



# TIVA LUNCH BUFFET

12:00 PM – 2:30 PM

Including drinking water, hot tea and hot coffee

## EVERYDAY MENU

### SALAD BAR

Fresh Garden Vegetables | ผักสดจากสวน  
Condiments | เครื่องเคียง  
A Selection of 4 Salad Dressings |  
น้ำสลัด 4 ชนิด

### CREATE YOUR OWN SALAD

Caesar Salad | สลัดซีซาร์  
Caprese Salad | สลัดคาปริเซ่  
(สลัดมะเขือเทศกับมอสซาเรลล่าชีส)

### CHEESE & COLD CUTS

Brie Cheese | ชีสบรี  
Emmental Cheese | ชีสเอ็มเมนทาล  
Smoked Ham | แฮมรมควัน  
Chicken Bologna | โบโลญญาไก่  
Assorted Condiments | เครื่องเคียง

### BREAD SELECTION

Focaccia | ขนมปังฟอคคาเซีย  
Ciabatta | ขนมปังเซียบัตตา  
Multigrain Bread | ขนมปังมัลติเกรน  
Assorted Bread Rolls | ขนมปังโรลชนิดต่างๆ  
Salted Butter | เนยเค็ม  
Unsalted Butter | เนยจืด

### SUSHI & MAKI CORNER

Furikake Maki | ฟุริคาเกะมาคิ  
Nori Maki | โนริมาคิ  
Salmon Maki | แซลมอนมาคิ

BOOK NOW



Menu items are subject to change without prior notice.  
รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

### SPECIAL LOCAL THAI NOODLES

Chicken Khao Soi | ข้าวซอยไก่  
Northern Thai Egg Noodles with Tender  
Chicken in a Rich Curry Broth

Kanom Jeen with Northern Thai Pork &  
Tomato Soup (Nam Ngiao) and Southern  
Thai Curry with Wild Betel Leaves |  
ขนมจีนน้ำเงี้ยว และขนมจีนแกงใบชะพลู

### THAI CHILI PASTE SELECTION

2 Daily Varieties  
น้ำพริกประจำวัน 2 ชนิด  
1 'Locally Sourced' Deep Fried Fish of the Day  
ปลาทอดประจำวัน (คัดสรรจากแหล่งประมงท้องถิ่น)

### PIZZA STATION

3 Daily Varieties  
พิซซ่าประจำวัน 3 หน้า

### LIVE PASTA STATION

4 Types of Pasta | เส้นพาสต้า 4 ชนิด  
4 Signature Sauces | ซอสสูตรพิเศษ 4 รสชาติ

### SOFT SERVE ICE CREAM

Milk | สานม  
Chocolate | รสช็อกโกแลต  
Milk & Chocolate | สานมและช็อกโกแลต

### FRESH SEASONAL FRUIT

ผลไม้ตามฤดูกาล

### DAILY CRISPY SNACKS

Crispy Coconut Rolls | ทองม้วน  
Savoury Krong Krang | แครกกรอบ  
Crispy Banana Chips | กลัวยาดาบ  
Biscotti | บิสคอตตี



## MENU OF THE DAY - MONDAY

### APPETISERS

Fried Banana Samosa | ซาโมซ่ากล้วยทอด  
Spicy Glass Noodle Salad with Minced Pork & Dried Chili | ยำวุ้นเส้นหมูสับพริกแห้ง

### SOUPS

Tom Yum Goong | ต้มยำกุ้ง  
Potato, Leek & Parmesan Soup | ซุปมันฝรั่ง ตีนหอมญี่ปุ่น และพาร์เมซานชีส

### MAIN COURSES

#### WESTERN SELECTION

Grilled Pork with Black Pepper Sauce | หมูย่างซอสพริกไทยดำ  
Sautéed Squid with Garlic Chili | ปลาหมึกผัดกระเทียมและพริกสดในซอสไวน์ขาว  
Sautéed Mixed Mushrooms | เห็ดรวมผัดเนย  
Miso-Glazed Grilled Eggplant | มะเขือม่วงย่างซอสมิโสะ

#### ASIAN SELECTION

Sour Curry with Mixed Vegetables & Crispy Sea Bass | แกงส้มผักรวมปลากระพงทอดกรอบ  
Stir-Fried Minced Pork with Dried Chilies & Green Beans | หมูสับผัดพริกแห้งและถั่วงอก  
Stir-Fried Chinese Kale with Oyster Sauce | คะน้าฮ่องกงผัดซอสหอยนางรม  
Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

#### INDIAN VEGETARIAN CORNER

Palak Paneer | ปาลักพาเนียร์ (แกงผักโขมกับชีสพาเนียร์)  
Mushroom Matar | แกงเห็ดและถั่วงอกเต้าหู้  
Steamed Basmati Rice | ข้าวบาสมาตี



