

THAI LUNCH BUFFET บุฟเฟต์อาหารกลางวันแบบไทย

Package 450 baht ราคาแพ็คเกจ 450 บาท/ท่าน

APPETIZERS & SALAD: Select 1 item อาหารว่างและสลัด เลือก 1 อย่าง

- | | |
|---|--|
| ☐ Shrimp wrapped sugar cane stick – กุ้งพันอ้อย | ☐ BBQ pork & dried chili salad – น้ำตกหมูย่าง |
| ☐ Vegetable spring rolls – ปอเปี๊ยะผักทอด | ☐ Salted fried chicken – ไก่คั่วเกลือ |
| ☐ Deep fried hard tofu (V) - เต้าหู้ทอด (มังสวิรัต) | ☐ Larb fried chicken – ลาบไก่คั่ว |
| ☐ Vegetable battered (V) – ผักชุบแป้งทอด (มังสวิรัต) | ☐ Buffalo wings – ปีกไก่ทอด |
| ☐ Spicy mushrooms salad (V) - ลาบเห็ดรวม (มังสวิรัต) | ☐ Wing beans, prawn & minced pork salad – ยำถั่วพลู |
| ☐ Chili flakes & minced pork salad – ลาบหมู | ☐ Chili flakes & seafood salad – ลาบทะเล |
| ☐ น้ำพริกกะปิผักลาวก/ผักสด Shrimp paste dip sauce with fresh shrimps | ☐ น้ำพริกกุ้งสด ผักลาวก/ผักสด Shrimp paste chili |
| ☐ น้ำพริกตาแดง ผักลาวก/ผักสด Red hot chili paste chilli paste with crispy pork skin and vegetables | ☐ น้ำพริกหนุ่ม แคบหมู ผักลาวก Northern Thai |
| ☐ ยำส้มโอ Yam Som-O | ☐ ยำหมูยอ Thai pork sausage salad |
| ☐ แหนมทรงเครื่อง Pork sausage with traditional condiments | ☐ หมูมะนาว Pork with lemon spicy sweet sauce |

*Served with salad bar เสิร์ฟพร้อมสลัดบาร์

SOUP: Select 1 item ซุป เลือก 1 อย่าง

ASIAN SOUP ซุปแบบเอเชีย

- | | |
|---|---|
| ☐ Spicy & Sour prawn soup – ต้มยำกุ้ง | ☐ Dried chili with vegetable & prawn soup - แกงส้มผักรวมกุ้ง |
| ☐ Spicy & Sour chicken soup – ต้มยำไก่ | ☐ Tofu & Minced pork soup – แกงจืดเต้าหู้หมูสับ |
| ☐ Spicy & Sour pork spare ribs soup - ต้มแซบซี่โครงหมู | ☐ Bitter melon & pork spare ribs soup ต้มมะระซี่โครงหมู |
| ☐ Spicy & Sour beef soup – ต้มแซบเนื้อ | ☐ Winter melon & chicken soup – ไก่ตุ๋นกับฟักเขียว |
| ☐ Spicy & Sour chicken soup – ต้มแซบไก่ | ☐ Miso soup – ซุปมิโสะ |
| ☐ Chicken & Galangal coconut soup – ต้มข่าไก่ | |
| ☐ Seafood & Galangal coconut soup – ต้มข่าทะเล | |
| ☐ Spicy & Sour seafood & hot basil soup – โป๊ะแตกทะเล | |

MAIN COURSE: Select 4 Items อาหารจานหลัก (เลือก 4 อย่าง)

