



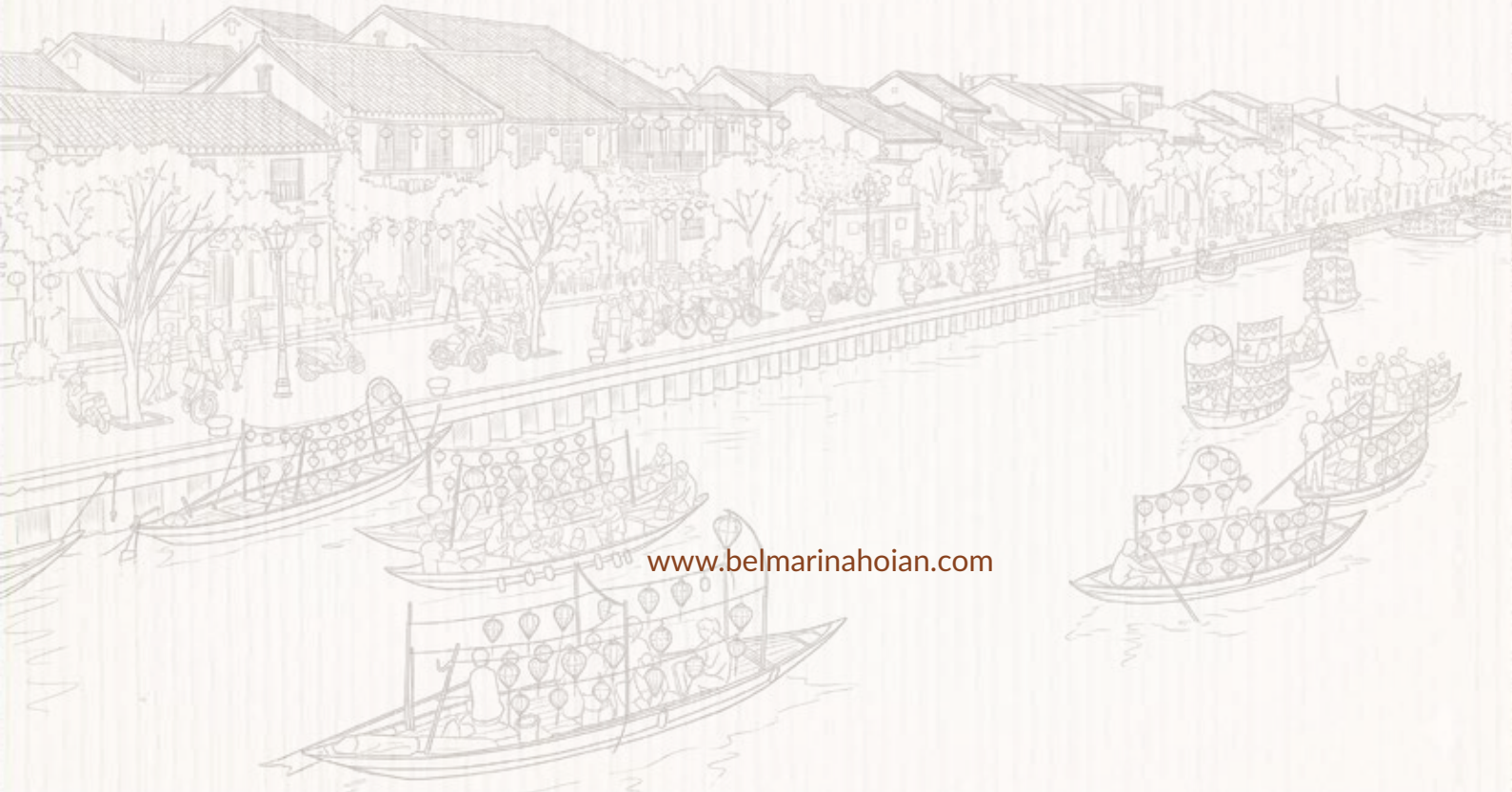
Quảng CORNER

Quảng Corner proudly presents authentic local specialties from Quang Nam and Hoi An, thoughtfully crafted by our Five-star culinary team.

Each dish preserves the rich traditional flavors of the region while being refined through modern culinary techniques and elegant presentation, inviting guests to discover and experience the unique essence of local Vietnamese cuisine.