### NOODLE STATION

Braised Chicken & Bitter Melon Noodle Soup | ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระ

### DESSERTS

White Choc Tiramisu | ทิรามิสุ ไวท์ ช็อกโกแลต  
Mango Panna Cotta | พานาคอตต้ามะม่วง  
Chocolate Mousse | ช็อกโกแลตมูส  
Raspberry Jam Tart | ทาร์ตแยมราสเบอร์รี่  
Lod Chong in Sweet Coconut Milk | ลอดช่องน้ำกะทิ  
Water Chestnut Rubies in Coconut Milk | ถั่วงอกนํ้ากะทิ  
Thai Custard (Khanom Mo Kaeng) | ขนมหมื่อแกง

Menu items are subject to change without prior notice รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



## MENU OF THE DAY - TUESDAY

### APPETISERS

Crispy Vegetable Spring Rolls | ปอเปี๊ยะผัก  
Spicy Thai Fruit Salad | ยำผลไม้

### SOUPS

Braised Chicken Wings with Plum | ปีกไก่ตุ๋นพื้ว  
Pumpkin Cream Soup | ซุปครีมฟักทอง



### MAIN COURSES

#### WESTERN SELECTION

Grilled Pork with Apple Sauce | หมูย่างซอสแอปเปิ้ล  
Cozze alla Marinara | หอยแมลงภู่ฮิตาเลียนในซอสมะเขือเทศมารินารา  
Baked Potatoes | มันฝรั่งอบ  
Honey-Roasted Carrots | แครอทอบน้ำผึ้ง

#### ASIAN SELECTION

Red Curry with Pork & Pineapple | แกงเผ็ดหมูใส่สับปะรด  
Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce & Crispy Bacon | กะหล่ำปลีผัดน้ำปลากับเบคอนกรอบ  
Wok-Fried Crispy Chicken with Garlic, Chili & Salt | ไก่กรอบผัดพริกเกลือ  
Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

#### INDIAN VEGETARIAN CORNER

Aloo Gobi | อาลูโกบี (มันฝรั่งผัดดอกกะหล่ำ)  
Chana Masala | แกงถั่วลูกไก่สไตล์อินเดีย  
Steamed Basmati Rice | ข้าวบาสมัติ

### NOODLE STATION

Tom Yum Noodle Soup | ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

### DESSERTS

Green Tea Tiramisu | ทิรามิสุชาเขียว  
Panna Cotta | พานาคอตต้า  
Zeppole | เซปโปลี  
Pasticciotto | พาสติช็อตโต  
Black Sticky Rice Pudding | ข้าวเหนียวดำเปียก  
Pumpkin in Sweet Coconut Milk | ฟักทองแกงบวด  
Pandan Rice Flour Pudding | ขนมนเปียกปูน

Menu items are subject to change without prior notice รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



## MENU OF THE DAY - WEDNESDAY

### APPETISERS

Spicy Glass Noodle Salad with Chicken Sausage | ยำวุ้นเส้นไส้กรอกไก่  
Fried Sun-dried Pork | หมูแดดเดียวทอด

### SOUPS

Slow-Braised Pork Rib Soup with Bitter Melon & Shiitake Mushrooms | ซุปโครงหมูตุ๋นมะระและเห็ดหอม  
Creamy Carrot Soup | ซุปครีมแครอท

### MAIN COURSES

#### WESTERN SELECTION

Grilled Pork with BBQ Sauce | หมูย่างซอสบาร์บีคิว  
Grilled Chicken with Teriyaki Sauce | ไก่ย่างซอสเทริยากิ  
Grilled Broccolini | บรอกโคลีนึ่งย่าง  
Cheese Corn Ribs | ข้าวโพดคลุกชีส



#### ASIAN SELECTION

Thai Green Curry with Chicken | แกงเขียวหวานไก่  
Stir-Fried Morning Glory with Garlic | ผัดผักบุ้งไฟแดง  
Stir-Fried Shrimp with Cashew Nuts | กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

#### INDIAN VEGETARIAN CORNER

Palak Paneer | ปาลักพาเนียร์ (แกงผักโขมกับชีสพาเนียร์)  
Vegetable Kadai | ผักรวมผัดเครื่องเทศสไตล์อินเดีย  
Steamed Basmati Rice | ข้าวบาสมาทิ

### NOODLE STATION

Slow-Braised Pork Noodle Soup | ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น

