

Voyage

DINNER SET MENU

THỰC ĐƠN TỐI CHỌN SẴN

“CHEF'S”

THỰC ĐƠN BẾP TRƯỞNG GIỚI THIỆU

VND 800

NORWAY'S SALMON SASHIMI with Wasabi and Umami Soy Sauce
OR

NORWAY'S SALMON CARPACCIO with Citrus Chilli Vinaigrette
GỎI CÁ HỒI NA UY SỐT MÙ TẠT HOẶC GỎI CÁ HỒI NA UY VÙNG CARPACCIO

CRISP FRIED TILE FISH with Chilli Sauce and Sweet Vinegar and Lime
CÁ CHIÊN GIÒN, SỐT ỚT

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
SÚP KEM NGAO

SPAGHETTI SHRIMP with Spicy Chili Tomato Sauce
MỠ Ý TÔM SỐT CÀ CHUA

GRILLED BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN
with Garlic Butter Sauce, Black Pepper Sauce and Roasted Potatoes
BÒ ÚC NƯỚNG VỚI SỐT TIÊU, BƠ TỎI VÀ KHOAI TÂY BỎ LÒ

JAPANESE MELON PANNA COTTA with Mint Syrup
THẠCH DƯA NHẬT, SIRO BẠC HÀ

BREAD | COFFEE OR TEA
BÁNH MÌ | CÀ PHÊ HOẶC TRÀ

“THE ORIENTAL”

THỰC ĐƠN "PHƯƠNG ĐÔNG"

VND 550

VIETNAMESE CHICKEN SALAD
SA LÁT GÀ

SALMON & AVOCADO ROLL with Lemon Mayonnaise and Umami Soy Sauce
SUSHI CÁ HỒI CUỐN QUẢ BƠ

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
SÚP KEM NGAO

FRIED PRAWN with Tartar Sauce, Spicy Chili Sauce
OR

SPICE RUBBED GRILLED CHICKEN
TÔM SỐT TARTAR HOẶC GÀ NƯỚNG HƯƠNG VỊ NHẬT BẢN

DU PARC CHEESE CAKE
BÁNH PHO MAI NƯỚNG ĐẶC BIỆT KIỂU DU PARC

BREAD | COFFEE OR TEA
BÁNH MÌ | CÀ PHÊ HOẶC TRÀ

Before placing your order, please inform us if a person in your party has a food allergy or intolerance.

Prices quoted in (,000)VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

APPETIZERS
MÓN KHAI VỊ

1. SEAFOOD PLATTER (Oyster, King Prawn, Sashimi Salmon, Snout Otter Clam, Mantis Shrimp) GỎI HẢI SẢN TỔNG HỢP	
a. Small: for 2 people / Suất nhỏ cho 2 khách	500
b. Medium: for 3 people / Suất nhỏ cho 3 khách	750
c. Large: for 4 people / Suất lớn cho 4 khách	1,000
2. CHARCUTERIE BOARD (Prosciutto, Salami, Pork Ham, Meat Pate) THỊT NGUỘI TỔNG HỢP	300
3. NORWAY'S SALMON SASHIMI with Wasabi and Umami Soy Sauce GỎI CÁ HỒI NA UY SỐT MÙ TẠT	200
4. NORWAY'S SALMON CARPACCIO with Citrus Chili Vinaigrette GỎI CÁ HỒI NA UY VÙNG CARPACCIO	200
5. CAESAR SALAD (Romaine Lettuce, Brioche Croutons, Parmesan) SA LÁT HOÀNG ĐẾ	160
a. with Roasted Chicken / với gà nướng	50
b. with Boiled Shrimp / với tôm luộc	50
6. CITRUS SALAD (Pomelo, Orange, Beetroot, Avocado, Orange Vinaigrette) SA LÁT HOA QUẢ TƯƠI SỐT CAM	200
7. VIETNAMESE CHICKEN SALAD SA LÁT GÀ	180
8. CRISPY FRIED CALAMARI with Lemon and Herb Tartar Sauce MỰC CHIÊN GIÒN	180
9. LEMON GRASS STEAMED SNOUT OTTER CLAM with Garlic Toast TU HÀI HẤP SẢ	300
10. TOM YAM GOONG - THAI STYLE HOT & SOUR PRAWN SOUP SÚP TOM YAM THÁI	150
11. NEW ENGLAND CLAM CHOWDER SÚP KEM NGAO	150
12. ASIAN GREEN GAZPACHO SÚP LẠNH RAU XANH	140