Góc Quảng mang đến cho thực khách những món ăn đặc trưng của vùng đất Quảng Nam – Hội An, được tái hiện với sự tinh tế và sáng tạo từ đội ngũ đầu bếp tiêu chuẩn 5 sao.

Từng món ăn không chỉ giữ trọn hương vị truyền thống địa phương mà còn được nâng tầm trong cách chế biến và trình bày, mang đến cho thực khách một hành trình khám phá ẩm thực bản địa đầy thú vị và đậm đà bản sắc.



www.belmarinahoian.com




Quảng
CORNER

FOOD ALLERGY NOTICE

(Lưu ý về dị ứng thực phẩm)



Please note that food prepared in our establishment may contain or come in contact with peanuts, tree nuts, wheat, dairy, eggs, soy, fish, shellfish, and other known food allergens, which may not be fully explained in our menu description. If you have a food allergy or special dietary, please inform a restaurant staff before placing your order.

Xin lưu ý rằng các thực phẩm được chế biến của chúng tôi có thể chứa hoặc có thành phần được làm từ đậu phộng, các loại hạt, lúa mì, sữa, trứng, đậu nành, cá, hải sản và các chất khác được biết đến như là những loại thực phẩm gây dị ứng có thể không được giải thích đầy đủ ở phần mô tả trong thực đơn. Nếu Quý Khách bị dị ứng thực phẩm hoặc đang trong chế độ ăn kiêng đặc biệt, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi biết trước khi gọi món.

Eggs – Trứng

Milk – Sữa

Wheat (Gluten) – Lúa mì / Gluten

Fish – Cá

Shellfish – Hải sản có vỏ (tôm, cua, sò...)

Nuts – Các loại hạt

Chili – Cay / Ớt

Beef – Thịt bò

Pork – Thịt heo

Chicken – Thịt gà

Vegetarian – Món chay

Alcohol – Có cồn

Seafood – Hải sản

Fish sauce – Nước mắm

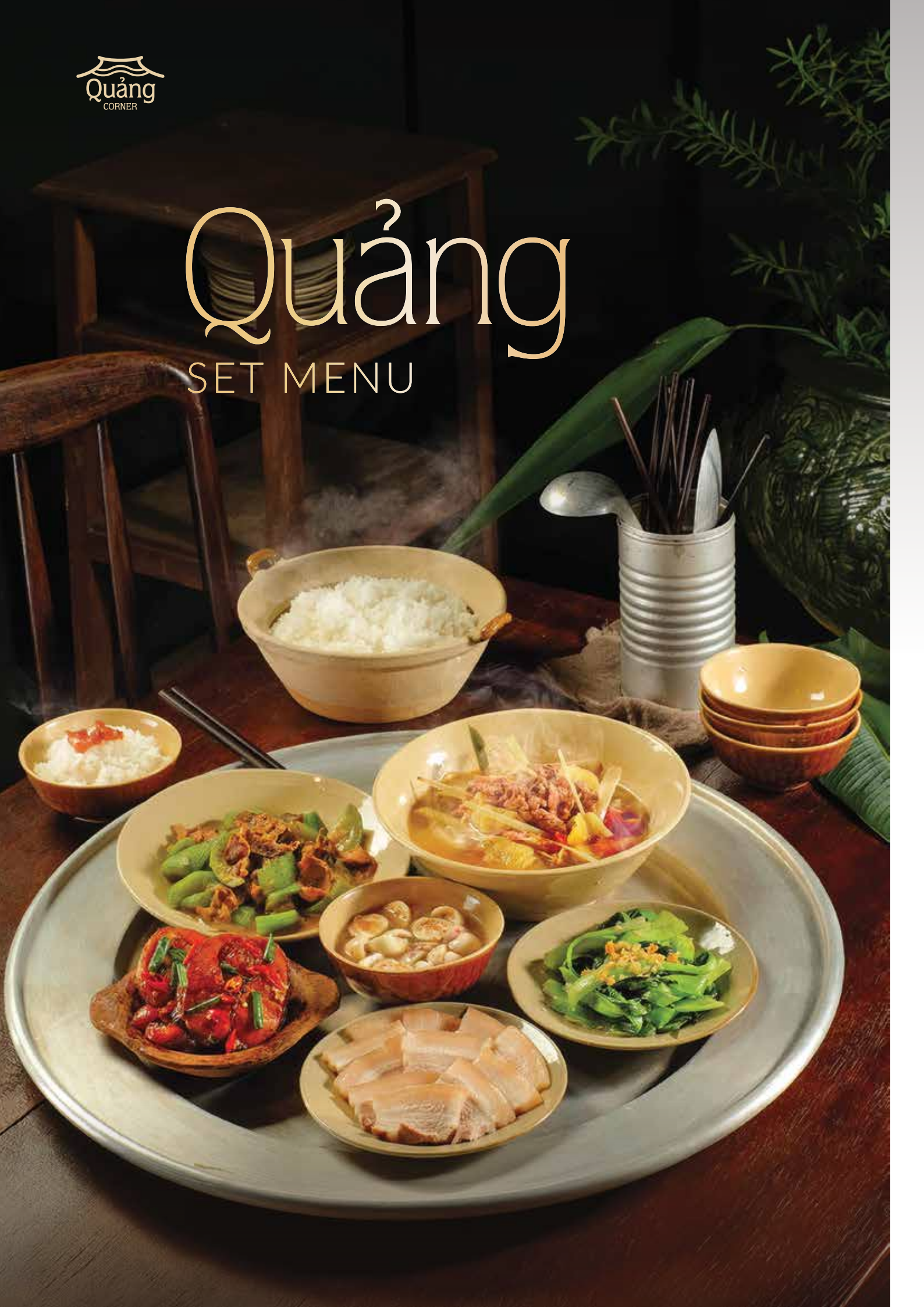
Thank You!

