

INTERNATIONAL BUFFET

THB 1,200 net / Person

APPETIZERS: *Select 2 Items*

ASIAN APPETIZERS

- ☐ Shrimp wrapped sugar cane stick - กุ้งพันอ้อย
- ☐ Vegetable spring roll – ปอเปี๊ยะผักทอด
- ☐ Deep fried hard tofu (V) - เต้าหู้ทอด (มังสวิรัต)
- ☐ Vegetable battered (V) - ผักชุบแป้งทอด (มังสวิรัต)
- ☐ Thai fish cakes – ทอดมันปลาทะเล

EUROPEAN APPETIZERS

- ☐ Crisp Calamari rings – ปลาหมึกวงทอด
- ☐ Fish strips – ปลาแท่งชุบแป้งทอด
- ☐ BBQ sausages – ไส้กรอกซอสบาร์บีคิว
- ☐ Chicken tulip – น่องไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด
- ☐ Pork saltimbocca – เนื้อหมูห่อด้วยเบคอนย่าง
- ☐ Prawn Cajun – กุ้งหมักผงเคจูนย่าง
- ☐ Fried mozzarella – ชีสมอซซาเรลล่าทอด
- ☐ Quesadilla Chicken - แป้งเคสชาติไก่ ใส่ไก่สับสมุนไพร
- ☐ Mince pork Crostini – ขนมปังหน้าหมู
- ☐ Bacon wrapped Enoki – เบคอนพันเห็ด
- ☐ Sausages cheddar ball – ไส้กรอกกับชีสเชดด้าทอด
- ☐ Mini crab cake – ทอดมันปูจิ๋ว
- ☐ Beef & Asparagus Negimaki – เนื้อพันหน่อไม้ย่าง
- ☐ Mussels casino - หอยแมลงภู่ ซอสพริกแดง

SALAD: *Select 1 Item*

ASIAN SPICY SALAD

- ☐ Traditional Spicy & Sour Thai salad – ยำใหญ่
- ☐ Chili flakes & minced salad with pork or chicken – ลาบหมู หรือ ลาบไก่
- ☐ Seafood & dried chili salad – น้ำตกทะเล
- ☐ BBQ chicken & dried chili salad – น้ำตกไก่ย่าง
- ☐ BBQ pork & dried chili salad – น้ำตกหมูย่าง
- ☐ Squids with spicy & sour lemon grass salad – ยำตะไคร้กับปลาหมึกย่าง
- ☐ Grilled eggplant & minced pork, shrimp salad – ยำมะเขือยาวกึ่งกับหมูสับ
- ☐ Wing beans, prawn & minced pork salad – ยำถั่วพู
- ☐ Crispy blue fish with spicy lemongrass salad – ปลากระพงทอดยำตะไคร้
- ☐ Spicy & Sour seafood salad – ยำทะเล
- ☐ Spicy & Sour glass noodles seafood salad – ยำวุ้นเส้นทะเล
- ☐ BBQ beef & dried chili salad – น้ำตกเนื้อย่าง
- ☐ Trinity Crispy Salad – ยำสามกรอบ

EUROPEAN SALAD

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ☐ Tuna Nicoise Salad – สลัดนิซัวส์ทูน่า ☐ Pasta & Prawn cajun salad – สลัดเส้นพาสต้ากุ้งย่างเคจูน ☐ Cantaloupe & bacon salad – สลัดแคนตาลูปกับเบคอน ☐ Asparagus & Prawn with cider vinegar – สลัดหน่อไม้ฝรั่งกับกุ้ง น้ำส้มแอปเปิ้ล ☐ Honey chicken with long beans & tomato – สลัดไก่ น้ำผึ้งถั่วงอกยาวและมะเขือเทศ ☐ Sausages with potato salad – สลัดไส้กรอกกับมันฝรั่ง ☐ Mussel & Tomato salsa salad – สลัดหอยแมลงภู่กับมะเขือเทศ | <ul style="list-style-type: none"> ☐ Teriyaki chicken with asparagus & mushroom – สลัดไก่เทอริยากิหน่อไม้ฝรั่งและเห็ด ☐ Chicken bologna with celery salad – สลัดไส้กรอกไก่กับคื่นช่ายฝรั่ง ☐ Mushroom & cherry tomato salad (V) – สลัดเห็ดกับมะเขือเทศ ☐ Roasted vegetable salad (V) – สลัดผักอบ ☐ Salad bar – สลัดบาร์ |
|--|---|

SOUP: Select 1 Item

ASIAN SOUP

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ☐ Spicy & Sour prawn soup – คัมยำกุ้ง ☐ Spicy & Sour chicken soup – คัมยำไก่ ☐ Spicy & Sour pork spare ribs soup – คัมแซ่บซี่โครงหมู ☐ Spicy & Sour beef soup – คัมแซ่บนี้อู ☐ Spicy & Sour chicken soup – คัมแซ่บไก่ ☐ Chicken & Galangal coconut soup – คัมข่าไก่ ☐ Seafood & Galangal coconut soup – คัมข่าทะเล ☐ Spicy & Sour seafood & hot basil soup – โป๊ะแตกทะเล | <ul style="list-style-type: none"> ☐ Dried chili with vegetable & prawn soup – แกงส้มผักรวมกุ้ง ☐ Tofu & Minced pork soup – แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ☐ Bitter melon & pork spare ribs soup – คัมมะระซี่โครงหมู ☐ Winter melon & chicken soup – ไก่ตุ๋นกับฟักเขียว ☐ Miso soup – ซุปมิโสะ ☐ Winter melon & chicken soup – ไก่ตุ๋นกับฟักเขียว |
|---|--|

