stir-Fried Broccoli with Sesame Broccoli xào với vừng
	3	Steamed Rice Cơm trắng	Steamed Rice Cơm trắng
Meat	1	Wok-Fried Beef with Black Pepper Bò xào tiêu đen	Steamed Chicken with Mushrooms Gà hấp nấm
	2	Braised Short Ribs in Red Wine Sườn heo om rượu vang	Braised Beef with Carrots and Potatoes Bò kho cà rốt và khoai tây
	3	Wok-Fried Duck with Chili and Basil Vịt xào ớt và húng quế	Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce Sườn heo hấp với sốt đậu đen
Seafood	1	Wok-Fried Crab with Curry Powder Cua xào bột cà ri	Steamed Mussels in Pho broth Vẹm xanh hấp
	2	Steamed Clams with Chili and Lemongrass Ngao hấp sả ớt	Ghẹ Rang Me Crab Stir-Fried with Tamarind
	3	Stuffed Snails with Pork Ốc Nhồi Thịt	Steamed Snails with Lemongrass and Lime Leaves Ốc Mít Hấp Sả và Lá Chanh
Dimsum	1	Shrimp Dumplings (Har Gow) Há cảo tôm	
	2	Pork Dumplings (Siu Mai) Xíu mại heo	
	3	Steamed BBQ Pork Buns (Char Siu Bao) Bánh bao nhân thịt nướng	
Carving	1	Chef's special carving of the day: beef, lamb, chicken, duck, fish, ribs...	
		2 kinds of sauces, condiments	
Steamed Seafood on Ice & Condiments	1	Oysters Hàu	
	2	Shrimp Tôm	
	3	Clams Ngao	
	4	Scallops Sò điệp	
	5	Crab Cua/ ghẹ	
	6	Mussels Vẹm	
Noodle	1	Phở bò & gà, condiments	
	2	Bún chả	Bún bò Nam Bộ
	1	Thai Hotpot Nước lẩu Thái	
	2	Mushroom Hotpot Nước lẩu nấm (ko cay)	
		Beef, chicken, pork, shrimp, clams, salmon, hotpot balls Bò, gà, heo, ngao, tôm, cá hồi, các loại viên thả lẩu	

Hotpot		Chinese cabbage, water spinach, bok choy, perilla, mustard greens, shiitake mushrooms, enoki mushrooms, straw mushrooms, tofu, fried cheese tofu, and tofu skin Cải thảo, rau muống, cải xanh, tía tô, cải ngọt, nấm hương, nấm kim châm, nấm rơm, đậu phụ, đậu hũ phô mai, và đậu hũ ky	
		Rice noodles, egg noodles, Udon noodles, instant noodles, and vermicelli Mì gạo, mì trứng, mì Udon, mì tôm, và bún Hotpot dipping sauces: chili sauce, garlic sauce, soy sauce, hoisin sauce, and vinegar Nước chấm lẩu: tương ớt, tương tỏi, tương đen, tương hắc, và giấm	
Dessert			
Fruits		6 kinds of seasonal fruits	
Kid	1	Chocolate Fountain	
	2	Marshmallows, seasonal fresh fruit cuts (like pineapple, apple, and banana), and biscuits or cookies Kẹo dẻo, trái cây tươi theo mùa (như dứa, táo, và chuối), và bánh quy	
Cake		Chocolate Cake Bánh socola	Vanilla Sponge Cake Bánh bông lan vani
		Carrot Cake Bánh cà rốt	Red Velvet Cake Bánh Red Velvet
		Cheesecake Bánh phô mai	Lemon Cake Bánh chanh
Other		Churros Churros	Egg tart Bánh tart trứng
		Vanilla Panna Cotta Panna cotta vani	Strawberry Panna Cotta Panna cotta dâu tây
		5 kinds of sweet congee - 5 loại chè Việt Nam	
Ice cream		4 kinds of ice creams & condiments - 4 loại kem và condiments	