

Tuần lễ ẩm thực Thái Lan | Thai Food Week

Journey to Siam



NOVOTEL
DANANG PREMIER HAN RIVER

MÖVENPICK
HOTEL SUKHUMVIT 15
BANGKOK

Grand Dinner Buffet

Taste of Siam

Saturday/ Thứ 7 | 22/11/2025

6:00 PM – 9:30 PM | The Square



Elite Package

VND **880.000** Net/ Adult/ Người lớn

VND **450.000** Net/ 6-12 years old child/ Trẻ em từ 6-12 tuổi

Premium Package

VND **1.180.000** Net/ Adult/ Người lớn

VND **550.000** Net/ 6-12 years old child/ Trẻ em từ 6-12 tuổi

Includes half of lobster and one unit of soft drink or beer
Bao gồm nửa con tôm hùm và một phần nước ngọt hoặc bia

Up to 30% off for Accor Plus member
Giảm đến 30% cho hội viên Accor Plus

Up to 20% off for Novotel Danang's Residents, local
guests from Hue & Danang

Giảm đến 20% cho khách lưu trú, khách địa phương Huế và Đà Nẵng

FEATURED ACTIVITIES

CÁC HOẠT ĐỘNG THÚ VỊ

🎵 **Live Band Performance during the BBQ Buffet**
Thưởng thức tiệc BBQ cùng âm nhạc sống đầy sôi động

Twister Show Performance at the Buffet

Chú hề bong bóng mang đến niềm vui và những tác phẩm bong bóng ngộ nghĩnh cho thực khách!

Welcome Drink: Roselle Herbal Juice
Nước hoa atiso đỏ



FEATURED DISHES

CÁC MÓN HẤP DẪN

Only for Premium Package I
Dành riêng cho gói Premium

Half of Lobster in Thai Roasted Chili Sauce
Tôm hùm xào sốt ớt rang kiểu Thái

Or I Hoặc

Half of Lobster Tomalley Fried Rice
Cơm chiên gạch tôm hùm kiểu Thái

Soup I Súp

Leng Saeb (Spicy Pork Rib Soup)
Súp sườn cay khổng lồ kiểu Thái

Tom Kha Gai
Súp gà nấu sữa dừa kiểu Thái

Tom Yum Goong
Súp tôm kiểu Thái



Appetizers

Món Khai Vị

Betel Leaf Wraps

Tôm khô cuộn lá lốt

Fried Shrimp with Tamarind Sauce

Tôm chiên sốt me

Chicken Satay

Gà xiên nướng sốt đậu phộng

Jellyfish Salad with Thai Sauce

Gỏi sứa trộn sốt Thái

Grilled Beef Salad

Gỏi bò nướng kiểu Thái

Thai-Style Pig Ear Salad with Seaweed

Gỏi tai heo trộn rong sụn kiểu Thái

Chicken Larb Salad

Gỏi gà băm kiểu Thái

Thai Cockle Salad

Gỏi sò huyết trộn rau húng quế chua cay

Pomelo Salad with Fresh Shrimp

Gỏi bưởi trộn tôm

Thai Grilled Salmon Salad

Gỏi cá hồi kiểu Thái

Thai Flavors in Action

Món Hương Vị Thái

Som Tam Seafood

Gỏi đu đủ hải sản kiểu Thái

Shrimp Ceviche

Gỏi tôm

Clam Ceviche

Gỏi nghêu

Local Seafood Station

Quầy Hải Sản

Stir-Fried Prawns with Garlic Butter Sauce

Tôm sú xào sốt bơ tỏi

Mixed Seafood with Spicy Chili Sauce

Hải sản sốt ớt

Slipper Lobster in Pepper Sauce

Tôm mũ ni sốt tiêu đen

Fried Crab with Tamarind Sauce

Cua ghẹ sốt me

Thai-Style Steamed Green Mussels

Vẹm xanh hấp kiểu Thái

Steamed Squid with Betel Leaves

Mực trứng hấp lá lốt





NOVOTEL SQUARE

CHEF'S RECOMMENDATION

Arctic Snow Crab Legs - A Gift from the Arctic Seas

From the pristine waters of the Arctic Ocean, snow crab legs and claws are harvested from the northern seas. Their long, spindly legs hold tender, juicy meat with a naturally sweet flavor, offering both luxury and authenticity in every bite.

