



**pullman**  
HOTELS AND RESORTS

PHU QUOC BEACH RESORT



*Sip,  
Savors  
be  
Merry,*

**CELEBRATION  
FESTIVE SEASON 2024**



## Pumpkin Risotto

### *Cơm Bí Đỏ Kiểu Ý*

Roasted Pumpkin, Italian Parsley, Olive Oil, Parmesan Cheese

*Bí Đỏ Nướng, Ngò Tây Ý, Dầu Ô Liu, Phô Mai Parmesan*

280

## Pan Seared Chicken Breast

### *Ức Gà Áp Chảo*

Truffle Mashed Potato, Broccolini, Mix Berries Sauce

*Khoai Tây Nghiền Nấm Truffle, Bông Cải Xanh, Xốt Quả Mọng*

380

## Pan Seared Sea Bass

### *Cá Chẻm Áp Chảo*

Green Pea, Silky Butter Sauce, Fresh Herb, Fennel

*Đậu Hà Lan, Xốt Bơ, Rau Thơm, Thì Là*

380

## Apple & Bacon Stuffed Pork Loin

### *Thăn Heo Nhồi Táo & Thịt Xông Khói*

Pork Tenderloin, Mashed Potato, BBQ Apple Sauce, Braised Red Cabbage

*Thịt Thăn Heo, Khoai Tây Nghiền, Xốt Táo BBQ, Bắp Cải Tím Hầm*

420

## Duck Leg Confit

### *Đùi Vịt Nấu Chậm*

Smoked Beans, Sauteed Spinach, Almond Flakes, Phu Quoc Red Pepper Sauce

*Đậu Hun Khói, Rau Chân Vịt, Hạnh Nhân Lát, Xốt Tiêu Đỏ Phú Quốc*

490

Every day is a new adventure as our masterful chef selects the dish of the day, ensuring only the freshest ingredients and creative flair make it to your plate.  
*Các đầu bếp của chúng tôi sẽ lựa chọn món ăn ngẫu nhiên mỗi ngày, đảm bảo sử dụng nguyên liệu tươi ngon, hứa hẹn mang đến cho thực khách trải nghiệm ẩm thực khó quên.*

Prices are quoted in Vietnam Dong (unit: 1,000) and exclusive of service charge & prevailing tax  
*Giá trên được tính theo đơn vị tiền tệ Đồng Việt Nam và chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế hiện hành*



**MAD  
COW**

**WINE & GRILL**

# *Special Dish*

4pm – Midnight | 15 Dec to 31 Dec 2024

## **Christmas Roasted Duck Breast**

### *Ức Vịt Đút Lò*

14-day Dry-Aged Duck

Roasted Chestnut, Parmesan Mashed Potato,  
Braised Shallot in Star Anise Red Wine Jus

*Ức Vịt Ủ Khô 14 Ngày*

*Hạt Dẻ Nướng, Khoai Tây Nghiền Phô Mai Parmesan,  
Hành Tím Hầm Xốt Rượu Vang Hoa Hồi*