ASIAN MAIN COURSE อาหารจานหลักแบบเอเชีย

- ☐ Chicken green curry with coconut shoots - แกงเขียวหวานไก่ใส่ยอดมะพร้าว
- ☐ Pork green curry with coconut shoots - แกงเขียวหวานหมูใส่ยอดมะพร้าว
- ☐ Beef green curry with coconut shoots - แกงเขียวหวานเนื้อใส่ยอดมะพร้าว
- ☐ Tofu & mushroom green curry (V) แกงเขียวหวานเต้าหู้กับเห็ด (มังสวิรัติ)
- ☐ BBQ duck red curry – แกงเผ็ดเป็ดย่าง
- ☐ BBQ pork red curry – แกงเผ็ดหมูย่าง
- ☐ Pork spare ribs red curry – แกงเผ็ดซี่โครงหมู
- ☐ Beef red curry – แกงเผ็ดเนื้อ
- ☐ Red curry with chicken – พะแนงไก่
- ☐ Red curry with pork – พะแนงหมู
- ☐ Red curry with beef – พะแนงเนื้อ
- ☐ Fried bean curd Panang curry (V) พะแนงเต้าหู้ทอด (มังสวิรัติ)
- ☐ Massaman chicken curry – มัสมันไก่
- ☐ Massaman beef curry – มัสมันเนื้อ
- ☐ Beef red curry – แกงเผ็ดเนื้อ
- ☐ Braised egg & pork belly five spices - ไข่พะโล้หมูสามชั้น
- ☐ Steamed Dory fish with lime & chili ปลาตอร์นึ่งมะนาว
- ☐ Steamed squids with lime & chili ปลาหมึกนึ่งมะนาว
- ☐ Braised pork spare ribs with five spices - ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน
- ☐ Braised chicken with five spices – ไก่ตุ๋นยาจีน
- ☐ Stir fried pork with black pepper – หมูผัดพริกไทยดำ
- ☐ Stir fried beef with black pepper – เนื้อผัดพริกไทยดำ
- ☐ Fried chicken with crisp herbs – ไก่ทอดสมุนไพร
- ☐ Stir fried chicken with oyster sauce ไก่ผัดน้ำมันหอย
- ☐ Stir fried pork with oyster sauce – หมูผัดน้ำมันหอย
- ☐ Stir fried pork spare ribs with chili & basil ซี่โครงหมูผัดกระเพรา
- ☐ Pineapple fried rice with chicken ข้าวผัดสับปะรดกับไก่
- ☐ Salted fish fried rice – ข้าวผัดปลาเค็ม
- ☐ Sweet & sour chicken – ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน
- ☐ Sweet & sour pork – หมูผัดเปรี้ยวหวาน
- ☐ Stir fried pork belly with red curry ผัดพริกแกงหมูสามชั้น
- ☐ Stir fried galingale with seafood – ผัดฉ่าทะเล
- ☐ Stir fried kale with prawn – ผัดผักคะน้ากับกุ้ง
- ☐ Stir fried seafood with egg curry – ทะเลผัดผงกะหรี่
- ☐ Stir fried Dory fish with garlic & pepper เนื้อปลาตอร์นึ่งทอดกระเทียม
- ☐ Seafood fried rice – ข้าวผัดทะเล
- ☐ Stir fried kale with salted fish – ผัดคะน้าปลาเค็ม
- ☐ Stir fried kale with crispy pork belly ผัดคะน้าหมูกรอบ
- ☐ Stir fried Kale with mushroom (V)

- ☐ Stir fried chicken with cashew nut

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

- ☐ Stir fried chicken with black pepper

ไก่ผัดพริกไทยดำ

- ☐ Stir fried broccoli with prawn – ผัดบร็อกโคลีกับกุ้ง

- ☐ Stir fried broccoli with BBQ pork
ผัดบร็อกโคลีกับหมูแดง

ผัดคะน้าเห็ดฟาง (มังสวิรัต)

- ☐ Stir fried mixed vegetable (V) – ผัดผักรวม

- ☐ ข้าวหอมมะลิ Jasmine rice

- ☐ Stir fried cabbage, chili, and squids
ผัดกะหล่ำปลีพริกและปลาหมึก

- ☐ Stir fried cauliflower with prawn
ผัดดอกกะหล่ำกับกุ้ง

DESSERT & FRUITS: Select 2 items ของหวานและผลไม้ (เลือก 2 อย่าง)

- ☐ Seasonal fresh fruits – ผลไม้รวม
- ☐ Signature mango tart – ทาร์ตมะม่วง
- ☐ Homemade local fruit tart – ทาร์ตผลไม้
- ☐ Homemade green tea crème brûlée - แครมบริวว์เลาเขียว
- ☐ Homemade caramel brownie – บราวน์
- ☐ Brownie cream cheese – บราวน์ครีมชีส
- ☐ Banana cream cheese – เค้กกล้วยครีมชีส
- ☐ Espresso coffee cake – เค้กกาแฟเอสเปรสโซ
- ☐ Chocolate mousse – ช็อกโกแลตมูส
- ☐ Caramel custard – คัสตาร์ด
- ☐ Mocha caramel custard – คัสตาร์ดมอคค่าคาราเมล
- ☐ Banana, creamy coffee flavor, caramel - บานอฟฟี
- ☐ Pandan crème brûlée - แครมบริวว์เล่ใบเตย
- ☐ Lychee panna cotta – พานาคอตต้าลิ้นจี่
- ☐ Choux with green tea flavor cream - เอแคลร์ชาเขียว
- ☐ 3 kinds of Thai dessert - ขนมหวานไทย 3 อย่าง
- ☐ Mixed jelly ball with coconut milk & syrup – รวมมิตรน้ำกะทิ
- ☐ Thai pandan vermicelli with coconut milk - ลอดช่องน้ำกะทิ
- ☐ Water chestnuts with coconut milk - หับหิมกรอบ
- ☐ Mung bean dumpling - ถั่วแปป