



ALLUVIA  
DINING



ALLUVIA  
DINING



CENTRAL PLAZA HOTEL  
MỸ THO - VIETNAM

Chủ đầu tư  
**THIÊN HỘ**

Đơn vị bán  
**SAIGON ASSET**

**Địa chỉ:** 19 Đường Ba Mươi Tháng Tư, P.1, TP. Mỹ Tho, Tỉnh Tiền Giang

**Hotline Lễ Tân:** (0273) 393 3839

**Website:** [www.centralplazahotel.vn](http://www.centralplazahotel.vn)

**VPKD Mỹ Tho:** 0946 47 3839

**VPKD Sài Gòn:** 0943 46 3839

THỰC ĐƠN  
TRONG NGÀY  
— ALL DAY —  
DINING MENU



# BỮA ĂN SÁNG

## ALL DAY BREAKFAST



Giá được tính theo 1.000 VNĐ,  
đã bao gồm 5% phí phục vụ & thuế GTGT  
All prices are quoted in 1,000 VND,  
inclusive of 5% service charge & VAT

## BỮA ĂN SÁNG | ALL DAY BREAKFAST

<b>Hủ Tiếu Mỹ Tho Tôm Thịt</b> Vermicelli Noodle "My Tho" <i>(The Rich Sweetness from Bone Broth Meat &amp; Prawn and Local Herb)</i>	<b>90</b>
<b>Phở Gà hoặc Phở Bò</b> Chicken or Beef Pho <i>(Fragrant Broth Filled with Rice Noodle &amp; Freshly Picked Herbs)</i>	<b>90</b>
<b>Trứng Chần Thịt Nguội và Xốt Bơ Trứng Nướng</b> Egg Benedict <i>(Poached Eggs on Brioche with Ham &amp; Hollandaise Sauce)</i>	<b>90</b>
<b>Trứng Chiên dùng với Thịt Heo Xông Khói Xúc Xích Heo Cà Chua Nướng và Khoai Tây Chiên</b> Eggs Cooked to Your Choice <i>(with Bacon Pork Sausages Baked Tomatoes &amp; Fried Potatoes)</i>	<b>90</b>
<b>Trứng Trắng Cuộn dùng kèm với Rau Bó Xôi Nấm và Cà Chua Bỏ Lò</b> Eggs White Omelette <i>(with Spinach Mushroom &amp; Oven Roasted Tomatoes)</i>	<b>90</b>
<b>Ngũ Cốc Các Loại</b> Selection of Cereals <i>(Cornflakes Frosties Organic Muesli Coco Pops Special)</i>	<b>100</b>
<b>Bánh Mì Nướng Kiểu Pháp với Chuối Ca-ra-men và Kem Vanilla</b> French Toast <i>(with Thick Cut Brioche Loaf Caramelised Banana &amp; Vanilla Cream)</i>	<b>100</b>
<b>Bánh Lưới Giòn Kiểu Bỉ với Mứt Dâu Hương Quế và Kem Vanilla</b> Belgian Waffles or Pancakes <i>(with Cinnamon Spiced Berry Compote &amp; Vanilla Infused Cream)</i>	<b>100</b>
<b>Yến Mạch Nho Khô Xoài Khô và Các Loại Hạt</b> Homemade Bircher Muesli <i>(Organic Oats Dried Raisins Dried Mango and Nuts)</i>	<b>120</b>
<b>Trái Cây Vùng Cửu Long Theo Mùa</b> Mekong Seasonal Fruits Plate <i>(4 Kinds)</i>	<b>120</b>
<b>Xà Lách Trái Cây và Sữa Chua</b> Fruit Salad with Vanilla Yoghurt <i>(combined with Homemade Toasted Granola)</i>	<b>120</b>



# MÓN KHAI VỊ

## TAPAS & APPETIZERS



Giá được tính theo 1.000 VNĐ,  
đã bao gồm 5% phí phục vụ & thuế GTGT  
All prices are quoted in 1,000 VND,  
inclusive of 5% service charge & VAT