*All prices are in .000 VND inclusive of Service Charge & TAX

Tất cả giá được tính bằng đơn vị nghìn Việt Nam Đồng và đã bao gồm phí dịch vụ và thuế.

Quảng

SET MENU





MENU 1

399

THREE REGIONS OF VIETNAM: AUTHENTIC FAMILY SET MENU Mâm Cơm Ba Miền Việt Nam

APPETIZER | KHAI VỊ

Fresh Rice Paper Rolls with Tiger Prawns and Herbs
Gỏi Cuốn Tôm với Rau Vườn

Lotus Stem Salad with Shrimp and Pork
Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt (Miền Nam)

SOUP | CANH

Sweet and Sour Fish Soup
Canh Chua Cá (Miền Nam)

MAIN COURSES | MÓN CHÍNH

Miền Bắc | Northern Vietnam

Caramelized Braised Grouper with Fresh Turmeric
Cá Mú Kho Nghệ

Stir-fried Morning Glory with Garlic
Rau Muống Xào Tỏi

Miền Nam | Southern Vietnam

Braised Chicken with Ginger
Gà Kho Gừng

Steamed Jasmine Rice
Cơm Trắng

DESSERTS | TRÁNG MIỆNG

Three-Color Sweet Soup
Chè Ba Màu (Miền Nam)

Or
(hoặc)

Seasonal Fruits
Trái Cây Theo Mùa



MENU 2

399

TASTE OF HOI AN MENU Thực Đơn Hương Vị Hội An

APPETIZER | KHAI VỊ

Fresh Rice Paper Rolls with Tiger Prawns and Herbs
Gỏi Cuốn Tôm với Rau Vườn

Green Papaya Salad with Shrimp and Pork
Gỏi Đu Đủ Tôm Thịt

SOUP | CANH

Bel Marina Herbal Garden Vegetable Soup with Shrimp
Canh Rau Vườn Bel Marina với Tôm

LOCAL SPECIALTY | ĐẶC SẢN ĐỊA PHƯƠNG

Hoi An Cao Lau Noodles with Pork and Herbs
Cao Lầu

MAIN COURSES | MÓN CHÍNH

Braised Free-range Chicken with Lemongrass and Chili
Gà Ta Kho Sả Ớt

Pan-fried Red Tilapia with Tomato Sauce
Cá Diêu Hồng Chiên Sốt Cà

Stir-fried Squid with Sate Sauce
Mực Xào Sa Tế

Steamed Bok Choy with Shiitake Sauce
Cải Thìa Sốt Nấm Đông Cô

Steamed Jasmine Rice
Cơm Trắng

DESSERTS | TRÁNG MIỆNG

Ta Xa Mung Bean
Sweet Soup
Chè Tà Xá Đậu Xanh

Or
(hoặc)

