



CANH VÀ LẤU • SOUPS AND HOTPOTS

Mỗi phần dành cho 2 người • *Items to be shared between two or more diners*

LẤU THẢ PHAN THIẾT 🍄 Lau Tha – Traditional Phan Thiet-Style Hotpot	VND 499.000
LẤU HẢI SẢN CUA ĐỒNG Seafood and Field Crab Hotpot	VND 429.000
LẤU CÁ BỚP KIỂU THÁI 🍅🍌 Thai-Style Hot and Sour Cobia Hotpot with Tomatoes, Okra, Bean Sprouts, Onion, and Pineapple	VND 429.000
CANH CHUA CÁ BỚP (TÔ) Sweet-and-Sour Cobia Soup with Tomatoes, Okras, Bean Sprouts, Onions and Pineapple (bowl)	VND 219.000
CANH TÔM VỚI RAU MỒNG TỐI VÀ MUỚP (TÔ) Prawn Soup with Malabar Spinach and Luffa (bowl)	VND 149.000
CANH CẢI NGỌT THỊT BẦM (TÔ) Choy Sum Soup with Minced Pork (bowl)	VND 119.000
CANH CÁ KINH NẤU NGÓT (TÔ) Sweet and Sour Rabbitfish Soup	VND 219.000



LẤU HẢI SẢN CUA ĐỒNG
Seafood and Field Crab Hotpot

Lẩu thả

Tinh Hoa Ẩm Thực Mũi Né

Đối với người dân Phan Thiết—Mũi Né, lẩu thả không chỉ là món ăn, mà còn là niềm tự hào ẩm thực quê hương. Từ món gỏi cá mai truyền thống, các đầu bếp đã sáng tạo nên một hình thức thưởng thức mới—vừa giữ trọn hương vị quen thuộc, vừa đem đến trải nghiệm trình bày đẹp mắt.

Tại Pandanus Resort, nguyên liệu được chọn lọc kỹ lưỡng và bày biện thành vòng tròn sắc màu:

- Bún trắng mềm mịn
- Thịt ba chỉ luộc hồng nhạt
- Trứng chiên vàng óng
- Xoài xanh giòn chua dịu
- Rau thơm xanh mát
- Hoa chuối tím—trắng thanh tao

Màu sắc hài hòa gợi nhớ sóng biển, nắng vàng, lá xanh, cá tươi và hoa đại ven biển.

Cách thưởng thức cũng đặc biệt như chính tên gọi: thực khách sẽ “thả” từng nguyên liệu vào tô, rồi nhẹ nhàng trộn đều—để cảm nhận đủ đầy của hương vị ngọt, mặn, chua và hương vị hải sản đậm đà.

Lẩu Thả có hai phiên bản, chiêu lòng mọi khẩu vị:

- **Dùng khô:** Ăn kèm với nước mắm đậu phộng sánh mịn, béo bùi, điểm thêm vị chát nhẹ của hoa chuối—tạo nên sự cân bằng tròn vị.
- **Dùng nước:** Nước dùng nóng hổi, ninh từ thịt tôm, cua, cà chua và hành tây—ấm áp và quyến rũ như hoàng hôn trên biển.

Lẩu thả tại Pandanus Resort là cách chúng tôi tôn vinh ẩm thực địa phương—quen thuộc mà vẫn đủ tinh tế để thực khách tự hào giới thiệu cho bạn bè phương xa.

The Culinary Essence of Mui Ne

A feast for the eyes as well as the palate, lau tha unites the colours, textures, and traditions of coastal Phan Thiet in one memorable dish. Inspired by the local white sardine salad, it has been reimagined into a vibrant hotpot experience by creative chefs.

Each element is prepared with care and arranged in a ring of colour:

- White rice vermicelli for lightness
- Pale-pink boiled pork belly for savoury richness
- Golden slivers of fried egg for warmth
- Crisp green mango for tart freshness
- Fresh green coriander for fragrance
- Purple-and-white banana blossom for elegance

The colours—white, yellow, green, pink, and violet—echo the sea foam, sunlight, tropical leaves, fresh catch, and coastal flowers of Mui Ne.

Served with a rich, golden-brown fish sauce made from banana and roasted peanuts, and paired with crisp grilled sesame rice crackers, lau tha offers a complete balance of the five tastes:

- Sweet from banana, peanut, and seafood broth
- Sour from green mango and tomato
- Salty from fish sauce
- Astringent from banana blossom
- Umami from pork, fish, and shellfish stock

Two serving styles invite you to explore:

- **Dry Style:** Thick peanut-banana sauce for a rich, nutty harmony.
- **Broth Style:** Fragrant hotpot with shrimp, crab, tomatoes, and onions, rich and comforting like a coastal sunset.

At the Pandanus Resort, lau tha is more than a signature dish: it is a celebration of sea and land, and an invitation to taste the heart of Mui Ne.

