



Pearl Menu

(Choice of:)

Welcome Canape: Chinese sweet dim sum delight

1st Course

(Combination platter featuring 4 dishes)

Wok-fried beef with Chinese steak sauce

Shrimp mousse on sugar cane

Oven grilled pork meat roll

Crispy fried squid with salt & pepper

Sauteed chicken meat & Pacific clam
with black bean sauce

Chilled lotus stems salad with pork &
prawn

2nd Course

Braised assorted seafood with cream corn
& asparagus soup

Braised mixed seafood with sea weed in
chicken broth

Braised crab meat with minced beef, bean
curd & egg white soup

Double-boiled chicken with dried scallops,
bamboo pith & ginseng in chicken Consommé

3rd Course

Stir-fried tiger prawn with butter milk &
scented curry leaves

Wok-fried tiger prawn with crispy garlic sauce

Wok-fried tiger prawn with Szechuan hot &
spicy sauce

Fried tiger prawn with caramenized onion
in supreme soya sauce

4th Course

Steamed live grouper with superior
soya sauce

Deep-fried grouper in sweet & sour sauce
topped with pine nuts

Steamed live grouper with ginger paste &
chill oil sauce

Steamed live grouper Teow Chew style

5th Course

Roasted crispy chicken topped with fragrance garlic
& shallot

Crisp fried chicken with Thai chilli sauce topped with
young mango & pomelo salsa

Roasted crispy duck Hong Kong style

Wok-fried shredded beef in XO sauce served with bread

6th Course

Braised Bai Ling mushrooms & bean curd skin with
garden green vegetables

Braised black mushrooms with seasonal vegetables and
conpoy sauce

Steamed Chinese cabbage & spinach with fresh crab
meat & conpoy sauce

Braised shredded abalones & Yunnan ham with two
varieties of vegetables

7th Course

Wok-fried turmeric rice with assorted seafood topped with
pineapple & cashew nuts

Steamed rice with mixed oyster & wax meat wrapped in
lotus leaf

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

Braised Ee Fu noodle with minced pork meat & shrimps in
Szechian egg plant sauce

8th Course

Chilled almond bean curd with lychee, sea coconut &
dragon fruit grain

Double-boiled sweetened lotus seeds and lily bulbs &
dried longan

Chilled honey dew sago with vanilla ice-cream

Chilled sea coconut & longan & ginseng root with lemon
honey syrup



hotel *Equatorial*
HO CHI MINH CITY

Thực Đơn Ngọc Trai

(Quý khách lựa chọn thực đơn bên dưới)

MÓN KHAI VỊ

(Thực đơn bốn món khai vị)

Chạo tôm

Bò xào sốt bít tết Trung Hoa

Nem nướng

Mực chiên giòn với tiêu đen

Thịt gà & nghêu Thái Bình Dương
xào sốt tương đen

Gỏi ngó sen tôm thịt

MÓN THỨ HAI

Súp hải sản thập cẩm với kem bắp non
và măng tây

Súp hải sản rong biển

Súp thịt cua với bò xay, đậu hũ & lòng
trắng trứng

Súp gà với sò điệp khô, măng tươi &
nhân sâm

MÓN THỨ BA

Tôm sú xào bơ sữa & hương lá cà ri

Tôm sú xào sốt tỏi

Tôm sú xào sốt chua cay kiểu Tứ Xuyên

Tôm sú xào sốt hành và nước tương

MÓN THỨ TƯ

Cá chẽm hấp nước tương thượng hạng

Cá chẽm chiên sốt chua ngọt & hạt thông

Cá mú hấp gừng & sốt dầu ớt

Cá mú hấp kiểu Triều Châu

MÓN THỨ NĂM

Gà quay giòn với hương hành tím & tỏi

Gà chiên giòn sốt Thái với gói xoài và bưởi

Vịt quay giòn kiểu Hồng Kông

Thịt bò sốt XO dùng kèm bánh mì

MÓN THỨ SÁU

Nấm đông cô hầm rau cải theo mùa và sốt sò điệp khô

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

Bào ngư hầm với dăm bông & hai loại rau cải kiểu Vân
Nam

MÓN THỨ BẢY

Cơm chiên chiên hải sản thập cẩm với thơm & hạt điều

Cơm hấp với hào khô & các loại thịt gói lá sen

Cơm chiên hải sản thập cẩm với cá cơm & cá dăm bào

Mì hầm thịt heo xay & tôm sốt cà tím kiểu Tứ Xuyên

MÓN THỨ TÁM

Chè hạnh nhân trái vải, dưa 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