
CAM RANH BAY
Blue Lobster
VIETNAMESE CUISINE

A CULINARY JOURNEY AT BLU LOBSTER

Nestled by the sea, Blu Lobster invites you on a graceful voyage through the art of fine dining in elegance whispers in every detail, from the soft glow of candlelight to the gentle murmur of the waves beyond.

Each dish is a carefully composed symphony of flavor, where the finest local seafood meets inspired global technique. Crafted with precision and passion, every course tells a story of delicate, balanced and unforgettable.

As the evening unfolds, so too does an experience that lingers, not just on the palate, but in memory. At Blu Lobster, dining is not simply a meal, but a moment of timeless refinement.

Operation time
16:00 - 22:00

All prices are in 1.000 VND, includes Service Charge and VAT.

VIETNAMESE STARTERS



FRESH SPRING ROLL WITH SHRIMP & PORK 4 & 8
WITH PEANUT SAUCE
Gỏi cuốn tôm thịt với sốt đậu phụng
195

DEEP-FRIED CRAB & SHRIMP SPRING ROLL 1 & 4
WITH GARLIC CHILI FISH SAUCE & PICKLES
Chả giò tôm cua với mắm ớt tỏi & đồ chua ngọt
285

BEEF ROLL IN PEPPER LEAF 8
WITH TAMARIND SAUCE
Bò nướng lá lốt chấm mắm me
225

SQUID CAKE 4 & 13
WITH PLUM SAUCE, HERBS
& JULIENT PICKLES
Chả mực với tương xí muội, rau thơm
& đồ chua ngọt
315

VIETNAMESE SALADS

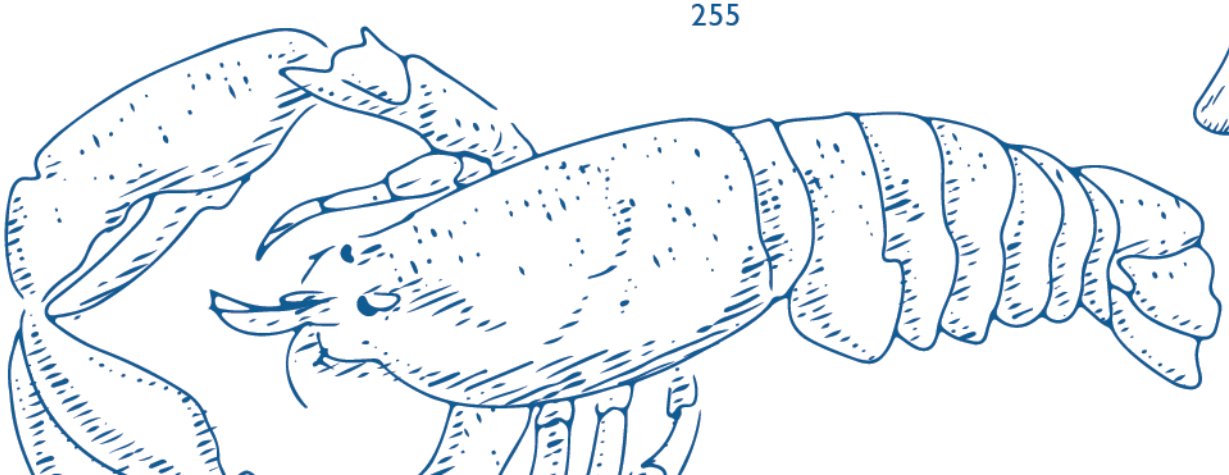


NHA TRANG STYLE JELLY FISH SALAD 4 & 8
WITH SHRIMP CHIPS
Gỏi sứa Nha Trang với bánh phồng tôm
195

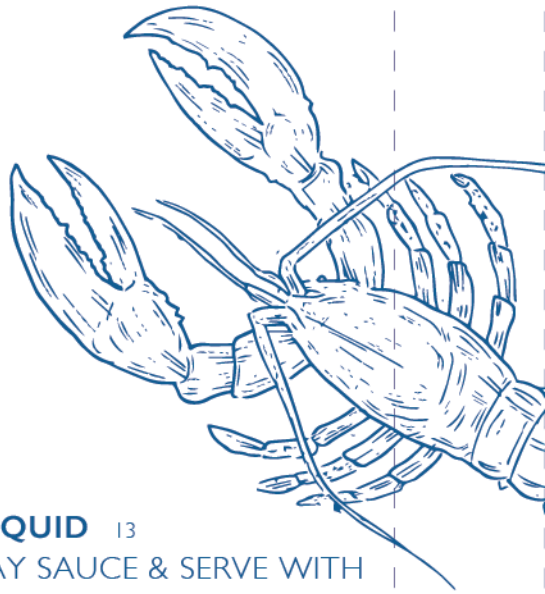
GRILLED SPICY BEEF SALAD 4, 8 & 9
WITH RICE CRACKER, CAPSICUMS & CELERY
Gỏi bò chua cay với ớt chuông, cần tây
& bánh tráng mè
255

