



NEW YEAR'S EVE BUFFET MENU

December 31, 2023

PRE DINNER-COCKTAIL CANAPÉ

Canapes will be served on trays passed around
Serve in the Elephant Bar

Pacific Ocean Trout Roulade, Sour Cream
and Dill
Cá Hồi Đại Dương Cuộn, Kem Chua và Thì Là

Seafood and Fresh Herb Fritters, Wasabi
Mayonnaise
Bánh Rán Hải Sản và Thảo Mộc, Sốt Mayo Mù Tạt

Ceviche of Hokkaido Scallops on Capsules
Gỏi Sò Đẹp Hokkaido

Duck Rillettes Crostini
Bánh Mì Kẹp Pate Vịt

Curried Eggplant Purses
Cà Ri Cà Tím

Vegan Ham on Mini Scone with Green
Tahini
*Thịt Nguội Chay trên Bánh Nướng Nhỏ với Sốt
Bơ Mè Xanh*

CHEESE SELECTION

SOFT CHEESE

Gorgonzola D.O.P, Truffle Brie, Camembert,
Dalat Mimolet
*Phô Mai Xanh Gorgonzola D.O.P, Phô Mai
Sữa Bò Mềm Nấm Truffle, Phô Mai Camembert,
Phô Mai Mimolet Đà Lạt*

HARD CHEESE

Provolone Colce, Moc Chau Tomme,
Tomme de Savoie, Jurafllore Comté,
Parmesan Cheese
*Phô Mai Provolone Colce, Phô Mai Tome Mộc Châu,
Phô Mai Sống, Phô Mai Comté, Phô Mai Parmesan*

CONDIMENTS

Grissini, Lavosh, Crackers, Dried Fruits, Grapes
*Bánh Mì Que Giòn, Bánh Mì Nướng Lavosh,
Bánh Quy, Trái Cây Sấy Khô, Nho*



SIX SENSES

CON DAO

SELECTION OF VEGETARIAN SALADS

Slow Roasted Beetroot Salad, Balsamic Dressing
Xà Lách Củ Dền Nướng Chậm, Sốt Giấm Balsamic

Avocado and Quinoa Salad
Xà Lách Bơ và Hạt Quinoa

Heirloom Tomato and Pomegranate Salad
Xà Lách Cà Chua và Lựu

VIETNAMESE SALADS

Garden Papaya Salad
Gỏi Đu Đủ Vườn Trồng

Roasted Beef and Watercress Salad
Xà Lách Thịt Bò Nướng và Cải Xoong

Green Mango and Shrimps Salad
Gỏi Xoài Tôm Tươi

ACTION SALAD

Caesar Salad with Condiments
Xà Lách Rau Xanh Sốt Caesar

BUTCHER'S PLATTER

Pork Pâté de Champagne
Pate Thịt Heo

Paté en Croustade
Bánh Nướng Nhân Pate

Smoked Duck Breast
Ức Vịt Hun Khói

Smoked Salmon
Cá Hồi Hun Khói

CONDIMENTS

Dijon Mustard, Grain Mustard, Gherkin Pickles,
Onion Pickles
*Mù Tạt Dijon, Mù Tạt Nguyên Hạt, Dưa Chuột Non
Ngâm Chua, Hành Tây Ngâm Chua*

SALAD BAR DISPLAY

LETTUCES

Romaine, Red Lettuce, Iceberg, Watercress,
Arugula
*Xà Lách Xoăn, Xà Lách Đỏ, Xà Lách Búp,
Cải Xoong, Xà Lách Rocket*

MIXTURES

Sweet Corn, Cucumber, Cherry Tomato,
Mushroom, Broccoli, Carrot, Capsicums,
Onions, Pumpkin, Sea Grapes
*Bắp Ngọt, Dưa Chuột, Cà Chua Bi, Nấm,
Bông Cải Xanh, Ổt Chuông, Hành Tây, Bí Đỏ,
Rong Nho*

