

THAI BUFFET

THB 1,000 net / Person

APPETIZERS & SALAD: *Select 2 Items*

- | | |
|---|--|
| ☐ Shrimp wrapped canes stick - กุ้งพันอ้อย | ☐ Larb fried chicken – ไก่คั่วลาบ |
| ☐ Vegetable spring roll – ปอเปี๊ยะผักทอด | ☐ Buffalo wings – ปีกไก่ทอด |
| ☐ Deep fried hard tofu (V) - เต้าหู้ทอด (มังสวิรัต) | ☐ Thai Prawn cakes – ทอดมันกุ้ง |
| ☐ Vegetable battered (V) - ผักชุบแป้งทอด (มังสวิรัต) | ☐ Fresh prawn chili dip with fresh vegetables – น้ำพริกกุ้งสดกับผักสด |
| ☐ Thai fish cakes – ทอดมันปลาทะเล | ☐ Wing beans, prawn & minced pork salad – ชำถั่วงอก |
| ☐ Spicy mushrooms salad (V) - ลาบเห็ดรวม (มังสวิรัต) | ☐ Chili flakes & seafood salad – ลาบทะเล |
| ☐ Chili flakes & minced pork salad – ลาบหมู | ☐ Seafood & dried chili salad – น้ำตกทะเล |
| ☐ BBQ pork & dried chili salad – น้ำตกหมูย่าง | |
| ☐ Salted fried chicken – ไก่คั่วเกลือ | |

*Serves with Salad Bar Refreshment

SOUP : *Select 1 Item*

- | | |
|--|---|
| ☐ 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 – ต้มแซ่บซี่โครงหมู | ☐ Bitter melon & pork spare ribs soup |
| ☐ Spicy & Sour beef soup – ต้มแซ่บเนื้อ | ☐ ต้มมะระซี่โครงหมู |
| ☐ Spicy & Sour chicken soup – ต้มแซ่บไก่ | ☐ Winter melon & chicken soup – ไก่ตุ๋นกับฟักเขียว |
| ☐ Chicken & Galangal coconut soup – ต้มข่าไก่ | ☐ Miso soup – ซุปมิโสะ |
| ☐ Seafood & Galangal coconut soup – ต้มข่าทะเล | ☐ Winter melon & chicken soup – ไก่ตุ๋นกับฟักเขียว |
| ☐ Spicy & Sour seafood & hot basil soup – โป๊ยะแตก | |