CAM LAM MANGO SALAD 4 & 8
WITH SHRIMPS & RICE CRACKER
Gỏi xoài Cam Lâm với tôm và
bánh tráng mè
255

GUAVA SALAD 4 & 8
WITH ROASTED FRENCH
DUCK BREAST & SHRIMP CHIPS
Gỏi ổi vịt nướng với bánh phồng tôm
255



VIETNAMESE SEAFOOD



CAM RANH LOBSTER & CRAB MEAT FRIED RICE 3
Cơm chiên tôm hùm & thịt cua
550

GRILLED 350G LOBSTER 1 & 7
WITH LEMONGRASS INFLUENCY HOLLANDAISE SAUCE & BAKED POTATO
Tôm hùm nướng sốt trứng sả kèm khoai tây đút lò phô mai
1,050

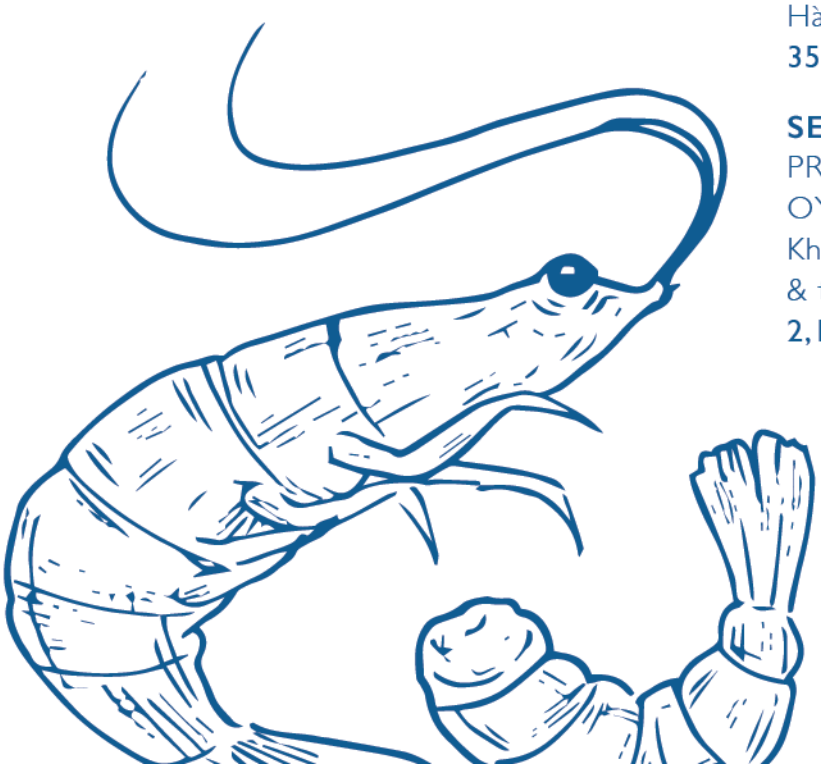
GRILLED SQUID 13
WITH SATAY SAUCE & SERVE WITH BLACK STICKY RICE, HERBS
Mực nướng sa tế, phục vụ với xôi nếp cẩm và rau thơm
455

GRILLED TIGER PRAWNS 7
WRAP BY SMOKED BACON, BAKED PUMPKIN, SAUTEED BABY VEGETABLE & SWEET POTATO PUREE
Tôm sú cuộn thịt xông khói, phục vụ kèm bí đỏ nướng, rau củ non xào & khoai lang nghiền
485

GRILLED OR STEAMED WHOLE GROUPER WITH GINGER & SPRING ONION 4
SERVED WITH RICE PAPER, HERBS, FRESH NOODLE, SMASHED CHILI & GARLIC FISH SAUCE
Cá mú nguyên con hấp hoặc nướng gừng hành, dùng kèm bánh tráng rau sống & bún tươi, ăn cùng nước mắm tỏi ớt
980/kg

