



BREAKFAST MENU / THỰC ĐƠN BỮA SÁNG (THỨ 2 - THỨ 6)

TUẦN:1 WEEK:1	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	1-Sep	2-Sep	3-Sep	4-Sep	5-Sep
BỮA SÁNG	Bún chả nướng/grilled pork noodles	Phở gà Chicken noodle soup	Bánh đa chả cá/ noodle with fish cake	Bún chả lá lốt đậu hũ Vermicelli w Grilled Betel Pork, and Tof	Bánh giò nóng/ Hot rice cake

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of fish is built according to the nutritional diet, ensuring an adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

DINNER MENU / THỰC ĐƠN BỮA TỐI (CHIỀU CHỦ NHẬT - CHIỀU THỨ 5)

TUẦN:1 WEEK:1		CHỦ NHẬT SUNDAY	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY
		31-Aug	1-Sep	2-Sep	3-Sep	4-Sep
KHAI VỊ APPE TIZER	SALAD	Salad tự chọn Custom Salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad tự chọn Custom Salad
CƠM RICE		Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice
MÓN CHÍNH MAIN COURSE		Thịt heo rang cháy cạnh/Pork stir-fried on the edge	Chả quế rim tiêu/Pepper rim cinnamon rolls	Thịt bò xào lúc lắc/stir-fried beef at the shake	Bò viên ăn kèm sốt nâu/Beef pellets served with brown sauce	Trứng chim cút sốt cà chua/Quail eggs w/ tomato sauce
MÓN CHÍNH MAIN COURSE		Đậu hũ tứ xuyên/Sichuan tofu	Cánh gà nướng mật ong/ Honey grilled chicken wings	Bắp cải cuộn thịt hấp/Steamed meat cabbage rolls	Thăn lợn xào thập cầm/ stir-fried pork pilaf	Tôm hấp nước dừa/ Steamed shrimp with coconut water
RAU VEG.		Bắp cải xào cà chua/sautéed cabbage with tomatoes	Bông cải luộc/boiled broccoli	Rau cải ngọt xào tỏi/sweet cruciferous vegetables stir-fried with garlic	Susu xào thịt Stir-fried hayotew/ pork	Bí đỏ xào thịt băm/Stir-fried pumpkin with minced meat
CANH SOUP		Canh rau ngót nấu thịt Vegetable soup cooked meat	Canh ngao nấu mồng tơi/ vegetable clam soup	Canh lagim/ lagim soup	Canh đậu trứng cà chua/ Tomato egg tofu soup	Canh cải xanh nấu thịt Vegetable soup cooked meat
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của CIS – LAO CAI, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.
- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH & SAFETY

The health and safety of our guests are the top priorities at CIS – LAO CAI. Therefore, we always ensure that:

- Our processing procedures meet food safety and hygiene standards.
- Our raw materials come from reputable partners.
- Our team is well-trained.



MENU NỘI TRÚ - CISLC

**Tuần 2: .8/9-
12/9..**

BREAKFAST MENU / THỰC ĐƠN BỮA SÁNG (THỨ 2 - THỨ 6)

TUẦN:2 WEEK:2	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	8-Sep	9-Sep	10-Sep	11-Sep	12-Sep
BỮA SÁNG	Mỳ tôm thịt bò/ Noodle with Beef	Bún mọc nấm hương/noodle meat and mushroom	Há cảo hấp/ Steamed dumpling	Phở bò tây bắc/ noodle beef soup north west	Bánh giò nóng/hot rice cake

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of fish is built according to the nutritional diet, ensuring an adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

DINNER MENU / THỰC ĐƠN BỮA TỐI (CHIỀU CHỦ NHẬT - CHIỀU THỨ 5)

TUẦN:2 WEEK:2		CHỦ NHẬT SUNDAY	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY
		7-Sep	8-Sep	9-Sep	10-Sep	11-Sep
KHAI VỊ APPE TIZER	SALAD	Salad tự chọn Custom Salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad tự chọn Custom Salad
CƠM RICE		Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice
MÓN CHÍNH MAIN COURSE		Thịt bò xào cần tây/Beef stir-fried celery	Thịt heo kho trứng cút/ pork stock quail eggs	Thịt kho củ cải /White radish pork stock	Cá hấp dưa chua/Steamed fish pickles	Gà rang gừng/ roasted chicken with ginger
MÓN CHÍNH MAIN COURSE		Trứng chiên rau củ/vegetable fried eggs	Tôm nướng muối tiêu salt-and- pepper grilled shrimp /	Gà lắc pho mai/ Chicken cheese shake	Sườn lợn nướng mật ong/ Honey grilled pork ribs	Thịt ba chỉ heo quay giòn /Crispy roasted pork belly
RAU VEG.		Bầu luộc chấm muối vừng/ boiled gourds dipped in sesame salt	Rau củ luộc kho quẹt/ Boiled vegetable dip w/ caramelized fish	Khoai tây xào cà chua Tomato stir- fried potatoes	Bông cải xào xúc xích/ Sausage sautéed broccoli	Bí xanh xào tỏi Stir-fried zucchini with garlic
CANH SOUP		Canh khoai môn nấu thịt/Tarosoupw/ pork	Canh mọc nấu chua sour meat soup	Canh rau dền nấu thịt/ Amaranth soup cooking meat	Canh khoai tây nấu xương/ potato soup w pork	Canh bí đỏ nấu xương/Pumpkin soup w/ pork
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của CIS – LAO CAI, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.
- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH & SAFETY

