



## 7-NIGHT SET DINNER MENU

**Price: VND 400,000 net/person (Minimum 2 guests)**

**Complimentary Hot Tea Included**

**Giá: 400.000 VNĐ net/khách (Tối thiểu 2 khách)**

**Miễn phí trà nóng phục vụ trong bữa ăn**

---

### NIGHT 1 – WELCOME TO VIETNAM

#### ĐÊM 1 – CHÀO MỪNG ĐẾN VIỆT NAM

- Fresh Mango Salad with Shrimp  
*Gỏi xoài tôm tươi*
  - Hoi An Crispy Spring Rolls  
*Chả giò Hội An*
  - Grilled Sea Bass with Passion Fruit Sauce  
*Cá chẽm nướng sốt chanh dây*
  - Stir-fried Seasonal Vegetables with Garlic  
*Rau củ theo mùa xào tỏi*
  - Steamed Rice  
*Cơm trắng*
  - Seasonal Fresh Fruits  
*Trái cây theo mùa*
  - **Complimentary Hot Tea**  
***Trà nóng miễn phí***
-



## NIGHT 2 – VIETNAMESE FAVORITES

### ĐÊM 2 – HƯƠNG VỊ VIỆT NAM

- Tropical Garden Salad  
*Salad rau củ nhiệt đới*
  - Chicken & Mushroom Soup  
*Súp gà nấm*
  - Vietnamese Shaking Beef with Potatoes  
*Bò lúc lắc khoai tây*
  - Green Beans with Garlic  
*Đậu que xào tỏi*
  - Steamed Rice  
*Cơm trắng*
  - Caramel Flan  
*Bánh flan caramel*
  - **Complimentary Hot Tea**  
*Trà nóng miễn phí*
-



## NIGHT 3 – SEAFOOD DELIGHT

### ĐÊM 3 – ĐÊM HẢI SẢN

- Shrimp Tropical Salad  
*Salad tôm nhiệt đới*
  - Creamy Pumpkin Soup  
*Súp kem bí đỏ*
  - Garlic Butter Grilled Squid  
*Mực nướng bơ tỏi*
  - Pan-seared Fish with Lemon Butter Sauce  
*Cá phi lê áp chảo sốt bơ chanh*
  - Steamed Seasonal Vegetables  
*Rau củ hấp*
  - Steamed Rice  
*Cơm trắng*
  - Seasonal Fresh Fruits  
*Trái cây theo mùa*
  - **Complimentary Hot Tea**  
***Trà nóng miễn phí***
-



## NIGHT 4 – HOI AN SPECIALTIES

### ĐÊM 4 – ĐẶC SẢN HỘI AN

- Hoi An Fried Wonton  
*Hoành thánh chiên Hội An*
  - Mini Cao Lau Noodles  
*Cao lầu Hội An (phần nhỏ)*
  - Honey Glazed Grilled Chicken  
*Gà nướng mật ong*
  - Stir-fried Bok Choy with Mushrooms  
*Cải thìa xào nấm*
  - Seasonal Fresh Fruits  
*Trái cây theo mùa*
  - **Complimentary Hot Tea**  
*Trà nóng miễn phí*
-



## **NIGHT 5 – BBQ NIGHT**

### **ĐÊM 5 – TIỆC NƯỚNG BBQ**

- Da Lat Green Salad  
*Salad Đà Lạt*
  - Sweet Corn Chicken Soup  
*Súp gà ngô ngọt*
  - BBQ Pork Ribs  
*Sườn nướng BBQ*
  - Herb Roasted Potatoes  
*Khoai tây nướng thảo mộc*
  - Grilled Seasonal Vegetables  
*Rau củ nướng*
  - Vanilla Ice Cream  
*Kem vani*
  - **Complimentary Hot Tea**  
***Trà nóng miễn phí***
-



## NIGHT 6 – ASIAN FUSION

### ĐÊM 6 – HƯƠNG VỊ CHÂU Á

- Vietnamese Chicken Salad  
*Gỏi gà xé phay*
  - Crispy Fried Squid/fish Cake  
*Chả mực/cá chiên*
  - Steamed Fish with Ginger & Spring Onion  
*Cá hấp gừng hành*
  - Stir-fried Morning Glory with Garlic  
*Rau muống xào tỏi*
  - Steamed Rice  
*Cơm trắng*
  - Tropical Fresh Fruits  
*Trái cây nhiệt đới*
  - **Complimentary Hot Tea**  
*Trà nóng miễn phí*
-



## NIGHT 7 – FAREWELL DINNER

### ĐÊM 7 – TIỆC CHIA TAY

- Tuna Salad  
*Salad cá ngừ*
- Creamy Mushroom Soup  
*Súp kem nấm*
- European Style Beef Stew  
*Bò hầm rau củ kiểu Âu*
- Garlic Butter Grilled Prawns  
*Tôm nướng bơ tỏi*
- Mashed Potatoes  
*Khoai tây nghiền*
- Chocolate Mousse  
*Bánh mousse chocolate*
- **Complimentary Hot Tea**  
***Trà nóng miễn phí***

