



## Nhà hàng & Khách sạn Cánh Buồm Vàng

### SET MENU SEA FOOD 2017: 1,000,000vnd/Pax (Thực đơn hải sản cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soup bào ngư</li><li>2. Mực 1 nắng nướng sa tế</li><li>3. Cá mặt quỷ um</li><li>4. Ốc hương hấp sả</li><li>5. Sò quéo nướng mọi</li><li>6. Tôm mũ ni nướng 200 gram/con</li><li>7. Ghẹ hấp bia</li><li>8. Salad trộn trứng</li><li>9. Bò úc nấu đậu + bánh mì</li><li>10. Khăn lạnh + Chè yến</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực ống nướng mọi</li><li>2. Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>3. Sò quạt nướng mỡ hành</li><li>4. Ghẹ hấp bia</li><li>5. Tôm hùm baby 200 gram/con</li><li>6. Cá bò giáp nướng muối ớt</li><li>7. Ốc hương nướng tiêu xanh</li><li>8. Rau lang luộc</li><li>9. Bò úc nấu cari + bánh mì</li><li>10. Khăn lạnh + Chè yến</li></ol>
<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gỏi bào ngư</li><li>2. Ốc hương nướng</li><li>3. Tu hài hấp sả</li><li>4. Hào dứt lò fomai</li><li>5. Cá mú hấp hành + bánh tráng</li><li>6. Tôm mũ ni hấp 200 gram/con</li><li>7. Ghẹ hấp bia</li><li>8. Cải thìa xào dầu hào</li><li>9. Lẩu thái chua cay</li><li>10. Khăn lạnh + Chè yến</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bò úc nhúng lá me</li><li>2. Sò mai nướng mỡ hành</li><li>3. Ghẹ hấp sprite</li><li>4. Ốc giác hấp gừng</li><li>5. Cá mặt quỷ um hành ớt</li><li>6. Tôm hùm baby 200 gram/con</li><li>7. Cháo hào sữa</li><li>8. Rau ngổ quả luộc + kho quẹt</li><li>9. Lẩu ngọt cá bóp + bún</li><li>10. Khăn lạnh + Chè yến</li></ol>

### SET MENU SEA FOOD 2017: 700,000vnd/Pax (Thực đơn hải sản cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soup hai sản</li><li>2. Mực ống tươi nướng mọi</li><li>3. Cá mặt quỷ um</li><li>4. Ốc hương hấp sả</li><li>5. Tôm mũ ni nướng 200 gram/con</li><li>6. Ghẹ hấp bia</li><li>7. Rau thắm cầm luộc</li><li>8. Lẩu hải sản + bún tươi</li><li>9. Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực tươi hấp gừng</li><li>2. Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>3. Ghẹ hấp bia</li><li>4. Tôm hùm baby 200 gram/con</li><li>5. Cá bò giáp nướng muối ớt</li><li>6. Ốc hương nướng tiêu xanh</li><li>7. Salad trộn dầu dấm</li><li>8. Lẩu ngọt cá bóp biển</li><li>9. Khăn lạnh + tráng miệng</li></ol>
<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gỏi ngó sen tôm thịt</li><li>2. Ốc hương hấp</li><li>3. Hào dứt lò fomai</li><li>4. Cá mú hấp hành + bánh tráng</li><li>5. Tôm mũ ni hấp 200 gram/con</li><li>6. Ghẹ hấp bia</li><li>7. Rau lang luộc</li><li>8. Lẩu thái chua cay</li><li>9. Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gỏi cá suốt</li><li>2. Ghẹ hấp bia</li><li>3. Ốc vôi hấp gừng</li><li>4. Cá bóng mú hấp hongkong</li><li>5. Tôm hùm baby 200 gram/con</li><li>6. Cháo hào sữa</li><li>7. Rau ngổ quả luộc + kho quet</li><li>8. Lẩu chua cá bóp + bún</li><li>9. Khăn lạnh + tráng miệng</li></ol>



