

<1日目、昼食、ビュッフェ>

焼き豚肉とバナナの花のサラダ
甘酸っぱいクラゲのサラダ
マリネの鶏肉とレンコンのサラダ
生春巻きといかのすり身揚げ
揚げ豆腐とマッシュルームの春雨和え
スライスしたきゅうりとトマト
海鮮揚げ春巻き
コーンとカニのスープ
自家製パンとバター
香辛料で調理した貝料理
海鮮焼きそば
ハロン産の魚の天ぷら
エビチリ
白米
シナモン煮込みの卵と豚の角煮
レモングラスとチリのグリルチキン
季節の野菜ガーリック炒め
トマトソースで調理したエノキと豆腐の料理
メコンデルタ産トロピカルフルーツの盛り合わせ
ベトナムの伝統的な豆のケーキ
黒もち米のチャー
フルーツサラダ
クリームキャラメルコーヒー

<1日目、夕食、セットメニュー>

椎茸入りチキンスープ
干し肉入りグリーンパパイヤサラダ
トマトソース味の魚のすり身揚げ
はちみつ味のローストチキン
椎茸と豚の詰め合わせ豆腐
ベトナムスパイス味の豚焼肉
レモングラス風味のエビ蒸し
空芯菜の炒め物
とんこつスープ
白米
季節のフルーツ盛り合わせ



<2日目、朝食：Sunrise Tea & Coffee Delight Menu>

バタクッキー
クロワッサン
チョコレートパン
紅茶&コーヒー
食パン
バゲット
バターその他朝食用の調味料
自家製のフルーツジャムやはちみつ
イチゴシロップやチョコレートソース
ブレンヨーグルト
牛乳や季節のフルーツジュース



<2日目、下船前ランチメニュー：ビュッフェ>

各種ドレッシング&調味料サラダバー
カットトマト
スライスきゅうり
レタス
色とりどりの野菜の千切り
ブチトマト
山芋とコーンサルサの盛り合わせ
フルーツサラダ
グリルソーセージ
牛肉焼きそば炒め
フライドポテトとマッシュルームの炒め
ハッシュドポテト
チキンライス
牛肉や鶏肉のフォー
卵料理
調味料つきのおかゆ
各種果物
・スイカ
・ドラゴンフルーツ
・パッションフルーツ
・パイナップル
・バナナ