pullman
PHU QUOC
BEACH RESORT

THE ISLAND GRILL & GROVE

TIỆC NƯỚNG ĐẢO NGỌC & GIAI ĐIỆU SÔI ĐỘNG

1,590,000++
per adult | *người lớn*

795,000++
per child | *trẻ em*

Include House made Juices, Soft Drinks, Local Beers, Selected Sparkling, Red and White Wine
Include House made Juices, Soft Drinks, Local Beers, Selected Sparkling, Red and White Wine

Saturday Night - Weekly
Tối thứ 7 mỗi tuần

Welcome time | *Thời gian đón khách:* 18:00 - 18:30
Start time | *Thời gian bắt đầu:* 18:30 - 21:30

Welcome Cocktail & Canapes

Free flow Cocktails:
White Wine Spritz / Raspberry Sparkle

Spicy Egg Yolk & Flying Fish Roll on Toast / *Bánh mì Lòng Đỏ Cay Với Trứng Cá Chuồn*
Smoked Bacon Quiche / *Bánh Tart Ba Rọi Hun Khói*
Spicy Tuna Gunkan / *Kẹp Cá Ngừ Cay Rong Biển*
Vietnamese Mungbean Layered Cake / *Bánh Da Lợn Việt Nam*

Oceanic Hearth & Charcoal

Quầy Nướng Than Hồng & Hải Sản Biển
Lựa chọn hảo hạng được nướng trực tiếp trên than hồng

Catch of the Day / *Hải sản trong ngày: Tuyển chọn các loại cá tươi ngon của địa phương, bao gồm Cá Ngân, Cá Sòng, Cá Nục, Cá Đồng*
Ocean Treasures / *Báu vật đại dương: Mực ống mềm mại, Tôm biển, Hàu sữa, Cầu Gai và Sò điệp biển*

Special dish: Phu Quoc Surf & Turf / *Món Đặc Biệt: Lướt sóng Phú Quốc - Tôm Hùm Gai, Thăn Nội Bò Ăn Cỏ Úc, Khoai Tây Muối Cau, Sốt Phô Mai Blue*

The Boucherie / *Quầy thịt & xúc xích: Xúc xích heo Đức cay, Ba chỉ heo tẩm ướp gia vị*
From the Pasture / *Từ đồng cỏ: Thịt bò Úc, Má Tỏi gà mọng nước*
Accompaniments / *Món ăn kèm: Ngô ngọt nướng cháy xém và Rau củ vườn*

Ốc-Clock

Trải nghiệm Món ốc Việt Nam, được hấp/nhúng nhẹ nhàng trong nước dùng đậm đà hương sả, húng quế và ớt

Ốc Bươu Đen: Ốc bươu đen bản địa
Nghêu: Nghêu trắng tươi ngon
Sò Lụa: Sò lụa ngọt thịt

Chilled Fresh Oyster Bar

Quầy Hàu Tươi

Australian Pacific Oysters / *Hàu Thái Bình Dương Úc:*
Được nuôi trồng bền vững tại vùng nước hoang sơ, giàu dưỡng chất của Vịnh Vân Phong, Khánh Hòa.
Phục vụ tươi sống trên đá bào.

Accoutrements / *Gia vị đi kèm: Nước tương Kikkoman cao cấp, Mù tạt xanh, Chanh vàng và Sốt Tabasco, Dấm Hành*

The Carving Station

Thịt Nướng Cắt Tại Chỗ

Roasted Pork Cutlets / *Sườn heo Cốt Lết Nướng: Phục vụ kèm Khoai tây nướng và rưới sốt kem hương thảo thơm ngậy*

Roasted Cajun Young Potatoes / *Khoai tây bi nướng vị Cajun: Khoai tây bi nướng giòn vỏ, xóc với gia vị Cajun đặc trưng*

Vietnam Heritage Phở Bò Station

Quầy Phở Bò Wagyu

Phở Bò Wagyu: món ăn mang hương vị đậm đà của di sản ẩm thực rực rỡ của Việt Nam thẳng đến tô của bạn. Món ăn mang biểu tượng quốc gia này có nước dùng bò đậm đà, ngập tràn hương hoa hồi, và Phục Vụ Kèm THỊT BÒ WAGYU ÚC

Traditional Bánh Khọt

Bánh Khọt Truyền Thống

Những chiếc bánh khọt làm từ bột gạo, ăn kèm rau sống thơm mát mượn từ chợ quê, bánh tráng và nước chấm đặc trưng của nhà hàng