EUROPEAN SOUP

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ☐ Carrot cream soup – ซุปครีมแครอท ☐ Corn cream soup – ซุปครีมข้าวโพด ☐ Pumpkin & Honey soup (V) – ซุปฟักทองกับน้ำผึ้ง ☐ Onion cream soup – ซุปครีมหัวหอม ☐ Cauliflower cream soup – ซุปครีมดอกกะหล่ำ ☐ Potato & leeks cream soup – ซุปครีมมันฝรั่งกับต้นกระเทียม | <ul style="list-style-type: none"> ☐ Broccoli cream soup – ซุปครีมบร็อกโคลี่ ☐ Clam Chowder – ซุปครีมหอยลาย ☐ Seafood chowder – ซุปครีมทะเลรวม ☐ Minestrone Soup – ซุปมะเขือเทศกับโบโรระพา ☐ Mushroom cream soup – ซุปครีมเห็ด ☐ Peas cream soup – ซุปครีมถั่วลันเตา |
|--|--|

MAIN COURSE: *Select 4 Items*

ASIAN MAIN COURSE

- | | |
|--|---|
| ☐ Chicken green curry with coconut shoots
แกงเขียวหวานไก่ใส่ยอดมะพร้าว | ☐ Stir fried chicken with cashew nut
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
| ☐ Pork green curry with coconut shoots
แกงเขียวหวานหมูใส่ยอดมะพร้าว | ☐ Stir fried chicken with black pepper
ไก่ผัดพริกไทยดำ |
| ☐ Beef green curry with coconut shoots
แกงเขียวหวานเนื้อใส่ยอดมะพร้าว | ☐ Stir fried beef with black pepper – เนื้อผัดพริกไทยดำ |
| ☐ BBQ duck red curry – แกงเผ็ดเป็ดย่าง | ☐ Stir fried pork spare ribs with chili & basil
สามชั้นผัดกระเพรา |
| ☐ BBQ pork red curry – แกงเผ็ดหมูย่าง | ☐ Stir fried Kale with salted fish – ผัดคะน้าปลาเค็ม |
| ☐ Pork spare ribs red curry – แกงเผ็ดซี่โครงหมู | ☐ Stir fried Kale with crispy pork belly
ผัดคะน้าหมูกรอบ |
| ☐ Beef red curry – แกงเผ็ดเนื้อ | ☐ Stir fried Kale with mushroom (V) – ผัดคะน้าเห็ดฟาง |
| ☐ Red curry with chicken – พะแนงไก่ | ☐ Stir fried mixed vegetable – ผัดผักรวม |
| ☐ Red curry with pork – พะแนงหมู | ☐ Pineapple fried rice with chicken
ข้าวผัดสับปะรดกับไก่ |
| ☐ Red curry with beef – พะแนงเนื้อ | ☐ Salted fish fried rice – ข้าวผัดปลาเค็ม |
| ☐ Bitter melon & mussels red curry
แกงคั่วมะระหอยแมลงภู่ | ☐ Sweet & Sour chicken – ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน |
| ☐ Bitter melon & Pork ribs red curry
แกงคั่วมะระซี่โครงหมู | ☐ Sweet & Sour pork – หมูผัดเปรี้ยวหวาน |
| ☐ Massaman chicken curry – มัสมันไก่ | ☐ Stir fried galingale with seafood – ผัดฉ่าทะเล |
| ☐ Massaman beef curry – มัสมันเนื้อ | ☐ Stir fried pork belly with red curry
ผัดพริกแกงหมูสามชั้น |
| ☐ Braised Egg & Pork belly five spices
ไข่พะโล้หมูสามชั้น | ☐ Stir fried seafood with egg curry – ทะเลผัดผงกระหรี่ |
| ☐ Steamed seabass fish with lime & chili
ปลากระพงนึ่งมะนาว | ☐ Stir fried Broccoli with prawn – ผัดบร็อกโคลีกับกุ้ง |
| ☐ Braised pork spare ribs with five spices
ซี่โครงหมูตุ๋นชาจิน | ☐ Stir fried cauliflower with prawn
ผัดดอกกะหล่ำกับกุ้ง |
| ☐ Braised chicken with five spices – ไก่ตุ๋นชาจิน | ☐ Stir fried cabbage with fish sauce
ผัดกะหล่ำปลีผัดน้ำปลา |
| | ☐ Seafood fried rice – ข้าวผัดทะเล |