480

## **Charcoal Grilled Lamb Cutlets 300g**

### *Cốt Lết Cừ Nướng Than Hoa 300g*

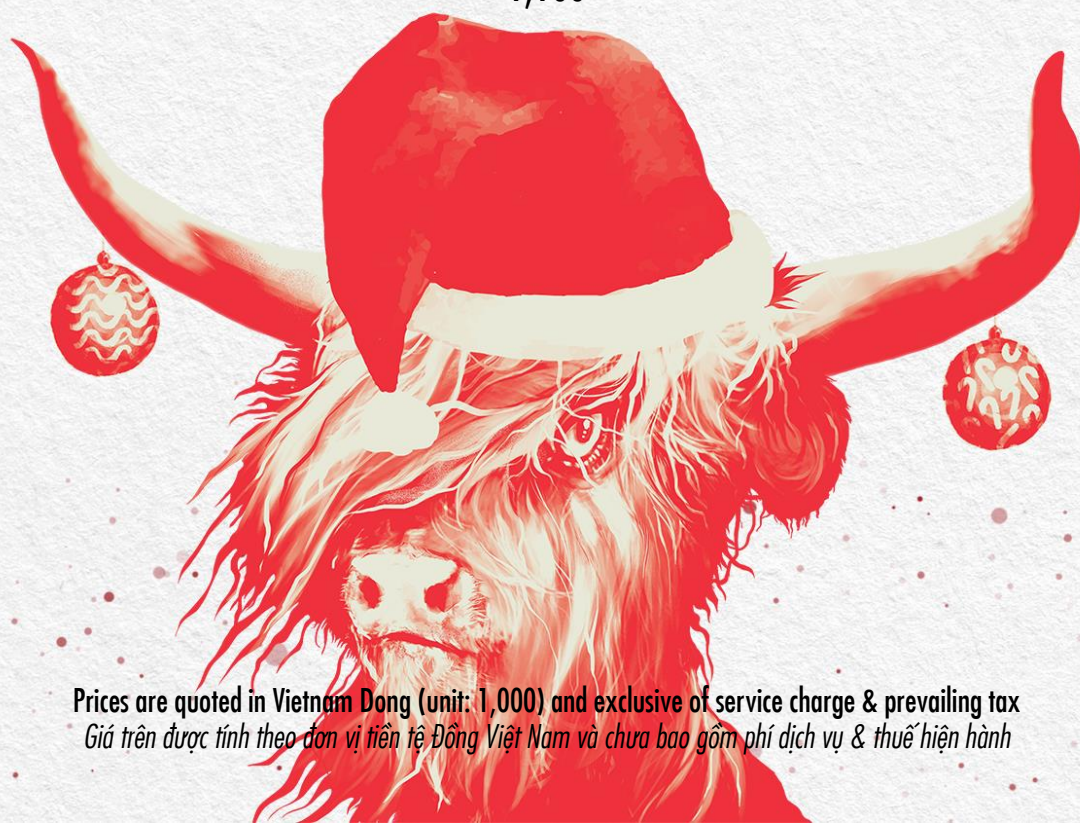
Roasted Pumpkin Puree, Grilled Asparagus

Garlic, Carrot, Yuzu Chimichurri Sauce

*Bí Đỏ Nướng Dầm, Măng Tây Nướng*

*Tỏi, Cà Rốt, Xốt Chimichurri Yuzu Chimichurri*

1,100



Prices are quoted in Vietnam Dong (unit: 1,000) and exclusive of service charge & prevailing tax  
Giá trên được tính theo đơn vị tiền tệ Đồng Việt Nam và chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế hiện hành





# Sparkle Buffet Night

6pm – 9.30pm | 24 Dec 2024 | Salt 'n' Pepper

## PACKAGE/ GIÁ TRỌN GÓI

**\*VND 1,950++/ Adult/ Người Lớn**

**Food, Soft Drinks and Juices**

*Đồ Ăn, Nước Ngọt và Nước Trái Cây*

**VND 2,250++ / Adult/ Người Lớn**

**Food, Soft Drinks, Juices, Wines, Beers**

*Đồ Ăn, Nước Ngọt, Nước Trái Cây, Rượu, Bia,*

**VND 2,650++ / Adult/ Người Lớn**

**Food, Soft Drinks, Juices,**

**Sparkling Wine, Wines, Beers, Spirits, Cocktails**

*Đồ Ăn, Nước Ngọt, Nước Trái Cây*

*Vang Sủi, Rượu, Bia, Rượu Mạnh, Rượu Pha*

**\*975++ VNĐ/ Child/ Trẻ**

**Appied for children from 6 to under 13**

*Áp dụng cho trẻ em từ 6 đến dưới 13 tuổi*

**Complimentary for children under 6**

*Miễn phí cho trẻ dưới 6 tuổi*

Prices are quoted in Vietnam Dong (unit: 1,000) and exclusive of service charge & prevailing tax

*Giá trên được tính theo đơn vị tiền tệ Đồng Việt Nam và chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế hiện hành*

