

Số: 4 /XMCP-ĐT&QLTS
V/v Báo giá cung cấp dịch vụ tổ chức hội nghị
tri ân khách hàng năm 2025

Quang Hanh, ngày 02 tháng 01 năm 2026

Kính gửi: Quý nhà thầu.

Công ty Cổ phần Xi măng Cẩm Phả đề nghị Quý nhà thầu báo giá với nội dung cụ thể như sau:

I. Phạm vi công việc và các nội dung yêu cầu

1. Cụ thể phạm vi công việc: Phụ lục 01 đính kèm.
2. Điều kiện thanh toán: Thanh toán bằng chuyển khoản.

II. Nội dung đề nghị Quý nhà thầu Báo giá

Trên tinh thần hợp tác, Công ty Cổ phần Xi măng Cẩm Phả đề nghị Quý nhà thầu báo giá theo các nội dung như sau:

1. Biểu mẫu đề nghị báo giá:

TT	Nội dung công việc	Mô tả dịch vụ/yêu cầu kỹ thuật	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)=(5)*(6)
1						
2						
	Tổng cộng					
	Thuế GTGT					
	Tổng cộng giá trị sau thuế					

2. Tiến độ cung cấp dịch vụ:
3. Điều kiện thanh toán:
4. Các yêu cầu/đề xuất khác nếu có:
5. Thời gian có hiệu lực của báo giá:

Báo giá được gửi Bản gốc hoặc bản Scan cho Công ty Cổ phần Xi măng

Cầm Phả trước 10h00, ngày 05/01/2026 theo địa chỉ dưới đây:

- Công ty Cổ phần Xi măng Cầm Phả.
- Địa chỉ: Km6, QL 18A, Phường Quang Hanh, tỉnh Quảng Ninh.
- Người nhận: Nguyễn Thị Quý Dương, Phòng Đầu tư và Quản lý tài sản.

SĐT: 037.931.8686.

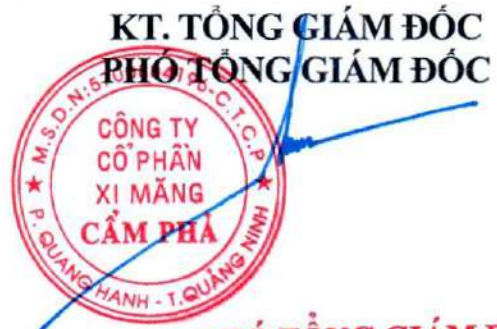
- ĐT: 02033. 721.996

Fax: 02033.714.605.

Mong nhận được sự hợp tác của Quý nhà thầu./.

Nơi nhận

- Như trên;
- Lưu: VT, ĐT&QLTS. Dương 01.



**KT. TỔNG GIÁM ĐỐC
PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC**

**PHÓ TỔNG GIÁM ĐỐC
Nguyễn Ngọc Tân**

Phụ lục 01: PHẠM VI CÔNG VIỆC

TT	Tên hàng hóa/nội dung công việc	Quy cách/yêu cầu kĩ thuật/Chỉ tiêu kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
A	KHÁCH SẠN PULLMAN ĐÀ NẴNG BEACH RESORT				
I	DỊCH VỤ LƯU TRÚ CHO 130 KHÁCH				
1	Phòng nghỉ Deluxe (Phòng 2 người/ 1 giường lớn) Dành cho khách mời	Check in 21 out 23/1/2026 (2 đêm)	Phòng/đêm	67	Dịch vụ bao gồm: - Bữa sáng tự chọn hàng ngày tại nhà hàng. - Đồ uống chào mừng đặc biệt. - Sử dụng hồ bơi
2	Phòng nghỉ Deluxe (Phòng 1 giường lớn) Dành cho Lãnh đạo	Check in 21 out 23/1/2026 (2 đêm)	Phòng/đêm	6	
II	TIỆC CHÀO MỪNG TỚI 21/01/2026 TẠI BÃI BIỂN KHÁCH SẠN				
1	Tiệc buffet tại bãi biển khách sạn	Menu buffet BBQ có quầy nướng tại chỗ	Suất	140	
2	Yến chưng cao cấp		Thùng	15	Tính theo thực tế sử dụng
3	Đồ uống	Bia Tiger/ Heineken	Lon	280	
		Nước ngọt có ga	Lon	280	
		Nước suối	Chai	280	
		Nước ép trái cây tươi	Ly	30	
4	Sân khấu kích thước 4m x 8m cao 60cm	Sân khấu khung sắt chắc chắn, ván gỗ bọc thảm đen, có bậc tam cấp lên xuống sân khấu	Gói	1	