ทะเล

MAIN COURSE : *Select 4 Items*

ASIAN MAIN COURSE

- | | |
|---|---|
| ☐ Chicken green curry with coconut shoots
แกงเขียวหวานไก่ใส่ยอดมะพร้าว | ☐ Stir fried chicken with black pepper
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
| ☐ Pork green curry with coconut shoots
แกงเขียวหวานหมูใส่ยอดมะพร้าว | ☐ Stir fried pork with black pepper – หมูผัดพริกไทยดำ |
| ☐ Beef green curry with coconut shoots
แกงเขียวหวานเนื้อใส่ยอดมะพร้าว | ☐ Stir fried beef with black pepper – เนื้อผัดพริกไทยดำ |
| ☐ Tofu & mushroom green curry (V)
แกงเขียวหวานเต้าหู้กับเห็ด (มังสวิรัติ) | ☐ Fried chicken with crisp herbs – ไก่ทอดสมุนไพร |
| ☐ BBQ duck red curry – แกงเผ็ดเป็ดย่าง | ☐ Stir fried chicken with oyster sauce
ไก่ผัดน้ำมันหอย |
| ☐ BBQ pork red curry – แกงเผ็ดหมูย่าง | ☐ Stir fried pork with oyster sauce – หมูผัดน้ำมันหอย |
| ☐ Pork spare ribs red curry – แกงเผ็ดซี่โครงหมู | ☐ Stir fried pork spare ribs with chili & basil
ซี่โครงหมูผัดกระเพรา |
| ☐ Beef red curry – แกงเผ็ดเนื้อ | ☐ Pineapple fried rice with chicken
ข้าวผัดสับปะรดกับไก่ |
| ☐ Chicken Paneang curry – พะแนงไก่ | ☐ Salted fish fried rice – ข้าวผัดปลาเค็ม |
| ☐ Pork Paneang curry – พะแนงหมู | ☐ Sweet & Sour chicken – ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน |
| ☐ Beef Paneang curry – พะแนงเนื้อ | ☐ Sweet & Sour pork – หมูผัดเปรี้ยวหวาน |
| ☐ Fried bean curd Paneang curry (V)
พะแนงเต้าหู้ทอด (มังสวิรัติ) | ☐ Stir fried pork belly with red curry
ผัดพริกแกงหมูสามชั้น |
| ☐ Massaman chicken curry – มัสมันไก่ | ☐ Stir fried galingale with seafood – ผัดฉ่าทะเล |
| ☐ Massaman beef curry – มัสมันเนื้อ | ☐ Stir fried Kale with prawn – ผัดผักคะน้ากับกุ้ง |
| ☐ Beef red curry – แกงเผ็ดเนื้อ | ☐ Stir fried seafood with egg curry – ทะเลผัดผงกระหรี่ |
| ☐ Braised Egg & Pork belly five spices
ไข่พะโล้หมูสามชั้น | ☐ Stir fried Broccoli with prawn & chili shrimp
paste – ผัดบร็อกโคลี่กับกุ้งและพริกกะปิ |
| ☐ Steamed seabass fish with lime & chili
ปลากระพงนึ่งมะนาว | ☐ Stir fried sea bass fish with garlic & pepper
เนื้อปลากระพงทอดกระเทียม |
| ☐ Steamed squids with lime & chili
ปลาหมึกนึ่งมะนาว | ☐ Seafood fried rice – ข้าวผัดทะเล |
| ☐ Braised pork spare ribs with five spices
ซี่โครงหมูตุ๋นชาจีน | ☐ Stir fried Kale with salted fish – ผัดคะน้าปลาเค็ม |
| ☐ Braised chicken with five spices – ไก่ตุ๋นชาจีน | ☐ Stir fried Kale with crispy pork belly
ผัดคะน้าหมูกรอบ |
| ☐ Stir fried chicken with cashew nut | |

DESSERT & FRUITS: *Select 4 Items*

- | | |
|--|--|
| ☐ Seasonal fresh fruits - ผลไม้รวม | ☐ Mixed jelly ball with coconut milk & syrup
รวมมิตรน้ำกระทิ |
| ☐ Our Signature mango tart – ทาร์ตมะม่วง | ☐ Pandanus dumpling with coconut syrup
ลอดช่องน้ำกระทิ |
| ☐ Homemade local fruit tart – ทาร์ตผลไม้ | ☐ Red water chestnuts in sweet coconut
ทับทิมกรอบ |
| ☐ Homemade green tea Crème Brulee
ครีมบรูลี่ชาเขียว | ☐ Sweet-Noodles in coconut milk syrup - ชาหริ่ม
น้ำกะทิ |
| ☐ Victoria Strawberry – เค้กวนิลาสอดไส้สตอเบอร์รี่ | ☐ Mung bean dumpling - ถั่วแปบ |
| ☐ Homemade caramel brownie – บราวนี่ | ☐ Stir fried Kale with mushroom (V)
ผัดคะน้าเห็ดฟาง (มังสวิรัติ) |
| ☐ Brownie cream cheese – บราวนี่ครีมชีส | ☐ Stir fried mixed vegetable (V) - ผัดผักรวม (มังสวิรัติ) |
| ☐ Banana cream cheese – เค้กกล้วยครีมชีส | ☐ Stir fried Broccoli with prawn – ผัดบร็อกโคลี่กับกุ้ง |
| ☐ Espresso coffee cake – เค้กกาแฟเอสเปรสโซ่ | ☐ Stir fried Broccoli with BBQ pork
ผัดบร็อกโคลี่กับหมูแดง |
| ☐ 3 Kinds of Mousse - ช็อคโกแลต มูส 3 แบบ | ☐ Stir fried cabbage, chili, and squids
ผัดกะหล่ำปลีพริกและปลาหมึก |
| ☐ 3 Kinds of Custard - คัสตาร์ด 3 แบบ | ☐ Stir fried cauliflower with prawn
ผัดดอกกะหล่ำกับกุ้ง |
| ☐ 3 Kinds of Cakes - เค้ก 3 แบบ | |
| ☐ Mocha caramel custard – คัสตาร์ดมอคค่าคาราเมล | |
| ☐ Banana, creamy coffee flavor, caramel - บานอฟฟี | |
| ☐ Pandanus crème brulee – ครีมบรูลี่ใบเตย | |
| ☐ Lychee panna cotta – พานาคอตต้าลิ้นจี่ | |
| ☐ Choux with Green tea flavor cream เอแคลร์ชาเขียว | |
| ☐ Variety 3 kinds of Thai dessert
ขนมหวานไทย 3 อย่าง | |