SPARKLE BUFFET NIGHT

6pm – 9.30pm | 24 Dec 2024

**DESSERT / TRÁNG MIỆNG**

Yule Log Cake / Bánh Khúc Cây  
Chocolate Fountain / Tháp Sô-cô-la  
Selected Premium Ice-creams / Các Loại Kem  
Black Forest Cake / Bánh Bông Lan Sô-cô-la Cherry  
Tiramisu & Cocoa / Bánh Tiramisu  
Fruity Jelly / Thạch Trái Cây  
Mango Panna Cotta / Kem Nấu Xoài Kiểu Ý  
Ginger Bread House / Nhà Gừng  
Fruit Slices / Trái Cây Theo Mùa  
Popcorn / Bông Ngô  
Vietnamese Che: Milk Jellies, Lotus Snow Mushroom  
Chè Việt Nam: Khúc Bạch, Hạt Sen Nấm Tuyết

**COLD CUT & CHEESE / THỊT NGUỘI & PHÔ MAI**

Cold Cuts: Salami, Chorizo, Peppered Beef, Garlic Sausage, Parma Ham, Pork Pate  
Thịt Nguội: Salami, Chorizo, Bò Hun Khói Tiêu, Xúc Xích Tỏi, Giăm Bông Parma, Pate Heo  
Cheese: Brie, Manchego, Orange Cheddar, Parmesan, Gouda, Gorgonzola  
Phô Mai Các Loại: Brie, Manchego, Orange Cheddar, Parmesan, Gouda, Gorgonzola

**CARVING / QUẦY THỊT CẮT LÁT**

Bellota Iberico Ham / Đùi Heo Tây Ban Nha  
Ham Wrapped Rockmelon Tower  
Tháp Dưa Lưới Quấn Thịt Heo Tây Ban Nha  
Condiments & Nuts  
Các Loại Hạt & Món Dùng Kèm

Whole Roasted Turkey / Gà Tây Nướng Nguyên Con  
Apple & Chestnut Stuffing, Apple Sauce, Yorkshire Pudding  
Nhồi Táo & Hạt Dẻ, Xốt Táo, Bánh Yorkshire

Beef Wellington / Bò Wellington  
Red Wine Gravy / Xốt Rượu Vang Đỏ

## **SALAD BAR/ QUẦY SALAD**

Romaine, Lollo, Frisée, Carol, Iceberg, Rocket, Spinach  
*Các Loại Xà Lách Xanh*

Condiments: Cucumber, Tomato, Onion, Olive, Caper, Crouton

*Dùng Kèm: Cà Chua, Dưa Leo, Hành Tây, Ô Liu, Nụ Bạch Hoa, Bánh Mì*

Sauces: Thousand Island, Lemon Dijon, Italian Vinaigrette, Phu Quoc Sim

*Xốt: Thousand Island, Mù Tạt Chanh, Dầu Giấm Ý, Sim Phú Quốc*

Caprese Salad/ Xà Lách Caprese

Olivier Salad/ Xà Lách Olivier

Lotus Shoot & Seafoods Salad/ Gỏi Ngó Sen Hải Sản

Cattail Shoot & Fried Tofu Salad/ Gỏi Củ Hủ Dừa Đậu Phụ

## **BREADS/ QUẦY BÁNH MÌ**

Chocolate Donut/ Bánh Donut Sô-cô-la

Panettone/ Bánh Panettone

Stollen/ Bánh Stollen

Cinnamon Roll/ Bánh Quế Cuộn

French Baguette/ Bánh Mì Pháp

Whole Wheat & Oat Loaf/ Bánh Mì Nguyên Cám & Yến Mạch

## **SOUP/ MÓN SÚP**

Lobster Bisque/ Súp Tôm Hùm

## **VIETNAMESE CORNER – WRAP & ROLL**

### **GÓC ẨM THỰC VIỆT NAM – GÓI & CUỐN**

Vietnamese Egg & Sausage Fresh Spring Rolls/ Gỏi Cuốn Bò Bía

Phu Quoc Herring Fillet Springroll (Live Cooking)/ Gỏi Cá Trích Phú Quốc (Chế Biến Tại Chỗ)