EUROPEAN MAIN COURSE

- | | |
|--|---|
| ☐ Baked pasta with mushroom, ham & cheese –
พาสต้าแฮมเห็ดคอบชีส | ☐ Roasted chicken with spinach & potato
ไก่อบเลิรฟักโขมและมันอบ |
| ☐ Roasted pork loin, red wine gravy
หมูอบซอสไวน์แดง | ☐ Beef Lasagna – ลาซานญ่าเนื้อวัว |
| ☐ Roasted chicken, mushrooms with spices
ไก่อบซอสเห็ดรวมกับเครื่องเทศ | ☐ Baked pasta with Bolognese sauce
พาสต้า ซอสเนื้อคอบชีส |
| ☐ Baked seafood with ratatouille – ทะเลอบกับสตูว์ผัก | ☐ Pan fried red snapper with lime & butter
เนื้อปลาทอด ซอสเนยมะนาว |
| ☐ Beef bourguignon – สตูว์เนื้อไวน์แดงแบบฝรั่งเศส | ☐ Pan fried red snapper with pesto cream
เนื้อปลาทอด ซอสครีมโหระพา |
| ☐ Seafood morney – ทะเลอบซอสขาวและชีส | ☐ Baked potato with cheese & crumble
มันฝรั่งอบชีสและขนมปังกรอบ |
| ☐ Roasted honey ham with pineapple
แฮมอบน้ำผึ้งและสับปะรด | ☐ Fried pork cutlets with gravy & peas
หมูชุบเกล็ดขนมปัง ซอสเกรวี่กับถั่วลันเตา |
| ☐ Pan-fried salmon crispy herb crust skin on
pommery mustard cream sauce
แซลมอนชุบเกล็ดขนมปังราดซอสครีมมัสตาร์ด | ☐ Bake seabass in herb & lemon cream sauce
ปลากระพงอบในซอสครีมเลมอน |

DESSERT & FRUITS : *Select 2 Items*

- | | |
|--|---|
| ☐ Seasonal fresh fruits - ผลไม้รวม | ☐ Pandanus crème brule – ครีมบุรูล์ไอบเตย |
| ☐ Our Signature mango tart – ทาร์ตมะม่วง | ☐ Lychee panna cotta – พานาคอตต้าลิ้นจี่ |
| ☐ Homemade local fruit tart – ทาร์ตผลไม้ | ☐ Choux with Green tea flavor cream
เอแคลร์ชาเขียว |
| ☐ Homemade green tea Crème Brule
ครีมบุรูล์ชาเขียว | ☐ Variety 3 kinds of Thai dessert
ขนมหวานไทย 3 อย่าง |
| ☐ Victoria Strawberry – เค้กวนิลาสอด้ไส้สตอเบอรี่ | ☐ Mixed jelly ball with coconut milk & syrup
รวมมิตรน้ำกะทิ |
| ☐ Homemade caramel brownie – บราวนี่ | ☐ Pandanus dumpling with coconut syrup
ลอดช่องน้ำกะทิ |
| ☐ Brownie cream cheese – บราวนี่ครีมชีส | ☐ Red water chestnuts in sweet coconut
ทับทิมกรอบ |
| ☐ Espresso coffee cake – เค้กกาแฟเอสเปรสโซ | ☐ Sweet-Noodles in coconut milk syrup
ชาหริ่ม น้ำกะทิ |
| ☐ 3 Kinds of Mousse - ช็อคโกแลต มูส 3 แบบ | ☐ Mung bean dumpling - ถั่วแปบ |
| ☐ 3 Kinds of Custard - คัสตาร์ด 3 แบบ | |
| ☐ 3 Kinds of Cakes - เค้ก 3 แบบ | |
| ☐ Mocha caramel custard – คัสตาร์ดมอคค่าคาราเมล | |
| ☐ Banana, creamy coffee flavor, caramel - บานอฟฟี | |

INTERNATIONAL BUFFET

THB 1,400 net / Person

APPETIZERS: *Select 2 Items*

ASIAN APPETIZERS

- ☐ Shrimp wrapped sugar cane stick - กุ้งพันอ้อย
- ☐ Vegetable battered (V) - ผักชุบแป้งทอด (มังสวิรัต)
- ☐ Vegetable spring roll – ปอเปี๊ยะผักทอด
- ☐ Thai fish cakes – ทอดมันปลาทะเล
- ☐ Deep fried hard tofu (V) - เต้าหู้ทอด (มังสวิรัต)

EUROPEAN APPETIZERS

- ☐ Crisp Calamari rings – ปลาหมึกวงทอด
- ☐ Fish strips – ปลาแท่งชุบแป้งทอด
- ☐ BBQ sausages – ไส้กรอกซอสมะนาวบีบีคิว
- ☐ Chicken tulip – น่องไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด
- ☐ Pork saltimbocca – เนื้อหมูห่อด้วยเบคอนย่าง
- ☐ Bacon wrapped Enoki – เบคอนพันเห็ด
- ☐ Fried mozzarella – ชีสมอซซาเรลล่าทอด
- ☐ Quesadilla Chicken - แป้งเคสชาติไก่ ใส่ไก่สับผัด
- ☐ Mince pork Crostini – ขนมปังหน้าหมู
- ☐ Sausages cheddar ball – ไส้กรอกกับชีสเชดด้าทอด
- ☐ Mini crab cake – ทอดมันปูจิ๋ว
- ☐ Beef & Asparagus Negimaki – เนื้อพันหน่อไม้ย่าง
- ☐ Mussels casino - หอยแมลงภู่ ซอสพริกแดง

JAPANESE CORNER: *ALL YOU CAN EAT*

- ☐ nigiri sushi – นิกิริซูชิ
- ☐ Maki roll – มakiโรล
- ☐ Yaki Zakana – ปลาย่าง
- ☐ California roll - แคลิฟอเนียโรล