Bánh Khọt Plain: Bánh khọt truyền thống vàng ruộm

Bánh Khọt Tôm Thịt: Phủ nhân tôm tự nhiên, thịt băm và cốt dừa béo ngậy

Gastronomic Hot Buffet

Quầy Buffet Nóng Ẩm Thực

Vietnamese Chicken / *Curry Cà ri gà Việt Nam: Thịt gà mềm ninh trong nước cốt cà vị béo ngậy, dậy mùi thơm thảo mộc*

Vietnamese Braised Pork / *Thịt kho tiêu Việt Nam: Ba chỉ heo kho đậm vị, dậy mùi tiêu đen giã dập*

Steamed Sweet Corn in Pandan Milk / *Ngô ngọt hấp sữa lá dứa: Hạt ngô ngọt quyện trong sữa tươi thơm nức hương lá dứa*

Ham Ninh Crab Fried Rice / *Cơm Chiên Ghe Hàm Ninh*

Sauteed Garden Vegetables / *Rau củ vườn xào*

Steamed Dim Sum Houses

Quầy Dim Sum Hấp

Chicken Gyoza / *Há cảo gà áp chảo hấp chín tới*

Liu Sa Pao / *Bánh bao kim sa: Bánh bao hấp vàng ruộm với nhân trứng muối tan chảy béo ngậy*

Infused Vietnamese Salads

Quầy Gỏi Việt

Gỏi Papaya & Beef Jerky / *Gỏi đu đủ bò khô: Đu đủ xanh bào sợi trộn cùng bò khô thủ công và nước mắm chua ngọt*
Gỏi Coconut Palm Heart & Shrimp / *Gỏi Củ Hủ Dừa Tôm: Củ hủ dừa tươi trộn với tôm và nước mắm tự làm*
Gỏi Banana Flower and Shredded Chicken / *Hoa Chuối Thịt Gà Xé: Bắp Hoa Chuối Tươi từ Đồng Bằng Sông Mê Kong trộn Thịt gà Rẫy xé phay*
Artisanal Condiments / *Gia vị thủ công: Hành phi giòn, Rau răm thơm, Sốt ớt đặc chế*

Hàm Ninh Steamed Flower Crabs On Ice

Ghẹ Hàm Ninh Hấp - Ăn Lạnh

Món Ghẹ Hàm Ninh Nổi Tiếng của Đảo Ngọc Phú Quốc
Hấp với Nước Dùng Thanh Nhẹ, Vị Ngọt Đậm Tự Nhiên của Thịt Ghẹ

The Japanese Corner

Góc Ẩm Thực Nhật Bản

Sashimi Selection / *Tuyển chọn Sashimi: Các lát cá tươi gồm Cá hồi Fjord, Cá ngừ Đại Dương, Cá trích ép trứng (Nishin), Bạch tuộc và Thanh cua cao cấp*
Nigiri Selection / *Tuyển chọn Nigiri: Cơm tẩm giấm ép tay phủ Cá hồi, Cá ngừ, Bạch tuộc, Cá Trích Ép Trứng hoặc Thanh cua*
Donburi Bowls / *Cơm tô Nhật Bản: Những tô cơm nhỏ nhắn phủ Bơ & Thanh cua, Cá hồi hoặc Cá ngừ đại dương*
Accompaniments / *Ăn kèm: Mù tạt Wasabi, Nước tương Kikkoman, Gừng hồng thủ công và Ớt bột Thất vị Shichimi Togarashi*

The Garden Salad Bar

Quầy Salad Xanh - Sự kết hợp thanh lịch giữa Sashimi, Nigiri và Donburi

Crisp Garden Greens / *Rau tươi vườn nhà): Tuyển chọn các loại rau lá theo mùa tại địa phương và gia vị đi kèm*
Artisanal Dressings / *Sốt trộn thủ công: Sốt nghìn đảo (Thousand Island) cổ điển, Sốt Ý (Italian) đậm vị và Sốt giấm đen (Aged Balsamic)*

Confectionery & Sweet Finale

Quầy Tráng Miệng & Kết Thúc Ngọt Ngào

The Ice Cream Trolley / *Xe kem tươi: Tuyển chọn các loại kem nhà làm*
Live Sponge Cake Station / *Quầy Bánh bông lan trực tiếp: Bánh bông lan vừa ra lò ăn kèm các loại Xi-rô hảo hạng, Hạt dẻ cười nướng,*
The Chè Station / *Quầy Chè: Góc chè địa phương tự phục vụ, kèm Bánh bò thốt nốt và Bánh da lợn*
The Pâtisserie / *Tiệm bánh ngọt: Bánh su kem Sô-cô-la (Chocolate Profiteroles) và Bánh tart xoài nhỏ xinh với lớp vỏ bơ giòn rụm*