CONDIMENTS

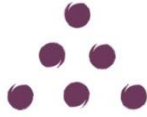
Black Olive, Green Olive, Capper, Gherkin,
Homemade Pickle, Croutons, Parmesan Cheese,
Chopped Eggs
*Ô Liu Đen, Ô Liu Xanh, Nụ Bạch Hoa, Đồ Chua
Nhà Làm, Bánh Mi Nướng, Phô Mai Parmesan,
Trứng Luộc*

OIL AND VINEGAR

Olive Oil, Grape Seeds Oil, Coconut Oil,
Sesame Oil, Balsamic Vinegar, Sherry Vinegar,
Apple Cider Vinegar, Red Wine Vinegar
*Dầu Ô Liu, Dầu Hạt Nho, Dầu Dừa, Dầu Mè,
Giấm Đen Balsamic, Giấm Sherry, Giấm Táo,
Giấm Rượu Vang Đỏ*

DRESSINGS

Thousand Island, Caesar Dressing, Lemon
Dressing, Balsamic Dressing, Honey
Mustard Dressing, Roasted Sesame Dressing
*Sốt Thousand Island, Sốt Caesar, Sốt Chanh,
Sốt Giấm Đen Balsamic, Sốt Mật Ong Mù Tạt,
Sốt Mè Rang*



SIX SENSES

CON DAO

SELECTION OF SUSHI AND SASHIMI

NIGIRI SUSHI

Tuna, Shrimp, Egg
Cá Ngừ, Tôm, và Trứng

MAKI SUSHI

Salmon, Shrimp, Vegetarian
Cá Hồi, Tôm, và Rau Củ

CALIFORNIA ROLLS

Avocado, Ham
Bơ và Thịt Nguội

SASHIMI

Con Dao Hamachi, Red Grouper, Tuna,
Octopus, Herring with Eggs
*Cá Cam Côn Đảo, Cá Mú Đỏ, Cá Ngừ,
Bạch Tuột, Cá Trích với Trứng*

CONDIMENTS

Wasabi, Soya Sauce, Pickle Ginger
Mù Tạt, Nước Tương, Gừng Ngâm Chua

DECORATION

Lettuce, Turnip, Carrot, Perilla Leaves
Xà Lách, Củ Cải, Cà Rốt, Lá Tía Tô

OYSTER BAR

OYSTERS

Ha Long Bay Oyster, Nha Trang Oyster,
Con Dao Oyster
*Hàu Vịnh Hạ Long, Hàu Nha Trang,
Hàu Côn Đảo*

SEAFOOD ON ICE

Tiger Prawns
Tôm Sú

Fresh Water Scampi
Tôm Càng Xanh

Octopus
Bạch Tuột

Flower Crabs
Ghẹ

Con Dao Black Mussels
Vẹm Đen Côn Đảo

Geoduck
Ốc Vòi Voi

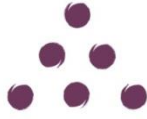
CONDIMENTS

Mignonette-Shallot Vinegar, Zesty Chili
Sauce, Oriental Sauce, Vietnamese Nuoc Mam
Dressing, Tabasco, Green Chili Sauce, Red
Chili Sauce
*Sốt Giấm Hành Tím, Sốt Ớt, Sốt Oriental,
Nước Mắm Việt Nam, Sốt Tabasco, Sốt Ớt Xanh,
Sốt Ớt Đỏ*

SOUP STATION

Garden Mushroom and Truffle Soup
Súp Nấm Vườn Hữu Cơ và Nấm Truffle

Con Dao Seafood Bouillabaisse
Súp Hải Sản Côn Đảo



SIX SENSES

CON DAO

SELECTION OF HOME-BAKED BREADS

ROLLS

Soft Poppyseeds Roll, Rye Rolls, Dark Roll
Bánh Mì Mềm Cuộn Hạt Anh Túc, Bánh Mì Cuộn Lúa Mạch, Bánh Mì Đen Cuộn