### DESSERTS

White Chocolate Tiramisu | ทิรามิสุไวท์ช็อกโกแลต  
Coffee Panna Cotta | พานาคอตต้ากาแฟ  
Cannoli | คันโนลลิ  
Raspberry Cheesecake | ชีสเค้กราสป์เบอร์รี่  
Sweet Black Beans in Syrup | ถั่วดำต้มน้ำตาล  
Ginkgo Nuts, Palm Seeds & Young Coconut in Pandan Syrup |  
แปะก๊วย ลูกชิด และมะพร้าวอ่อนในน้ำเชื่อมใบเตย  
Steamed Banana Cake | ขนมกล้วย

Menu items are subject to change without prior notice รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



## MENU OF THE DAY - THURSDAY

### APPETISERS

Crispy Vegetable Gyoza | เกี้ยวซ่าผักทอดกรอบ  
Spicy Corn Salad with Salted Egg | ยำข้าวโพดไข่เค็ม

### SOUPS

Slow-Braised Chicken Wings with Seaweed & Shiitake Mushrooms | ปีกไก่ตุ๋นสาหร่ายและเห็ดหอม  
Creamy Tomato Soup | ซุปครีมมะเขือเทศ

### MAIN COURSES

#### WESTERN SELECTION

Mussels with Pesto Green Curry Sauce | หอยแมลงภู่ซอสเพสโตเขียวหวาน  
Grilled Chicken with Mushroom Sauce | ไก่ย่างซอสเห็ด  
Hasselback Potatoes | มันฝรั่งฮัสเซลแบ็ก  
Miso-Glazed Grilled Eggplant | มะเขือม่วงย่างซอสมิโสะ

#### ASIAN SELECTION

Massaman Chicken Curry | แกงมัสมั่นไก่  
Stir-Fried Chicken with Thai Basil | ผัดกะเพราไก่  
Stir-Fried Broccoli with Shrimp Balls | บรอกโคลีผัดลูกชิ้นกุ้ง  
Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

#### INDIAN VEGETARIAN CORNER

Aloo Gobi | อาลูโกบี (มันฝรั่งผัดดอกกะหล่ำ)  
Mushroom Matar | แกงเห็ดและถั่วลันเตาสไตล์อินเดีย  
Steamed Basmati Rice | ข้าวบาสมาตี

### NOODLE STATION

Yentafo Noodle Soup | ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ

### DESSERTS

Tiramisu | ทิรามิสุ  
Strawberry Panna Cotta | พานาคอตต้าสตรอว์เบอร์รี่  
Torta Caprese | ทอร์ตาคาปรีเซ่  
Caramel Custard | คัสตาร์ดคาราเมล  
Sweet Corn Sago Pudding | สาเกูปျึกข้าวโพด  
Pumpkin in Sweet Coconut Milk | ฟักทองแกงบวด  
Coconut Jelly | วุ้นมะพร้าว



Menu items are subject to change without prior notice รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



## MENU OF THE DAY - FRIDAY

### APPETISERS

Crispy Chicken Wings with Fish Sauce | ปีกไก่ทอดน้ำปลา  
Spicy Thai Mushroom Salad | ยำเห็ด

### SOUPS

Tom Saep Beef (Spicy Thai Beef Soup) | ต้มแซบเนื้อ  
Mushroom Soup | ซุปเห็ด



### MAIN COURSES

#### WESTERN SELECTION

Grilled Pork with Mustard Cream Sauce | หมูย่างซอสครีมมัสตาร์ด  
Pan Seared Seabass with Tomato Sauce | ปลาเกะพองย่างซอสมะเขือเทศ  
Honey-Roasted Carrots | แครอทอบน้ำผึ้ง  
Grilled Broccoli | บรอกโคลีย่าง

#### ASIAN SELECTION

Red Curry Pork with Pumpkin | แกงเผ็ดหมูใส่ฟักทอง  
Stir-Fried Chicken with Garlic | ไก่ผัดกระเทียม  
Stir-Fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce | ผัดผักรวมซอสหอยนางรม  
Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

#### INDIAN VEGETARIAN CORNER

Palak Paneer | ปาลักพาเนียร์ (แกงผักโขมกับชีสพาเนียร์)  
Chana Masala | ชานามาซาลา (แกงถั่วลูกไก่)  
Steamed Basmati Rice | ข้าวบาสมาตี

### NOODLE STATION

Thai Boat Noodle Soup with Pork | ก๋วยเตี๋ยวเรือหมู

### DESSERTS

Green Tea Tiramisu | ทิรามิสุชาเขียว  
Mango Panna Cotta | พานาคอตตามะม่วง  
Bomboloni | บอมโบโลนิ  
Italian Pear & Almond Cake | เค้กลูกแพร์และอัลมอนด์สโตนีอิตาเลียน  
Sweet Mung Beans in Syrup | ถั่วเขียวต้มน้ำตาล  
Water Chestnut Rubies in Sweet Coconut Milk | ทับทิมกรอบน้ำกะทิ  
Thai Layered Cake (Khanom Chan) | ขนนชั้น