## **JAPANESE CORNER – SUSHI ROLL, SASHIMI, NIGIRI**

### **GÓC ẨM THỰC NHẬT – SUSHI, SASHIMI, NIGIRI**

Salmon, Tuna, Tamagoyaki, Crab Stick/ Cá Hồi, Cá Ngừ, Trứng Cuộn, Thanh Cua

Prawn Tempura Roll/ Cuộn Tôm Tempura

Spicy Tuna Roll/ Cuộn Cá Ngừ Cay

Crab Meat & Wasabi Mayo Roll/ Cuộn Thanh Cua & Xốt Mayo

California Roll/ Cuộn California

Condiments: Pickled Pink Ginger, Wasabi, Kikkoman, Shichimi Peppers, Spicy Mayo

*Dùng Kèm: Gừng Hồng, Mù Tạt, ớt 7 Vị, Nước Tương, Mayo cay*

## **NOODLE CORNER/ QUẦY MÌ**

Tom Yum Seafood Noodle/ Bún Hải Sản Chua Cay

Shrimp, Cuttlefish, Clam, Vermicelli Noodles, Herbs & Condiments

*Tôm, Mực, Nghêu, Bún Tươi, Rau thơm*



## LIVE COOKING/ QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ

Pan-seared Phu Quoc Seabass Fillet/ Cá Chẻm Phú Quốc Áp Chảo  
Snow Pea Puree, Roasted Heirloom Tomato, Yuzu Hollandaise Sauce  
Đậu Hà Lan Nghiền, Cà Chua Nướng, Xốt Yuzu Hollandaise

## PHU QUOC SEAFOODS & MEAT BBQ QUẦY HẢI SẢN PHÚ QUỐC & THỊT NƯỚNG

Phu Quoc Flower Crabs/ Ghẹ Hàm Ninh

Spiny Lobster/ Tôm Hùm Gai

Black Mussels/ Vẹm

Giant Clams/ Sò Tộ

Tiger Prawns/ Tôm Sú

Octopus/ Bạch Tuộc

Local Red Sea Bream Fish/ Cá Đổng Phú Quốc

Barracuda Fish/ Cá Nhông

Rock Oyster/ Hàu Đá

Local Clam/ Sò Méo

Phu Quoc Scallops/ Sò Điệp Phú Quốc

Sweet Shell/ Sò Dương

River Prawn/ Tôm Càng Xanh

Grilled Chicken Wing with Sate Sauce/ Cánh Gà Nướng Sa Tế

Grilled Chicken with Teriyaki Sauce/ Gà Nướng Xốt Teriyaki

Grilled Pork Belly/ Ba Chỉ Heo Nướng

Grilled Pork Chop/ Sườn Cốt Lết Heo Nướng

Mixed Vegetables/ Rau Củ Nướng

Selection of Sauces & Condiments/ Các Loại Xốt & Gia Vị Ăn Kèm

Red Chili Salt, Green Chili Salt, Salt & Pepper, Lime

Muối ớt Đỏ, Muối ớt Xanh, Muối Tiêu, Chanh

## HOT SECTION/ QUẦY MÓN NÓNG

Roasted Rosemary Chicken Breast/ Ức Gà Nướng Hương Thảo

Red Wine Gravy Beef Stew/ Bò Hầm Xốt Rượu Vang

Seafood Green Curry/ Cà Ri Xanh Hải Sản

Garlic Mashed Potatoes/ Khoai Tây Nghiền Tỏi

Baked Mac & Cheese/ Nui phô mai Đút Lò

Garlic Butter Broccoli/ Bông Cải Xanh Xào Bơ Tỏi

Vietnamese Wok-fried Calamari & Celery/ Mực Xào Cần Tây Kiểu Việt

Vietnamese Wok-fried Clams in Oyster Scallion Sauce/ Nghêu Xào Dầu Hào

Roasted Potato Wedges/ Khoai Tây Múi Cau Nướng

Fried Chicken Rings/ Gà Nugget Vòng Chiên Giòn

Fried Pork Dumplings/ Há Cảo Chiên

Fried Spring Rolls/ Chả Giò Chiên Giòn



# *Fiesta By The Sea*

6pm – 10pm | 31 Dec 2024 | Beachfront.