OYSTER VIETNAMESE STYLE 8, 7, 1 & 13
WITH SPRING ONION OR CHEESE
Hàu nướng với mỡ hành hoặc phô mai
355

SEAFOOD TRAY: 4, 8, 7, 1 & 13
PRAWNS, SQUID, FILLETED SEABASS, OYSTER & LOBSTER
Khay hải sản: tôm, mực, cá chẽm phi lê, hàu & tôm hùm
2,150





SOUP

PINE APPLE FISH SOUP 4
WITH FILLETED POMFRET, TOMATO & BAMBOO SHOOT
Canh cá chim phi lê nấu thơm cà và măng chua
325

CRAB MEAT & ASPARAGUS SOUP 3
Súp măng tây & thịt cua
215

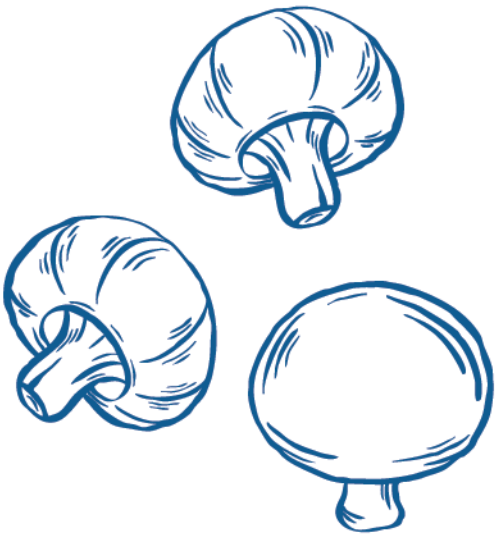
CREAMY VEGETABLE SOUP 1 & 7
WITH CHEESE BREAD
Súp kem rau củ kèm với bánh mì nướng phô mai
255

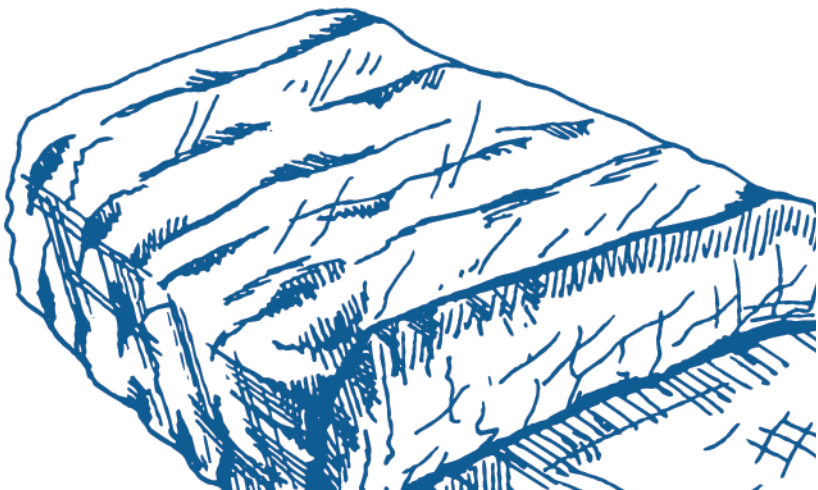
BORSCHT SOUP 7
WITH FILETTED CHICKEN LEG & VEGETABLE
Súp Nga với rau củ và đùi gà phi lê
215

KIMCHI SOUP
WITH PORK BELLY & TOFU
Canh kim chi Hàn Quốc với đậu hủ non & thịt ba chỉ
255

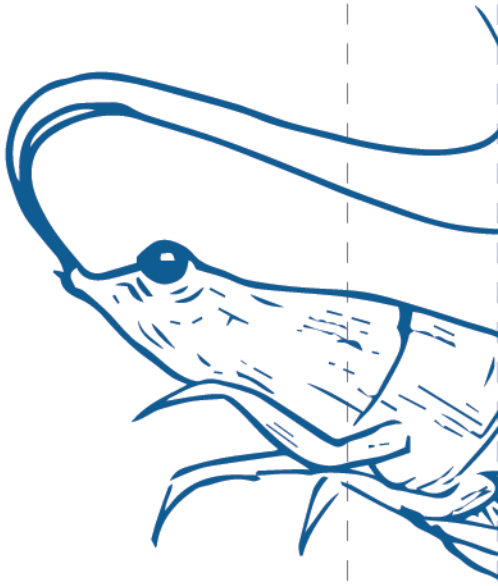
PRAWNS TOM YUM GUNG 4
WITH MUSHROOM, TOMATO & COCONUT MILK
Súp tôm Thái Lan với nấm & cà chua
300