## MÓN KHAI VỊ | TAPAS & APPETIZERS

### MÓN SÚP | SOUP SELECTION

- Súp Kem Bí Đỏ Nướng dùng với Dầu Nấm Truffle** 120  
Roasted Pumpkin Cream Soup  
(Topped with a Rich Truffle Oil)
- Gà Tiềm Củ Sen** 150  
Double Boiled Blackchicken  
(with Herb Lotus Root)
- Súp Hải Sản Chua Cay Thái Lan** 150  
Tom Yum Goong  
(a Spicy Sour Seafood Soup from Thailand with Freshly Caught Local Seafood)
- Súp Hành Tây dùng với Bánh Mì Phô Mai** 150  
Onion Soup  
(Caramelized Onion Cheese Bread)
- Súp Yến Hải Sản** 280  
Seafood Soup with Bird's Nest  
(Prawn Squid Egg with Bird's Nest)

### XÀ LÁCH | SALAD SELECTION

- Xà Lách Trộn Cà Chua Bì Dưa Leo và Sốt Việt Quốc** 120  
Chef's Garden Salad  
(Mixed Green Leaves Cherry Tomatoes Cucumber & Blueberry Dressing)
- Gỏi Bồn Bồn Hải Sản** 180  
Typha Salad with Seafood  
(Prawn Squid Typha Local Herb and Sweet & Sour Fish Sauce)
- Xà Lách Caesar Gà Truyền Thống** 180  
Classic Chicken Caesar Salad  
(with Baby Green Lettuce Crispy Bacon Garlic Croutons & Grilled Chicken)
- Gỏi Bưởi Tôm Nướng** 200  
Pomelo Salad with Grilled Prawn  
(Marinated Prawn Pomelo Fruit Local Herb and Sweet & Sour Fish Sauce)
- Thịt Bò Thái Lát Kiểu Ý với Xà Lách Cải Lông Phô Mai Ý Bào và Dầu Oliu** 220  
Beef Carpaccio  
(Thinly Sliced Beef Topped with Arugula Lettuce Shaved Parmesan Cheese Extra Virgin Olive Oil)
- Xà Lách Cá Hồi Ủ Muối** 250  
Salmon Gravlax  
(Marinated Fresh Salmon In Herb & Olive Oil)



# MÓN KHAI VỊ

## TAPAS & APPETIZERS



**Giá được tính theo 1.000 VNĐ,  
đã bao gồm 5% phí phục vụ & thuế GTGT**

All prices are quoted in 1,000 VND,  
inclusive of 5% service charge & VAT

## MÓN KHAI VỊ | TAPAS & APPETIZERS

### MÓN CHÂU Á ĐẶC TRƯNG | ASIAN KITCHEN FEATURING

- Bánh Xèo Việt Nam** 140  
Vietnamese Pancakes  
*(Traditional Vietnamese Pancakes with Prawn Pork & Dipping)*
- Xiên Gà Nướng Lá Chanh** 140  
Chicken Lemongrass Skewered  
*(Marinated Boneless Chicken with Lime Leaves)*
- Bò Đun - Bánh Hỏi** 180  
Wrapped Marinated Beef  
*(Beef Roll Pork Fat combined with Pickle and Chilli)*

### MÓN CHÂU ÂU ĐẶC TRƯNG | WESTERN KITCHEN FEATURING

- Tủy Bò Nướng Rau Mùi Bánh Mì Bơ Tỏi** 200  
Beef Bone Marrow  
*(Enhance The Flavor with Fresh Herb Gravy Jus and Garlic Bread)*
- Vẹm Xanh Newzealand Hấp với Kem Tươi và Rượu Vang Pháp dùng kèm Bánh Mì Bơ Tỏi** 220  
Jumbo Mussels  
*(Simmered In Chardonnay Creamy Sauce Garlic Bread)*
- Cồi Đẹp Áp Chảo Sốt Kem Hương Gừng** 240  
Pan Seared Scallop Crowned  
*(by an Almond Crust, Ginger Sauce)*
- Gan Ngỗng Áp Chảo với Sốt Anh Đào và Bánh Mì Nướng** 340  
Pan Seared Foie Gras  
*(Enhance with Dark Cherry Compote and Marble Toast)*



# MÓN KHAI VỊ

## TAPAS & APPETIZERS



**Giá được tính theo 1.000 VNĐ,  
đã bao gồm 5% phí phục vụ & thuế GTGT**

All prices are quoted in 1,000 VND,  
inclusive of 5% service charge & VAT

## MÓN KHAI VỊ | TAPAS & APPETIZERS

### MÓN Ý ĐẶC TRƯNG | WESTERN KITCHEN FEATURING

*Vui lòng chọn loại Mi yêu thích: Mi Ý Sợi Tròn / Mi Ý Sợi Dẹp / Mi Ý Hình Ống*  
*Please choose the Pasta favorite: Spaghetti / Linguine / Fettucine / Penne*