TT	Tên hàng hóa/nội dung công việc	Quy cách/yêu cầu kỹ thuật/Chỉ tiêu kỹ thuật	DVT	Số lượng	Ghi chú
5	Photobooth chụp ảnh	Kích thước 6m x 3m, in hiflex chống xuyên sáng, bo hông 40cm mỗi bên, gia cố chống đổ, chống gió Bục sân khấu 6m x 2m, bọc thảm theo thiết kế Đèn studio 2 chiếc chiếu photobooth	Trọn gói	1	
6	Decor sân khấu	Bộ chữ Mica sáng đèn neon sign theo concept chương trình Logo XMCP Dụng cụ lắp trên sân khấu theo thiết kế	Trọn gói	1	
7	Gói âm thanh ánh sáng cho tiệc Welcome	Âm thanh sự kiện 8 loa array 4aucoatic 2 loa sub đôi 4aucoatic 2 loa monitor 4aucoatic 6 micro shure qlxd4 1 box midas dl32 1 mixer midas m32 Cáp tín hiệu âm thanh chính hãng Tủ điện 3 pha Bộ xử lý tín hiệu Hệ phụ kiện (connector jacks các định dạng, cáp điện nguồn...) Ánh sáng 14 đèn beam 580 10 đèn strobe 4 đèn katana 8 đèn cob 2 máy khói haze 2 nâng tín hiệu 1 mixer MA 1 đèn follow Trụ truss treo đèn trên sân khấu và 2 cột đèn mặt	Trọn gói	1	
8	Band nhạc biểu diễn chào mừng		Trọn gói/show	1	

TT	Tên hàng hóa/nội dung công việc	Quy cách/yêu cầu kỹ thuật/Chỉ tiêu kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
9	MC sự kiện		Trọn gói/show	1	
10	Phí thuê địa điểm bãi biển		Trọn gói	1	Dự phòng ballroom nếu mưa
11	Phí mang hệ thống âm thanh ánh sáng vào		Trọn gói	1	
III	CHƯƠNG TRÌNH HỘI NGHỊ KHÁCH HÀNG 22/1/2026 - BALLROOM KHÁCH SẠN				
1	Tiệc Gala dinner tại Ballroom		Khách	140	Giá chưa bao gồm đồ uống, thực đơn có thể thay đổi theo ngân sách của khách hàng
2	Yến chưng cao cấp		Thùng	30	Tính theo thực tế sử dụng
3	Đồ uống	Bia Tiger/ Heineken	Lon	280	Tính theo thực tế sử dụng
		Nước ngọt có ga	Lon	280	
		Nước suối	Chai	280	
		Nước ép trái cây tươi	Ly	30	
B	CHƯƠNG TRÌNH NGHỆ THUẬT VÀ CÁC HẠNG MỤC KHÁNH TIẾT CHO HỘI NGHỊ KHÁCH HÀNG				
I	CHƯƠNG TRÌNH NGHỆ THUẬT GALA DINNER				
1	MC chuyên nghiệp	- Có giọng nói lưu loát và có khả năng thuyết phục người nghe. - Ngoại hình đẹp, kỹ năng, xử lý tình huống tốt. - MC có kinh nghiệm tối thiểu 05 năm. - MC dẫn chương trình theo kịch bản đã được thống nhất.	Người/ show	1	