PHO
TRADITIONAL NOODLE SOUP WITH
CHOICE OF CONDIMENTS: BEEF OR CHICKEN
Phở bò hoặc gà
325





VIETNAMESE MAIN DISHES



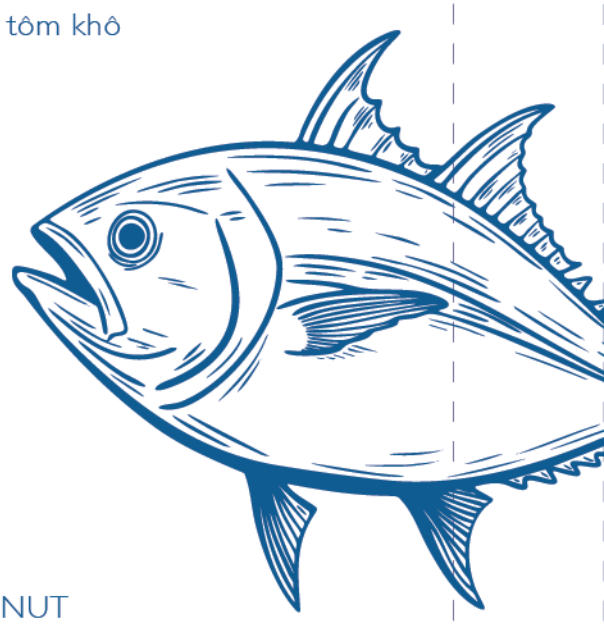
SAUTEED AUSTRALIAN BEEF LUK LAK 13
WITH MIXED CAPSICUM & BROWN RICE
Bò Úc xào lúc lắc với ớt chuông và cơm gạo lứt
455

GRILLED CHICKEN LEG 4
WITH TURMERIC RICE, PICKLE & GINGER FISH SAUCE
Cơm đùi gà phi lê với cơm nghệ, đồ chua ngọt và mắm gừng
325

GRILLED PORK NOODLES 8 & 4
WITH VEGETABLE, PICKLE, PEANUT & FRIED PORK SPRING ROLL, SWEET & SOUR FISH SAUCE
Bún thịt nướng với rau ghém, chả giò & mắm chua ngọt
285



MINI NHA TRANG PORK SAUSAGE 8 & 4
WITH GREEN PAPAYA SALAD & DRIED SHRIMP STICKY RICE SAUCE
Nem nướng lụi Nha Trang kèm với gỏi đu đủ & sốt thính tôm khô
285



SEAFOOD FRIED RICE 3 & 13
WITH VEGETABLE, PRAWNS, SQUID & SCALLOP
Cơm chiên hải sản với rau củ quả, tôm mực & sò điệp
355

CARAMELIZED SHRIMP WITH BACON 3
WITH STEAMED RICE & FRESH VEGETABLE
Tôm thẻ kho thịt kèm với cơm trắng và rau tươi
325

DEEP FRIED SEABASS 1 & 4
WITH CORIANDER FISH SAUCE, SERVE WITH COCONUT BLACK STICKY RICE & JULIENT MANGO SALAD
Cá chẻm chiên giòn với mắm ngò, phục vụ kèm cơm dừa nếp cẩm & gỏi xoài băm
355

WOK FRIED PRAWNS 4
IN CHILI GARLIC FISH SAUCE
Tôm thẻ chiên mắm xốc tỏi ớt
355



SIDE DISHES



STEAMED JASMINE RICE PB
WITH LEMONGRASS
Cơm hương lài hấp sả
60

STEAMED BEETROOT LEAVES V & PB
Lá củ dền hấp
60

BROWN RICE MIX 4, PB & V
WITH AVOCADO & SESAME SEEDS
Cơm gạo lứt với bơ & mè rang
60

ROASTED CAULIFLOWER V & PB
WITH BUTTER & MATCHA DUST
Súp lơ trắng nướng bơ & bột matcha
60