The health and safety of our guests are the top priorities at CIS – LAO CAI. Therefore, we always ensure that:

- Our processing procedures meet food safety and hygiene standards.
- Our raw materials come from reputable partners.
- Our team is well-trained.



BREAKFAST MENU / THỰC ĐƠN BỮA SÁNG (THỨ 2 - THỨ 6)

TUẦN:3 WEEK:3	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	15-Sep	16-Sep	17-Sep	18-Sep	19-Sep
BỮA SÁNG	Phở bò/Noodle soup beef	Bánh đa chả cá/ noodle with fish cake	Nui sốt cà chua/ macaroni with tomato sauce	Miến gà / Noodle chicken soup	Bún cá / noodle fish soup

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of fish is built according to the nutritional diet, ensuring an adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

DINNER MENU / THỰC ĐƠN BỮA TỐI (CHIỀU CHỦ NHẬT - CHIỀU THỨ 5)

TUẦN:3 WEEK:3		CHỦ NHẬT SUNDAY	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY
		14-Sep	15-Sep	16-Sep	17-Sep	18-Sep
KHAI VỊ APPE TIZER	SALAD	Salad tự chọn Custom Salad	Salad trái cây/ Fruit salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad nga Russia salad	Salad tự chọn Custom Salad
COM RICE		Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice
MÓN CHÍNH MAIN COURSE		Thịt băm xào ngô ngọt/ Stir-fried minced meat with sweet corn	Đùi gà nướng BBQ/ Grill chicken W BBQ sauce	Gà cà ri ăn kèm bánh mỳ /curry chicken served with bread	Cá hấp dưa chua/Steamed fish pickles	Trứng hấp vân/ steamed eggs
MÓN CHÍNH MAIN COURSE		Mực tươi xào ngũ sắc/Fresh squid stir-fried in five colors	Tôm xào thập cẩm/stir-fried shrimp	Nem lụi nướng sả/Lemongrass grilled spring rolls	Bò sốt tiêu đen/ beef with black pepper sauce	Sườn lợn hầm củ quả/Pork ribs stewed in fruit
RAU VEG.		Rau củ luộc kho quẹt Boiled vegetable w/ caramelized sauce	Củ quả xào thịt Stir-fried vegetables with pork	Bắp cải luộc/boiled cabbage	Rau muống xào tỏi/stir-fried vegetables with garlic	Ngon bí xào tỏi Stir-fried pumpkin shoots with garlic
CANH SOUP		Canh đậu Hà lan nấu thịt/ Pea soup cooked meat	Cải ngồng xào tỏi / Sautéed cabbage with garlic	Canh nấm xương gà Mushrooms soupw/ chicken	Canh ngao rong biển/ seaweed wings cooked with clams	Canh khoai môn nấu thịt/Tarosoupw/ pork
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của CIS – LAO CAI, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.
- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH & SAFETY

The health and safety of our guests are the top priorities at CIS – LAO CAI. Therefore, we always ensure that:

- Our processing procedures meet food safety and hygiene standards.
- Our raw materials come from reputable partners.
- Our team is well-trained.

MENU NỘI TRÚ - CISLC

Tuần 4: 22/9-
26/9...

BREAKFAST MENU / THỰC ĐƠN BỮA SÁNG (THỨ 2 - THỨ 6)

TUẦN:4 WEEK:4	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	22-Sep	23-Sep	24-Sep	25-Sep	26-Sep
BỮA SÁNG	Bún thịt heo/ pork noodle soup	Miến gà / noodle chicken soup	Mỳ tôm trứng ốp /fried egg noodles	Bún mọc nấm hương/ noodle meat and mushroom	Phở gà/Chicken noodle soup

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of fish is built according to the nutritional diet, ensuring an adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

DINNER MENU / THỰC ĐƠN BỮA TỐI (CHIỀU CHỦ NHẬT - CHIỀU THỨ 5)