- |   |            |
|---|------------|
| <b>Mì Ý Sốt Bò Bằm</b><br>Pasta Bolognaise<br><i>(Sauteed Pasta with Beef Ragout in Tomato Sauce Parmesan Cheese)</i>   | <b>180</b> |
| <b>Mì Ý Thịt Nguội Sốt Kem</b><br>Pasta Carbonara<br><i>(Bacon Ham Mushroom &amp; Double Cream with Cheese)</i>   | <b>220</b> |
| <b>Mì Ý Hải Sản Sốt Kem Tươi</b><br>Pasta Seafood<br><i>(Squid Prawn with Bisque Cream and Cheese)</i>  | <b>260</b> |
| <b>Mì Ý Xào với Tôm Tỏi Ớt và Ngò Tây</b><br>Pasta Prawn Garlic & Chilli<br><i>(Pasta Tossed with Local Shrimps Garlic Chilli &amp; Finished with Freshly Torn Flat Leaf Parsley)</i> | <b>280</b> |
| <b>Mì Ý Thịt Cua Sốt Kem Nghệ Tây</b><br>Crab Ravioli<br><i>(Enhance With Saffron Sauce)</i>  | <b>280</b> |



# MÓN CHÍNH

## MAIN COURSE



**Giá được tính theo 1.000 VNĐ,  
đã bao gồm 5% phí phục vụ & thuế GTGT**

All prices are quoted in 1,000 VND,  
inclusive of 5% service charge & VAT

## MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

### MÓN CHÂU ÂU ĐẶC TRƯNG | WESTERN KITCHEN HIGHLIGHTING

- |   |            |
|---|------------|
| <b>Ức Vịt Áp Chảo dùng kèm với Anh Đào và 3 Loại Tiêu Sốt Armagnac</b><br>Seared Duck Breast<br><i>(Adorned with Dark Cherry &amp; a Trio of Peppercorn finished with a Touched of Armagnac)</i>              | <b>340</b> |
| <b>Cá Chẻm Phi Lê Trần và Sốt Kem Hải Sản</b><br>Pouched Sea-bass Fillet<br><i>(with lightly adorned by a Mix Shell Fish Sauce)</i>   | <b>350</b> |
| <b>Sườn Bò Hầm Rượu Vang</b><br>Braised Short Rib Beef<br><i>(Slowly Cooked in Red Wine Vegetable &amp; Bacon Flavor)</i>   | <b>380</b> |
| <b>Sườn Heo Nướng Sốt BBQ Khoai Tây Chiên Vị Phô Mai</b><br>Cajun BBQ Pork Rib<br><i>(Parmesan Cheese Homemade Potato)</i>  | <b>440</b> |
| <b>Cá Hồi Áp Chảo dùng kèm Sốt Rượu Vang Hương Cá Hồi Xông Khói</b><br>Pan Fried Salmon<br><i>(with a Smoke Salmon Champagne Sauce)</i>   | <b>520</b> |
| <b>Tôm Biển và Thịt Bò Nướng</b><br>Surf & Turf<br><i>(Mekong Prawn Garlic combined with Aus Beef Bernaise Sauce)</i>   | <b>560</b> |
| <b>Sườn Cừu Nướng với Nước Thịt có Hương Vị Bạc Hà ăn kèm với Rau Củ Hầm Cà và Bí Ngô Nghiền</b><br>Herb-Crusted Rack of Lamb<br><i>(Flavored with Mint Gravy and served with Ratatouille Pumpkin Puree')</i> | <b>580</b> |



