

Thực Đơn Kim Cương

Chọn 1 món súp, 1 món xa lát, 4 món chính (1 món gia cầm + 2 món hải sản + 1 món thịt),
1 món rau, 1 món canh, 1 món cơm, 1 món xôi và 1 món tráng miệng.

MÓN SÚP (1)

- ◇ Súp sò điệp măng tây
- ◇ Súp hải sản chua cay
- ◇ Súp cá tẩm với nấm
- ◇ Súp tóc tiên sò điệp
- ◇ Súp cua nấm tuyết

MÓN XA-LÁT (1)

- ◇ Nộm gà chua ngọt
- ◇ Nộm ngó sen với tôm thịt
- ◇ Nộm rau tiến vua
- ◇ Nộm sứa chua ngọt
- ◇ Xa-lát rau mầm với thịt bò nướng

MÓN RAU(1)

- ◇ Củ quả luộc chấm muối vừng
- ◇ Cải làn sốt dầu hào
- ◇ Củ quả ngũ sắc chấm muối vừng
- ◇ Bông cải với nấm sốt nấm hương
- ◇ Ngọn su su xào tỏi

MÓN CHÍNH (1 món gia cầm + 2 món hải sản + 1 món thịt)

- | | | | |
|-----------------------|-----------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| ◇ Tôm chiên sốt me | ◇ Cá song hấp Hồng Kông | ◇ Gà hấp lá sen | ◇ Bò Úc nướng sốt tiêu |
| ◇ Tôm chiên hoàng bào | ◇ Cá mú chiên sốt XO | ◇ Gà Đông Tào tiêm thuốc Bắc | ◇ Bò nấu sốt vang ăn kèm bánh mì |
| ◇ Tôm hấp trái dừa | ◇ Cá mú hấp xì dầu | ◇ Gà nướng mật ong | ◇ Đuôi bò hầm thuốc bắc |
| ◇ Mực chiên sốt bơ | ◇ Cá tẩm nướng truyền thống | ◇ Chim bồ câu nướng ngũ vị | ◇ Đà điểu xào lúc lắc |
| ◇ Mực chiên bơ | ◇ Ba ba rang muối | ◇ Chim bồ câu tiêm sâm | ◇ Chân giò hầm bát bửu |

MÓN CANH (1)

- ◇ Canh sườn nấu rau củ
- ◇ Canh sườn đậu Pháp
- ◇ Canh măng nấu ngan
- ◇ Canh nấm thịt viên
- ◇ Canh bóng thập cẩm

MÓN CƠM (1)

- ◇ Cơm tẩm thơm
- ◇ Cơm chiên tôm dứa
- ◇ Cơm chiên Dương Châu

MÓN XÔI (1)

- ◇ Xôi Hoàng Phố
- ◇ Xôi gấc đậu xanh
- ◇ Xôi lá cẩm
- ◇ Xôi trắng ruốc
- ◇ Xôi dừa

MÓN TRÁNG MIỆNG (1)

- ◇ Kem ca-ra-men
- ◇ Trái cây tươi
- ◇ Bánh mousse trà xanh
- ◇ Bánh tiramisu
- ◇ Chè sen long nhãn