

# CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

## NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN

Website: [hatiencanhbuom.vn](http://hatiencanhbuom.vn). Email: [amthuchatien@gmail.com](mailto:amthuchatien@gmail.com)

ĐT: 02973.969.499 Hoặc DD: 0911.466.545



RESTAURANT

### THỰC ĐƠN ĂN SÁNG 60.000Đ/KHÁCH

(TÔ + LY) Chưa bao gồm VAT

#### THỰC ĐƠN

- BÁNH CANH CHẢ HẢI SẢN
- HỦ TIẾU HẢI SẢN
- HỦ TIẾU XƯƠNG
- CƠM SƯỜN BÌ
- MÌ HẢI SẢN
- MÌ XƯƠNG
- BÁNH MÌ ỐP LA

#### THỨC UỐNG

- CÀ PHÊ ĐÁ
- TRÁ ĐƯỜNG
- ĐÁ CHANH
- NƯỚC SUỐI
- NƯỚC NGỌT
- SỮA ĐẬU NÀNH

\* Lưu ý: Thực đơn không áp dụng cho các ngày lễ tết.

**\*\*\* Nước uống buffet tự chọn**

# CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

## NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN 1

### THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 130.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)

#### THỰC ĐƠN 1

- 1.Lẩu cá kèo nấu lá giang
- 2.Mực xào chua ngọt
- 3.Cá biển chiên xoài bằm
- 4.Cá ngát + tôm kho tộ
- 5.Đậu đũa xào mỡ
- 6.Trứng chiên thịt bằm
- 7.Cơm trắng, Trà đá.
8. Trái cây

#### THỰC ĐƠN 2

- 1.Lẩu cá nhám nấu măng chua sả nghệ
2. Hải sản xào thập cẩm
3. Mực chiên bột
4. Thịt + cá hú kho tộ)
5. Cà tím nướng mỡ hành
6. Trứng chiên thịt bằm
7. Cơm trắng, Trà đá
8. Trái cây.

#### THỰC ĐƠN 3

- 1.Lẩu gà lá giang
- 2.Mắm chưng Hà Tiên
- 3.Cá chiên sốt cà. ( xoài bằm)
- 4.Bò xào khô qua ( củ hành)
- 5.Cá ngát + tôm kho tộ
- 6.Rau luộc thập cẩm
- 7.Cơm trắng
- 8.Trái cây
- 9.Trà đá.

#### THỰC ĐƠN 4

- 1.Lẩu mắm hải sản
- 2.Mực chiên sù
- 3.Đậu đũa xào tôm bạc
- 4.Cá biển kho riệu
5. Dưa giá
6. Trứng chiên củ hành
- 7.Cơm trắng, trà đá
- 8.Trái cây
- 9.Trà đá.

# CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

## NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN 1

### THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 140.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)

#### THỰC ĐƠN 1

1. Lẩu cá chẻm nấu ngọt( nấu chua)
2. Gỏi ngó sen tôm thịt
3. Bò xào khô qua ( củ hành )
4. Chả cá thu
5. Tôm sườn ram mặn
6. Rau luộc thập cẩm
7. Trứng luộc hồng đào
8. Cơm trắng, Trà đá.
9. Trái cây

#### THỰC ĐƠN 2

- 1.Lẩu hải sản( nấu chua lẩu thái)
- 2.Gỏi sứa tôm thịt
- 3.Bò xào củ hành( khô qua)
- 4.Mực chiên sù
- 5.Cá + thịt ba chỉ kho tộ
- 6.Rau luộc thập cẩm
- 7.Trứng chiên củ hành
- 8.Cơm trắng, Trà đá.
- 9.Trái cây

#### THỰC ĐƠN 3

- 1.Lẩu riêu cua hải sản
- 2.Gỏi sứa tôm thịt
- 3.Tôm chiên bột
- 4.Mực xào chua ngọt
- 5.Cá + tôm kho tộ
- 6.Rau luộc thập cẩm
7. Trứng chiên
- 8.Cơm trắng, Trà đá
- 9.Trái cây.