Best savored lightly steamed to preserve their natural sweetness, grilled over charcoal for a smoky aroma, or served chilled with a touch of lemon for a refreshing finish.

Chân Cua Tuyết Bắc Cực - Món Quà Từ Đại Dương Phương Bắc

Được khai thác từ vùng biển lạnh giá và tinh khiết của Bắc Cực, chân cua tuyết là tinh hoa của đại dương phương Bắc. Những chiếc chân dài, mảnh và giòn, chứa phần thịt mềm ngọt, béo ngậy và thơm, mang đến trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời và sang trọng vào chân thực.

Tuyệt hảo khi hấp để giữ trọn vị ngọt tự nhiên, nướng than để dậy mùi thơm, hoặc dùng lạnh với chút chanh tươi cho cảm giác thanh mát.

Sashimi & Sushi Maki Counter

Quầy Sashimi & Sushi

Sashimi: Salmon, Tuna, Octopus, Kanzunoko Nishin

Cá hồi, cá ngừ, bạch tuộc, cá trích ép trứng

Nigiri: Crab Stick, Shrimp, Unagi

Cơm nắm thanh cua, tôm, lươn

Sushi Roll: Spicy Tuna, California, Maki

Cơm cuộn các loại

Condiments: Soy Sauce, Wasabi, Pickled Ginger, Lime, Shiso Leaves

Đồ ăn kèm: Xì dầu, mù tạt, gừng ngâm, chanh, lá tía tô

Under Heating Lamp

Quầy Món Ăn Dưới Đèn Nóng

Chicken Curry Puff

Bánh puff cà ri gà

Larb Gai Tord

Cánh gà chiên tẩm gia vị

Tod Mun Pla

Chả cá kiểu Thái

Seafood Spring Rolls

Chả giò rế hải sản

Carving Station

Quầy Món Nướng

Crispy Pork Belly with Thai Spices

Ba chỉ cuộn giòn da

Thai Grilled Chicken

Gà nướng nguyên con kiểu Thái

Marinated Thai-Style Pork Spareribs

Sườn heo nướng

Sauces: Thai Chili, Fish Sauce with Chili, Tamarind, Peanut Sauce

Sốt ớt kiểu Thái, sốt mắm ớt, sốt me, sốt đậu phộng

Side Dishes: Baked Baby Potato, Roasted Baby Corn, Grilled Okra, Baked Sweet Potato

Rau củ ăn kèm: Khoai tây nhỏ bỏ lò, bắp non nướng, đậu bắp nướng, khoai lang bỏ lò

Fresh Seafood on Ice

Quầy Hải Sản Trên Đá

Nha Trang Fresh Oyster, Snow Crab Leg, Tiger

Prawn, NZ Mussel, Whelk

Hàu Nha Trang, chân cua tuyết, tôm sú, vẹm xanh, ốc xoắn

Condiments: Tartar Sauce, Shallot Vinegar, Citrus Soy Sauce, Wasabi, Lime Salt Pepper, Tabasco