## Nhà hàng & Khách sạn Cánh Buồm Vàng

### SET MENU SEA FOOD 2017: 500,000vnd/Pax (Thực đơn hải sản cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soup rong biển korea</li><li>1. Mực ống tươi nướng mọi</li><li>2. Cá mú chưng tương</li><li>3. Tôm mũ ni nướng 200 gram/con</li><li>4. Ghẹ hấp bia</li><li>5. Bắp sú luộc + kho quẹt</li><li>6. Lẩu hải sản + bún tươi</li><li>7. Khăn lạnh + Tráng miếng</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực tươi hấp gừng</li><li>2. Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>3. Ghẹ hấp bia</li><li>4. Tôm hùm baby 200 gram/con</li><li>5. Ốc hương nướng tiêu xanh</li><li>6. Rau ngổ quả luộc+ kho quẹt</li><li>7. Lẩu ngọt cá bóp biển</li><li>8. Khăn lạnh + tráng miếng</li></ol>
<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gỏi cá mai</li><li>2. Hào dứt lò foma</li><li>3. Cá mú hấp hành + bánh tráng</li><li>4. Tôm mũ ni hấp 200 gram/con</li><li>5. Ghẹ hấp bia</li><li>6. Salad trộn trứng</li><li>7. Lẩu thái chua cay</li><li>8. Khăn lạnh + Tráng miếng</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gỏi cá suốt</li><li>2. Ghẹ hấp bia</li><li>3. Cá bóng mú hấp hongkong</li><li>4. Tôm hùm baby 200 gram/con</li><li>5. Cháo hào sữa</li><li>6. Cải thìa xào dầu hào</li><li>7. Lẩu chua cá bóp + bún</li><li>8. Khăn lạnh + tráng miếng</li></ol>

### SET MENU SEA FOOD 2017 : 450,000vnd/Pax (Thực đơn hải sản cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soup hải sản</li><li>2. Mực ống tươi nướng mọi</li><li>3. Hào dứt lò foma</li><li>4. Tôm mũ ni nướng size 150 gram/con</li><li>5. Ghẹ hấp bia</li><li>6. Rau củ quả luộc+ kho quẹt</li><li>7. Lẩu chua cá mú + bún tươi</li><li>8. Khăn lạnh + Tráng miếng</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực tươi hấp gừng</li><li>2. Sò điệp nướng phomai</li><li>3. Ghẹ hấp bia</li><li>4. Tôm hùm baby 150 gram/con</li><li>5. Sò quéo nướng mỡ hành</li><li>6. Rau thập cẩm luộc</li><li>7. Lẩu ngọt cá bóp biển</li><li>8. Khăn lạnh + tráng miếng</li></ol>
<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sò lông nướng mỡ hành</li><li>2. Hào dứt lò foma</li><li>3. Cá mú hấp hành + bánh tráng</li><li>4. Tôm mũ ni chấy tỏi</li><li>5. Ghẹ hấp bia</li><li>6. Cải ngọt xào dầu hào</li><li>7. Lẩu thái chua cay</li><li>8. Khăn lạnh + Tráng miếng</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực 1 nắng nướng</li><li>2. Ghẹ hấp bia</li><li>3. Cá bóng mú hấp hongkong</li><li>4. Tôm mũ ni hấp bia</li><li>5. Cơm chiên hải sản</li><li>6. Rau lang luộc</li><li>7. Lẩu hải sản + bún</li><li>8. Khăn lạnh + tráng miếng</li></ol>

#### NHÀ HÀNG HẢI SẢN CÁNH BUỒM VÀNG

72D Huỳnh Thúc Kháng – Phường Hàm Tiến – Tp. Phan Thiết  
Tel: (84 252) 3748.960 – 3748.466 – 3 748 117 Fax: (84 252 ) 3748.119  
Hotline: 0914.872.378 (Ms.Huyền) hoặc 0918.022.278 (Mr.Ninh)



