

Le Club

New Year's Eve Buffet December 31

3,900 | 5,000 with free-flow wine | **6,000** with free-flow champagne

Please note we list only selected signature dishes on the buffet menus
there are many more items - kindly reach out to our Festive Desk for further assistance.

Seafood Bar

Canadian lobster, Snow crab, Tiger prawn, Bulots, Razor clam, Sea snails
Fine de Claire oysters "a la minute"

Salmon roe, herring & flying fish roe served with blinis
House smoked whole salmon served with traditional condiments
Salmon sashimi & nigiri

Mini Dishes

Oyster bloody mary
Beef tartare with quail egg
Foie gras royale with red wine jelly
Lobster & crab cocktail

Charcuteries & Terrines

Cheese selection & dip corner
Salad station with condiments & dressings
Tuna tataki Nicoise

Cooking Station

Beef Tomahawk with truffle jus
Lamb rack with Chorizo Crust & merlot sauce
Prawn fricassee with creamy lobster sauce & tarragon
Flambéed tiger prawn
Mushroom risotto

Desserts

Fresh fruits selection
Miniatures
"Pot de crème"
Rum & raisin ice cream
Champagne Sorbet

Please advise us of any special dietary requirements or allergies, so we may personally cater to your needs.

All our seafood dishes are prepared with sustainability certified seafood.

Prices quoted in VND (,000), subject to 5% service charge and applicable government taxes VAT.

Le Club

New Year's Eve Buffet December 31

3,900 | 5,000 không giới hạn rượu vang | **6,000** không giới hạn rượu sâm panh
Xin lưu ý, chúng tôi chỉ liệt kê chọn lọc một số món ăn đặc trưng trên thực đơn buffet
Vui lòng liên hệ với quầy thông tin Giáng Sinh của chúng tôi để được hỗ trợ thêm.

Quầy hải sản

Tôm hùm Canada, Cua tuyết, Tôm he, Ốc biển, Tu hài
Hàu biển tươi Fine de Claire mở tại chỗ

Trứng cá hồi, trứng cua, phục vụ kèm bánh bột rán
Cá hồi hun khói với các gia vị ăn kèm
Sushi và sashimi

Các món nhỏ

Hàu biển Bloody Mary
Gỏi thịt bò băm với trứng chim cút
Gan béo xay bỏ lò với thạch vang đỏ
Cocktail tôm hùm và cua

Đồ nguội và pa tê

Các loại phô mai

Quầy xa lát trộn với các gia vị ăn kèm
Xa lát Nicoise cá ngừ

Quầy món ăn cắt tại chỗ

Bò Tomahawk với sốt nấm truffle
Sườn cừu phủ chorizo nghiền và sốt Merlot
Tôm xào với sốt kem tôm hùm và lá ngải đắng
Tôm sú sốt
Risotto nấm

Đồ ngọt

Các loại hoa quả
Bánh ngọt nhỏ
Kem nấu sô cô la sữa
Kem rượu rum và nho khô
Kem thanh vị Champagne

Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt và/hoặc dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào
Tất cả hải sản đều có chứng nhận nguyên liệu bền vững và rau củ được lấy từ nông trại sạch của Việt Nam
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành