



ALL SEASONS

LOBSTERS & SEAFOOD BUFFET
RESTAURANT

ALL SEASONS LOBSTER & SEAFOOD MENU



OPTIONS

UNLIMITED LOBSTER
& SEAFOOD ALL-YOU-CAN-EAT

1.550.000 VND++/pax

WHOLE LOBSTER
& SEAFOOD ALL-YOU-CAN-EAT

1.050.000 VND++/pax

HALF LOBSTER
& SEAFOOD ALL YOU CAN EAT

850.000 VND++/pax

SEAFOOD ALL-YOU-CAN-EAT

700.000 VND++/pax



*All prices are subject to VAT & Service Charge

SIGNATURE DISHES



Chilled All Seasons Seafood Tower

Tháp hải sản theo mùa

Lobster Surf & Turf

Hải sản với bò nướng kiểu Mỹ

Regional Herbal Chicken Flambé

Gà nướng Đèo Le

Grilled Lobster with Finest Ly Son Galic & Butter

Tôm hùm nướng bơ tỏi Lý Sơn

Wok-fried Lobster with Hoi An Chilli Sauce

Tôm hùm sốt ớt Hội An

Baked Lobster with Melted Cheese & Truffle Oil

Tôm hùm bỏ lò phô mai chảy với dầu nấm Truffle



APPETIZER

Chilled Red Snapper Carpaccio

Gòì cá hồng ướp lạnh

Futomaki with Ebiko

Cơm cuộn hải sản phủ trứng tôm

Seaweed and Salmon Salad

Xa-lát rong biển cá hồi

Hot and Sour Som Tum Salad

Gòì đu đủ tôm cay kiểu Thái

Mixed Tropical Fruit Salad

Xa-lát trái cây nhiệt đới

Spicy & Crispy Chicken Thighs

Đùi gà giòn cay

Caramlized Pork with Chilli-Garlic

Heo cháy tỏi ớt

Rolled Shrimp Paste on Sugar Cane with Vermicelli

Chạo tôm bao mía nướng bánh hỏi

Shaked Corn Spring Rolls with Cheese

Chà ram bắp lắc phô mai

Baked Garlic Butter Bread

Bánh mì nướng kem bơ tỏi

SOUP

Hot and Sour Tom Yum Goong

Súp hải sản chua cay kiểu Thái

Mushroom Bisque with Seafood Wonton

Súp kem nấm với bánh hải sản giòn

Clam & Pork Spare Rib Congee

Cháo nghêu sườn non

MAIN COURSE

Stir-fried Langoustine with Thai's Sauce

Tôm càng sốt Thái

Grilled Langoustine with Salt & Chili

Tôm càng nướng muối ớt

Salt-roasted Flower Crab

Ghẹ rang muối

Stir-fried Flower Crab with Chilli Sauce

Ghẹ sốt ớt

Steamed Prawn with Lemongrass

Tôm sú hấp sả

Stir-fried Prawn with Chilli Sauce

Tôm sú sốt ớt

Stir-fried Bulot Snail with Coconut Milk

Ốc Bulot xào sữa dừa

Herbal Whelk with Salt Flambé

Ốc Bulot đốt muối hạt

Baked Ocean Clam with Cheese Sauce

Sò Đại Dương bỏ lò

Grilled Ocean Clam with Spring Onion Salsa

Sò Đại Dương nướng mỡ hành

Grilled Oyster with Spring Onion Salsa

Hàu nướng mỡ hành

Deep-fried Crispy Oyster with Taro

Hàu chiên giòn khoai môn

Stir-fried Mussel with Morning Glory

Vẹm xanh xào rau muống

Stir-fried Mussel with Thai's Sauce

Vẹm xanh sốt chua cay

Grilled Squid with Butter Garlic

Mực nướng bơ tỏi

Stir-fried Squid with Green Peppercorn

Mực xào tiêu xanh

Caramelized Octopus with Garlic

Bạch tuộc cháy tỏi

Grilled Octopus with Chilli Sauce

Bạch tuộc nướng cay

Grilled Mackerel with Sake Teriyaki Sauce

Cá thu Nhật nướng sốt tương vị sake

Grilled Mackerel with Rock Salt

Cá thu Nhật nướng muối khoáng

Stir-fried Chicken with Cashew Nut

Gà xào hạt điều

Caramelized Chicken Drumstick with Fish Sauce

Đùi gà chiên mắm

Grilled Beef with Green Peppercorn

Bò nướng tiêu xanh

Wok-fried Beef with Pickled Cabbage

Bò xào bắp cải muối

Char-grilled BBQ Pork Spare Rib

Sườn heo nướng BBQ

Deep-fried Crispy Pork Belly

Ba chỉ heo chiên giòn

SIDE DISHES

Garlic Fried Rice

Cơm chiên tỏi

Crispy Sticky Rice with Seafood Sauce

Cơm cháy sốt hải sản

Stir-fried Vermicelli with Mushroom

Miến xào nấm

Spaghetti Bolognese

Mỳ Ý sốt bò băm

"Fruit de Mer" Pizza

Pizza hải sản

Crispy French Fries

Khoai tây chiên

Crispy Sweet Potato with Corn Syrup

Khoai lang chiên mật ngô

Stir-fried Vegetable with Butter Garlic

Rau xào bơ tỏi

Grilled Organic Mushroom with Olive Oil

Nấm nướng dầu ô-liu

Seafood with Seaweed Broth

Canh hải sản nấu rong biển

Hot and Sour Fish Broth

Canh cá nấu chua

Mushroom and Vegetable Broth

Canh rau củ hầm nấm

DESSERT

Home-made Highland Tiramisu Creme

Bánh kem phô-mai vị cà phê cao nguyên

Crêpes Suzette with Coconut Ice Cream

Bánh tráng đốt rượu cam với kem dừa

Seasonal Fresh Fruit Platter

Đĩa trái cây theo mùa

Creme Caramel

Bánh flan vị cà phê

Chilled Coffee with Coconut Cream Jelly

Thạch cà phê sữa dừa

Hoi An Traditional Mango Cake

Bánh xoài phố cổ Hội An