## Nhà hàng & Khách sạn Cánh Buồm Vàng

### SET MENU SEA FOOD 2017: 400.000/Pax (Thực đơn hải sản cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soup hải sản</li><li>2. Mực 1 nắng nướng</li><li>3. Hào dứt lò fomain</li><li>4. Tôm mũ ni nướng</li><li>5. Ghẹ hấp bia</li><li>6. Cơm chiên cá mặn</li><li>7. Rau củ quả luộc kho quẹt</li><li>8. Lẩu chua cá + bún tươi</li><li>9. Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực xào tỏi tây</li><li>2. Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>3. Sò quéo nướng mọi</li><li>4. Ghẹ hấp bia</li><li>5. Tôm mũ ni hấp bia</li><li>6. Ốc hương nướng</li><li>7. Cải xanh xào tỏi</li><li>8. Cơm chiên hoàng bào</li><li>9. Khăn lạnh + tráng miệng</li></ol>
<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực trứng hấp gừng</li><li>2. Cải mầm trộn bò</li><li>3. Hào dứt lò fomain</li><li>4. Sò quéo nướng mỡ hành</li><li>5. Cá mú hấp hành + bánh tráng</li><li>6. Tôm bạc nướng muối hột</li><li>7. Ghẹ hấp bia</li><li>8. Cháo hải sản</li><li>9. Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sò lông nướng mỡ hành</li><li>2. Sò điệp nướng phô mai</li><li>3. Ghẹ hấp bia</li><li>4. Tôm sú ủ muối hột</li><li>5. Tôm mũ ni hấp bia</li><li>6. Rau xào tỏi</li><li>7. Cơm chiên hải sản</li><li>8. Lẩu hải sản + bún</li><li>9. Khăn lạnh + tráng miệng</li></ol>

### SET MENU SEA FOOD 2017: 350.000/Pax (Thực đơn hải sản cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soup hải sản</li><li>2. Mực 1 nắng nướng</li><li>3. Hào dứt lò fomain</li><li>4. Tôm mũ ni nướng</li><li>5. Ghẹ hấp bia</li><li>6. Lẩu chua cá + bún tươi</li><li>7. Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực tươi hấp gừng</li><li>2. Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>2. Ghẹ hấp bia</li><li>3. Tôm mũ ni hấp bia</li><li>4. Ốc hương nướng</li><li>5. Cơm chiên hoàng bào</li><li>6. Khăn lạnh + tráng miệng</li></ol>
<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực trứng hấp gừng</li><li>2. Hào dứt lò fomain</li><li>3. Cá mú hấp hành + bánh tráng</li><li>4. Tôm bạc nướng muối hột</li><li>5. Ghẹ hấp bia</li><li>6. Cháo hải sản</li><li>7. Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sò lông nướng mỡ hành</li><li>2. Ghẹ hấp bia</li><li>3. Tôm sú ủ muối hột</li><li>4. Tôm mũ ni hấp bia</li><li>5. Cơm chiên hải sản</li><li>6. Lẩu hải sản + bún</li><li>7. Khăn lạnh + tráng miệng</li></ol>

#### NHÀ HÀNG HẢI SẢN CÁNH BUỒM VÀNG

72D Huỳnh Thúc Kháng – Phường Hàm Tiến – Tp. Phan Thiết  
Tel: (84 252) 3748.960 – 3748.466 – 3 748 117 Fax: (84 252 ) 3748.119  
Hotline: 0914.872.378 (Ms.Huyền) hoặc 0918.022.278 (Mr.Ninh)



## Nhà hàng & Khách sạn Cánh Buồm Vàng

### SET MENU SEA FOOD 2017: 310.000/Pax (Thực đơn hải sản cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soup hải sản</li><li>2. Cá bò um hành ớt</li><li>3. Hào đút lò</li><li>4. Cá mú chưng tương+ bánh tráng</li><li>5. Gỏi cá cuốn bánh tráng</li><li>6. Ghẹ hấp bia</li><li>7. Cơm chiên hoàng bào</li><li>8. Cháo hải sản</li><li>9. Khăn lạnh + tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soup măng cua</li><li>2. Mực tươi hấp gừng</li><li>3. Ngêu hấp</li><li>4. Ghẹ hấp bia</li><li>5. Cá mú hấp xì dầu</li><li>6. Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>7. Cơm chiên hải sản</li><li>8. Lẩu hải sản bún hoặc mì vàng</li><li>9. Khăn lạnh + tráng miệng</li></ol>
<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soup rong biển</li><li>2. Cá bóp nướng muối ớt</li><li>3. Hào nướng phomai</li><li>4. Cá mú hấp xì dầu</li><li>5. Chả giò cá biển</li><li>6. Ghẹ hấp rang me</li><li>7. Cơm cá mặn</li><li>8. Cháo hào sữa</li><li>9. Khăn lạnh + tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soup okea</li><li>2. Mực tươi chiên hongkong</li><li>3. Sò điệp nướng phomai</li><li>4. Ghẹ rang muối</li><li>5. Cá mú chưng tương</li><li>6. Sò lông nướng mỡ hành</li><li>7. Cơm chiên bơ tỏi</li><li>8. Lẩu chua cá bóp + bún</li><li>9. Khăn lạnh + tráng miệng</li></ol>

### SET MENU SEA FOOD 2017: 270.000/Pax (Thực đơn hải sản cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực một nắng nướng</li><li>2. Tôm sú nướng giầy bạc</li><li>3. Cá mú chưng tương</li><li>4. Ngêu hấp sả</li><li>5. Ghẹ hấp bia</li><li>6. Sò quéo nướng mỡ hành</li><li>7. Cơm chiên cá mặn</li><li>8. Cháo cá biển</li><li>9. Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực trứng hấp gừng</li><li>2. Sò điệp nướng phomai</li><li>3. Ghẹ hấp bia</li><li>4. Cá mú hấp xì dầu</li><li>5. Gỏi cá biển</li><li>6. Lẩu cá+ bún - mì vàng</li><li>7. Cháo hải sản</li><li>8. Khăn lạnh + tráng miệng</li></ol>
---	---

<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực một nắng chiên</li><li>2. Tôm sú chiên bột</li><li>3. Cá mú chưng tương</li><li>4. Gỏi cá cuốn bánh tráng</li><li>5. Ghẹ hấp bia</li><li>6. Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>7. Cơm chiên hải sản</li><li>8. Cháo hào sữa</li><li>9. Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực tươi hấp gừng</li><li>2. Ghẹ hấp bia</li><li>3. Cá mú hấp xì dầu</li><li>4. Gỏi hải sản</li><li>5. Nghêu xanh hấp</li><li>6. Lẩu thái+ bún - mì vàng</li><li>7. Cháo sò điệp</li><li>8. Khăn lạnh + tráng miệng</li></ol>
--	--

#### NHÀ HÀNG HẢI SẢN CÁNH BUỒM VÀNG

72D Huỳnh Thúc Kháng – Phường Hàm Tiến – Tp. Phan Thiết  
Tel: (8462) 3748.960 – 3748.466– 3 748 117 Fax: (8462) 3748.119  
Hotline: 0914.872.378 (Ms.Huyền) hoặc 0918.022.278 (Mr.Ninh)



## Nhà hàng & Khách sạn Cánh Buồm Vàng

### SET MENU 2017: 240.000/Pax (Thực đơn áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Gỏi hải sản</li><li>Tôm sú hấp dừa</li><li>Cá bò um hành ớt</li><li>Ghẹ hấp bia</li><li>Cơm chiên cá mặn</li><li>Lẩu chua đầu cá bóp + bún tươi</li><li>Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Gỏi gà xé phay</li><li>Sườn tẩm bột chiên</li><li>Cá mú chưng tương</li><li>Ghẹ ram me</li><li>Cơm chiên hoàng bào</li><li>Lẩu cá quýt + bún tươi</li><li>Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>
---	---

<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Mực tươi hấp gừng</li><li>Gỏi cá biển</li><li>Cá mú hấp xì dầu</li><li>Ghẹ hấp bia</li><li>Cơm chiên hải sản</li><li>Lẩu chua cá + bún tươi</li><li>Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Gỏi hải sản</li><li>Sò lông nướng mỡ hành</li><li>Cá mú hấp nấm</li><li>Ghẹ ram me</li><li>Cơm chiên dương châu</li><li>Lẩu hải sản + bún tươi</li><li>Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>
---	--