# MÓN CHÍNH

## MAIN COURSE



**Giá được tính theo 1.000 VNĐ,  
đã bao gồm 5% phí phục vụ & thuế GTGT**

All prices are quoted in 1,000 VND,  
inclusive of 5% service charge & VAT

## MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

### MÓN CHÂU Á ĐẶC TRƯNG | ASIAN KITCHEN HIGHLIGHTING

<b>Phở Xào với Thịt Bò và Sa Tế Ớt</b> Beef Kway Teow <i>(Wok Fried Sheet Noodle Beef with Sambal Chilli)</i>	<b>180</b>
<b>Hủ Tiếu Xào Tôm Kiểu Thái</b> Pad Thai <i>(Stir Fried Dried Noodle with Fried Prawn, Tofu, Chives, Bean Sprout...)</i>	<b>200</b>
<b>Cơm Chiên Hải Sản với Trứng Muối</b> Central Plaza Seafood Fried Rice <i>(with Wok Tossed Fresh Seafood Egg BBQ Pork &amp; Salted Eggs)</i>	<b>220</b>
<b>Gà Nướng Lá Sen và Cơm Lam</b> Vietnamese Spring Chicken <i>(Grilled Marinated Chicken in Lotus Leaf with Bamboo Tube Rice)</i>	<b>240</b>
<b>Bò Úc Xào Tiêu Xanh, Măng Tây</b> Wok Fried Aus Beef <i>(Stir Fried Aus Beef with Green Peppercorn Asparagus Carrot)</i>	<b>240</b>
<b>Cơm Cháy Hải Sản Tay Cầm</b> Crispy Fried Rice with Seafood in Claypot <i>(Seafood Young Tofu Mushroom with Crispy Fried Rice)</i>	<b>260</b>
<b>Cá Chẻm Hấp Nước Tương Thượng Hạng</b> Steamed Seabass Fillet <i>(Seabass Fillet Local Herb Premier Soya Sauce)</i>	<b>260</b>
<b>Sườn Non Nướng Ngũ Vị Xôi Chiên</b> Marinated Pork Ribs <i>(with Five-Spices Fried Sticky Rice)</i>	<b>280</b>
<b>Tôm Càng Xào Sốt Ớt Singapore Bánh Bao Chiên</b> Mekong Prawn Chilli "Singapore" <i>(Fried Mekong Prawn Chilli Singapore Sauce Fried Buns)</i>	<b>300</b>



## MÓN CHÍNH

### MAIN COURSE



Giá được tính theo 1.000 VNĐ,  
đã bao gồm 5% phí phục vụ & thuế GTGT  
All prices are quoted in 1,000 VND,  
inclusive of 5% service charge & VAT

## MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

### MÓN NƯỚNG | FROM THE GRILL

<b>Thăn Ngoại Bò Úc (300gr)</b> Aus Beef Sirloin	<b>550</b>
<b>Thăn Nội Bò Úc (200gr)</b> Aus Beef Tenderloin	<b>650</b>
<b>Đầu Thăn Ngoại Bò Úc (300gr)</b> Aus Beef Ribs Eye	<b>720</b>
<b>Sườn Bò Úc Chữ T (350gr)</b> T-bone Steak	<b>850</b>
<b>Thăn Bò Nội Mỹ (200gr)</b> Angus Beef Tenderloin	<b>1.050</b>
<b>Đầu Thăn Ngoại Bò Mỹ (300gr)</b> Angus Beef Ribs Eye	<b>1.050</b>
<b>Thăn Ngoại Bò Mỹ (300gr)</b> Angus Beef Sirloin	<b>1.050</b>
<b>Sườn Cọng Bò Angus (700gr)</b> Angus Beef Tomahawk	<b>1.680</b>

**Tất cả các loại thịt nướng được phục vụ kèm rau củ hoặc xà lách trộn.**  
*All Grilled Items and Main Event are served with daily selection of vegetables or green garden.*

**Chọn Loại Sốt: Sốt Tiêu Đen Rượu Vang Đỏ Nấm Bơ Đặc Chế / Sốt Bạc Hà Monte Carlo Hotel**  
*Choice of Sauce: Black Peppercorn / Red Wine Jus mushroom Sauce / Central Plaza Hotel Butter Demi Mint Sauce*