TT	Tên hàng hóa/nội dung công việc	Quy cách/yêu cầu kỹ thuật/Chỉ tiêu kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
2	Ca sĩ biểu diễn các dòng nhạc theo kịch bản và yêu cầu		Người/ show	2	
3	Nhóm múa biểu diễn 8- 10 nghệ sĩ	Bao gồm chi phí nhân sự nghệ sĩ, chi phí di chuyển, biên đạo, tập luyện các tiết mục, chi phí đạo cụ, trang phục biểu diễn theo yêu cầu chi tiết từng tiết mục - Tiết mục khai mạc: Vũ đạo đặc trưng 3 miền và hoạt cảnh sân khấu - Tiết mục mở đầu chương 2: Hoạt cảnh sân khấu - Múa phụ họa cho ca sĩ	Trọn gói	1	
4	Biên đạo biểu diễn bài riêng mở màn dành cho XMCP	- Chi phí dàn dựng vũ đạo riêng tiết mục keymoment của chương trình - Chi phí tập luyện trước chương trình - Chi phí biểu diễn cho 8 nghệ sĩ - Đạo cụ đi kèm, trang phục biểu diễn sử dụng riêng cho tiết mục	Trọn gói	1	
5	PG nữ đón khách / dẫn khách lên tôn vinh		Người/ show	15	<i>Pgs cao 1,70cm, gương mặt ưa nhìn, chuyên nghiệp, trang phục dạ hội đón khách</i>
II	CÁC HẠNG MỤC THIẾT BỊ SỰ KIỆN VÀ KHÁNH TIẾT CHO GALA DINNER				

TT	Tên hàng hóa/nội dung công việc	Quy cách/yêu cầu kỹ thuật/Chỉ tiêu kỹ thuật	DVT	Số lượng	Ghi chú
1	Hệ thống âm thanh chuyên nghiệp sử dụng trong ballroom	Hệ thống âm thanh: 8 loa array 4auoustic 4 loa sub đôi 4auoustic 4 loa monitor 4auoustic 1 box dl32 1 mixer midas m32 mic cổ ngỗng phát biểu 8 micro shure qlxd4 Cấp tín hiệu âm thanh chính hãng Tủ điện 3 pha Bộ xử lý tín hiệu Hệ phụ kiện (connector jacks các định dạng, cáp điện nguồn...)	Trọn gói	1	
2	Hệ thống ánh sáng chuyên nghiệp cho biểu diễn trong nhà	Hệ thống ánh sáng: 20 đèn beam 580 20 đèn led full 6 đèn katana 10 đèn strobe 8 đèn cob 2 máy khói haze 3 nâng tín hiệu 1 mixer MA2 3 sport light 1 đèn follow Bàn điều khiển ánh sáng Bộ gom tín hiệu ánh sáng master Hệ phụ kiện dây tín hiệu, zac niutrich Trụ truss ánh sáng chữ V và đèn mặt	Trọn gói	1	
3	Màn hình LED theo concept	Dự kiến 12m x 4m	Trọn gói	1	
4	Trang trí màn LED theo chủ đề công nghệ	Trang trí Led maxtri theo phối cảnh sân khấu, có bộ điều khiển và người điều khiển đi kèm.	Trọn gói	1	