## **PACKAGE/ GIÁ TRỌN GÓI**

*\*VND 2,200++ / Adult / Người Lớn*  
**Food, Soft Drinks and Juices**  
*Đồ Ăn, Nước Ngọt và Nước Trái Cây*

*VND 2,500++ / Adult / Người Lớn*  
**Food, Soft Drinks, Juices, Wines, Beers**  
*Đồ Ăn, Nước Ngọt, Nước Trái Cây, Rượu, Bia,*

*VND 2,900++ / Adult / Người Lớn*  
**Food, Soft Drinks, Juices,**  
**Sparkling Wine, Wines, Beers, Spirits, Cocktails**  
*Đồ Ăn, Nước Ngọt, Nước Trái Cây,*  
*Vang Sủi, Rượu, Bia, Rượu Mạnh, Rượu Pha*

*\*VND 1,100++ / Child / Trẻ*  
**Applied for children from 6 to under 13:**  
*Áp dụng cho trẻ em từ 6 đến dưới 13 tuổi*

**Complimentary for children under 6**  
*Miễn phí cho trẻ dưới 6 tuổi*

Prices are quoted in Vietnam Dong (unit: 1,000) and exclusive of service charge & prevailing tax  
*Giá trên được tính theo đơn vị tiền tệ Đồng Việt Nam và chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế hiện hành*



FIESTA BY THE SEA

# Menu

6pm – 10pm | 31 Dec 2024

## WELCOME DRINK/ ĐỒ UỐNG CHÀO MỪNG

A Glass Of Sparkling Wine: Chevalier / 01 Ly Rượu Vang Sủi: Chevalier

## DESSERT/ TRÁNG MIỆNG

Selected Premium Ice-creams / Các Loại Kem  
Black Forest Cake / Bánh Bông Lan Sô-cô-la Cherry  
Cotton Sponge Cake / Bánh Bông Lan  
Passion-Fruit Mousse / Bánh Mousse Chanh Dâu  
Cocoa Brownie / Bánh Brownie Cacao  
Fruity Jelly / Thạch Trái Cây  
Lychee & Snow Mushroom Che / Chè Vải & Nấm Tuyết  
Milk Jellies Che / Chè Khúc Bạch  
Jackfruit Sago Che / Chè Mít Sago

## SPECIAL NEW YEAR GIANT CAKE NHÀ BÁNH GỪNG KHỔNG LỒ CHÀO NĂM MỚI

Vanilla Ginger Cake / Bánh Gừng Vani

## COLD CUT & CHEESE/ THỊT NGUỘI & PHÔ MAI

Selected Cold Cuts, Pate and Cheese / Các Loại Thịt Ngươi, Pate và Phô Mai  
Carving Bellota Iberico Ham / Đùi Heo Tây Ban Nha Thái Lát  
Rock Melon Wrapped In Iberico / Dưa Lưới Quấn Thịt Ngươi  
Condiments & Nuts / Các Loại Hạt Dừng Kèm

## BREADS/ QUẦY BÁNH MÌ

Chocolate Donut / Bánh Donut Sô-cô-la  
Panettone / Bánh Panettone  
Stollen / Bánh Stollen  
Cinnamon Roll / Bánh Quế Cuộn  
Assorted Selection Of Breads / Các Loại Bánh Mì

## **SALAD BAR/ QUẦY SALAD**

Romaine, Lollo, Frisée, Carol, Iceberg, Rocket, Spinach/ *Các Loại Xà Lách Xanh*  
Condiments: Cucumber, Tomato, Onion, Olive, Caper, Crouton  
*Dùng Kèm: Cà Chua, Dưa Leo, Hành Tây, Ô Liu, Nụ Bạch Hoa, Bánh Mì*  
Sauces: Thousand Island, Lemon Dijon, Italian Vinaigrette, Phu Quoc Sim  
*Xốt: Thousand Island, Mù Tạt Chanh, Dầu Giấm Y, Sim Phú Quốc*