THAI BUFFET

THB 1,200 net / Person

APPETIZERS & SALAD: *Select 2 Items*

- | | |
|--|---|
| ☐ Shrimp wrapped canes stick - กุ้งพันอ้อย | ☐ BBQ pork & dried chili salad – น้ำตกหมู |
| ☐ Vegetable spring roll – ปอเปี๊ยะผักทอด | ☐ ย่าง |
| ☐ Deep fried hard tofu (V) - เต้าหู้ทอด
(มังสวิรัต) | ☐ Salted fried chicken – ไก่คั่วเกลือ |
| ☐ Vegetable battered (V) - ผักชุบแป้งทอด
(มังสวิรัต) | ☐ Larb fried chicken – ไก่คั่วลาบ |
| ☐ Thai fish cakes – ทอดมันปลาทะเล | ☐ Buffalo wings – ปีกไก่ทอด |
| ☐ Spicy mushrooms salad (V) - ลาบเห็ดรวม
(มังสวิรัต) | ☐ Thai Prawn cakes – ทอดมันกุ้ง |
| ☐ Chili flakes & minced pork salad – ลาบ
หมู | ☐ Fresh prawn chili dip with fresh
vegetables – น้ำพริกกุ้งสดกับผักสด |
| | ☒ Wing beans, prawn & minced pork
salad – ยำถั่วพู |
| | ☐ Chili flakes & seafood salad – ลาบทะเล |
| | ☐ Seafood & dried chili salad – น้ำตกทะเล |

*Serves with Salad Bar Refreshment

JAPANESE CORNER : *ALL YOU CAN EAT*

- | | |
|--|--|
| ☐ Nigiri Sushi – นิกิริซูชิ | ☐ Maki Roll – มakiโรล |
| ☐ Yaki Zakana – ปลาย่าง | ☐ California Roll – แคลิฟอเนียโรล |

SOUP : *Select 2 Items*

- | | |
|---|--|
| ☐ Spicy & Sour prawn soup – ต้มยำกุ้ง | ☐ Spicy & Sour seafood & hot basil
soup – โป๊ยะแตกทะเล |
| ☐ Spicy & Sour chicken soup – ต้มยำไก่ | ☐ Dried chili with vegetable & prawn
soup – แกงส้มผักรวมกุ้ง |
| ☐ Spicy & Sour pork spare ribs soup –
ต้มแซ่บซี่โครงหมู | ☐ Tofu & Minced pork soup – แกงจืดเต้าหู้
หมูสับ |
| ☐ Spicy & Sour beef soup – ต้มแซ่บนื้อ | ☐ Bitter melon & pork spare ribs soup
– ต้มมะระซี่โครงหมู |
| ☐ Spicy & Sour chicken soup – ต้มแซ่บไก่ | |
| ☐ Chicken & Galangal coconut soup –
ต้มข่าไก่ | |
| ☐ Seafood & Galangal coconut soup –
ต้มข่าทะเล | |