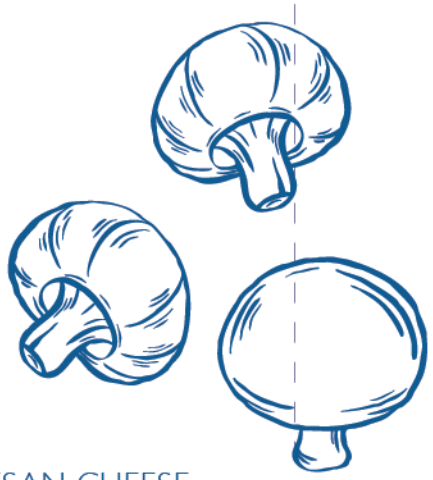
SAUTEED MORNING GLORY V & PB
WITH OYSTER SAUCE
Rau muống xào dầu hào
120

CHARED BOK CHOY V & PB
WITH GARLIC
Cải thìa xào tỏi
120



INTERNATIONAL STARTERS & SALAD

TUNA POKE 4 & 8
WITH FRESH MANGO, ONION & GRAPES SEAWEED
Cá ngừ tái phục vụ kèm với xoài, hành tây & rong nho
285

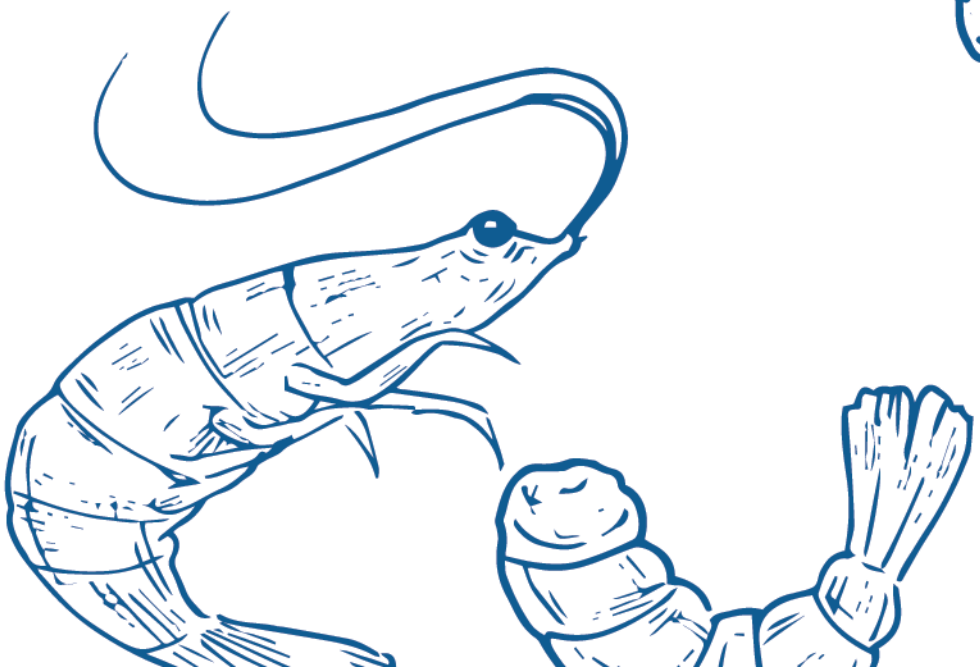


FRIED CHICKEN WINGS 1 & 8
IN TERIYAKI SAUCE
Cánh gà chiên kèm với sốt Teriyaki
215

CAESAR SALAD 1, 7 & 2
WITH GRILLED PRAWNS, SOUS VIDE EGG, CROUTONS, PARMESAN CHEESE & SMOKED BACON
Salad ceasar với tôm nướng, trứng lòng đào, bánh mì, thịt xông khói và phô mai
285

CRISPY SALAD 8
WITH CHICK PEAS, MIXED VEGETABLES, BEANS, POTATOES AND SESAME DRESSING
Salad rau củ với đậu răng ngựa, khoai tây và sốt mè rang
185