SALAD: *Select 2 Items*

ASIAN SPICY SALAD

- ☐ Traditional Spicy & Sour Thai salad – ซ้ำใหญ่
- ☐ BBQ pork & dried chili salad – น้ำตกหมูย่าง
- ☐ Chili flakes & minced chicken salad – ลาบไก่
- ☐ Squids with spicy & sour lemon grass salad – ยำตะไคร้กับปลาหมึกย่าง
- ☐ Chili flakes & minced pork salad – ลาบหมู
- ☐ Grilled eggplant & minced pork, shrimp salad – ยำมะเขือยาวกึ่งกับหมูสับ
- ☐ Chili flakes & minced beef salad – ลาบเนื้อ
- ☐ Seafood & dried chili salad – น้ำตกทะเล
- ☐ BBQ chicken & dried chili salad – น้ำตกไก่ย่าง

- ☐ Wing beans, prawn & minced pork salad

ยำถั่วพลู

- ☐ Crispy blue fish with spicy lemongrass salad

ปลากะพงทอดขำตะไคร้

- ☐ Spicy & Sour seafood salad – ขำทะเล

- ☐ Spicy & Sour glass noodles seafood salad

ยำวุ้นเส้นทะเล

- ☐ BBQ beef & dried chili salad – น้ำตกเนื้อย่าง

- ☐ Trinity Crispy Salad – ขำสามกรอบ

EUROPEAN SALAD

- ☐ Tuna Nicoise Salad – สลัดนิชัวส์ทูน่า

- ☐ Pasta & Prawn cajun salad – สลัดเส้นพาสต้ากุ้งย่างเคจูน

- ☐ Cantaloupe & bacon salad – สลัดแคนตาลูปกับเบคอน

- ☐ Asparagus & Prawn with cider vinegar

สลัดหน่อไม้ฝรั่งกับกุ้ง น้ำส้มแอปเปิ้ล

- ☐ Honey chicken with long beans & tomato

สลัดไก่ น้ำผึ้งถั่วฝักยาวและมะเขือเทศ

- ☐ Sausages with potato salad – สลัดไส้กรอกกับมันฝรั่ง

- ☐ Mussel & Tomato salsa salad – สลัดหอยแมลงภู่งอกกับ

มะเขือเทศ

- ☐ Teriyaki chicken with asparagus & mushroom

สลัดไก่เทอริยากิหน่อไม้ฝรั่งและเห็ด

- ☐ Chicken bologna with celery salad

สลัดไส้กรอกไก่กับคื่นห่วยฝรั่ง

- ☐ Mushroom & cherry tomato salad (V)

สลัดเห็ดกับมะเขือเทศ

- ☐ Roasted vegetable salad (V) – สลัดผักอบ

- ☐ Salad bar – สลัดบาร์

SOUP: Select 2 Items

ASIAN SOUP

- ☐ Spicy & Sour prawn soup – คัมยำกุ้ง

- ☐ Spicy & Sour chicken soup – คัมยำไก่

- ☐ Spicy & Sour pork spare ribs soup

คัมแซ่บซี่โครงหมู

- ☐ Spicy & Sour beef soup – คัมแซ่บเนื้อ

- ☐ Spicy & Sour chicken soup – คัมแซ่บไก่

- ☐ Chicken & Galangal coconut soup – คัมข่าไก่

- ☐ Seafood & Galangal coconut soup – คัมข่าทะเล

- ☐ Spicy & Sour seafood & hot basil soup

โป๊ยะแตกทะเล

- ☐ Dried chili with vegetable & prawn soup

แกงส้มผักรวมกุ้ง

- ☐ Tofu & Minced pork soup – แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

- ☐ Bitter melon & pork spare ribs soup

คัมมะระซี่โครงหมู

- ☐ Winter melon & chicken soup – โก่ตุ๋นกับปีกเจียว

- ☐ Miso soup – ซุปมิโสะ

- ☐ Winter melon & chicken soup – โก่ตุ๋นกับปีกเจียว

EUROPEAN SOUP

- | | |
|--|---|
| ☐ Carrot cream soup – ซุปครีมแครอท | ☐ Broccoli cream soup – ซุปครีมบร็อกโคลี่ |
| ☐ Corn cream soup – ซุปครีมข้าวโพด | ☐ Clam Chowder – ซุปครีมหอยลาย |
| ☐ Pumpkin & Honey soup (V) – ซุปฟักทองกับน้ำผึ้ง | ☐ Seafood chowder – ซุปครีมทะเลรวม |
| ☐ Onion cream soup – ซุปครีมหัวหอม | ☐ Minestrone Soup – ซุปมะเขือเทศกับโบโระพา |
| ☐ Cauliflower cream soup – ซุปครีมดอกกะหล่ำ | ☐ Mushroom cream soup – ซุปครีมเห็ด |
| ☐ Potato & leeks cream soup – ซุปครีมมันฝรั่งกับต้น | ☐ Peas cream soup – ซุปครีมถั่วลันเตา |

