

SAIGON'S PREMIUM SEAFOOD BUFFET

Dinner Buffet: VND 1,589,000++ 17:45 – 22:00

Sunday Brunch: VND 1,618,000++ 12:00 – 15:00

including Drinks of the Month, Fresh juices, Soft drinks, Tea and Coffee

Beers Package

VND 189,000++ per person

Selection of Heineken, Tiger, Saigon Special, Carlsberg

Wines Package

VND 299,000++ per person

Selection of White wines and Red wines

Gold Beverage Package

VND 369,000++ per person

*Selection of Red & White Wines, Sake, 2 Cocktails of the Day,
Beers, Drinks of the Month, Fresh juices, Soft drinks, Tea and
Coffee*

Platinum Beverage Package

VND 419,000++ per person

*Selection of Sparkling Wine, Red & White Wines, Sake, 2 Cocktails of the Day,
Beers, Drinks of the Month, Fresh juices, Soft drinks, Tea and Coffee*

**STANDARDS BENEFITS FOR MEMBERS OF
CARAVELLE CLASSIQUE CLUB APPLICABLE**

*All prices are subject to 5% Service Charge & current Government Tax
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế hiện hành theo quy định của Nhà nước*

If you have any additional requests, please ask our team

Seafood Menu Selections

TÔM HÙM NHA TRANG

Nha Trang Lobster/芽莊龍蝦

Phương pháp chế biến

Method of preparation/ 烹調方式:

* Nướng/Grilled/炭烤:

- Phô mai/Cheese/起司
- Mỡ hành/Scallion Oil/蔥油
- Bơ tỏi/Garlic Butter/蒜香奶油

* Hấp/Steamed/清蒸

* Xào với sốt/Stir-fried with sauce/醬炒:

- Muối ớt/Chili Salt/椒鹽
- Xốt trứng muối/Salted Egg Yolk Sauce
鹹蛋黃醬
- Xốt tiêu đen/Black Pepper Sauce/黑胡椒醬
- Xốt Singapore/Singapore Chili Sauce
新加坡辣椒醬
- Xốt me/Tamarind Sauce/羅望子醬

Các loại sò và ốc khác

Premium Shellfish

頂級貝類及螺類

Phương pháp chế biến

Method of preparation/ 烹調方式:

* Hấp/Steamed/清蒸

- Hấp sả/Steamed with Lemongrass/香茅清蒸
- Hấp kiểu Thái/Thai-Style Steamed/泰式清蒸

* Nướng/Grilled/炭烤:

- Mỡ hành/Scallion Oil/蔥油
- Bơ tỏi/Garlic Butter/蒜香奶油



CUA CÀ MAU

Cà Mau Crab/金甌螃蟹

Phương pháp chế biến

Method of preparation/ 烹調方式:

* Hấp/Steamed/清蒸

* Xào với sốt/Stir-fried with sauce/醬炒:

- Muối ớt/Chili Salt/椒鹽
- Xốt trứng muối/Salted Egg Yolk Sauce
鹹蛋黃醬
- Xốt tiêu đen/Black Pepper Sauce/黑胡椒醬
- Xốt Singapore/Singapore Chili Sauce
新加坡辣椒醬
- Xốt me/Tamarind Sauce/羅望子醬

Thịt tẩm gia vị nướng các loại

Assorted Marinated Grilled Meats

精選醃製炭烤肉類拼盤

Phương pháp chế biến

Method of preparation/ 烹調方式:

- Chân gà rút xương nướng muối ớt
Charcoal-Grilled Boneless Chicken Feet
with Spicy Salt/椒鹽去骨雞腳炭烤
- Mực nướng sa tế/Grilled Squid with
Chili Satay Sauce//沙嗲辣醬炭烤魷魚
- Cá bóp nướng nghệ kiểu Lã Vọng
Turmeric-Grilled Cobia, La Vong Style
薑黃炭烤軍曹魚
- Râu bạch tuộc nướng muối sả ớt
Grilled Octopus Tentacles with Lemongrass
Chili Salt/香茅辣椒鹽炭烤章魚鬚
- Thịt bò Úc
Australian Beef
頂級澳洲牛肉