### MÓN RAU XÀO | VEGETABLE DISHES

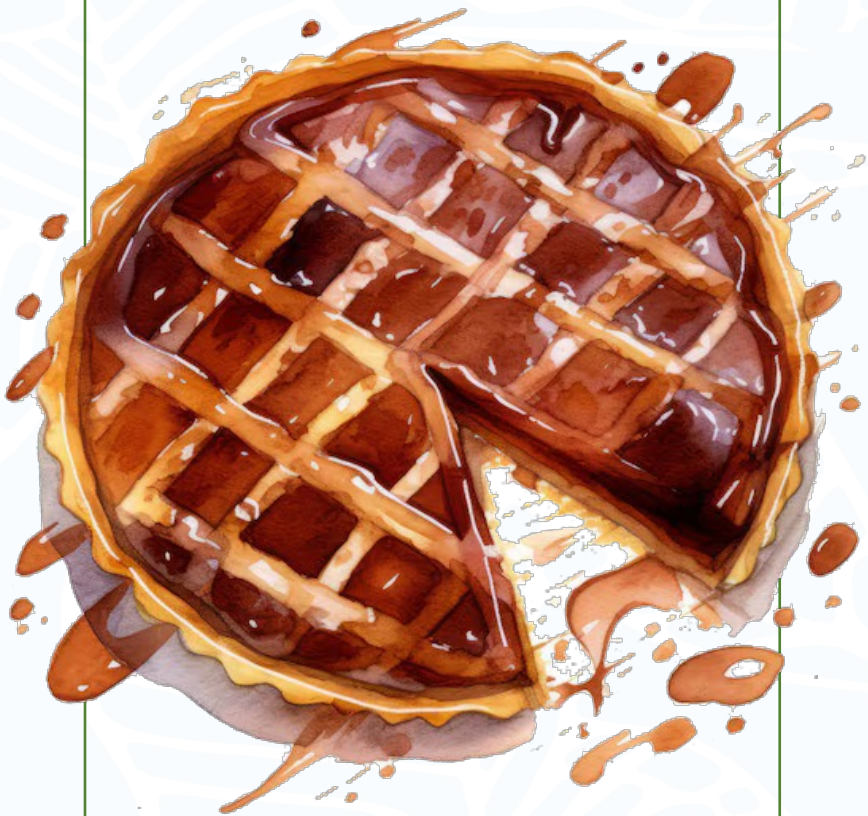
<b>Rau Củ Thập Cẩm Xào Dầu Hào</b> Mixed Vegetables with Oyster Sauce <i>(Asparagus Carrot Broccoli Baby Corn Young Snow Peas with Oyster Sauce)</i>	<b>160</b>
<b>Nấm Các Loại Xào Dầu Hào</b> Wok Fried Mushroom <i>(4 kinds Mushroom Sauteed with Oyster Sauce)</i>	<b>180</b>
<b>Măng Tây Xào Bơ Tỏi</b> Stir Fried Asparagus <i>(Asparagus Garlic Butter Sauce)</i>	<b>180</b>
<b>Bông Cải Hấp Sốt Yến Xào</b> Steamed Broccoli in Bird's Nest Sauce <i>(Broccoli Egg Bird's Nest Sauce)</i>	<b>280</b>





# TRÁNG MIỆNG

## DESSERT



**Giá được tính theo 1.000 VNĐ,  
đã bao gồm 5% phí phục vụ & thuế GTGT**

All prices are quoted in 1,000 VND,  
inclusive of 5% service charge & VAT

## TRÁNG MIỆNG | DESSERT

<b>Bánh Hương Chanh Dây</b> Passion Fruit Mousse Cake <i>(Passion Mousse Cake with Fresh Mango Chocolate Pandan Souffle)</i>	<b>80</b>
<b>Bánh Trứng Nướng Trà Xanh</b> Green Tea Creme Brulee <i>(Oven Baked Creme with Matcha Essence Almond Flute)</i>	<b>80</b>
<b>Bánh Nướng Sô Cô La với Xốt Bạch Đậu Khấu và Kem Vani</b> Double Chocolate Tart <i>(with a Cardamom Infused Sauce &amp; a Vanilla Ice Cream)</i>	<b>120</b>
<b>Bánh Phô Mai Dâu Tây</b> Strawberry Cheese Cake <i>(with Pistachio Crumble Strawberry Compote)</i>	<b>140</b>
<b>Trái Cây Vùng Cửu Long Theo Mùa</b> 5 kinds Mekong Fruits	<b>150</b>
<b>Yến Chưng Hạnh Nhân Trái Vải</b> Lychee in Syrup with Bird'snest <i>(Lychee Almond Slice Bird Nest Syrup with Pandan Flavor)</i>	<b>220</b>
<b>Yến Sào Hầm Sữa Tươi Trái Cây</b> Bird's Nest in Fresh Milk <i>(Bird's Nest Tropical Fruit Coconut Cream with Fresh Milk)</i>	<b>220</b>