กระเทียม

MAIN COURSE: *Select 5 Items*

ASIAN MAIN COURSE

- | | |
|--|---|
| ☐ Chicken green curry with coconut shoots
แกงเขียวหวานไก่ใส่ยอดมะพร้าว | ☐ Steamed seabass fish with lime & chili
ปลากระพงนึ่งมะนาว |
| ☐ Pork green curry with coconut shoots
แกงเขียวหวานหมูใส่ยอดมะพร้าว | ☐ Braised pork spare ribs with five spices
ซี่โครงหมูตุ๋นชาจิน |
| ☐ Beef green curry with coconut shoots
แกงเขียวหวานเนื้อใส่ยอดมะพร้าว | ☐ Braised chicken with five spices – ไก่ตุ๋นชาจิน |
| ☐ BBQ duck red curry – แกงเผ็ดเป็ดย่าง | ☐ Stir fried chicken with cashew nut
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
| ☐ BBQ pork red curry – แกงเผ็ดหมูย่าง | ☐ Stir fried chicken with black pepper
ไก่ผัดพริกไทยดำ |
| ☐ Pork spare ribs red curry – แกงเผ็ดซี่โครงหมู | ☐ Stir fried beef with black pepper – เนื้อผัดพริกไทยดำ |
| ☐ Beef red curry – แกงเผ็ดเนื้อ | ☐ Stir fried pork spare ribs with chili & basil
สามชั้นผัดกระเพรา |
| ☐ Red curry with chicken – พะแนงไก่ | ☐ Stir fried Kale with salted fish – ผัดคะน้าปลาเค็ม |
| ☐ Red curry with pork – พะแนงหมู | ☐ Stir fried Kale with crispy pork belly
ผัดคะน้าหมูกรอบ |
| ☐ Bitter melon & mussels red curry
แกงคั่วมะระหอยแมลงภู่ | ☐ Stir fried Kale with mushroom (V) – ผัดคะน้าเห็ดฟาง |
| ☐ Bitter melon & Pork ribs red curry
แกงคั่วมะระซี่โครงหมู | ☐ Stir fried mixed vegetable – ผัดผักรวม |
| ☐ Massaman chicken curry – มัสมันไก่ | ☐ Pineapple fried rice with chicken
ข้าวผัดสับปะรดกับไก่ |
| ☐ Massaman beef curry – มัสมันเนื้อ | ☐ Salted fish fried rice – ข้าวผัดปลาเค็ม |
| ☐ Braised Egg & Pork belly five spices
พะโล้หมูสามชั้น | ☐ Sweet & Sour chicken – ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน |

- | | |
|---|---|
| ☐ Sweet & Sour pork – หมูผัดเปรี้ยวหวาน | ☐ Stir fried Broccoli with prawn – ผัดบร็อกโคลี่กับกุ้ง |
| ☐ Sweet & Sour seafood – ทะเลผัดเปรี้ยวหวาน | ☐ Stir fried cauliflower with prawn
ผัดดอกกะหล่ำกับกุ้ง |
| ☐ Stir fried galingale with seafood – ผัดลำทะเล | ☐ Stir fried cabbage with fish sauce ผัดกะหล่ำปลีผัด
น้ำปลา |
| ☐ Stir fried pork belly with red curry
ผัดพริกแกงหมูสามชั้น | ☐ Seafood fried rice – ข้าวผัดทะเล |
| ☐ Stir fried seafood with egg curry
ทะเลผัดผงกระหรี่ | |

EUROPEAN MAIN COURSE

- | | |
|--|---|
| ☐ Baked pasta with mushroom, ham & cheese
พาสต้าแสมเห็ดคอบชีส | ☐ Roasted chicken with spinach & potato
ไก่อบเลิรฟักกับผักโขมและมันอบ |
| ☐ Roasted pork loin, red wine gravy
หมูอบซอสไวน์แดง | ☐ Beef Lasagna – ลาซานญ่าเนื้อวัว |
| ☐ Roasted chicken, mushrooms with spices
ไก่อบซอสเห็ดรวมกับเครื่องเทศ | ☐ Baked pasta with Bolognese sauce
พาสต้า ซอสเนื้อคอบชีส |
| ☐ Baked seafood with ratatouille – ทะเลอบกับสตูว์ผัก | ☐ Pan fried red snapper with lime & butter
เนื้อปลาทอด ซอสเนยมะนาว |
| ☐ Beef bourguignon – สตูว์เนื้อไวน์แดงแบบฝรั่งเศส | ☐ Pan fried red snapper with pesto cream
เนื้อปลาทอด ซอสครีมโหระพา |
| ☐ Seafood morney – ทะเลอบซอสขาวและชีส | ☐ Baked potato with cheese & crumble
มันฝรั่งอบชีสและขนมปังกรอบ |
| ☐ Roasted honey ham with pineapple
แฮมอบน้ำผึ้งและสับปะรด | ☐ Fried pork cutlets with gravy & peas
หมูชุบเกล็ดขนมปัง ซอสเกรวี่กับถั่วลันเตา |
| ☐ Pan-fried salmon crispy herb crust skin on
pommery mustard cream sauce
แซลมอนชุบเกล็ดขนมปังราดซอสครีมมัสตาร์ด | ☐ Bake seabass in herb & lemon cream sauce
ปลากระพงอบในซอสครีมเลมอน |