Seasonal Fruits
Trái Cây Theo Mùa



MENU 3

399

QUANG NAM CULINARY MENU Thực Đơn Ẩm Thực Quảng Nam

APPETIZER | KHAI VỊ

Fresh Rice Paper Rolls with Tiger Prawns and Herbs
Gỏi Cuốn Tôm với Rau Vườn

Banana Blossom Salad with Herbs and Thu Bon River Shrimp
Gỏi Hoa Chuối Với Rau Vườn và Tôm Sông Thu Bồn

SOUP | CANH

Bel Marina Herbal Garden Vegetable Soup with Beef
Canh Rau Vườn Bel Marina với Thịt Bò

LOCAL SPECIALTY | ĐẶC SẢN ĐỊA PHƯƠNG

Quang Noodles with Shrimp and Pork
Mì Quảng Tôm Thịt

MAIN COURSES | MÓN CHÍNH

Banana Leaf Grilled Pork
Thịt Heo Nướng Lá Chuối

Braised Sea bass with Pepper
Cá Vược Sông Thu Bồn Kho Tiêu

Stir-fried Prawns with Local Vegetables
Tôm Xào Rau Củ

Boiled Local Vegetables with Fermented Anchovy Sauce
Rau Tập Tàng Luộc Chấm Mắm Nêm

Steamed Jasmine Rice
Cơm Trắng

DESSERTS | TRÁNG MIỆNG

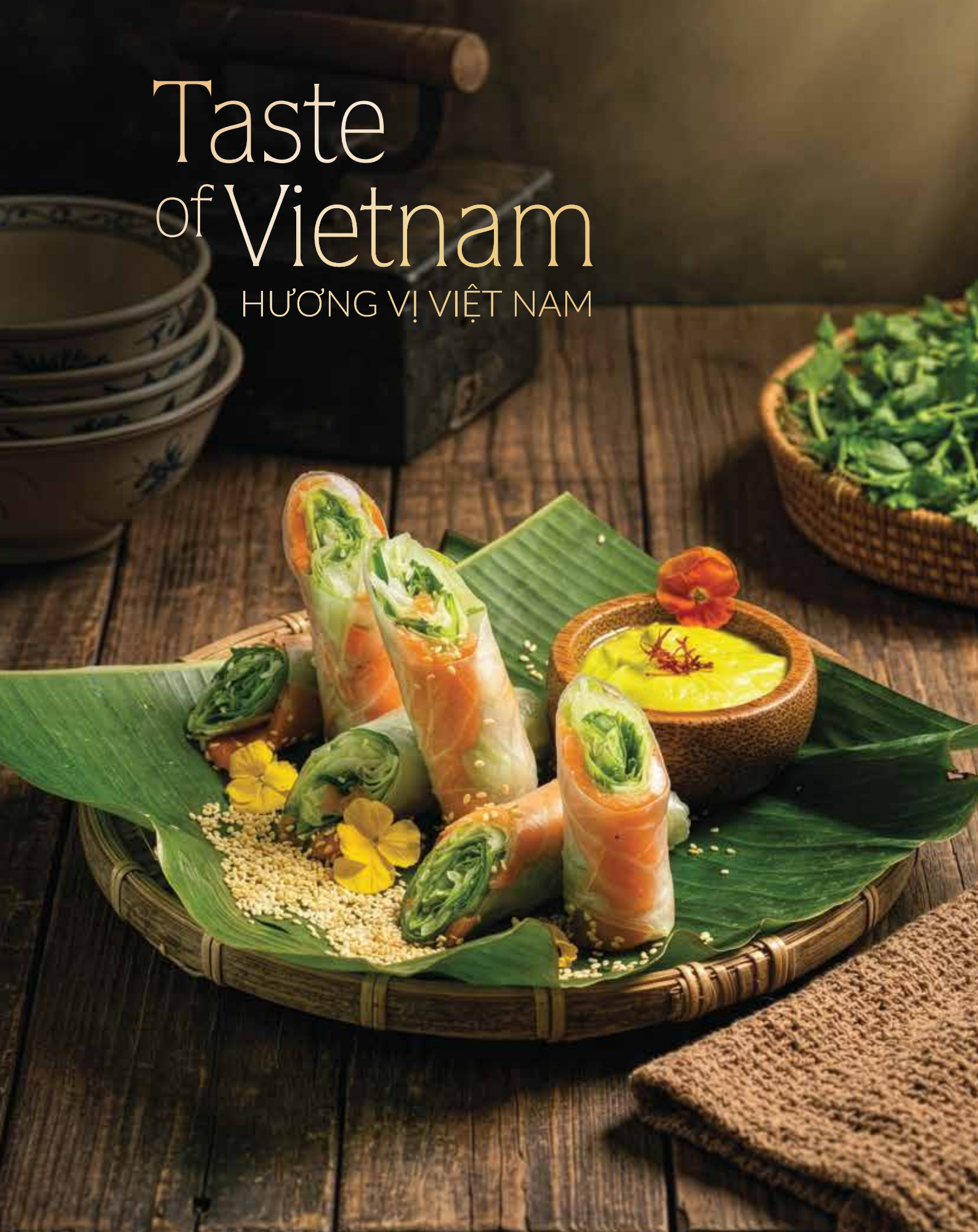
Hoi An
Mung Bean Cake
Bánh Đậu Xanh Hội An