TT	Tên hàng hóa/nội dung công việc	Quy cách/yêu cầu kỹ thuật/Chỉ tiêu kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
		Đổi màu Led theo nhận diện ánh sáng Logo XMCP sáng trên trần sân khấu			
5	Sân khấu sự kiện	Kích thước 12m x 4m cao 60cm, bọc thảm đen theo thiết kế, bao gồm bậc tam cấp theo thiết kế	Trọn gói	1	
6	Màn sao sân khấu	Kích thước 7m x 21m	Trọn gói	1	
7	Standee chân sắt	Kích thước 2m x 0,8m in decal bởi fomex ốp 2 mặt, chân tự đứng chống đổ ngoài trời	Chiếc	10	Bao gồm: , in ấn, lắp đặt, tháo dỡ
8	Photobooth 3D sành check in + bọc chụp ảnh + Logo XMCP theo concept thiết kế	Kích thước: 3m x 6m thiết kế theo concept nhận diện, khung gỗ MDF bồi decal, chữ fomex nổi 8ly, logo 3D đặt phía trước photobooth theo concept. Bục sân khấu kích thước 6m x 2m bọc thảm Đèn studio chiếu sáng Máy chụp ảnh in lấy ngay cho khách mời, kích thước ảnh 10cm x 15cm	Gói	1	
9	Banner chào mừng	Kích thước 1m x 10m in bạt chống xuyên sáng, khung sắt treo gia cố	Chiếc	1	
10	Thảm đỏ lộ trình (dự kiến)		m2	100	
11	Thiết kế 2D, 3D trọn gói	Thiết kế 2D: Thiết kế Keyvisual (hình ảnh nhận diện) độc quyền, dành riêng cho chương trình Adapt Keyvisual vào toàn bộ các hạng mục thiết kế lớn nhỏ đi kèm, đảm bảo tính nhất quán và nhận diện của chương trình, trong đó bao gồm: Banner, standee, Backdrop chụp ảnh, toàn bộ hình ảnh thể hiện trên màn LED... 60 backdrop vinh danh cho Lễ vinh danh các nhà phân phối, thiết kế bộ giấy mời online và offline Thiết kế 3D: Chuyển đổi hình ảnh từ 2D thành 3D - giúp hình dung tổng quát các hình ảnh thiết kế khi	Trọn gói	1	

TT	Tên hàng hóa/nội dung công việc	Quy cách/yêu cầu kỹ thuật/Chỉ tiêu kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
		được áp dụng trên không gian thực tế. Kết hợp với thiết kế 2D để đảm bảo độ chính xác khi thi công.			
12	Hiệu ứng LED visual cho toàn bộ sự kiện	Hiệu ứng động cho LED trong toàn bộ thời gian diễn ra sự kiện Các hiệu ứng LED backdrop chính sự kiện, các led vinh danh, LED chúc mừng, LED lãnh đạo phát biểu Các hiệu ứng LED phục vụ trình diễn sân khấu Sân xuất hiệu ứng cho tiết mục keymoment: thiết kế riêng các hiệu ứng + làm nhạc cho toàn bộ bài biểu diễn	Trọn gói	1	
13	Phí mang hệ thống âm thanh ánh sáng vào		Trọn gói	1	
14	Phí thuê ballroom setup và tổng duyệt	Trước 01 ngày	Trọn gói	1	
15	Vận chuyển lắp đặt tháo dỡ tại nhà hàng và khách sạn		Trọn gói	1	
C	CÁC HÀNG MỤC KHÁC				
1	Chụp ảnh và quay phim toàn bộ chương trình	02 máy chụp, 01 máy quay highlight	Trọn gói	1	Full 2 ngày 21 và 22
2	Kỷ niệm chương vinh danh thiết kế và sản xuất mẫu riêng theo yêu cầu	Quy cách - Chất liệu: Mặt bảng bằng gỗ, mặt kim loại đồng, mạ màu vàng hoặc màu bạc theo thiết kế - Kích thước: 31 x 24 x 1,5 cm - In ấn nội dung và logo theo thiết kế - Đóng gói: 1 chiếc trong 1 hộp đựng xi lót lụa - Thời gian thi công: 12 ngày	Chiếc	48	Chưa tính phí gửi hàng đi Đà Nẵng (vận chuyển tính theo thực tế) Tính theo số lượng thực tế
3	In ấn giấy mời	Bộ giấy mời sự kiện: KT: 297mm x 420mm. Gấp đôi. Giấy C250 cán mờ 2 mặt. In KTS 2 mặt	Bộ	70	
4		Phong bì : Kt: 308mm x 25.5mm			
5	Logo bục phát biểu XMCP	Khách hàng sẽ duyệt trước khi thi công in ấn	Chiếc	1	