DESSERT & FRUITS: *Select 3 Items*

- | | |
|---|---|
| ☐ Seasonal fresh fruits - ผลไม้รวม | ☐ Homemade caramel brownie – บราวนี่ |
| ☐ Our Signature mango tart – ทาร์ตมะม่วง | ☐ Brownie cream cheese – บราวนี่ครีมชีส |
| ☐ Homemade local fruit tart – ทาร์ตผลไม้ | ☐ Banana cream cheese – เค้กกล้วยครีมชีส |
| ☐ Homemade green tea Crème Brulee
ครีมบุรูล์ชาเขียว | ☐ Espresso coffee cake – เค้กกาแฟเอสเปรสโซ |
| ☐ Victoria Strawberry – เค้กวนิลาสตรอว์เบอร์รี่ | ☐ 3 Kinds of Mousse - ช็อคโกแลต มูส 3 แบบ |
| | ☐ 3 Kinds of Custard - คัสตาร์ด 3 แบบ |

- ☐ 3 Kinds of Cakes - เค้ก 3 แบบ
- ☐ Mocha caramel custard – คัสตาร์ดมอคค่าคาราเมล
- ☐ Banana, creamy coffee flavor, caramel
บานอฟฟี
- ☐ Pandanus crème brulee – ครีมบุรเล่ใบเตย
- ☐ Lychee panna cotta – พานาคอตต้าลิ้นจี่
- ☐ Choux with Green tea flavor cream
แกลร์ชาเขียว
- ☐ Variety 3 kinds of Thai dessert
ขนมหวานไทย 3 อย่าง
- ☐ Mixed jelly ball with coconut milk & syrup
รวมมิตรน้ำกะทิ
- ☐ Pandanus dumpling with coconut syrup
ลอดช่องน้ำกะทิ
- ☐ Red water chestnuts in sweet coconut
ทับทิมกรอบ
- ☐ Sweet-Noodles in coconut milk syrup
ชาหริ่ม น้ำกะทิ
- ☐ Mung bean dumpling - ถั่วแปบ

INTERNATIONAL BUFFET

THB 1,700 net / Person

APPETIZERS: *Select 2 Items*

ASIAN APPETIZERS

- ☐ Shrimp wrapped sugar cane stick
กุ้งพันอ้อย
- ☐ Vegetable spring roll – ปอเปี๊ยะผักทอด

- ☐ Deep fried hard tofu (V) - เต้าหู้ทอด (มังสวิรัต)
- ☐ Vegetable battered (V) - ผักชุบแป้งทอด (มังสวิรัต)
- ☐ Thai fish cakes – ทอดมันปลาทะเล

EUROPEAN APPETIZERS

- ☐ Crisp Calamari rings – ปลาหมึกวงทอด
- ☐ Fish strips – ปลาแท่งชุบแป้งทอด
- ☐ BBQ sausages – ไส้กรอกซอสบาร์บีคิว
- ☐ Chicken tulip – น่องไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด
- ☐ Pork saltimbocca – เนื้อหมูห่อด้วยเบคอนย่าง
- ☐ Prawn Cajun – กุ้งหมักผงเคจูนย่าง
- ☐ Fried mozzarella – ชีสมอซซาเรลล่าทอด

- ☐ Quesadilla Chicken - แป้งเคสชาดิญา ใส่ไก่สมุนไพร
- ☐ Mince pork Crostini – ขนมหั่นหน้าหมู
- ☐ Bacon wrapped Enoki – เบคอนพันเห็ด
- ☐ Sausages cheddar ball – ไส้กรอกกับชีสเชดด้าทอด
- ☐ Mini crab cake – ทอดมันปูจิ๋ว
- ☐ Beef & Asparagus Negimaki – เนื้อพันหน่อไม้ย่าง
- ☐ Mussels casino - หอยแมลงภู่ ซอสพริกแดง

JAPANESE CORNER : *ALL YOU CAN EAT*

- ☐ nigiri sushi – นิกิริซูชิ
- ☐ Yaki Zakana – ปลาย่าง

- ☐ Maki roll – มakiโรล
- ☐ California roll - แคลิฟอเนียโรล

SALAD : *Select 2 Items*

ASIAN SPICY SALAD

- ☐ Traditional Spicy & Sour Thai salad – ซ้ำใหญ่
- ☐ Chili flakes & minced chicken salad – ลาบไก่
- ☐ Chili flakes & minced pork salad – ลาบหมู
- ☐ Chili flakes & minced beef salad – ลาบเนื้อ
- ☐ Seafood & dried chili salad – น้ำตกทะเล
- ☐ BBQ chicken & dried chili salad – น้ำตกไก่ย่าง

- ☐ BBQ pork & dried chili salad – น้ำตกหมูย่าง
- ☐ Squids with spicy & sour lemon grass salad – ซ้ำตะไคร้กับปลาหมึกย่าง
- ☐ Grilled eggplant & minced pork, shrimp salad – ซ้ำมะเขือยาวกึ่งกับหมูสับ
- ☐ Wing beans, prawn & minced pork salad – ซ้ำถั่วพู

- ☐ Crispy blue fish with spicy lemongrass salad
ปลากระพงทอดยำตะไคร้

- ☐ Spicy & Sour seafood salad – ยำทะเล

- ☐ Spicy & Sour glass noodles seafood salad
ยำวุ้นเส้นทะเล

- ☐ BBQ beef & dried chili salad – น้ำตกเนื้อย่าง

- ☐ Trinity Crispy Salad – ยำสามกรอบ

EUROPEAN SALAD

- ☐ Tuna Nicoise Salad – สลัดนิกัวซ์ทูน่า
- ☐ Pasta & Prawn cajun salad – สลัดเส้นพาสต้ากุ้งย่างเคจูน