### SET MENU 2017: 220.000/Pax (Thực đơn áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Gỏi ngó sen tôm thịt</li><li>Nghêu hấp sả</li><li>Sò lông nướng mọi</li><li>Ghẹ ram me</li><li>Cá nục/bạc má nướng lá chuối</li><li>Cơm chiên cá mặn</li><li>Lẩu thái lan chua cay + bún</li><li>Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Gỏi cá biển</li><li>Sò quéo nướng bơ tỏi</li><li>Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>Ghẹ hấp bia</li><li>Cá bò um hành ớt</li><li>Cơm chiên xá xíu</li><li>Lẩu hải sản + bún tươi</li><li>Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>
<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Mực một nắng chiên</li><li>Gỏi cá biển</li><li>Sò lông nướng mọi</li><li>Ghẹ ram me</li><li>Cá hấp cuốn + bánh tráng</li><li>Cơm chiên hải sản</li><li>Lẩu cá biển + bún tươi</li><li>Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Mực trứng chiên hongkong</li><li>Sò huyết ram me</li><li>Sò quéo nướng mỡ hành</li><li>Ghẹ hấp bia</li><li>Tôm sú chiên bột</li><li>Cơm chiên hoàng bào</li><li>Lẩu chua cá mú + bún tươi</li><li>Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>

#### NHÀ HÀNG HẢI SẢN CÁNH BUỒM VÀNG

72D Huỳnh Thúc Kháng – Phường Hàm Tiến – Tp. Phan Thiết  
Tel: (84 252) 3748.960 – 3748.466 – 3 748 117 Fax: (84 252 ) 3748.119  
Hotline: 0914.872.378 (Ms.Huyền) hoặc 0918.022.278 (Mr.Ninh)



## Nhà hàng & Khách sạn Cánh Buồm Vàng

### **SET MENU 2017: 180.000/Pax** (Thực đơn áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực trứng chiên hongkong</li><li>2. Sò lông nướng mỡ hành</li><li>3. Tôm sú ủ muối hột</li><li>4. Nghêu hấp sả</li><li>4. Chả giò cá biển</li><li>5. Lẩu gẹ + bún tươi</li><li>. Cơm chiên hoàng bào</li><li>8. Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực tươi nướng mọi</li><li>2. Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>3. Gỏi cá biển</li><li>4. Sò quéo nướng bơ tỏi</li><li>4. Cá bò um hành ớt + cơm trắng</li><li>5. Cá hấp + bánh tráng</li><li>. Lẩu gẹ + bún tươi</li><li>8. Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>
--	---

### **SET MENU 2017: 160.000/Pax** (Thực đơn áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nghêu hấp sả</li><li>2. Mực tươi chiên giòn</li><li>3. Cá bò um hành ớt</li><li>4. Sò lông nướng bơ tỏi</li><li>5. Cơm chiên chà bông</li><li>6. Lẩu gẹ + bún tươi</li><li>7. Trái cây</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tôm sú lăn bột</li><li>2. Nghêu hấp thái</li><li>3. Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>4. Cá biển hấp + bánh tráng</li><li>5. Cơm chiên xá xíu</li><li>6. Lẩu Cánh Buồm Vàng + bún tươi</li><li>7. Trái cây</li></ol>
---	---

### **SET MENU 2017: 150.000/Pax** (Thực đơn áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực trứng hấp gừng</li><li>2. Sò điệp nướng bơ tỏi</li><li>3. Tôm sú hấp nước dừa</li><li>4. Nghêu hấp sả</li><li>5. Lẩu hải sản + bún tươi</li><li>6. Cháo hào sữa</li><li>7. Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực một nắng nướng</li><li>2. Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>3. Gỏi cá biển</li><li>4. Sò huyết ram me</li><li>5. Cá hấp + bánh tráng</li><li>6. Lẩu thái + bún tươi</li><li>7. Khăn lạnh + Tráng miệng</li></ol>
---	---

#### **NHÀ HÀNG HẢI SẢN CÁNH BUỒM VÀNG**

72D Huỳnh Thúc Kháng – Phường Hàm Tiến – Tp. Phan Thiết  
Tel: (84 252) 3748.960 – 3748.466 – 3 748 117 Fax: (84 252 ) 3748.119  
Hotline: 0914.872.378 (Ms.Huyền) hoặc 0918.022.278 (Mr.Ninh)