Sốt tartar, hành tím ngâm giấm, xì dầu, mù tạt, chanh muối tiêu, Tabasco



Main Dishes

Món Chính

Pad Thai with Shrimp

Hủ tiếu xào tôm kiểu Thái

Pa-Nang Curry with Beef

Cà ri bò kiểu Thái

Pineapple Fried Rice

Cơm chiên trái thơm

Crispy Fried Seabass with Chili Sauce

Cá chẽm chiên giòn sốt ớt

Green Curry Chicken

Cà ri gà kiểu Thái

Jasmine Rice

Cơm trắng

Steamed Sticky Rice Counter with Grilled Meat I

Quầy Xôi Hấp và Thịt Nướng

Thai-Style Meat Skewers with Sticky Rice

Thịt xiên kiểu Thái – xôi hấp

BBQ Counter

Quầy Nướng

Chicken Wings with Chili Sauce

Cánh gà nướng sa tế

Squid Skewers with Herbs

Mực nướng ướp thảo mộc

Grilled River Prawns with Salt and Chili Powder

Tôm càng xanh nướng muối ớt

Grilled Fish in Banana Leaf

Cá nướng lá chuối

Grilled Clams with Spring Onion and Corn

Nghêu, sò lông, sò méo nướng mỡ hành

Scallop with Spring Onion Oil and Peanut

Sò điệp nướng mỡ hành

Pork Belly with Satay Sauce

Ba chỉ sốt sa tế

Oyster with Cheese Sauce

Hàu nướng phô mai

Corn on the Cob

Bắp nướng nguyên trái

Grilled Vegetables

Rau củ nướng các loại

Angus Beef with Black Pepper Sauce

Thịt bò nướng sốt tiêu đen



Live Noodle Station | Guay-Teaw-Nam-Tok and Guay-Teaw-Tom-Yum

Quầy Mì Chế Biến Tiếp

Thai Noodle Soup with Selections of Meat and Soup Bún Thái

Selection of Meat: Pork mince, pork slices, pork balls, fish balls, beef slices, and seafood.

Thịt heo băm, thịt heo lát, chả heo, chả cá, thịt bò lát và hải sản.

Selection of Soup: Tom Yum soup, brown pork blood soup, and clear soup.

Lựa chọn nước dùng: Nước dùng Tom Yum, nước dùng huyết heo, và nước dùng trong.



Selection of Noodles: Rice noodles (Sen Lek), glass noodles, and egg noodles (Ba-Mee).

Lựa chọn mì/phở: Bánh phở (Sen Lek), miến, và mì trứng (Ba-Mee).



Apple strudel
Bánh nướng nhân táo

Chocolate banana loaf
cake
Bánh chuối sô cô la
nướng

Strawberry
Bánh kem trái dâu

Fresh fruit cream cake
Bánh kem trái cây

Desserts

Món Tráng Miệng

Banana in Butterfly Pea Coconut Cream

Chè chuối nước cốt dừa hoa đậu biếc

Young Coconut Jelly

Thạch dừa non

Thai Durian Sweet Soup

Chè Thái sầu riêng

Steamed Coconut Pandan Cake

Bánh da lợn

Gluai Buad Chee

Chè chuối bột báng nước cốt dừa

Khao Niew Piak

Chè nếp cẩm nước cốt dừa

Durian Cassava Cake

Bánh sắn nướng sầu riêng

Mango Milk Syrup

Chè xoài sữa

Sweet Sesame Rolled Pancake

Bánh cuộn mè lá dứa nước cốt dừa

Honeycomb Cake

Bánh bò nướng

Luk Chup

Bánh đậu xanh trái cây

Fresh Fruit Coconut Jelly

Bánh dẻo trái cây tươi

Sliced Fresh Fruit

Trái cây tươi

Mango Ice Cream

Kem xoài

Coconut Ice Cream

Kem dừa

Live Station I [Quầy chế biến trực tiếp](#)

Mango Sticky Rice

Xôi xoài

Bread and Butter

Bánh mì bơ các loại

Kids Corner

Quầy Món Ăn Trẻ Em

Fried Chicken Tenders

Ức gà chiên giòn

French Fries

Khoai tây chiên

Meat Lover Pizza

Pizza thịt nguội, xúc xích

Cheesy Bread

Bánh mì nướng phô mai