Or
(hoặc)

Seasonal Fruits
Trái Cây Theo Mùa

Taste of Vietnam

HƯƠNG VỊ VIỆT NAM



Appetizers | KHAI VỊ

Bel Marina Fresh Spring Roll 229 Gỏi Cuốn Tươi Kiểu Bel Marina (6 Parts)

Prawn and salmon spring rolls with cassava tubers, herbs and fresh avocado sauce, peanuts, and saffron oil

Gỏi cuốn tươi tôm cá hồi và sốt bơ đậu phộng, dầu nhị hoa nghệ tây

* Prawn * Fish

Calories in food: 557

Pomelo Salad 229 Gỏi Bưởi với Tôm và Mực

Pomelo salad with shrimp, squid and Bel Marina garden herbs with saffron oil

Gỏi bưởi với tôm mực và rau vườn Bel Marina với dầu nhị hoa nghệ tây

* Prawn * Calamari

Calories in food: 457

Deep Fried Seafood Spring Rolls 229 Gỏi Cuốn Chiên Hải Sản

Deep fried seafood spring rolls with herbs

Chả giò chiên với hải sản và rau vườn

* Seafood

Calories in food: 471,1

Deep Fried Wonton 229 Hoành Thánh Tôm Thịt

Deep fried wonton with herbs

Hoành thánh tôm thịt và rau vườn

* Seafood * Beef

Calories in food: 521

Golden Fried Crab Rolls 289 Nem Cua Bể

Crispy spring rolls filled with crab meat, pork, shrimp, scallions, eggs and fresh vegetables, served with sweet and sour dipping sauce

Nem cua bể, thịt lợn, thịt cua, tôm, hành lá, trứng, và rau củ tươi ăn kèm với nước mắm chua ngọt

* Seafood * Pork * Eggs

Calories in food: 521

Hoi An Style Sweet Potato Croquettes 219 Khoai Lang Kén

Sweet potato rolls with sugar, tapioca starch, wheat flour, coconut milk, vanilla extract

