



# *Peridot Menu*

( Choice of: )

Welcome Canape: Chinese sweet dim sum delight

## **1st Course**

**( Combination platter featuring 4 dishes )**

Wok-fried beef with black pepper sauce

Shrimp mousse on sugar cane

Crispy fried prawn meat with wasabi mayo sauce

Crispy fried squid with Korean style hot chilli sauce

Sauteed chicken & Pacific clam with cashew nuts

Chilled lotus stems salad with scallops

## **2nd Course**

Braised seaweed with assorted seafood in superior stock

Braised Szechuan hot & sour seafood soup

Braised conpoy with black mushrooms & shredded chicken in superior stock

Braised assorted dried seafood with bamboo pith in Superior stock

## **3rd Course**

Steam tiger prawn with coconut juice

Wok-fried tiger prawn with butter oatmeal flakes

Sauteed tiger prawn with Vietnamese tamarind sauce

Fried tiger prawn with caramenized onion in supreme soya sauce

## **4th Course**

Steamed live grouper with superior soya sauce

Deep-fried grouper in mild spicy Thai chilli sauce

Steamed live grouper with Chinnese herbal sauce

Steamed live grouper Teow Chew style

## **5th Course**

Roasted suckling piglet with marinated jelly fish

Roasted suckling piglet with mini Man Tou

Roasted crispy duck Hong Kong style

Stewed beef shank in lemongrass & green pepper sauce served with bread

## **6th Course**

Braised top shell & bean curd skin with garden green vegetables

Braised black mushrooms with seasonal vegetables and conpoy sauce

Steamed Chinese cabbage & spinach with top shell & conpoy sauce

Braised assorted mushrooms with vegetables in Nam Yee sauce

## **7th Course**

Steamed rice with sun dried oyster and Lap Cheong wrapped in lotus leaf

Wok-fried rice with assorted seafood topped with silver anchovies & bonito flakes

Wok-fried rice with chicken meat and seafood with black peppercorn

## **8th Course**

Chilled almond bean curd with lychee & strawberry grain

Double-boiled sweetened lotus seeds and lily bulbs &

Chilled sweet corn & vanilla ice-cream with sago

Chilled sea coconut & longan with lemon honey syrup



*hotel Equatorial*  
HO CHI MINH CITY



# Thực Đơn Ngọc Peridot

( Quý khách lựa chọn thực đơn bên dưới )

## MÓN KHAI VỊ

( Thực đơn bốn món khai vị )

Chạo tôm

Bò xào sốt tiêu đen

Tôm chiên giòn sốt wasabi

Mực chiên giòn sốt cay kiểu Hàn Quốc

Thịt gà xào với nghêu Thái Bình Dương và hạt điều

Gỏi ngó sen sò điệp

## MÓN THỨ HAI

Súp hải sản chua cay kiểu Tứ Xuyên

Súp hải sản rong biển

Súp sò điệp khô với nấm đông cô và thịt gà xé

Súp gà với sò điệp khô, măng tươi

## MÓN THỨ BA

Tôm sú hấp nước dừa

Tôm sú xào bơ và yến mạch

Tôm sú sốt me

Tôm sú xào sốt hành và nước tương

## MÓN THỨ TƯ

Cá mú hấp nước tương thượng hạng

Cá mú chiên sốt Thái

Cá mú hấp sốt thảo dược

Cá mú hấp kiểu Triều Châu

## MÓN THỨ NĂM

Heo sữa quay với sữa biển

Heo sữa quay bánh bao

Vịt quay giòn kiểu Hồng Kông

Thịt bò nấu với sả và sốt tiêu xanh dùng kèm bánh mì

## MÓN THỨ SÁU

Nghêu & đậu hũ ky hầm rau cải xanh

Nấm linh cô trắng & đậu hũ ky hầm với bông cải xanh

Bắp cải thảo & bó xôi hấp thịt cua tươi sốt sò điệp khô

Thập cẩm nấm hầm rau cải sốt kiểu Nam Yee

## MÓN THỨ BẢY

Cơm hấp với hào khô, lap xường gói lá sen

Cơm cơm chiêm hải sản thập cẩm với cá cơm & cá mận

Cơm chiên thịt gà và hải sản với tiêu đen

## MÓN THỨ TÁM

Chè hạnh nhân trái vải, dừa nước & thanh long

Chè hạt sen bách hợp & long nhãn

Chè bột bán dừa tây với kem vani

Dừa nước, long nhãn & nhân sâm với chanh và mật ong



hotel *Equatorial*  
HO CHI MINH CITY