Menu items are subject to change without prior notice รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า





## MENU OF THE DAY - SATURDAY

### APPETISERS

Som Tam | ลัมตำ

### SOUPS

Tom Yum Gai | ต้มยำไก่  
Minestrone Soup | ซุปมิเนสโตรเน



### MAIN COURSES

#### WESTERN SELECTION

Grilled Pork with BBQ Sauce | หมูย่างซอสบาร์บีคิว  
Grilled Chicken with White Wine Sauce | ไก่ย่างซอสไวน์ขาว  
Sautéed Mixed Mushrooms | เห็ดรวมผัดเนย  
Cheese Corn Ribs | ข้าวโพดคลุกชีส

#### ASIAN SELECTION

Stir-Fried Sea Bass with Celery and Ginger | ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย  
Braised Eggs and Chicken in Sweet Soy Sauce | ไข่พะโล้ไก่  
Yellow Curry with Pork | แกงกะหรี่หมู  
Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

#### INDIAN VEGETARIAN CORNER

Aloo Gobi | อาลูโกบี (แกงมันฝรั่งและดอกกะหล่ำสไตลอินเดียน)  
Mushroom Matar | แกงเห็ดและถั่วลันเตาสไตลอินเดียน  
Steamed Basmati Rice | ข้าวบาสมาทิ

### KIDS' CORNER

Fried Rice with Chicken Sausage | ข้าวผัดไส้กรอกไก่  
French Fries | มันฝรั่งทอด

### NOODLE STATION

Tom Yum Noodles | ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

### DESSERTS

White Chocolate Tiramisu | ทิรามิสุไวท์ช็อกโกแลต  
Coffee Panna Cotta | พานาคอตต้ากาแฟ  
Pasticciotto | พาสติกชีอตโต  
Raspberry Cheesecake | ชีสเค้กราสป์เบอร์รี่  
Black Sticky Rice Pudding with Coconut Milk | ข้าวเหนียวดำเปียกกะทิ  
Krong Krang in Coconut Milk | ครองแครงน้ำกะทิ  
Pandan Rice Flour Pudding (Piak Poon) | เปียกปูนใบเตย

Menu items are subject to change without prior notice รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



## MENU OF THE DAY - SUNDAY

### APPETISERS

Spicy Grilled Eggplant Salad with Minced Pork | ยำมะเขืออย่างหมูสับ

### SOUPS

Sichuan Soup with Ham | ซุปเสฉวนใส่แฮม  
Carrot Cream Soup | ซุปครีมแครอท



### MAIN COURSES

#### WESTERN SELECTION

Grilled Pork Sausage with Red Wine Sauce | ไส้กรอกหมูย่างซอสไวน์แดง  
Chicken Parmigiana | ไก่พาร์มีจียานา  
Miso-Glazed Grilled Eggplant | มะเขือม่วงย่างซอสมิโสะ  
Mashed Potatoes | มันบด

#### ASIAN SELECTION

Steamed Seafood with Curry Paste and Coconut | ห่อหมกทะเล  
Thai-style Stir-Fried Rice Noodles with Chicken | ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่  
Stir-Fried Minced Pork with Fresh Chili | ผัดหมูสับพริกสด  
Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

#### INDIAN VEGETARIAN CORNER

Vegetable Kadai | ผักรวมผัดเครื่องเทศสไตล์อินเดีย  
Dal Curry | แกงถั่วเลนทิลสไตล์อินเดีย  
Steamed Basmati Rice | ข้าวบาสมาตี

### KIDS' CORNER

Fried Rice with Egg | ข้าวผัดไข่  
Chicken Nuggets | นั๊กเก็ตไก่

### NOODLE STATION

Yentafo Noodle Soup | ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ

### DESSERTS

Chocolate Mousse | ช็อกโกแลตมูส  
Mango Panna Cotta | พานาคอตต้ามะม่วง  
Torta Capress | ทอร์ตา คาเปรเซ่  
Italian Pear & Almond Cake | เค้กลูกแพร์และอัลมอนด์สไตล์อิตาลี  
Sweet Black Beans in Syrup | ถั่วดำต้มน้ำตาล  
Ginkgo Nuts, Palm Seeds & Young Coconut in Pandan Syrup |  
แปะก๊วย ลูกตาล และมะพร้าวอ่อนในน้ำเชื่อมใบเตย  
Steamed Banana Cake | ขนมกล้วย

Menu items are subject to change without prior notice รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า