TT	Tên hàng hóa/nội dung công việc	Quy cách/yêu cầu kỹ thuật/Chỉ tiêu kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
6	Menu gala, thư cảm ơn, tờ chương trình phát cho khách mời theo concept chương trình	Khách hàng sẽ duyệt trước khi thi công in ấn	Gói	1	
7	Túi quà tặng theo thiết kế concept chương trình	Khách hàng sẽ duyệt trước khi thi công in ấn	Túi	100	Tối thiểu đặt 50 chiếc
8	Decan dán xe đón khách, biển đón sân bay	Khách hàng sẽ duyệt trước khi thi công in ấn	Trọn gói	1	
9	Hoa tươi tặng khách		Bó	60	Tính theo thực tế sử dụng
D	XE Ô TÔ VÀ TOUR THĂM QUAN				
1	Xe 45 chỗ đón tiễn sân bay Đà Nẵng và theo lịch trình của đoàn	Xe 45 chỗ KIA Granbird đời 2023 - 2024	Xe/ lộ trình 3 ngày	4	Bao gồm nước suối và đi theo lộ trình riêng của đoàn trọn gói 3 ngày
2	Xe 45 chỗ đón tiễn Cẩm Phả - Sân bay Nội Bài - Cẩm Phả	Xe 45 chỗ KIA Granbird đời 2024/ Xe 45 chỗ Universe nhập khẩu nguyên chiếc đời 2017	Xe/lượt đón- tiễn	2 x 2	Tính theo thực tế sử dụng
3	Xe 45 chỗ đón tiễn Vũng Tàu – sân bay Tân Sơn Nhất - Vũng Tàu	Xe 45 chỗ Thaco/Traco/Kinglong đời 2023 - 2025	Xe/lượt đón- tiễn	2 x 2	Tính theo thực tế sử dụng
4	Xe 7 chỗ đón nội thành TP Hà Nội - Sân bay Nội Bài - TP Hà Nội		Xe/lượt đón- tiễn	1 x 2	Tính theo thực tế sử dụng
5	Xe 7 chỗ đón huyện Giao Thủy cũ tỉnh Ninh Bình (Nam Định cũ) - Sân bay Nội Bài - đón huyện Giao Thủy cũ tỉnh Ninh Bình (Nam Định cũ)		Xe/lượt đón- tiễn	1 x 2	Tính theo thực tế sử dụng
6	Xe 7 chỗ đón tại Bắc Ninh (TP Bắc Giang cũ) - Sân bay Nội Bài - Bắc Ninh (TP Bắc Giang cũ)		Xe/lượt đón- tiễn	1 x 2	Tính theo thực tế sử dụng
7	Xe 7 chỗ đón tại xã Phú Vinh, Đồng Nai - Sân Bay Tân Sơn Nhất - xã Phú Vinh, Đồng Nai		Xe/lượt đón- tiễn	1 x 2	Tính theo thực tế sử dụng
8	Xe 7 chỗ đón tại Phường Long Khánh, Đồng Nai - Sân Bay Tân Sơn Nhất - Phường Long Khánh, Đồng Nai		Xe/lượt đón- tiễn	1 x 2	Tính theo thực tế sử dụng