## Nhà hàng & Khách sạn Cánh Buồm Vàng

### SET MENU 2017: 135.000/Pax (Thực đơn áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tôm lăn bột chiên giòn</li><li>2. Gỏi cá biển</li><li>3. Cá biển hấp + bánh tráng</li><li>4. Sò lông nướng mỡ hành</li><li>5. Cơm chiên hải sản</li><li>6. Lẩu thái + bún tươi</li><li>7. Trái cây</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gỏi ngó sen tôm thịt</li><li>2. Mực ống nướng</li><li>3. Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>4. Cháo hào</li><li>5. Cá hấp cuốn bánh tráng</li><li>6. Lẩu hải sản + bún tươi</li><li>7. Trái cây</li></ol>
<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gỏi cá biển</li><li>2. Sò quéo nướng mỡ hành</li><li>3. Mực tươi chiên giòn</li><li>4. Tôm hấp nước dừa</li><li>5. Sò điệp nướng fomai</li><li>6. Cơm chiên dương châu</li><li>7. Cháo hải sản</li><li>8. Trái cây</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gỏi mực</li><li>2. Nghêu hấp thái</li><li>3. Sò lông nướng mỡ hành</li><li>4. Tôm sú chiên xù</li><li>5. Mực 1 nắng nướng</li><li>6. Cơm chiên cá mặn</li><li>7. Cháo hào sữa</li><li>8. Trái cây</li></ol>

### SET MENU 2017: 120.000/Pax (Thực đơn áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên)

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá hấp cuốn bánh tráng</li><li>2. Dòem xanh nướng mọi</li><li>3. Sò lông nướng mỡ hành</li><li>4. Rau muống xào tỏi</li><li>5. Cơm chiên muốt ớt</li><li>6. Lẩu hải sản + Bún tươi</li><li>7. Trái cây-Trà đá</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nghêu hấp thái</li><li>2. Cá hấp cuốn bánh tráng</li><li>3. Sò điệp nướng mỡ hành</li><li>4. Cải xanh xào dầu hào</li><li>5. Cơm chiên trứng</li><li>6. Lẩu Thailan + Bún tươi</li><li>Trái cây-Trà đá</li></ol>
<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gỏi cá biển</li><li>2. Sò quéo nướng mỡ hành</li><li>3. Tôm thịt ram mặn</li><li>4. Cá kho tộ</li><li>5. Rau muống xào bò</li><li>6. Gà ram xả ớt</li><li>7. Salad trộn dầu dấm</li><li>8. Lẩu cá + bún</li><li>9. Cơm trắng, trái cây</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gỏi mực</li><li>2. Nghêu hấp sả</li><li>3. Cá chiên mỡ xoài</li><li>4. Hải sản xào chua ngọt</li><li>5. Cải ngọt xào tỏi</li><li>6. Trứng chiên thịt</li><li>7. Thị kho tàu</li><li>8. Lẩu gà lá giang+ bún</li><li>9. Cơm trắng, trái cây</li></ol>

#### NHÀ HÀNG HẢI SẢN CÁNH BUỒM VÀNG

72D Huỳnh Thúc Kháng – Phường Hàm Tiến – Tp. Phan Thiết  
Tel: (84 252) 3748.960 – 3748.466 – 3 748 117 Fax: (84 252 ) 3748.119  
Hotline: 0914.872.378 (Ms.Huyền) hoặc 0918.022.278 (Mr.Ninh)



## Nhà hàng & Khách sạn Cánh Buồm Vàng

**SET MENU 2017: 110.000/Pax**

**(Thực đơn áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên)**

<p>MENU 01:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gỏi mực thái</li><li>2. Sườn nướng</li><li>3. Salad trộn dầu giấm</li><li>4. Sò điệp nướng bơ tỏi</li><li>5. Chả cá xào chua ngọt</li><li>6. Gà xào xả ớt</li><li>7. Lẩu cá biển + bún tươi</li><li>8. Cơm trắng</li><li>1. Trái cây</li></ol>	<p>MENU 02:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gà chiên mỡ</li><li>2. Đậu hũ dồn thịt sốt cà</li><li>3. Sò lông nướng mỡ hành</li><li>4. Cải ngọt xào tỏi</li><li>5. Thịt xào lagim</li><li>6. Cá kho tộ</li><li>7. Lẩu chua cá biển + bún</li><li>8. Cơm trắng</li><li>9. Trái cây</li></ol>
<p>MENU 03:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tôm sú chiên sù</li><li>2. Sò lông nướng mọi</li><li>3. Cá dứa kho tộ</li><li>4. Rau muống xào tỏi</li><li>5. Gà xào xả ớt</li><li>6. Lòng gà xào mướp</li><li>7. Lẩu thập cẩm + bún tươi</li><li>8. Cơm trắng, trái cây</li></ol>	<p>MENU 04:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực trứng chiên hongkong</li><li>2. Cá hấp cuốn bánh tráng</li><li>3. Sườn nướng kinh đô</li><li>4. Sò lông nướng mỡ hành</li><li>5. Cơm chiên bơ tỏi</li><li>6. Lẩu gà lá giang + bún</li><li>7. Cơm trắng</li><li>8. Trái cây-Trà đá</li></ol>