TUẦN:4 WEEK:4		CHỦ NHẬT SUNDAY	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY
		21-Sep	22-Sep	23-Sep	24-Sep	25-Sep
KHAI VỊ APPE TIZER	SALAD	Salad tự chọn Custom Salad	Salad trái cây/ Fruit salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad nga Russia salad	Salad tự chọn Custom Salad
CƠM RICE		Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice
MÓN CHÍNH MAIN COURSE		Đậu nhồi thịt sốt cà chua/tofu stuffed with tomato sauce meat	Bắp bò hầm khoai/ beef potato stew	Thịt heo kho trứng cút/ pork stock quail eggs	Chả mực sốt cà /squid balls with tomato sauce	Bò xào bông cải Stir-fried beef w.cauliflower and broccoli
MÓN CHÍNH MAIN COURSE		Tôm chiên sốt cam/ Fried prawns w/orangesauce	Cá hấp xì dầu/ Soy sauce steamed fish	Cánh gà nướng mật ong/ Honey grilled chicken wings	Trứng chiên thịt bằm rau củ/Fried eggs w minced pork and vegetables	Đậu hũ tứ xuyên/ Sichuan tofu
RAU VEG.		Bắp cải xào cà chua / Stir-fried cabbage with tomatoes	Bông cải luộc/ boiled broccoli	Ngọn su su xào/ Stir-fried chayote leaf w/garlics	Bí xanh xào tỏi Stir-fried zucchini with garlic	Nấm xào thập cầm/Sautéed mushrooms
CANH SOUP		Canh cải xanh nấu thịt Green mustard soup with pork	Canh mọc nấu chua Sour meat soup	Canh rong biển miso /Miso seaweed soup	Canh chua ngao Clam sour soup	Canh cải xanh nấu thịt Green mustard soup with pork
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của CIS – LAO CAI, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.
- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH & SAFETY

The health and safety of our guests are the top priorities at CIS – LAO CAI. Therefore, we always ensure that:

- Our processing procedures meet food safety and hygiene standards.
- Our raw materials come from reputable partners.
- Our team is well-trained.



MENU NỘI TRÚ - CISLC

Tuần 5: 29/9-3/10...

BREAKFAST MENU / THỰC ĐƠN BỮA SÁNG (THỨ 2 - THỨ 6)					
TUẦN:5 WEEK:5	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	29-Sep	30-Sep	1-Oct	2-Oct	3-Oct
BỮA SÁNG	Bánh giò nóng/ Hot rice cake	Bún mọc nấm hương/noodle meat and mushroom	Phở gà Chicken noodle soup	Phở bò/Noodle soup beef	Bún cá / noodle fish soup

DINNER MENU / THỰC ĐƠN BỮA TỐI (CHIỀU CHỦ NHẬT - CHIỀU THỨ 5)						
TUẦN:4 WEEK:4		CHỦ NHẬT SUNDAY	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY
		21-Sep	22-Sep	23-Sep	24-Sep	25-Sep
KHAI VỊ APPE TIZER	SALAD	Salad tự chọn Custom Salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad tự chọn Custom Salad
CƠM RICE		Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice
MÓN CHÍNH MAIN COURSE		Mực xào ngũ sắc/stir-fried squid with five colors	Thịt bê xào tỏi/stir-fried beef with garlic	Thịt băm xào ngô ngọt/Stir-fried minced meat with sweet corn	Tôm om đậu hũ Braised shrimp w/ tofu	Trứng chim cút sốt cà chua/Quail eggs w/ tomato sauce
MÓN CHÍNH MAIN COURSE		Gà om ngô nấm/Braised chicken w/corn and mushrooms	Cá hấp xì dầu/ Soy sauce steamed fish	Gà chiên mắm Fried chicken with fish sauce	Thăn lợn rim tiêu/ roasted pork loin pepper	Thịt bò xào lá lốt/ Stir fried beef leaves
RAU VEG.		Su hào luộc Boiled kohlrabi	Cà tím sốt thịt/ eggplant meat sauce	Bầu non xào Stir – fried gourd	Khoai tây xào cà chua Tomato stir-fried potatoes	Bắp cải luộc/boiled cabbage
CANH SOUP		Canh khoai môn nấu thịt Taro soup w/ pork	Canh rau ngót nấu thịt Vegetable soup cooked meat	Canh khoai tây nấu xương Potato soup w pork	Canh rau dền nấu thịt Amaranth soup with pork	Canh cải ngọt nấu thịt Sweet choy sum w pork
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of fish is built according to the nutritional diet, ensuring an adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của CIS – LAO CAI, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.
- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH & SAFETY

The health and safety of our guests are the top priorities at CIS – LAO CAI. Therefore, we always ensure that:

- Our processing procedures meet food safety and hygiene standards.
- Our raw materials come from reputable partners.
- Our team is well-trained.