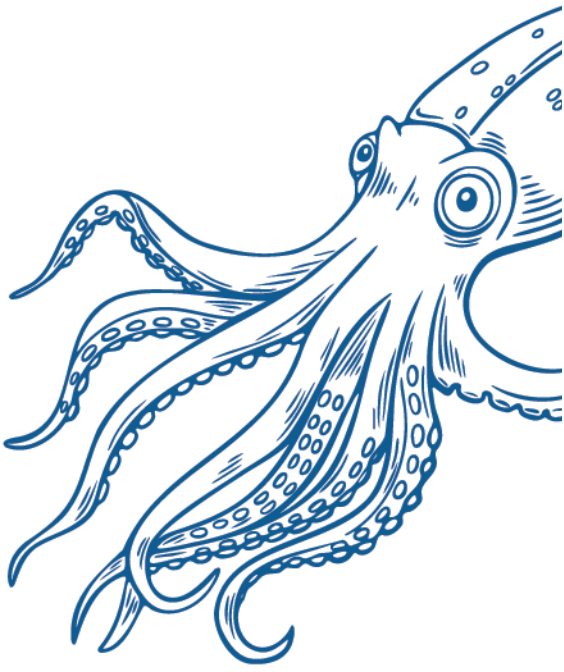




INTERNATIONAL MAIN COURSES

PAN SEARED FRESH SALMON STEAK 4, 7 & 8
WITH MANGO YOGURT SAUCE, MASHED POTATO & BEETROOT RAVIOLI
CREAM CHEESE WALNUT CRUST, STEAMED BABY VEGETABLE
Cá hồi áp chảo, phục vụ với sốt xoài, khoai tây nghiền, phô mai hạt óc chó & rau củ non hấp
650

SAUTEED CHICKEN 8
WITH CASHEW NUTS & SWEET SOUR PLUM SAUCE
Gà xào hạt điều với ớt chuông & tương xí muội
255



SOUS VIDE DUCK BREAST IN GINGER WINE
SERVE WITH BRAISED CABBAGE & MULBERRY SAUCE
Ức vịt nấu chậm với rượu gừng, phục vụ kèm bắp sú hầm rượu vang & sốt dâu tằm
355

MIXED SEAFOOD & MEAT HOTPOT 3, 4 & 13
WITH FRESH NOODLE & VEGETABLE
Lẩu thập cẩm thịt và hải sản kèm bún tươi và rau củ quả
950

GRILLED ANGUS T-BONE 7
SERVE WITH BABY VEGETABLE, MASHED POTATO & RED WINE REDUCTION SAUCE
Bò T-Bone Angus nướng, phục vụ kèm rau củ non, khoai tây nghiền & sốt rượu vang đỏ
1,450

BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN
SERVE WITH MILLE FEUILLE POTATO, BABY VEGETABLE & MOREL MUSHROOM SAUCE
Thăn nội bò Angus phục vụ kèm với khoai tây nghìn lớp, rau củ non & sốt nấm tổ ong
1,650



DESSERT

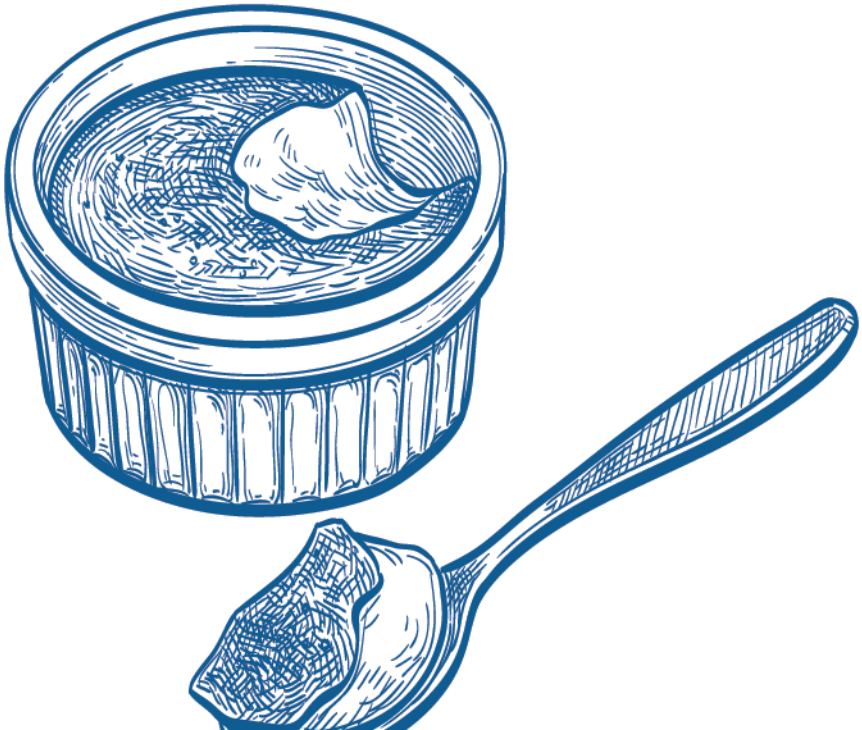
MANGO STICKY RICE ROLL 8 & 7
WITH COCONUT SAUCE & PEANUT
Xôi xoài kèm nước cốt dừa & đậu phụng rang
135