#### THỰC ĐƠN 4

- 1.Lẩu Gà lá giang
- 2.Gỏi cá trích
3. Chả cá thu chiên
4. Tôm mực xào củ hành ( khô qua)
5. Cá + tôm kho tộ
- 6.Rau luộc thập cẩm
7. Cà Tím nướng mỡ hành
- 8.Trứng chiên củ hành
- 8.Cơm trắng, Trà đá.
9. Trái cây

# CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

## NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN

Website: [hatiencanhbuom.vn](http://hatiencanhbuom.vn). Email: [amthuchatien@gmail.com](mailto:amthuchatien@gmail.com)

ĐT: 02973.969.499 Hoặc DD: 0911.466.545

### THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 150.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)

#### THỰC ĐƠN 1

- 1.Lẩu mắm hải sản
- 2.Khô muối dùi
- 3.Mực xào tứ xuyên
- 4.Cá chèo bẻo hấp mỡ hành
- 5.Cá ngát + tôm kho tộ
- 6.Cá chiên sốt cà ( xoài bằm)
7. Rau luộc thập cẩm
8. Cơm trắng, Trà đá
- 9.Trái cây, . Khăn lạnh.

#### THỰC ĐƠN 2

- 1.Lẩu cá chèo bẻo nấu MCSN
- 2.Mắm chung Hà Tiên
- 3.Tôm + mực chiên sù
- 4.Mực xào thập cẩm
- 5.Cá diêu hồng hấp hongkong
- 6.Cá ngát kho tộ
- 7.Rau luộc thập cẩm
- 8.Cơm Trắng, Trà đá
- 9.Trái cây, . Khăn lạnh.

#### THỰC ĐƠN 3

- 1.Lẩu cá chẻm nấu môn
2. Mực xào kiệu
- 3.Cá ngát + thịt kho tộ
- 4.Tôm + mực chiên bột
- 5.Cá biển chiên xoài bằm ( sốt cà)
- 6.Gà xào sả ớt
7. Rau luộc thập cẩm
8. Cơm trắng, Trà đá
- 9.Trái cây, . Khăn lạnh.

#### THỰC ĐƠN 4

- 1.Lẩu gà nấu lá giang
2. Bò xào bông hẹ
- 3.Cá hú + tôm kho tộ
- 4.Mực + tôm chiên bột
- 5.Cá biển muối sả nghệ chiên (xoài bằm).
- 6.Móng tay xào lá quế
- 7.Rau luộc thập cẩm
- 8.Cơm Trắng, Trà đá
- 9.Trái cây, Khăn lạnh.

# CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

## NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN 1

### THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 160.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)

#### THỰC ĐƠN 1

- 1.Lẩu hải sản( thái chua)+bún
- 2.Tôm nướng mọi
- 3.Chả cá thu
- 4.Mực xào chao + rau muống
- 5.Cá nhám hấp mỡ hành
- 6.Ghẹ rang me
7. Cơm chiên cá mặn,
8. trái cây
9. Trà đá, khăn lạnh

#### THỰC ĐƠN 2

- 1.Lẩu ghẹ + bún
- 2.Tôm nướng mọi
- 3.Gỏi sứa tôm thịt
- 4.Móng tay xào rau muống
- 5.Cá đuối hấp mỡ hành
- 6.Cá sòng nướng
- 7.Cơm chiên cá mặn
- 9.Cơm Trắng, Trà đá
- 9.Trái cây, khăn lạnh

#### THỰC ĐƠN 3

- 1.Lẩu mắm hải sản
- 2.Tôm + mực chiên bột
- 3.Chả cá thu
- 4.Gỏi cá trích
- 5.Mực hấp gừng
- 6.Tôm quay me
- 7.Cơm chiên cá mặn
- 8.Trái cây
9. Trà đá, khăn lạnh

# CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

## NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN

Website: [hatiencanhbuom.vn](http://hatiencanhbuom.vn). Email: [amthuchatien@gmail.com](mailto:amthuchatien@gmail.com)

ĐT: 02973.969.499 Hoặc DD: 0911.466.545

### THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 180.000Đ/KHÁCH(Chưa bao gồm VAT)

#### THỰC ĐƠN 1

- 1.Lẩu cá đuối măng chua sả nghệ + bún
- 2.Gỏi sứa tôm thịt
- 3.Bạch tuột nướng muối ớt
- 4.Cá hấp (nhám; bạc má)
5. Tôm chiên bột
6. Chả cá thu
7. Cà tím nướng tôm thịt
8. Cơm chiên cá mặ
- 9.Trái cây
- 10.Trà đá , khăn lạnh

#### THỰC ĐƠN 2

- 1.Lẩu ngót cá chẻm(nấu môn)+ bún
- 2.Chả cá thu chiên or(tôm chiên bột)
- 3.Tôm hấp bia
- 4.Mực xào chua ngọt
5. Cá chiên xoài bằm
- 6.Cá sòng nướng muối ớt
- 7.Cá thu (bóp) kho nước dứa
- 8.Rau luộc thập cẩm
- 9.Cơm trắng, trà đá
- 10.Trái cây. Khăn lạnh

**CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN**  
**NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN 1**

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 200.000Đ/KHÁCH(Chưa bao gồm VAT)

**THỰC ĐƠN 5**

- 1.Ốc vôi hấp tiêu
- 2.Ghẹ rang me
- 3.Cá sòng nướng
- 4.Mực hấp gừng
- 5.Tôm + Sườn ram
- 6.Rau luộc thập cẩm
- 7.Cơm chiên cá mặ
8. Lẩu cá chèo béo măng chua sả nghệ
- 8.Trái cây
- 9.Trà đá, khăn lạnh.

*Địa chỉ : Số 1 đường Trường Sa , Kp 1, Phường Bình Sơn, Tp. Hà Tiên, Tỉnh Kiên Giang*

*ĐT: 0297.3969.499 Di động: 0911.466.545 Website: hatiencanhbuom.vn*

*<http://quananhatiem.com> ; Facebook: Hà Tiên Cánh Buồm .*

# **CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN**

## **NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN 1**

**THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 200.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)**

### **THỰC ĐƠN 1**

1. Cá nhám hấp mở hành
2. Gẹ rang me
3. Gỏi ốc giác or( Gỏi cá trích)
4. Mực xào hấp gừng
5. Cá + tép kho tộ
6. Lẩu hải sản + bún
7. Cơm chiên dương châu
8. Trái cây
9. Trà đá, khăn lạnh.

### **THỰC ĐƠN 2**

1. Sò (tộ; queo; điệp) nướng mỡ hành
2. Cá đuối ( Mú) hấp
3. Gỏi sứa tôm thịt hoặc gỏi cá trích
4. Mực né hoặc Gà đốt
5. Lẩu cá nhám sả nghệ + bún
6. Cá thu kho nước dừa
7. Cơm chiên dương châu
8. Trái cây
9. Trà đá, khăn lạnh.

### **THỰC ĐƠN 3**

1. Cá mú hấp hồng kong
2. Mực né
3. Tôm chiên bột
4. Gỏi sứa tôm thịt hoặc gỏi cá trích
5. Cá chiên xoài bằm
6. Lẩu hải sản nấu chua thái
7. Cơm chiên cá mặ
8. Trái cây
9. Trà đá, khăn lạnh.

### **THỰC ĐƠN 4**

1. Ốc vôi nướng tiêu
2. Mực nướng hoặc mực né
3. Sò (tộ; queo; điệp) nướng
4. Tôm nướng
5. Cá sòng nướng
6. Lẩu cá mao ếch nấu mẻ + bún
7. Cơm chiên cá mặ
8. Trái cây
9. Trà đá, khăn lạnh.

*Địa chỉ : Số 1 đường Trường Sa , Kp 1, Phường Bình San, Tp. Hà Tiên, Tỉnh Kiên Giang*

*ĐT: 0297.3969.499 Di động: 0911.466.545 Website: [hatiencanhbuom.vn](http://hatiencanhbuom.vn)*

*<http://quananhatiem.com> ; Facebook: Hà Tiên Cánh Buồm .*



**CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN**  
**NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN**

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 220.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)

**THỰC ĐƠN 1**

- 1.Gỏi sứa
- 2.Cá đuối hấp mỡ hành
- 3.Gà đốt campot
- 4.Mực nướng muối ớt
- 5.Tôm nướng mọi
- 6.Cá nướng
- 7.Sò tộ nướng mỡ hành
- 8.Sò quạt nướng
- 9.Cơm chiên cá mặn hoặc hải sản
- 10.Trái cây.

**THỰC ĐƠN 2**

- 1.Mực nướng mọi
- 2.Cá nướng
- 3.Sò tộ nướng mỡ hành
- 4.Sò queo nướng mỡ hành
- 5.Sò điệp nướng
- 6.Tôm nướng muối ớt
- 7.Súp cua
- 8.Cơm chiên hải sản hoặc cá mặn
- 9.Gỏi cá trích
10. Trái cây

*Địa chỉ : Số 1 đường Trường Sa , Kp 1, Phường Bình Sơn*

*Thị xã Hà Tiên, Tỉnh Kiên Giang.*

*ĐT: 0297.3969.499 Di động: 0911.466.545*

*Website: [hatiencanhbuom.vn](http://hatiencanhbuom.vn)*

*Facebook: Hà Tiên Cánh Buồm*