TT	Tên hàng hóa/nội dung công việc	Quy cách/yêu cầu kỹ thuật/Chỉ tiêu kỹ thuật	DVT	Số lượng	Ghi chú
9	Xe 7 chỗ đón tại Xã Long Thành, Đồng Nai - Sân Bay Tân Sơn Nhất - Xã Long Thành, Đồng Nai		Xe/lượt đón-tiền	1 x 2	Tính theo thực tế sử dụng
10	Xe 7 chỗ đón tại 815 Trần Phú, Phường B.Lao, Tỉnh Lâm Đồng - Sân Bay Tân Sơn Nhất - 815 Trần Phú, Phường B.Lao, Tỉnh Lâm Đồng		Xe/lượt đón-tiền	1 x 2	Tính theo thực tế sử dụng
11	Xe 7 chỗ đón tại 255 Bùi Thị Xuân, Phường Hàm Thắng, Tỉnh Lâm Đồng - Sân bay Tân Sơn Nhất - 255 Bùi Thị Xuân, Phường Hàm Thắng, Tỉnh Lâm Đồng		Xe/lượt đón-tiền	1 x 2	20 thùng nước suối + Khăn lạnh
12	Xe 7 chỗ đón tại Thôn Thắng Lợi, Phường Hàm Thắng, Tỉnh Lâm Đồng - Sân Bay Tân Sơn Nhất - Thôn Thắng Lợi, Phường Hàm Thắng, Tỉnh Lâm Đồng		Xe/lượt đón-tiền	1 x 2	Tính theo thực tế sử dụng
13	Hướng dẫn viên theo xe đón tiễn QN - Nội Bài và Vũng tàu - TP.HCM		Người/lượt	4 x 2	
14	Hướng dẫn viên tại Đà Nẵng		Người/ngày	4 x 3	
15	Khăn lạnh, nước suối	Dùng trên xe và trong lúc tham quan, trong 3 ngày	Thùng	25	
16	Bảo hiểm mức đền bù tối đa 100tr/ sự vụ		Người/ ngày	140 x 3	
17	Ăn trưa ngày 21 và 23 tại Nhà hàng	Set menu, 01 đồ uống/khách (nước suối, nước ngọt)	Người/ buổi	140 x 2 buổi	Thực đơn thay đổi theo yêu cầu của XMCP
18	Chi phí tham quan	Thăm quan Bà Nà Hill	Khách	140	
E	ĂN SÁNG VÀ ĂN TỐI DỌC ĐƯỜNG NGÀY 21/1 VÀ NGÀY 23/1				
1	Ăn sáng ngày 21/01 tại Hạ Long	Bao gồm 1 đồ uống/ khách	Khách	65	

TT	Tên hàng hóa/nội dung công việc	Quy cách/yêu cầu kĩ thuật/Chỉ tiêu kỹ thuật	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
2	Ăn tối ngày 23/01 tại Hạ Long		Khách	50	Địa điểm ăn thay đổi theo yêu cầu của XMCP
3	Ăn tối ngày 23/01 tại Hồ Chí Minh		Khách	50	
F	VÉ MÁY BAY VIETNAM AIRLINE KHU HỒI HANOI-DANANG-HANOI				
1	Hà Nội - Đà Nẵng - Hà Nội Bay VNA chuyển bay dự kiến đi ngày 21/01 chuyển 10h55 sáng, hạ cánh lúc 12h15 Về ngày 23/01 chuyển 13h40 hạ cánh lúc 15h05		Khách	74	
2	HCM - Đà Nẵng - HCM Bay VNA chuyển bay dự kiến đi ngày 21/01 chuyển 11h05 sáng, hạ cánh lúc 12h20. Về ngày 23/01 chuyển 14h00, hạ cánh lúc 15h30		Khách	66	

PHỤ LỤC 02: MENU DỰ KIẾN

Ăn sáng ngày 21/01	Ăn trưa ngày 21/01	Ăn tối ngày 21/01	Ăn trưa ngày 22/01	Ăn tối ngày 22/01	Ăn trưa ngày 23/01	Ăn tối ngày 23/01
Phở gà Hà Nội	1.Salad thanh cua trứng tôm	Quầy Salad	Menu Four Seasons Buffe Restaurans Sunworld Ba Na Hill	Khai vị	Rau càng cua áp chảo thịt bò	Miền Bắc
	2.Súp bào ngư hầm thượng hạng					
	3.Tôm càng sen cháy tôi gạo rang Hong Kong	Salad rau xanh các loại kèm với thịt ba chỉ muối nướng giòn, phô mai parmesan, bánh mì nướng giòn, sốt dầu dấm, sốt Caesar, cà chua, dưa chuột và trứng cắt		Rau tiến vua trộn hải sản	Súp hải sản	1. Salad rau trộn chanh leo
	4.Ghẹ rang me và bánh bao chiên	Sushi: sushi cuộn cá ngừ, rau củ, gà teriyaki, và gia vị ăn kèm (xì dầu, mù tạc xanh, gừng chua)		Súp bào ngư với tôm và nấm	Bánh bèo nhân ớt/nhân khô	2. Khoai lang chiên
	5.Cá thiên nhiên theo mùa nướng muối ớt xanh Đà Nẵng	Các món gỏi cuốn Việt Nam: gỏi cuốn thịt bò, gỏi cuốn chay, gỏi cuốn hải sản		Món chính	Tôm sú hấp/nướng	3. Mực chua cay
	6.Ngũ quả luộc chấm kho quẹt	Bánh tráng		Sò điệp nướng mỡ hành	Chả cá Madame Lân	4. Bê bẻ rang muối
	7.Miến xào hải sản thượng hạng	Vẹm xanh Zew Zealand với gỏi xoài trộn		Tôm hùm nướng muối ớt (1/2 con)	Cháo hải sản, đậu xanh, nấm	5. Nem hải sản
	8.Canh gà chay bộ tiềm ớt hiểm	Xà lách cá ngừ với rong biển và ớt bột paprika		Cá mú hấp xì dầu	Chè hoa cau/nhân nhục	6. Cá song (thân hấp)
		Gỏi hoa chuối trộn tôm		Bò Úc nướng sốt tiêu xanh		7. Cá song (dầu nấu chua)