---

*All menus are subject to seasonal ingredient availability.*

*Thực đơn có thể được điều chỉnh tùy theo nguồn nguyên liệu theo mùa.*



## **7-NIGHT DINNER SET MENU**

**Price: 200,000 VND per guest**

**Minimum 2 Guests | Complimentary Hot Tea Included**

---

### **NIGHT 1**

#### **Vietnamese Welcome Dinner**

##### **Starter | Khai vị**

##### **Dalat Garden Salad**

Salad rau Đà Lạt

##### **Soup | Súp**

##### **Creamy Pumpkin Soup**

Súp bí đỏ kem tươi

##### **Main Course | Món chính**

##### **Pan-Fried Mackerel in Tomato Sauce**

Cá thu sốt cà chua

##### **Seasonal Stir-Fried Vegetables**

Rau củ xào theo mùa

##### **Steamed Rice**

Cơm trắng

##### **Dessert | Tráng miệng**

##### **Fresh Seasonal Fruits**

Trái cây tươi theo mùa

---



## **NIGHT 2**

### **European Style Dinner**

#### **Starter**

##### **Chicken & Cabbage Salad**

Gỏi gà bắp cải

#### **Soup**

##### **Chicken Mushroom Soup**

Súp gà nấm

#### **Main Course**

##### **Lemon Butter Fish Fillet**

Cá phi lê sốt bơ chanh

##### **Mashed Potatoes**

Khoai tây nghiền

##### **Fresh Bread Roll**

Bánh mì

#### **Dessert**

##### **Honey Grilled Banana**

Chuối nướng mật ong

---



## **NIGHT 3**

### **Hoi An Local Flavors**

#### **Starter**

##### **Green Papaya Salad with Dried Shrimp**

Nộm đu đủ tôm khô

#### **Soup**

##### **Meatball Vegetable Soup**

Canh rau củ thịt viên

#### **Main Course**

##### **Lemongrass Grilled Pork**

Thịt heo nướng sả

##### **Garlic Stir-Fried Greens**

Rau cải xào tỏi

#### **Steamed Rice**

Cơm trắng

#### **Dessert**

##### **Seasonal Fruits**

Trái cây theo mùa

---



## **NIGHT 4**

### **Healthy Choice**

#### **Starter**

##### **Tuna Salad**

Salad cá ngừ

#### **Soup**

##### **Sweet Corn Cream Soup**

Súp kem ngô

#### **Main Course**

##### **Black Pepper Chicken Steak**

Gà áp chảo sốt tiêu đen

##### **Roasted Vegetables**

Rau củ nướng

##### **Steamed Rice**

Cơm trắng

#### **Dessert**

##### **Yogurt with Tropical Fruits**

Sữa chua trái cây

---



## **NIGHT 5**

### **Traditional Vietnamese Dinner**

#### **Starter**

##### **Fresh Vietnamese Spring Rolls**

Gỏi cuốn tôm thịt

#### **Soup**

##### **Vietnamese Sweet & Sour Pimp Soup**

Canh chua tôm

#### **Main Course**

##### **Vietnamese Shaking Beef**

Bò lúc lắc

##### **Garlic Stir-Fried Morning Glory**

Rau muống xào tỏi

#### **Steamed Rice**

Cơm trắng

#### **Dessert**

##### **Fresh Watermelon**

Dưa hấu tươi

---



## **NIGHT 6**

### **Asian Fusion Dinner**

#### **Starter**

##### **Cucumber & Tomato Salad**

Salad dưa leo cà chua

#### **Soup**

##### **Seafood Soup**

Súp hải sản

#### **Main Course**

##### **Herb-Grilled Fish Fillet**

Cá phi lê nướng thảo mộc

##### **Steamed Vegetables**

Rau củ hấp

##### **Steamed Rice**

Cơm trắng

#### **Dessert**

##### **Vietnamese Banana Cake with Coconut Cream**

Bánh chuối hấp nước cốt dừa

---



## **NIGHT 7**

### **Farewell Dinner**

#### **Starter**

##### **Russian Style Potato Salad**

Salad Nga

#### **Soup**

##### **Beef & Vegetable Soup**

Súp bò rau củ

#### **Main Course**

##### **Grilled Beef with Mushroom Sauce**

Bò nướng sốt nấm

##### **Baked Potatoes**

Khoai tây đút lò

##### **Steamed Vegetables**

Rau củ luộc

#### **Dessert**

##### **Tropical Fruit Platter**

Đĩa trái cây nhiệt đới