☐ Winter melon & chicken soup – ไก่ตุ๋น
กับผักเขียว

☐ Miso soup – ซุปมิโซะ

☐ Winter melon & chicken soup – ไก่ตุ๋น
กับผักเขียว

MAIN COURSE : *Select 4 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

☐ Tofu & mushroom green curry (V) -
แกงเขียวหวานเต้าหู้กับเห็ด (มังสวิรัติ)

☐ BBQ duck red curry – แกงเผ็ดเป็ดย่าง

☐ BBQ pork red curry – แกงเผ็ดหมูย่าง

☐ Pork spare ribs red curry – แกงเผ็ดซี่โครง
หมู

☐ Beef red curry – แกงเผ็ดเนื้อ

☐ Chicken Paneang curry – พะแนงไก่

☐ Pork Paneang curry – พะแนงหมู

☐ Fried bean curd Paneang curry (V) -
พะแนงเต้าหู้ทอด (มังสวิรัติ)

☐ Massaman chicken curry – มัสมันไก่

☐ Massaman beef curry – มัสมันเนื้อ

☐ Beef red curry - แกงเผ็ดเนื้อ

☐ Braised Egg & Pork belly five spices –
ไข่พะโล้หมูสามชั้น

☐ Steamed seabass fish with lime &
chili – ปลากระพงนึ่งมะนาว

☐ Steamed squids with lime & chili –
ปลาหมึกนึ่งมะนาว

☐ Braised pork spare ribs with five
spices – ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน

☐ Braised chicken with five spices – ไก่
ตุ๋นยาจีน

☐ Stir fried chicken with cashew nut –
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

☐ Stir fried chicken with black pepper
– ไก่ผัดพริกไทยดำ

☐ Stir fried pork with black pepper – หมู
ผัดพริกไทยดำ

☐ Stir fried beef with black pepper –
เนื้อผัดพริกไทยดำ

☐ Fried chicken with crisp herbs – ไก่ทอด
สมุนไพร

☐ Stir fried chicken with oyster sauce –
ไก่ผัดน้ำมันหอย

☐ Stir fried pork with oyster sauce – หมู
ผัดน้ำมันหอย

☐ Stir fried pork spare ribs with chili &
basil – ซี่โครงหมูผัดกระเพรา

☐ Pineapple fried rice with chicken –
ข้าวผัดสับประคตกับไก่

☐ 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 – ผัด
ฉ่ำทะเล

- | | |
|--|---|
| ☐ Stir fried Kale with prawn – ผัดผักคะน้ากับกุ้ง | ☐ Stir fried Kale with mushroom (V) - ผัดคะน้าเห็ดฟาง (มังสวิรัต) |
| ☐ Stir fried seafood with egg curry – ทะเลผัดผงกระหรี่ | ☐ Stir fried mixed vegetable (V) - ผัดผักรวม (มังสวิรัต) |
| ☐ Stir fried Broccoli with prawn & chili shrimp paste – ผัดบร็อกโคลี่กับกุ้งและพริกกะปิ | ☐ Stir fried Broccoli with prawn – ผัดบร็อกโคลี่กับกุ้ง |
| ☐ Stir fried sea bass fish with garlic & pepper – เนื้อปลากระพงทอดกระเทียม | ☐ Stir fried Broccoli with BBQ pork – ผัดบร็อกโคลี่กับหมูแดง |
| ☐ Seafood fried rice – ข้าวผัดทะเล | ☐ Stir fried cabbage, chili, and squids – ผัดกะหล่ำปลีพริกและปลาหมึก |
| ☐ Stir fried Kale with salted fish – ผัดคะน้าปลาเค็ม | ☐ Stir fried cauliflower with prawn - ผัดดอกกะหล่ำกับกุ้ง |
| ☐ Stir fried Kale with crispy pork belly – ผัดคะน้าหมูกรอบ | |

DESSERT & FRUITS : *Select 3 Items*

- | | |
|---|---|
| ☐ Seasonal fresh fruits - ผลไม้รวม | ☐ Pandanus crème brulee – ครีมนมบุรู่เล่ใบเตย |
| ☐ Our Signature mango tart – ทาร์ตมะม่วง | ☐ Lychee panna cotta – พานาค็อตต้าลิ้นจี่ |
| ