



MANOIR DES ARTS HOTEL

64 Dien Bien Phu Street, Hong Bang District, Hai Phong
(84) 225 8831 726 | (84) 225 8831 522



Manoir Des Arts
HOTEL

Food & Beverage SET MENU





FAMILY SET MENU

VND 450,000++

NỘM ĐU ĐỦ XANH ĂN CÙNG BÒ KHÔ

Green papaya salad with dried beef

SÚP GÀ NGÔ NON

Chicken and corn soup

GÀ NẤU UYÊN ƯƠNG

Chicken cooked Uyen Uong style

HẢI SẢN XÀO THẬP CẨM

Stir-fried mixed seafood

CÁ QUẢ HẤP XÌ DẦU

Steamed snakehead fish with soy sauce

CẢI THẢO SỐT NẤM

Sauteed cabbage with mushroom sauce

CANH THỊT NẤU CHUA

Sour lean pork broth

CƠM TRẮNG

Steamed rice

CHÈ HOA QUẢ

Mixed fresh fruits sweet soup dessert

FAMILY SET MENU

VND 500,000++

NỘM HOA CHUỐI THỊT QUAY

Banana flower salad with roasted pork belly

SÚP HẢI SẢN HẢI PHÒNG

Hai Phong special seafood soup

BÁNH MỠ PATE CAY HẢI PHÒNG

Hai Phong spicy bread

GÀ QUAY SỐT MẬT ONG

Roasted chicken with honey sauce

CÁ SONG HẤP TƯƠNG XÌ DẦU

Steamed grouper with soya sauce

RAU XÀO THẬP CẨM

Stir-fried mixed vegetables

CANH SƯỜN NẤU KHOAI MÔN

Pork ribs with taro soup

CƠM TRẮNG

Steamed rice

THỊT RANG CHÁY CẠNH

Crispy pork belly

BƯỞI 5 ROI

Vietnamese special pomelo fruit





FAMILY SET MENU

VND 580,000++

SÚP CUA MĂNG TÂY

Crabmeat and asparagus soup

NỘM GÀ XÉ PHAY

Vietnamese chicken salad

TÔM XÀO SỐT X.O

Stir-fried tiger prawn with XO sauce

GÀ XÀO HẠT ĐIỀU

Stir-fried chicken with cashew nuts

CÁ ĐIỀU HỒNG HẤP HONGKONG

Steamed red tilapia in Hongkong style

BÒ XÀO LÚC LẮC

Stir-fried shaky beef

CẢI CHÍP SỐT NẤM

Bok choy with mushroom sauce

CANH NGAO NẤU CHUA

Clam sour broth

CƠM TRẮNG

Steamed rice

CHÈ XOÀI SAGO

Mango sweet soup dessert



FAMILY SET MENU

VND 700,000++

NEM TƯƠI CUỐN THỊT BÒ

Fresh summer spring rolls with beef

NỘM BÒ THÁI LAN

Thai Beef salad with herbs

SÚP HẢI SẢN CHUA CAY

Spicy seafood soup

TÔM HẤP TRÁI DỪA

Flambé tiger prawn in coconut

CÁ QUÀ HẤP LÁ SEN

Steamed snakehead fish with lotus leaves

ĐÙI GÀ NƯỚNG MẬT ONG

Grilled chicken drumstick with honey

BÒ SỐT TIÊU ĐEN

Stir-fried beef with black pepper sauce

CỦ QUẢ LUỘC CHẤM MUỐI VỪNG

Boiled vegetables served with sesame and salt

CANH CẢI XANH NẤU THỊT

Lean pork and gai choy broth

XÔI RUỐC

Sticky rice with meat kapok

HOA QUẢ THEO MÙA

Seasonal fruits plater

FAMILY SET MENU

VND 950,000++

SÚP THỊT CUA BIỂN NẤU VỚI RONG BIỂN TÓC TIỀN

Sea crab meat with fresh black seaweed soup

GỎI CÚ DỪA ĂN CÙNG THỊT BÒ ÚC QUAY

Young coconut root salad with roasted Australian beef

TÔM SÚ TẮM HẠNH NHÂN ĂN CÙNG SỐT CHUA NGỌT

Deep-fried tiger prawn with almond served with sweet and sour sauce

CÁ LÃNG TRẦN CHÂU NƯỚNG DÂN TỘC

Grilled King Hemibagrus fish in ethnic style

BÒ NƯỚNG LÁ LỐT QUANH THAN HỒNG

Char-grilled Australian beef with betel leaves

GÀ TƠ HUN KHÓI

Smoked young chicken

BÊ SỮA XÀO LĂN CÙNG NẤM TƯƠI VÀ SẢ ỚT

Stir-fried veal with mushroom, chili and lemongrass

CANH MỘC THỊT NẤM BÀO NGƯ RAU CỦ

Meatballs with abalone mushroom and vegetables broth

CƠM TÁM

Steamed rice

RAU XÀO THEO MÙA

Wok-fried seasonal vegetables

BÁNH KEM CHANH LEO

Passion mousse cake





FAMILY SET MENU

VND 1,200,000++

SÚP TU HÀI VỚI NẤM ĐÔNG CÔ

Geoduck with shiitake mushrooms soup

GỎI RAU MẮM CẢI VÀ MỰC MỘT NẮNG NƯỚNG

Cress salad with grilled half-dried squid

TÔM HÙM BABY CHIÊN BƠ TỎI

Wok-fried baby lobster with butter and garlic

CÁ BƠN HÀN QUỐC NƯỚNG MUỐI ỚT

Grilled Korean Halibut with chili and salt

BÒ ÚC NƯỚNG TÀNG ĂN CÙNG SỐT VANG ĐỎ

Grilled whole Australian beef steak with red wine sauce

GÀ TÂY XÀO MĂNG TRÚC

Sautéed Turkey with young bamboo shoots

VỊT QUAY CUNG ĐÌNH SỐT CHUA ME

Imperial roasted duck with tamarind sauce

MIẾN XÀO HẢI SẢN

Sautéed rice vermicelli with seafood and vegetables

RAU XÀO THEO MÙA

Wok-tossed seasonal vegetables with dark soya sauce

CÁ TẮM OM CHUỐI ĐẬU

Braised sturgeon with green banana and tofu

BÁNH KEM SÔ CÔ LA

Chocolate cake



INDIVIDUAL SET MENU

VND. 450,000++

SALAD | SA LÁT

BANANA FLOWER SALAD WITH CRISPY PORK BELLY AND FIVE-SPICE SAUCE

Nộm hoa chuối phục vụ cùng thịt lợn quay sốt ngũ vị

SOUP | SÚP

CRAB MEAT AND CORN SOUP

Súp thịt cua và ngô non

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

GRILLED BEEF IN BAMBOO SERVED WITH BOK CHOY AND PEPPER SAUCE

Bò nướng ống tre ăn kèm rau củ và sốt tiêu

Or | hoặc

HOI AN TRADITIONAL STEAMED RED TILAPIA WITH OYSTER SAUCE AND RUM

Cá diêu hồng truyền thống Hội An hấp với xì dầu và rượu rum

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

MIXED MARINATED FRESH FRUIT SKEWER

Hoa quả xiên tẩm hương vị



INDIVIDUAL SET MENU

VND 550,000++

APPETIZER | KHAI VỊ

VIETNAMESE COMBINATION SPRING ROLLS

Ha Noi deep-fried spring roll,
fresh summer spring rolls,
steamed spring rolls
*Nem rán Hà Nội, nem tươi và
phở cuốn*

SOUP | SÚP

TRADITIONAL 'PHỞ' WITH BEEF OR CHICKEN

Phở truyền thống bò hoặc gà

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

GRILLED FISH WITH "LÃ VỌNG" STYLE

Chả cá Lã Vọng

Or | Hoặc

BARBECUED PORK 'BÚN CHẢ' AND FRIED SPRING ROLLS

Bún chả, nem rán

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

MIXED FRESH FRUIT SWEET SOUP DESSERT

Chè hoa quả





WESTERN SET MENU

VND 550,000++

APPETIZER | KHAI VỊ

CAESAR SALAD

Romaine salad leaves, bacon, eggs, croutons, anchovies, Parmesan cheese

Xà lách Romaine, thịt hun khói, trứng, bánh mì nướng giòn, cá cơm và phô mai Parmesan

SOUP | SÚP

MUSHROOM SOUP

Wild mushroom soup with croutons

Súp nấm rừng với bánh mì giòn

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

PAN - SEARED SEABASS

Crispy seabass with passion fruit sauce served with sauteed egg noodles, mushrooms, and vegetables

Cá vược áp chảo ăn cùng sốt chanh dây

Or | Hoặc

PAN - SEARED DUCK BREAST

Served with cauliflower, stewed apple, organic vegetables and mushrooms sauce

Lườn vịt áp chảo ăn cùng súp lơ trắng, táo hầm, rau hữu cơ và sốt nấm

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

CREAM BRULÉE

Served with coconut crumble, mint and cherry

Kem cháy ăn cùng hoa quả và bánh quy bảo



MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Grilled ribeye steak served with baked potato and stir-fried organic vegetables, green pepper sauce

Nạc lưng bò Úc nướng với sốt tiêu xanh, phục vụ cùng khoai tây bỏ lò và rau củ hữu cơ xào

Or | Hoặc

Pan-fried duck breast served with cauliflower, stewed apple, organic vegetables and mushroom sauce

Luôn vịt áp chảo ăn cùng súp lơ trắng, táo hầm, rau hữu cơ và sốt nấm

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Baked cheesecake

Bánh phô mai nướng cùng hương vị vani

WESTERN SET MENU

VND 600,000++

CANAPE

Croutons, quail eggs with bearnaise sauce

Trứng cút phục vụ cùng bánh mì và sốt bơ trứng

Square ham with mixed black and green olives skewer

Dăm bông phục vụ cùng quả ô liu

SALAD | SA LÁT

Mixed salad served with Feta cheese and balsamic sauce

Sa lát Đà Lạt tổng hợp phục vụ cùng phô mai Feta và sốt dầu giấm Ý

SOUP | SÚP

Pumpkin soup with vanilla cream

Súp bí ngô cùng hương vị vani



WESTERN SET MENU

VND 650,000++

APPETIZER | KHAI VỊ

INSPIRED RED TUNA NICOISE SALAD

Classic salad of tuna with olives, potatoes, quail eggs, onions and cherry tomatoes tossed in balsamic dressing
Cá ngừ đại dương, quả oliu, khoai tây, trứng cút, hành tây, cà chua bi, sốt dầu giấm

SOUP | SÚP

PUMPKIN SOUP WITH CRISPY BACON

Súp bí đỏ cùng thịt ba chỉ xông khói chiên giòn

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

PAN – SEARED SEABASS

Crispy skin sea bass with tamarind and coconut sauce
Cá vược áp chảo sốt me hương dừa

Or | Hoặc

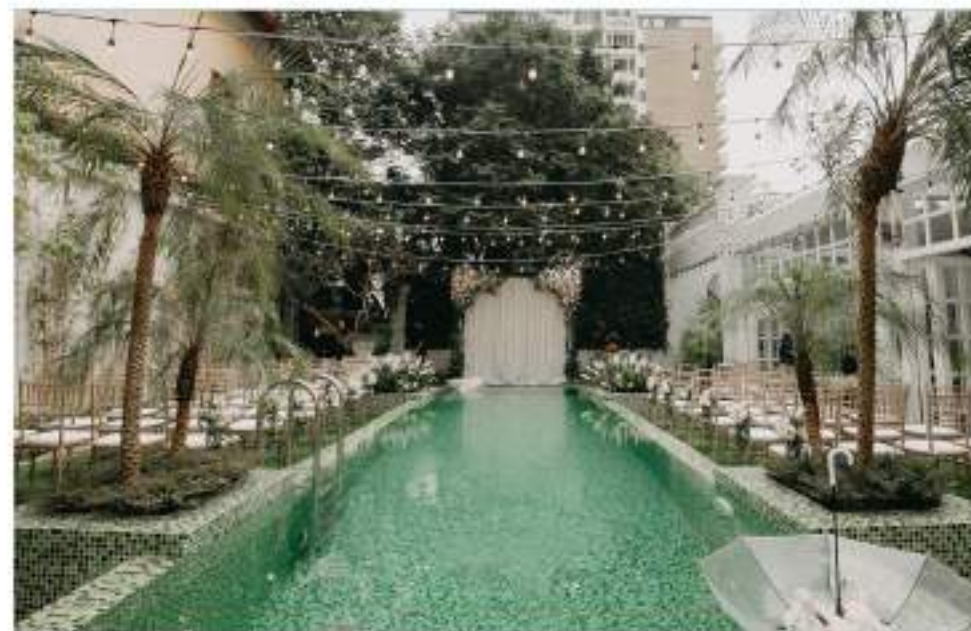
GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN

Served with asparagus, vegetables, mushrooms, mashed potato and bordelaise sauce
Thăn nạc bò Úc nướng ăn kèm khoai tây nghiền và sốt bordelaise

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

MANGO MOUSSE

Served with mint and strawberry
Bánh mousse xoài phục vụ cùng bạc hà và dâu tây





WESTERN SET MENU

VND 750,000++

AMUSE - BOUCHE

Smoked salmon with cream cheese and caviar
Cá hồi xông khói với phô mai kem và trứng cá hồi

STARTER | KHAI VỊ

Tomato salad served with goat cheese and pesto sauce
Sa lát cà chua phục vụ cùng phô mai dê và sốt húng tây

SOUP | SÚP

Seafood Bisque served with Japanese scallop
Súp hải sản ăn cùng sò điệp Nhật

SORBET

Wasabi and lime sorbet
Món tẩy vị kem chanh và wasabi đặc biệt

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

GRILLED SALMON

Grilled salmon with mashed potato, vegetables and passion fruit sauce
Cá hồi nướng ăn cùng khoai tây nghiền, rau củ và sốt chanh dây

Or | Hoặc

TOURNEDOS ROSSINI

Filet mignon with foie-gras, mashed potato, roasted vegetables and pepper sauce
Thăn bò phi lê và gan ngỗng Pháp nướng, khoai tây nghiền, rau nướng và sốt tiêu

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bonne Vie cheesecake
Bánh phô mai nướng đặc biệt của nhà hàng Bonne Vie



CANAPE SET MENU

VND 500,000++

FREE-FLOWING BEVERAGES

Beer, mixed drinks, iced tea, fresh juices, soft drinks, water
Bia, mix drink, trà đá, nước trái cây, nước ngọt, nước suối

UNLIMITED CANAPÉS

Mixed oliu skewers
Quả oliu trộn cùng dầu và lá thơm

Fresh rice noodle spring rolls with beef and herbs
Phở cuốn bò Úc

Fried spring rolls with pork and dipping sauce
Nem rán Hà Nội ăn cùng sốt chua ngọt

Mixed sushi
Sushi cuộn trứng tôm rau củ và surimi

Grilled pork skewers with five spices
Heo xiên một ong nướng ngũ vị

Spicy chicken quesadillas
Thịt gà cuộn bột quesadillas và phô mai

Opera cake/ *Bánh Opera*

Choux à la crème/ *Bánh su kem*

Mousse chocolate/ *Bánh mousse sô cô la*

Moka cake/ *Bánh moka*

Fresh fruits/ *Hoa quả theo mùa*

CANAPE SET MENU

VND 700,000++

FREE-FLOWING BEVERAGES

Red wine, white wine, beer, fresh juices, mixed drinks, soft drinks, water

Vang đỏ, vang trắng, bia, nước trái cây, mix drink, nước ngọt, nước suối

UNLIMITED CANAPÉS

Shredded chicken salad

Nộm gà xé phay

Fresh rice noodle spring rolls with beef and herbs

Phở cuốn Hà Nội

Creamy avocado with tomato salsa on crispy tortilla cup

Sốt quả bơ, cà chua trộn ăn cùng bột ngô chiên giòn

Puff pastry sausage rolls

Bột ngàn lớp cuốn xúc xích

Smoked salmon with caviar on cucumber

Cá hồi xông khói, trứng cá hồi và dưa chuột

Stuffed baby potato with sour cream and red caviar

Khoai tây bi bô lò cùng kem chua và trứng cá hồi đỏ

Chef prawn cocktail

Tôm trần sốt cocktail

Selection of mini pizzas

Bánh pizza xúc xích chorizo và pizza giăm bông dưa

Opera cake

Bánh Opera

Choux à la crème

Bánh su kem

Mango mousse

Bánh mousse xoài

Moka cake

Bánh moka

Fresh fruits

Hoa quả



CANAPE SET MENU

VND 900,000++

FREE-FLOWING BEVERAGES

Red wine, white wine, classic cocktail, beer, fresh juices, mixed drinks, soft drinks, water

Vang đỏ, vang trắng, cocktail cổ điển, bia, nước trái cây, mix drink, nước ngọt, nước suối

UNLIMITED CANAPÉS

Coconut root salad with roasted Australian beef
Sa lát mọng dừa ăn cùng thịt bò Úc quay

Fresh spring rolls with shrimp, pork, herbs
Nem tươi cuốn tôm thịt

Italian parma ham wrapped melon
Thịt lợn hun khói của Ý cuộn dưa vàng

Smoked salmon canapes with sour cream
Cá hồi hun khói và kem chua

Roasted beef & horseradish cream crostini
Bò nướng ăn cùng sốt củ cải ngựa và bánh mì

Grilled shrimp skewers with sweet and sour sauce
Xiên tôm nướng sốt chua ngọt

Beef pate chaud
Bơ say om kiểu Ý nướng trong bột ngàn lớp

Chicken skewers with teriyaki sauce
Xiên gà nướng sốt teriyaki

Potato dauphinoise with tomato sunrice
Bánh khoai tây ăn cùng với cà chua nướng

Opera cake/ *Bánh Opera*

Date cake/ *Bánh Date*

Cool cheesecake/ *Bánh phô mai*

Moka cake/ *Bánh Moka*

Tropical fruits/ *Hoa quả*



BUFFET MENU

VND 500,000++

APPERTIZER | KHAI VỊ

Luôn vịt xông khói ăn cùng phô mai và bánh mì

Smoked duck breast served with cream cheese and bread

Sa lát phô mai dê

Goat cheese salad

Nộm xoài xanh hải sản

Green mango salad with seafood

SOUP | SÚP

Súp kem khoai tây

Creamy potato soup

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Tôm sú xào chua ngọt

Stir-fried tiger prawn with vegetables, sweet and sour sauce

Mực chiên giòn

Deep-fried squid

Bò hầm rượu vang đỏ

Stewed beef with vegetables and red wine sauce

Mỳ Ý sốt cà chua bò viên

Spaghetti with beef balls and tomato sauce

Cơm chiên Dương Châu

Fried-rice with "Dương Châu" style

Cải chíp xào nấm

Stir-fried bok choy with mushrooms

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Hoa quả tươi theo mùa

Seasonal fresh fruit platter

Bánh su kem

Choux a la crème

Bánh mousse chanh dây

Passion mousse

BUFFET MENU

VND 700,000++

APPERTIZER | KHAI VỊ

Sa lát quả bơ và tôm
Avocado and prawn salad

Sa lát cá ngừ kiểu Pháp
Nicoise salad

Nem tươi cuốn thịt
Fresh spring rolls with pork

Nem tươi cuốn thịt xá xíu
Fresh spring rolls with char siu

Sa lát rau xanh Đà Lạt
Green Dalat salad

HOT STATION | QUẦY NÓNG

Gà xào hạt điều
Stir-fried chicken with cashew nuts

Hải sản xào sốt XO
Stir-fried seafood with vegetables and XO sauce

Rau củ xào thập cẩm
Stir-fried mixed vegetables

Thịt cừu om rau củ
Braised lamb and vegetables

Hải sản bỏ lò sốt kem nấm
Seafood Lasagna

Súp gà ngô non
Chicken and corn soup

Pizza tôm và rau
Maui shrimp and vegetables mini pizza

Burger bò
Beef burger

Cơm rang dưa bò
Mixed fried rice with beef and pickle

Heo quay Hồng Kông
Roasted pork with Hong Kong style

COLD STATION | QUẦY NGUỘI

Thịt nguội tổng hợp kèm củ quả muối và hạt khô
Cold cut with pickle and nuts

Phô mai tổng hợp
Cheese platter

BAKERY | QUẦY BÁNH

Bánh mì dài, bánh mì vuông, bánh mì lúa mạch, bánh su kem, bơ, mứt dâu
Baguette, white toast, wheat bread, choux à la crème, butter, strawberry jam

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh mousse chanh dây/ Passion mousse

Sữa chua/ Yogurt

Dưa hấu, dưa vàng, quýt ngọt, dứa, ổi
Watermelon, rock melon, mandarin, pineapple, guava





BUFFET MENU

VND 1,000,000++

SALAD | SA LẮT

Sa lát Ý với cá hồi xông khói
Caesar salad with smoked salmon

Sa lát quả bơ và tôm
Avocado and prawn salad

Sa lát cá ngừ kiểu Pháp
Nicolsé salad

Sa lát Hy Lạp với phô mai Feta
Greek salad with Feta cheese

Nem tươi cuốn thịt xá xíu
Fresh spring rolls with char siu

Sa lát rau xanh Đà Lạt
Green Dalat salad

HOT STATION | QUẦY NÓNG

Cá diêu hồng hấp xì dầu
Steamed red tilapia with soya sauce

Gà xào hạt điều
Stir-fried chicken with cashew nuts

Hải sản xào sốt XO
Stir-fried seafood with vegetables and XO sauce

Rau củ xào thập cẩm
Stir-fried mixed vegetables

Thịt cừu om rau củ
Braised lamb with vegetables

Hải sản bò lô sốt kem nấm
Seafood lasagna

Nạc lưng bò Úc nướng sốt tiêu xanh
Grilled rib eye steak with green pepper sauce

Súp tôm chua cay kiểu Thái
Spicy and sour shrimp soup in Thai style

Pizza tôm và rau
Maul shrimp and vegetables mini pizza

Burger bò/ *Beef burger*

Cơm rang dưa bò
Mixed fried rice with beef and pickle

Heo quay Hồng Kông
Roasted pork with Hong Kong Style

COLD STATION | QUẦY NGUỘI

Thịt nguội tổng hợp kèm củ quả muối và hạt khô/ *Cold cut with pickle and nuts*

Phô mai tổng hợp/ *Cheese platter*

BARKERY | QUẦY BÁNH

Bánh mì dài, bánh mì vuông, bánh mì lúa mạch, bánh su kem, bơ, mứt dâu
Baguette, white toast, wheat bread, choux à la crème, butter, strawberry jam

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh mousse chanh dây/ *Passion mousse*

Sữa chua/ *Yogurt*

Dưa hấu, dưa vàng, quýt, dưa, ổi, kiwi, nho Mỹ

Watermelon, rock melon, mandarin, pineapple, guava, kiwi, USA grapes



COUNTDOWN PARTY 2021

ONLY MC NG Y LUCK

HONG KONG TELEVISION
HONG KONG RACING
HONG KONG Jockey Club
HONG KONG Police
HONG KONG Fire Services
HONG KONG Customs and Excise
HONG KONG Immigration
HONG KONG Airport Authority
HONG KONG Maritime Department
HONG KONG Environmental Protection Department
HONG KONG Planning Department
HONG KONG Transport Department
HONG KONG Leisure and Cultural Services Department
HONG KONG Social Welfare Department
HONG KONG Health Department
HONG KONG Education Department
HONG KONG Labour Department
HONG KONG Housing Department
HONG KONG Lands Department
HONG KONG Planning Department
HONG KONG Transport Department
HONG KONG Leisure and Cultural Services Department
HONG KONG Social Welfare Department
HONG KONG Health Department
HONG KONG Education Department
HONG KONG Labour Department
HONG KONG Housing Department
HONG KONG Lands Department