



New Year's Eve

GALA DINNER

ADULT

1,495,000
VND Nett

KID

795,000
VND Nett

- Welcome Drink
- Live Music
- Lucky Draw

19:00 - 22:00 | 31.12.2026

Savour Restaurant

New Year's Eve

BUFFET MENU

SEAFOOD ON ICE

Giant river prawns, sea crabs, squid, oysters, mussels and condiments

SUSHI AND SASHIMI STATION

Nigiri sushi and California rolls, Norwegian salmon, tuna fillet, komochi nishin sashimi, smoked eel

FRESH ORGANIC SALAD BAR

Fresh garden salad: cherry tomatoes, baby cucumbers, carrots, green beans, sweet corn, beetroot, potatoes, boiled eggs, croutons and crispy bacon

French dressing, Thousand Island dressing, Italian dressing, balsamic dressing and Vietnamese dressing

COMPOSTED SALAD STATION

Beef carpaccio alla Cipriani
Served with baby arugula, red onion and capers

Seafood salad with celery, parsley, fresh chili, sea grapes, asparagus and lemon dressing

Pumpkin salad with rocket and Feta cheese

Shrimp and pork salad with snow fungus

Da Nang jellyfish salad

CHARCUTERY STATION

House-marinated beetroot salmon gravlax

Honey mustard, capers and lime wedges

Ox tongue and vegetable terrine

Chorizo, Parma ham, salami and smoked duck, served with condiments and sauces

Gherkins, olives, pickled onions

Imported cheese selection with dried fruits and nuts

LIVE STATION

Fresh spring rolls with prawns, pork, pickled vegetables, fresh herbs and sweet-and-sour fish sauce

Deep-fried Hoi An wontons

Deep-fried vegetable spring rolls

BREAD STATION

Selection of mini rolls, focaccia and mini baguettes

SOUP

Creamy green pea soup

Sweet and sour seafood soup

QUẦY HẢI SẢN LẠNH

Tôm càng xanh, ghẹ biển, mực, hàu, vẹm xanh và các loại gia vị, sốt ăn kèm

QUẦY SUSHI VÀ SASHIMI

Cơm viên sushi và cơm cuộn California, cá hồi Na Uy, cá ngừ phi lê, cá trích ép trứng, lươn hun khói

QUẦY SALAD HỮU CƠ TƯƠI

Cà chua bi, dưa leo baby, cà rốt, đậu que, bắp hạt ngọt, củ dền, khoai tây, trứng gà luộc, bánh mì crouton và thịt xông khói chiên giòn

Xốt dầu giấm Pháp, xốt Thousand Island, xốt dầu giấm Ý, xốt balsamic và xốt dầu giấm Việt Nam

QUẦY SALAD TRỘN SẴN

Bò tái kiểu Ý, xốt kem Cipriani

Ăn kèm rau rocket, hành tây thái lát mỏng và nụ bạch hoa

Salad hải sản với cần tây, ngò tây, ớt tươi, rong nho, măng tây và xốt chanh

Salad bí đỏ với rau rocket và phô mai Feta

Gỏi nấm tuyết tôm thịt

Gỏi sứa Đà Nẵng

QUẦY THỊT NGUỘI VÀ PHÔ MAI

Cá hồi ướp muối với củ dền

Mù tạt mật ong, nụ bạch hoa và chanh xanh cắt múi

Terrine lười bò và rau củ

Xúc xích cay Tây Ban Nha, thịt đùi heo muối Parma, xúc xích salami, ức vịt xông khói

Dưa leo muối, ô liu, hành tây ngâm chua

Các loại phô mai nhập khẩu, trái cây sấy khô và các loại hạt

QUẦY CHẾ BIẾN TRỰC TIẾP

Gỏi cuốn tôm, thịt heo, rau củ chua ngọt và rau thơm, dùng kèm nước chấm chua ngọt

Hoành thánh chiên kiểu Hội An

Chả giò chay chiên giòn

QUẦY BÁNH MÌ

Các loại bánh mì, bánh mì focaccia và bánh mì baguette mini

MÓN SÚP

Súp kem đậu Hà Lan

Canh chua hải sản

LIVE PASTA STATION

Fusilli, penne and spaghetti, with sauces: cream sauce, tomato Arrabbiata sauce and Bolognese sauce

CARVING STATION

Beef Wellington

Roasted New Zealand lamb leg with rosemary

Whole roasted seabass with rock salt

Sauce: black pepper, Béarnaise, beurre blanc, and assorted mustards

CHARCOAL BBQ STATION

Grilled beef ribs

Five-spice grilled chicken skewers

Grilled hot dogs

Grilled oysters

Grilled scallops

Fish catch of the day

Grilled tiger prawns

Grilled squid

Grilled local corn and sweet potatoes

Grilled vegetable skewers

Sauces and seasonings: BBQ sauce, black pepper sauce, chili sauce, ketchup, green seafood dipping sauce, red sauce, salt, pepper, chili and lime

HOT FOOD

Thai green curry with chicken, potatoes, carrots, okra and eggplant

Grilled cobia with creamy miso sauce

Braised pork ribs with shiitake mushrooms

Boiled vegetables with Vietnamese caramelized pork and dried shrimp dip

Fried rice with salted fish and shredded chicken

Steamed fragrant rice

DESSERT

Sliced fresh tropical fruits

Macaron tower

Fresh cherries and strawberries dipped in chocolate

Coffee crème caramel

Fruit and berry tart

Pavlova cake

Chocolate and raspberry tart

Lemongrass panna cotta

Torta Caprese

Green tea tiramisu

Mango mousse cake

QUẦY MÌ Ý NẤU TẠI CHỖ

Các loại mì Ý với sốt kem, sốt cà chua Arrabbiata và sốt bò băm Bolognese

QUẦY THỊT

Bò Wellington

Đùi cừu New Zealand nướng lá hương thảo

Cá chẽm nguyên con nướng muối hạt

Sốt tiêu đen, sốt Béarnaise, sốt beurre blanc và các loại mù tạt

QUẦY CÁC MÓN NƯỚNG BBQ

Sườn bò nướng

Gà xiên que nướng ngũ vị

Xúc xích nướng

Hàu nướng

Sò điệp nướng

Cá đánh bắt trong ngày

Tôm sú nướng

Mực tươi nướng

Bắp nướng và khoai lang nướng

Rau củ xiên nướng

Sốt BBQ, sốt tiêu đen, tương ớt, tương cà, sốt hải sản xanh, sốt đồ, muối, tiêu, ớt và chanh.

MÓN NÓNG

Cà ri gà kiểu Thái

Cá bớp nướng sốt miso kem

Sườn heo hầm nấm đông cô

Rau củ luộc ăn kèm mắm kho quẹt

Cơm chiên cá mặn gà xé

Cơm hấp

MÓN TRÁNG MIỆNG

Trái cây nhiệt đới tươi cắt lát

Tháp Macaron

Cherry tươi và dâu tây nhúng sô cô la

Bánh flan cà phê

Bánh tart trái cây và quả mọng

Bánh Pavlova với trái cây tươi

Bánh tart sô cô la và mâm xôi

Panna cotta vị sả

Bánh Torta Caprese kiểu Ý

Bánh tiramisu vị trà xanh

Bánh mousse xoài