VIETNAMESE
MÓN VIỆT

13. FRESH SPRING ROLLS (Shrimp & Chicken) with Peanut Sauce and Sweet Chili Sauce NEM CUỐN	200
14. TRADITIONAL FRIED "NEM" with Chilli Sauce and Sweet Vinegar NEM RÁN TRUYỀN THỐNG	160
15. PHỞ GÀ or BÒ - Vietnamese Rice Noodle Soup (CHICKEN or BEEF) PHỞ GÀ HOẶC PHỞ BÒ	160
16. BÁNH MÌ - Hanoi Style Sandwich with Pomelo Salad BÁNH MÌ KẸP THỊT KIỂU HÀ NỘI PHỞ	160
17. VIETNAMESE FRIED RICE CƠM RANG	180

ROLLED SUSHI
SUSHI CUỐN

18. SALMON & AVOCADO ROLL with Lemon Mayonnaise and Umami Soy Sauce SUSHI CÁ HỒI CUỐN TRÁI BƠ	170
19. TEMPURA SHRIMP ROLL with Hot Chili Sauce and Umami Soy Sauce SUSHI TÔM TẮM BỘT CHIÊN	180
20. GLAZE GRILLED UNAGI & AVOCADO ROLL with Teriyaki Sauce and Chili Sauce SUSHI LƯƠN CUỐN TRÁI BƠ	260

Before placing your order, please inform us if a person in your party has a food allergy or intolerance.
Prices quoted in (,000)VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

PASTA & SANDWICH
MỠ & BÁNH KẸP

21. SPAGHETTI SHRIMP with Spicy Chili Tomato Sauce MỠ Ý VỚI TÒM SỐT CÀ CHUA	300
22. SPAGHETTI CHICKEN & BACON Cream Sauce MỠ Ý VỚI GÀ VÀ THỊT BA CHỈ XÔNG KHÓI SỐT KEM	200
23. MAC & CHEESE BOLOGNESE - Macaroni and Cheese with Bolognese Sauce Gratin MỠ Ý BỔ LÒ	180
24. CLUBHOUSE SANDWICHES BÁNH GỐI KẸP NHIỀU LỚP	240

MAIN
MÓN CHÍNH

25. GRILLED NORWAY'S SALMON with Mashed Potatoes and Rucola CÁ HỒI NA UY NƯỚNG	360
26. CUTLETS OF SEA BASS with Tartar Sauce and Lemon CÁ VƯƠN SỐT TARTAR	240
27. CHICKEN CACCIATORA - Braised Chicken with White Wine, Tomato, Onion and Herbs GÀ NẤU KIỂU Ý "NGƯỜI ĐI SẴN"	300
28. SPICE RUBBED GRILLED CHICKEN GÀ NƯỚNG HƯƠNG VỊ NHẬT BẢN	320
29. BBQ PORK SPARE RIBS - Asian Style SƯỜN LỢN BBQ	280
30. GRILLED BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN (250g) with Garlic Butter Sauce, Black Pepper Sauce and Roasted Potatoes BÒ ÚC NƯỚNG VỚI SỐT TIỂU, BƠ TỎI VÀ KHOAI TÂY	640
31. BEEF CURRY RICE in Japanese Style CÀ RI BÒ KIỂU NHẬT	260

SIDE DISH
MÓN ĂN KÈM

32. SAUTEED GARLIC VEGETABLE RAU XÀO TỎI	100	35. MASHED POTATOES KHOAI TÂY NGHIỀN	60
33. FRENCH FRIES KHOAI TÂY CHIÊN	80	36. STEAMED RICE CƠM TRẮNG	40
34. ROASTED POTATOES KHOAI TÂY BỔ LÒ	60	37. BREAD BÁNH MÌ	70

DESSERT
MÓN TRÁNG MIỆNG

38. DU PARC CHEESE CAKE BÁNH PHO MAI NƯỚNG ĐẶC BIỆT KIỂU DU PARC	140
39. JAPANESE MELON PANNA COTTA with Mint Syrup THẠCH DƯA NHẬT, SIRO BẠC HÀ	120
40. TROPICAL FRUITS COCKTAIL with Lemon Sorbet HOA QUẢ VỚI KEM CHANH	140
41. COLD CHÈ (Coconut Soup, Tapioca, Sweet Potatoes, Tapioca Dumplings) CHÈ KHOAI	120
42. AFFOGATO with Amaretto Sauce KEM KIỂU Ý	120
43. ICE CREAM (Vanilla or Rum Raisin) KEM VANI HOẶC KEM RƯỢU RUM VÀ NHO KHÔ	100
44. SORBET (Mango or Lemon) KEM XOÀI HOẶC CHANH KHÔNG BÉO	100
45. FARMERS MARKET FRUIT - Ask our staff for more details HOA QUẢ TƯƠI	200

Before placing your order, please inform us if a person in your party has a food allergy or intolerance.
Prices quoted in (,000)VND, subject to 5% service charge and 10% VAT.