Shrimp & Mango Salsa/ *Gỏi Xoài & Tôm Kiểu Mê-xi-cô*  
Potato & Bacon Salad/ *Gỏi Khoai Tây & Thịt Xông Khói*  
Spinach & Feta Salad/ *Xà Lách Rau Chân Vịt & Phô Mai Feta*  
Watermelon & Chickpea Salad/ *Xà Lách Dưa Hấu & Đậu Gà*  
Chicken & Cabbage Salad/ *Gỏi Gà & Bắp Cải*

## **SOUP/ MÓN SÚP**

Lobster Bisque/ *Súp Tôm Hùm*

## **SUSHI & SASHIMI/ SUSHI & SASHIMI**

Salmon, Tuna, Tamagoyaki, Crab Stick/ *Cá Hồi, Cá Ngừ, Trứng Cuộn, Thanh Cua*  
Spicy Tuna Roll/ *Cuộn Cá Ngừ Cay*  
California Roll/ *Cuộn California*

Condiments: Pickled Pink Ginger, Wasabi, Kikkoman, Shichimi Peppers, Spicy Mayo  
*Dùng Kèm: Gừng Hồng, Mù Tạt, Ôt 7 Vị, Nước Tương, Mayo cay*

## **NOODLE STATION/ QUẦY MÌ**

Char Siu Chicken Noodle/ *Mì Thịt Gà Xá Xíu*  
Sate Sauce, Onsen Egg, Bok Choy/ *Xốt Sa Tế, Trứng Chần, Cải Thìa*

## **BURGER & SANDWICH/ BÁNH MÌ KẸP THỊT VÀ BÁNH KẸP**

Cheesy Beef Slider/ *Bánh Mì Kẹp Thịt Bò*  
Iceberg Lettuce, Tomato, Cheese, BBQ Sauce/ *Rau Xà Lách, Cà Chua, Phô Mai, Xốt BBQ*

## **CARVING/ QUẦY THỊT CẮT LÁT**

Australian Angus Beef (Picanha)/ *Thịt Mông Bò Angus Úc*  
Phu Quoc Peppercorn Sauce/ *Xốt Tiêu Phú Quốc*

## **HOT SECTION/ QUẦY MÓN NÓNG**

Vegetables Fried Rice/ *Cơm Chiên Rau Củ*  
Wok-fried Bok Choy with Mushroom Oyster Sauce/ *Cải Thìa Xốt Nấm Dầu Hào*  
Wok-fried Beef, Celery, Onion/ *Bò Xào Hành, Cần*  
Pan-fried Fish Fillet & Satay Sauce/ *Cá Chiên Xốt Sa Tế*  
Roasted Chicken With Rosemary/ *Gà Nướng Với Hương Thảo*  
Roasted Pumpkin & Parmesan Cheese/ *Bí Đở Nướng Với Phô Mai Parmesan*  
Garlic Buttered Vegetables/ *Rau Củ Xào Bơ tỏi*  
Braised Tofu & Eggplant/ *Đậu Phụ Hầm Cà Tím*



## LIVE STATION/ QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ

Beef Tacos/ Tacos Thịt Bò  
Chili Con Carne, Cabbage, Shredded Cheese, Smoked Chili Sauce  
Xốt Bò Hầm Ớt, Bắp Cải, Phô Mai Bào Sợi, Xốt Ớt Hun Khói