- ☐ Cantaloupe & bacon salad – สลัดแคนตาลูปกับเบคอน

- ☐ Asparagus & Prawn with cider vinegar
สลัดหน่อไม้ฝรั่งกับกุ้ง น้ำส้มแอปเปิ้ล

- ☐ Honey chicken with long beans & tomato
สลัดไก่ น้ำผึ้งถั่วฝักยาวและมะเขือเทศ

- ☐ Sausages with potato salad – สลัดไส้กรอกกับมันฝรั่ง

- ☐ Mussel & Tomato salsa salad
สลัดหอยแมลงภู่กับมะเขือเทศ

- ☐ Teriyaki chicken with asparagus & mushroom
สลัดไก่เทอริยากิหน่อไม้ฝรั่งและเห็ด

- ☐ Chicken bologna with celery salad
สลัดไส้กรอกไก่กับคีนชายฝรั่ง

- ☐ Mushroom & cherry tomato salad (V)
สลัดเห็ดกับมะเขือเทศ

- ☐ Roasted vegetable salad (V) – สลัดผักอบ

- ☐ Salad bar – สลัดบาร์

SOUP: *Select 2 Items*

ASIAN SOUP

- ☐ Spicy & Sour prawn soup – คัมยำกุ้ง

- ☐ Spicy & Sour chicken soup – คัมยำไก่

- ☐ Spicy & Sour pork spare ribs soup
คัมแซ่บซี่โครงหมู

- ☐ Spicy & Sour beef soup – คัมแซ่บเนื้อ

- ☐ Spicy & Sour chicken soup – คัมแซ่บไก่

- ☐ Chicken & Galangal coconut soup – คัมข่าไก่

- ☐ Seafood & Galangal coconut soup – คัมข่าทะเล

- ☐ Spicy & Sour seafood & hot basil soup
โป๊ะแตกทะเล

- ☐ Dried chili with vegetable & prawn soup
แกงส้มผักรวมกุ้ง

- ☐ Tofu & Minced pork soup – แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

- ☐ Bitter melon & pork spare ribs soup
คัมมะระซี่โครงหมู

- ☐ Winter melon & chicken soup – ไก่ตุ๋นกับฟักเขียว

- ☐ Miso soup – ซุปมิโสะ

- ☐ Winter melon & chicken soup – ไก่ตุ๋นกับฟักเขียว

EUROPEAN SOUP

- ☐ Carrot cream soup – ซุปครีมแครอท

- ☐ Corn cream soup – ซุปครีมข้าวโพด

- ☐ Pumpkin & Honey soup (V) – ซุปฟักทองกับน้ำผึ้ง

- ☐ Onion cream soup – ซุปครีมหัวหอม

- ☐ Cauliflower cream soup – ซุปครีมดอกกะหล่ำ

- ☐ Potato & leeks cream soup
ซุปครีมมันฝรั่งกับต้นกระเทียม

- ☐ Broccoli cream soup – ซุปครีมบร็อกโคลี่

- ☐ Clam Chowder – ซุปครีมหอยลาย

- ☐ Seafood chowder – ซุปครีมทะเลรวม

- ☐ Minestrone Soup – ซุปมะเขือเทศกับโบโระพา
- ☐ Mushroom cream soup – ซุปครีมเห็ด

- ☐ Peas cream soup – ซุปครีมถั่วลันเตา

MAIN COURSE: *Select 6 Items*

ASIAN MAIN COURSE

- ☐ Chicken green curry with coconut shoots
แกงเขียวหวานไก่ใส่ยอดมะพร้าว
- ☐ Pork green curry with coconut shoots
แกงเขียวหวานหมูใส่ยอดมะพร้าว
- ☐ Beef green curry with coconut shoots
แกงเขียวหวานเนื้อใส่ยอดมะพร้าว
- ☐ 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
- ☐ Bitter melon & mussels red curry
แกงคั่วมะระหอยแมลงภู่
- ☐ Bitter melon & Pork ribs red curry
แกงคั่วมะระซี่โครงหมู
- ☐ Massaman chicken curry – มัสมันไก่
- ☐ Massaman beef curry – มัสมันเนื้อ
- ☐ Braised Egg & Pork belly five spices
ไข่พะโล้หมูสามชั้น
- ☐ Steamed seabass fish with lime & chili
ปลากระพงนึ่งมะนาว
- ☐ Braised pork spare ribs with five spices
ซี่โครงหมูตุ๋นชาจีน
- ☐ Braised chicken with five spices – ไก่ตุ๋นชาจีน
- ☐ Stir fried chicken with cashew nut
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