Voyage

DINNER SET MENU

“CHEF'S” / “シェフズ”

VND 800

ノルウェー産サーモンの刺し身(わさび、旨味醤油)

or

ノルウェー産サーモンのカルパッチョ シトラスチリヴィネグレット

甘鯛のうろこ揚げ チリソースとスイートヴィネガー

クラムチャウダー

海老のスパイシーチリソース スパゲティ

オーストラリア産アンガス牛のサーロインステーキ ガーリックバターソース, ブラックペッパーソース

ダラット産日本種メロンのパンナコッタ ミント風味

自家製パン

コーヒー or 紅茶

“THE ORIENTAL” / “ザ・オリエンタル”

VND 550

ベトナム風チキンサラダ

サーモンとアヴォカドロール(レモンマヨネーズ、旨味醤油)

クラムチャウダー

大海老のフライ タルタルソース

or

鶏肉のスパイスグリル

デュパルクチーズケーキ

自家製パン

コーヒー or 紅茶

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
金額の表記はベトナムドン(,000)です。また、5%のサービス料と10%の税金を頂戴します。

APPETIZERS / 前菜

1. シーフードプラッター (生牡蠣、大海老、ミル貝、サーモン、シャコ)	
+2名様用	500
+3名様用	750
+4名様用	1,000
2. シャルキュトリー盛り合わせ (プロシュート、サラミ、ハム、ミートパテ)	300
3. ノルウェー産サーモンの刺し身(わさび、旨味醤油)	200
4. ノルウェー産サーモンのカルパッチョ シトラスチリヴィネグレット	200
5. ロメインレタスのシーザーサラダ	160
+チキン	50
+シュリンプ	50
6. ベジタリアンシトラスサラダ(ポメロ、オレンジ、ビーツ、アヴォカド、オレンジヴィネグレット)	200
7. ベトナム風チキンサラダ	180
8. ヤリイカのフリット レモンとハーブのタルタルソース	180
9. ミル貝のレモングラス蒸し ガーリックトースト添え	300
10. トムヤンクン(タイ風海老のスパイシースープ)	150
11. クラムチャウダー	150
12. アヴォカドと緑野菜 ハーブの冷製スープ	140

VIETNAMESE / ベトナム料理

13. 海老と鶏の生春巻き ピーナッツソース	200
14. ベトナム風揚げ春巻き チリソースとスイートヴィネガー	160
15. チキンorビーフ フォー(ハノイ風ライスヌードル)	160
16. ハノイスタイル バインミー(ハノイ風サンドウィッチ)	160
17. ベトナム風炒飯	180

ROLLED SUSHI / ロール寿司

18. サーモンとアヴォカドロール(レモンマヨネーズ、旨味醤油)	170
19. 海老の天ぷらロール(チリソース、旨味醤油)	180
20. うなぎの蒲焼とアヴォカドロール(照り焼き醤油、チリソース)	260

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
金額の表記はベトナムドン(,000)です。また、5%のサービス料と10%の税金を頂戴します。

PASTA & SANDWICH / パスタ & サンドウィッチ

21. 海老のスパイシーチリソース スパゲティ	300
22. 鶏肉とベーコンのクリームソース スパゲティ	200
23. チーズとボロネーゼソースのマカロニグラタン	180
24. クラブハウスサンドウィッチ	240

MAIN / メイン

25. ノルウェー産サーモンのグリル(マッシュポテト、ルッコラ、オリーブオイル、ライム)	360
26. スズキのカツレツ タルタルソース	240
27. チキン "カチャトーラ (猟師風トマト煮込み)"	300
28. 鶏肉のスパイスグリル	320
29. BBQポーク スペアリブ	280
30. オーストラリア産アンガス牛のサーロインステーキ (250gr) ガーリックバターソース, ブラックペッパーソース	640
31. 自家製ビーフカレー	260

SIDE DISH / サイドディッシュ

32. 季節野菜のガーリック炒め	100
33. フレンチフライ	80
34. ローストポテト	60
35. マッシュポテト	60
36. ライス	40
37. 自家製パン	70

DESSERT / デザート

38. デュパルクチーズケーキ	140
39. ダラット産日本種メロンのパンナコッタ ミント風味	120
40. トロピカルフルーツとアロエのマリネ レモンシャーベット	140
41. チェー (ココナッツ、タピオカ、さつまいもの冷製ジュース)	120
42. アフォガート アマレットソース	120
43. アイスクリーム (バニラ or ラムレーズン)	100
44. シャーベット (マンゴー or レモン)	100
45. 季節のフルーツ - 詳しくはスタッフまでお尋ねください	200