## PHU QUOC SEAFOODS & MEAT CHARCOAL GRILL QUẦY HẢI SẢN & THỊT NƯỚNG

Phu Quoc Flower Crabs/ Ghẹ Hàm Ninh  
Spiny Lobster/ Tôm Hùm Gai  
Slipper Lobster/ Tôm Mũ Ni  
Black Mussels/ Vẹm  
Giant Clams/ Sò Tộ  
Tiger Prawns/ Tôm Sú  
Octopus/ Bạch Tuộc  
Local Red Sea Bream Fish/ Cá Đổng Phú Quốc  
Barracuda Fish/ Cá Nhông  
Rock Oyster/ Hàu Đá  
Local Clam/ Sò Méo  
Phu Quoc Scallops/ Sò Điệp Phú Quốc  
Sweet Shell/ Sò Dương  
River Prawn/ Tôm Càng Xanh  
Grilled Chicken Wing with Sate Sauce/ Cánh Gà Nướng Sa Tế  
Grilled Chicken with Teriyaki Sauce/ Gà Nướng Xốt Teriyaki  
Grilled Pork Belly/ Bả Cừ Heo Nướng  
Grilled Pork Chop/ Sườn Cốt Lết Heo Nướng  
Mixed Vegetables/ Rau Củ Nướng

Selection of Sauces & Condiments/ Các Loại Xốt & Gia Vị Ăn Kèm  
Red Chili Salt, Green Chili Salt, Salt & Pepper, Lime  
Muối Ớt Đỏ, Muối Ớt Xanh, Muối Tiêu, Chanh

10pm – 1am

## CANAPE COUNTDOWN

Salami & Olive Skewer/ Xiên Thịt Nguội Ô Liu  
Diced Shrimp & Spicy Mango Salsa/ Gỏi Xoài Tôm Cay Kiểu Mê-xi-cô  
Grape & Melon Skewer/ Xiên Nho & Dưa Lưới  
Sun-dried Tomato With Mozzarella / Phô Mai Mozzarella Với Cà Chua Phơi Nắng



## SPECIAL SPIRIT & WINE

### RƯỢU MẠNH & RƯỢU VANG ĐẶC BIỆT

#### BEER / BIA

---

Huda 330ml	85
Corona Extra 300ml	105
Beer Imp 1664 Blanc 330ml	95
Tiger Crystal 330ml	95

#### WINE / RƯỢU

---

Ronco Sicilia Rosso - Nero D'Avola, Sangiovese	590
Ronco Sicilia Blanco - Catarratto, Grecanico	590
Hereford - Chardonnay	690
Hereford - Malbec	690
Pete's Pure - Pinot Noir	690
Pete's Pure - Pinot Grigio	690
Belleville Red	790
Belleville White	790
IL Pumo — Negroamaro	990
Château Laplagne Puisseguin Saint-Émilion - Merlot, Cabernet Sauvignon	1,990
Belleville Rose	790

#### CHAMPAGNE – SPARKLING WINE

##### RƯỢU VANG – VANG SỦI

---

Sparkling Chevalier Brut Blanc de Blancs - Chenin, Colombia, Ugni Blanc	790
Champagne GH Mumm Grand Cordon	4,890
Champagne Charles Mignon Brut Premium	1,990
Tavernello Novebolle Romagna Spumante Rose Extra Dry	890

#### SPIRIT / RƯỢU MẠNH

---

Gin Bombay Sapphire 0.75L	1,390
Rhum-Havana Club Anejo 3 Anos 70cl	990
Vodka Absolut 0.7L	1,190
Vodka Wybrowa 0.75L	890
Vodka Beluga Noble 0.7L	2,390
Tequila Olmeca Reposado 0.75L	990
Whisky Jack Daniels 0.7L	1,390
Whisky-Jameson Irish Whisky 70cl	990
Whisky Macallan 12 Years Sherry Oak 0.7L	4,890
Whisky Chivas Regal 12 Yo 0.7L	1,590

Prices are quoted in Vietnam Dong (unit: 1,000) and exclusive of service charge & prevailing tax  
Giá trên được tính theo đơn vị tiền tệ Đồng Việt Nam và chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế hiện hành







**PULLMAN PHU QUOC BEACH RESORT**

**Group 6, Ban Quy Hamlet, Duong Bao Area, Duong To Commune, Kien Giang, Vietnam**

**T. +84 (0) 297 267 9999   H. +84 (0) 91 665 0248   E. [ha248@accor.com](mailto:ha248@accor.com)   W. [pullmanphuquoc.com](http://pullmanphuquoc.com)**