- ☐ Stir fried chicken with black pepper
ไก่ผัดพริกไทยดำ
- ☐ Stir fried beef with black pepper – เนื้อผัดพริกไทยดำ
- ☐ Stir fried pork spare ribs with chili & basil
สามชั้นผัดกระเพรา
- ☐ Stir fried Kale with salted fish – ผัดคะน้าปลาเค็ม
- ☐ Stir fried Kale with crispy pork belly
ผัดคะน้าหมูกรอบ
- ☐ Stir fried Kale with mushroom (V) – ผัดคะน้าเห็ดฟาง
- ☐ Stir fried mixed vegetable – ผัดผักรวม
- ☐ Pineapple fried rice with chicken
ข้าวผัดสับปะรดกับไก่
- ☐ Salted fish fried rice – ข้าวผัดปลาเค็ม
- ☐ Sweet & Sour chicken – ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน
- ☐ Sweet & Sour pork – หมูผัดเปรี้ยวหวาน
- ☐ Sweet & Sour seafood – ทะเลผัดเปรี้ยวหวาน
- ☐ Stir fried galingale with seafood – ผัดฉ่าทะเล
- ☐ Stir fried pork belly with red curry
ผัดพริกแกงหมูสามชั้น
- ☐ Stir fried seafood with egg curry – ทะเลผัดผงกระหรี่
- ☐ Stir fried Broccoli with prawn - ผัดบรอกโคลีกับกุ้ง
- ☐ Stir fried cauliflower with prawn
ผัดดอกกะหล่ำกับกุ้ง
- ☐ Stir fried cabbage with fish sauce – ผัดกะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
- ☐ Seafood fried rice – ข้าวผัดทะเล

EUROPEAN MAIN COURSE

- | | |
|--|---|
| ☐ Baked pasta with mushroom, ham & cheese –
พาสต้าแฮมเห็ดดอบชีส | ☐ Roasted chicken with spinach & potato
ไก่อบเสิร์ฟกับผักโขมและมันอบ |
| ☐ Roasted pork loin, red wine gravy
หมูอบซอสไวน์แดง | ☐ Beef Lasagna – ลาซานญ่าเนื้อวัว |
| ☐ Roasted chicken, mushrooms with spices
ไก่อบซอสเห็ดรวมกับเครื่องเทศ | ☐ Baked pasta with Bolognese sauce
พาสต้า ซอสเนื้อมดอบชีส |
| ☐ Baked seafood with ratatouille – ทะเลอบกับสตูว์ผัก | ☐ Pan fried red snapper with lime & butter
เนื้อปลาทอด ซอสเนยมะนาว |
| ☐ Beef bourguignon – สตูว์เนื้อไวน์แดงแบบฝรั่งเศส | ☐ Pan fried red snapper with pesto cream
เนื้อปลาทอด ซอสครีมโหระพา |
| ☐ Seafood morney – ทะเลอบซอสขาวและชีส | ☐ Baked potato with cheese & crumble
มันฝรั่งอบชีสและขนมปังกรอบ |
| ☐ Roasted honey ham with pineapple
แฮมอบน้ำผึ้งและสับปะรด | ☐ Fried pork cutlets with gravy & peas
หมูชุบเกล็ดขนมปัง ซอสเกรวี่กับถั่วลันเตา |
| ☐ Pan-fried salmon crispy herb crust skin on
pommery mustard cream sauce
แซลมอนชุบเกล็ดขนมปังราดซอสครีมมัสตาร์ด | ☐ Bake seabass in herb & lemon cream sauce
ปลากระพงอบในซอสครีมเลมอน |

DESSERT & FRUITS: *Select 4 Items*

- | | |
|--|--|
| ☐ Seasonal fresh fruits - ผลไม้รวม | ☐ Lychee panna cotta – พานาคอตต้าลิ้นจี่ |
| ☐ Our Signature mango tart – ทาร์ตมะม่วง | ☐ Choux with Green tea flavor cream เอแคลร์ชาเขียว |
| ☐ Homemade local fruit tart – ทาร์ตผลไม้ | ☐ Variety 3 kinds of Thai dessert
ขนมหวานไทย 3 อย่าง |
| ☐ Homemade green tea Crème Brulee
ครีมบรูล่ชาเขียว | ☐ Mixed jelly ball with coconut milk & syrup
รวมมิตรน้ำกระทิ |
| ☐ Victoria Strawberry – เค้กวนิลาสอດไส้สตอเบอร์รี่ | ☐ Pandanus dumpling with coconut syrup
ลอดช่องน้ำกระทิ |
| ☐ Homemade caramel brownie – บราวนี่ | ☐ Red water chestnuts in sweet coconut
ทับทิมกรอบ |
| ☐ Brownie cream cheese – บราวนี่ครีมชีส | ☐ Sweet-Noodles in coconut milk syrup - ชาห์ริม
น้ำกะทิ |
| ☐ Banana cream cheese – เค้กกล้วยครีมชีส | ☐ Mung bean dumpling - ถั่วแปบ |
| ☐ Espresso coffee cake – เค้กกาแฟเอสเปรสโซ | |
| ☐ 3 Kinds of Mousse - ช็อคโกแลต มูส 3 แบบ | |
| ☐ 3 Kinds of Custard - คัสตาร์ด 3 แบบ | |
| ☐ 3 Kinds of Cakes - เค้ก 3 แบบ | |
| ☐ Mocha caramel custard – คัสตาร์ดมอคค่าคาราเมล | |
| ☐ Banana, creamy coffee flavor, caramel - บานอฟฟี | |
| ☐ Pandanus crème brulee – ครีมบรูล่ใบเตย | |