# Cánh Buồm Vàng

**NHÀ HÀNG HẢI SẢN CÁNH BUỒM VÀNG**

72D Huỳnh Thúc Kháng – Phường Hàm Tiến – Tp. Phan Thiết  
Tel: (84 252) 3748.960 – 3748.466 – 3 748 117 Fax: (84 252 ) 3748.119  
Hotline: 0914.872.378 (Ms.Huyền) hoặc 0918.022.278 (Mr.Ninh)





## Nhà hàng & Khách sạn Cánh Buồm Vàng

**SET MENU 2017: 100.000/Pax**  
**(Thực đơn áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên)**

<b>MENU 01:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực ống hấp gừng</li><li>2. Sườn kinh đô nướng</li><li>3. Cá dứa kho tộ</li><li>4. Thịt xào chua ngọt</li><li>5. Rau muống xào tỏi</li><li>6. Canh mồng tơi nấu tôm tươi</li><li>7. Cơm trắng</li><li>8. Trái cây-Trà đá</li></ol>	<b>MENU 02:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá biển chiên sốt cà</li><li>2. Mực xào ngũ sắc</li><li>3. Sườn ram mặn</li><li>4. Sò lông nướng mỡ hành</li><li>5. Salad trộn</li><li>6. Canh chua măng cá bạc má</li><li>7. Cơm trắng</li><li>8. Trái cây-Trà đá</li></ol>
<b>MENU 03:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tôm chiên xù</li><li>2. Cá biển chiên mắm xoài</li><li>3. Sò lông nướng mỡ hành</li><li>4. Trứng chiên thịt băm</li><li>5. Salad trộn dầu giấm</li><li>6. Canh sườn lagim</li><li>7. Cơm trắng</li><li>8. Trái cây -Trà đá</li></ol>	<b>MENU 04:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gà chiên nước mắm</li><li>2. Cá biển kho tộ</li><li>3. Đậu hủ nhồi thịt sốt cà</li><li>4. Sò lông nướng mọi</li><li>5. Lòng gà xào mướp</li><li>6. Canh khổ qua cá thác lác</li><li>7. Cơm trắng</li><li>8. Trái cây-Trà đá</li></ol>
<b>MENU 05:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá hấp cuốn bánh tráng</li><li>2. Bắp xù luộc + kho quẹt</li><li>3. Trứng chiên hành</li><li>4. Sò lông nướng mọi</li><li>5. Gà sốt tương cà</li><li>6. Canh chua cá lóc</li><li>7. Cơm trắng + Trái cây-trà đá</li></ol>	<b>MENU 06:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mực xào chua ngọt</li><li>2. Cá biển kho tộ</li><li>3. Trứng chiên thịt băm</li><li>4. Sò lông nướng mọi</li><li>5. Cải xanh xào tỏi</li><li>6. Canh ngót cá diêu hồng</li><li>7. Cơm trắng</li><li>8. Trái cây -Trà đá</li></ol>

Golden Sail  
Cánh Buồm Vàng

**NHÀ HÀNG HẢI SẢN CÁNH BUỒM VÀNG**

72D Huỳnh Thúc Kháng – Phường Hàm Tiến – Tp. Phan Thiết  
Tel: (84 252) 3748.960 – 3748.466 – 3 748 117 Fax: (84 252 ) 3748.119  
Hotline: 0914.872.378 (Ms.Huyền) hoặc 0918.022.278 (Mr.Ninh)