FLAN PUDDING 1, 7 & 2
WITH COFFEE SAUCE
Bánh flan sốt cà phê
135

PANDANUS CRÈME BRULEE 7
Crème brulee lá dứa
135

CHILLED BLACK & GREEN JELLY 7 & PB
WITH SWEET BASIL SEED, GINGER SYRUP & COCONUT MILK SAUCE
Sương sáo, sâm nam dùng với hạt é, siro gừng & nước cốt dừa
135



SET MENUS

INCLUDED FOR HALF BOARD / FULL BOARD PACKAGE REDEMPTION
SET MENU ĐÃ ĐƯỢC BAO GỒM TRONG GÓI HALF BOARD / FULL BOARD

AROUND THE WORLD

DEEP-FRIED CRAB & SHRIMP SPRING ROLL 1 & 4
WITH GARLIC CHILI FISH SAUCE & PICKLES
Chả giò tôm cua với mắm ớt tỏi & đồ chua ngọt

CARAMELIZED SHRIMP WITH BACON 3 & 4
WITH STEAMED RICE & FRESH VEGETABLE
Tôm thẻ kho thịt kèm với cơm trắng và rau tươi

1,000 / SET MENU

KIMCHI SOUP
WITH PORK BELLY & TOFU
Canh kim chi Hàn Quốc với đậu hủ non & thịt ba chỉ

FLAN PUDDING 1, 2 & 7
WITH COFFEE SAUCE
Bánh flan sốt cà phê

EXPERIENCE THE TASTE OF CAO LAO

CAM LAM MANGO SALAD 4 & 8
WITH SHRIMPS & RICE CRACKER
Gỏi xoài Cam Lâm với tôm và bánh tráng mè

DEEP FRIED SEABASS 1 & 4
WITH CORIANDER FISH SAUCE, SERVE WITH COCONUT BLACK STICKY RICE & JULIENT MANGO SALAD
Cá chẻm chiên giòn với mắm ngò, phục vụ kèm cơm dừa nếp cẩm & gỏi xoài băm

MANGO STICKY RICE ROLL 7 & 8
WITH COCONUT SAUCE & PEANUT
Xôi xoài kèm nước cốt dừa & đậu phụng rang

1,230 / SET MENU

FROM OCEAN TO JUNGLE

TUNA POKE 4 & 8
WITH FRESH MANGO, ONION & GRAPES SEAWEED
Cá ngừ tái phục vụ kèm với xoài, hành tây & rong nho

SAUTEED AUSTRALIAN BEEF LUK LAK 13
WITH MIXED CAPSICUM & BROWN RICE
Bò Úc xào lúc lắc với ớt chuông và cơm gạo lứt

1,175 / SET MENU

PRAWNS TOM YUM GUNG 4
WITH MUSHROOM, TOMATO & COCONUT MILK
Súp tôm Thái Lan với nấm & cà chua

PANDANUS CRÈME BRULEE 7
Crème brulee lá dứa

FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES?

LOOK OUT FOR OUR FOOD LABELS
TO BE ADVISED ON INGREDIENTS.

1 Gluten	**2** Eggs	**3** Crustaceans	**4** Fish	**5** Peanuts	**6** Soya	**7** Dairy
8 Nuts	**9** Celery	**10** Mustard	**11** Sesame	**12** Sulfites	**13** Molluscs	**14** Lupin

GF Gluten-free	**DF** Dairy-free	**PB** Plant-based	**V** Vegetarian

WE CARE ABOUT YOUR FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES.
EXPLORE THE **GLUTEN-FREE & DAIRY-FREE** OPTIONS
ON OUR BUFFET.

In case of any other food allergies or intolerances,
please let a team member know and we'd be happy to assist you.