BAGUETTES

Mini Baguette, French Baguettes
Bánh Mì Ổ Nhỏ, Bánh Mì Kiểu Pháp

LOAVES

Ciabatta, Focaccia, Pita
Bánh Mì Ciabatta, Bánh Mì Dẹt Focaccia, Bánh Mì Pita

SPREADS

Butter, Garlic Butter, Sundried Tomato, Vegan Butter
Bơ Lạt, Bơ Tỏi, Cà Chua Sấy, Bơ Thực Vật

SEAFOOD BARBECUE STATION

Slipper Lobster, King Tiger Prawn, Fresh Water Scampi, Crabs, Whole Squid, Sea Urchin, Scallops, Cobia Fillet, Sea Bass in Banana Leaf, Red Snapper
Tôm Mũ Ni, Tôm Sú, Tôm Càng Xanh, Cua, Mực, Nhím Biển, Sò Điệp, Cá Bớp Phi Lê, Cá Vược Bọc Lá Chuối, Cá Hồng

OC STREET BOILED

Local Clams, Sweet Snails, Mussels
Nghêu Địa Phương, Ốc Hương, Vẹm

LIVE STEAK BBQ STATION

Tajima Striploin, Kurobuta Pork Chop, Rack of Lamb, Duck Breast
Thăn Ngoại Bò Tajima, Sườn Heo Kurobuta, Dê Sườn Cừu, Ưc Vịt

SAUCES

Blue Cheese Red Wine, Phu Quoc Peppercorn, Garden Mushroom
Sốt Vang Đỏ Phô Mai Xanh, Sốt Tiêu Đen Phú Quốc, Sốt Nấm

PASTA STATION

PASTA

Squid Ink Fettuccine, Penne, Pappardelle
Mì Đen, Mì Ống, Mì Dẹt Bản Lớn

SAUCES

Bisque and Mussel, Carbonara, Tomato Sauce
Sốt Vẹm, Sốt Kem Carbonara, Sốt Cà Chua

CONDIMENTS

Parmesan Cheese
Phô Mai Parmesan

HOT DISHES

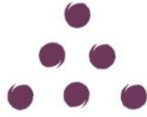
Roasted Triple Cooked Potato with Rosemary and Garlic
Khoai Tây Đút Lò với Hương Thảo và Tỏi

Roasted Pumpkin
Bí Đỏ Nướng

Green Bean and Asparagus
Đậu Cô Ve và Măng Tây

Steamed Rice
Cơm Hấp

Sweet Potato Fried with Truffle Oil and Pecorino
Khoai Lang Chiên với Dầu Nấm Truffle và Phô Mai Sữa Cừu Pecorino



SIX SENSES

CON DAO

**SELECTION OF DESSERTS, CAKES,
AND PASTRIES, FRUITS CUT**

Warm Berry Strudel with Vanilla Sauce
Bánh Strudel Quả Mọng Với Sốt Vani

Croque en Bouche
Tháp Bánh Su Kem

Berry Tartlets
Bánh Tart Quả Mọng

Chocolate Éclair
Bánh Su Dài Kem Sô Cô La

Velvet Log Cake
Bánh Khúc Cây Red Velvet

Con Dao Almond Cake
Bánh Hạnh Nhân Côn Đảo

Strawberry Cheesecake
Bánh Phô Mai Dâu Tây

Coffee Opera Cake
Bánh Opera Cà Phê

VERRINES

Chocolate Mousse, Coconut Crème Brulé,
Coconut Sago, Om Ali
*Bánh Mousse Sô Cô La, Kem Cháy Vị Dừa, Bột
Bán Dừa, Bánh Pudding Kiểu Ai Cập*

VIETNAMESE DESSERT

Layer Cake, Honeycomb Cake
Bánh Nghìn Lóp, Bánh Bò

ACTION STATION

Crepes Suzette
Bánh Crepe Kiểu Pháp

Banana Fritters
Bánh Chuối Chiên

SELECTIONS OF ICE CREAMS

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Green Tea,
Mango
Kem Vani, Sô Cô La, Dâu Tây, Trà Xanh, Xoài

SELECTIONS OF SHERBETS

Passion Fruit, Coconut
Chanh Dây, Dừa