Khoai lang cuộn đường, bột năng, bột mì, nước cốt dừa, vani

* Vegetarian

Calories in food: 221



Vietnamese-style soup | CANH

Bel Marina Daily Green Vegetable Soup **Canh Rau Vườn Theo Ngày**

Green vegetables soup with shrimp

Canh rau vườn Bel Marina nấu tôm

199

* Shrimp

Calories in food: 118

Sweet and Sour Fish Soup **Canh Chua Cá**

Sweet and sour fish soup with herbs

Canh chua cá với rau vườn

199

* Fish

Calories in food: 131

Malabar Spinach Soup **Canh Rau Mồng Tơi**

Malabar spinach soup with beef

Canh rau vườn Bel Marina nấu thịt bò

199

* Beef

Calories in food: 120



Main Courses | MÓN CHÍNH

<p>Hoi An Cao Lau Cao Lầu</p> <p>Hoi An brown noodles with braised pork and herbs <i>Cao lầu Hội An với thịt xá xíu và rau vườn</i></p>	<p>229</p> <p>* Pork * Gluten Calories in food: 393,5</p>
<p>Quang Noodles with Saffron Oil Mỳ Quảng Truyền Thống</p> <p>Quang noodles saffron oil, shrimp, pork and herbs <i>Mỳ Quảng tôm thịt và rau vườn</i></p>	<p>229</p> <p>* Shrimp * Pork Calories in food: 447</p>
<p>Hoi An Chicken Rice Cơm Gà Hội An</p> <p>Hoi An chicken rice topped with onions and herbs <i>Cơm gà truyền thống Hội An và rau vườn</i></p>	<p>229</p> <p>* Chicken Calories in food: 366</p>
<p>Vietnamese Crispy Pancakes Bánh Xèo Truyền Thống Việt Nam</p> <p>Vietnamese crispy pancakes with prawns, pork and herbs <i>Bánh xèo truyền thống Việt Nam với tôm thịt và rau vườn</i></p>	<p>229</p> <p>* Seafood * Pork Calories in food: 470</p>



Wonton Soup
Súp Hoàn Thánh

Wonton soup with shiitake mushrooms, bok choy
Súp hoàn thánh với hải sản, thịt xay, nấm hương và cải thìa

269

* Fork * Seafood
Calories in food: 535

Braised Sea bass
Cá Chẻm Kho Nghệ

Braised sea bass with fresh turmeric and herbs sauce in clay pot served with steamed rice
Cá chẻm kho tộ với nghệ tươi kèm rau vườn và cơm trắng

229

* Fish
Calories in food: 448

Braised Prawns and Pork
Tôm Kho Tộ Với Thịt Heo

Savory prawns and pork slow-cooked in a clay pot served with fresh herbs and steamed rice
Tôm kho tộ với thịt heo ba rọi và rau vườn kèm cơm trắng

229

* Prawn * Pork
* Fish sauce
Calories in food: 445

Braised Pork Ribs
Sườn Heo Kho

Tender pork ribs braised in a rich caramel sauce, served with steamed rice
Sườn heo kho kẹo phục vụ với cơm trắng

229

* Pork * Fish sauce
Calories in food: 391



Seafood Fried Rice
Cơm Chiên Hải Sản

229

Seafood fried rice, vegetables, chicken eggs
Cơm chiên hải sản với rau củ và trứng gà

* Seafood * Eggs
Calories in food: 544

Stir-fried Seafood Noodles
Mỳ Xào Hải Sản

229

Stir-fried noodles with fresh seafood and vegetables
Mỳ xào hải sản với rau vườn

* Seafood
Calories in food: 660

Broken Rice With Grilled Pork Chops
Cơm Tấm Sườn Que Nướng

399

Broken rice with grilled pork chops, egg, pickled vegetables, and herbs
Cơm tấm dòn kèm sườn que nướng, trứng ốp la, đồ chua và rau thơm

* Pork * Eggs
Calories in food: 675

Hot Stone Grill (Seafood or Beef)
Hải Sản hoặc Bò Nướng trên Đá

699

Seafood or beef grilled on hot stones and served with herbs, roasted sweet potatoes, and a red chili salt sauce

* Seafood * Beef

Hải sản hoặc bò nướng trên đá và ăn kèm với rau vườn, khoai lang nướng và sốt muối ớt đỏ

Calories in food: Beef - 875
Calories in food: Seafood - 690



Desserts | TRÁNG MIỆNG

Bird's Nest Sweet Soup with Lotus Seeds

599

Double-boiled bird's nest with rock sugar, lotus seeds, goji berries, and red dates

Tổ yến chưng cách thủy đường phèn và hạt sen, kỷ tử, táo khô

Calories in food: 775

Seasonal Fruit Platter

219

A refreshing selection of seasonal fresh fruits

Các loại trái cây tươi ngon được tuyển chọn theo mùa

Calories in food: 79,6

TA XA MUNG BEAN SWEET SOUP

219

Slow-cooked mung bean soup with aged tangerine peel and natural brown sugar

Chè đậu xanh Tà Xá cùng vỏ quýt khô và đường nâu thanh ngọt

Calories in food: 439

RED BEAN SWEET SOUP WITH COCONUT MILK

219

Soft-simmered red beans served with coconut milk

Chè đậu đỏ nước cốt dừa

Calories in food: 462