Ăn sáng ngày 21/01	Ăn trưa ngày 21/01	Ăn tối ngày 21/01	Ăn trưa ngày 22/01	Ăn tối ngày 22/01	Ăn trưa ngày 23/01	Ăn tối ngày 23/01	
	9.Mì trứng ăn kèm cùng canh gà	Hải sản với tương ớt		Cải thìa sốt sò điệp và nấm		8. Ba chỉ rang	
	10.Chè bắp Hội An	Xà lách càng cua với hải sản		Com chiên hải sản		9. Rau xào theo mùa	
	11. Gỏi thêm com trắng, trứng...	Gỏi bạch tuột với rau rocket và dấm đen balsamic		Tráng miệng		10. Com trắng	
		Tôm sú lạnh với gia vị ăn kèm : sốt mayo, chanh, muối tiêu và tương ớt		Chè hạt sen long nhãn		11. Tráng miệng (Dưa hấu)	
		Vệ m hấp				Miền Nam	
		Quầy bánh mì				1. Salad rau trộn chanh leo	
		Canh chua hải sản				2. Khoai lang chiên	
		Bánh mì				3. Mực chua cay	
		Các món nóng				4. Bề bề rang muối	
		Măng tây xào bắp non và nấm shiitake				5. Nem hải sản	
		Bông cải xào với hạnh nhân				6. Cá song (thân hấp)	
		Khoai tây dứt lò với bơ				7. Cá song (dầu nấu chua)	
		Cá chẽm hấp gừng và sả há cảo hấp				8. Ba chỉ rang	
		Cá hồi nướng với cà chua và ô liu				9. Rau xào theo mùa	
		Cà ri hải sản				10. Com trắng	
		Cá hồng dứt lò với chanh, thì là và nu bạch hoa				11. Tráng miệng (Dưa hấu)	

Ăn sáng ngày 21/01	Ăn trưa ngày 21/01	Ăn tối ngày 21/01	Ăn trưa ngày 22/01	Ăn tối ngày 22/01	Ăn trưa ngày 23/01	Ăn tối ngày 23/01
	Com trắng Grilled seafood / BBQ Seafood Tôm mù nì nướng Hàu nướng Tôm nướng Mực nướng Cua nướng Quầy mì Nui Ý và Mì sợi Ý với các sốt và gia vị ăn kèm (tôm, mực, cá chẻm, cà chua, phô mai, sốt bò bằm, sốt kem, sốt dầu pesto, ớt) Các loại phở mai quốc tế Quầy tráng miệng Bánh chuối với vái và rượu Frangelico Bánh dâu Bánh kem hương cà phê kiểu Ý Chè mít bột bán với cốt dừa Bánh cuộn kiểu Thụy sĩ Bánh phô mai hương cà phê Bánh kem sữa panna cotta hương sả Bánh kem sô cô la Trái cây theo mùa					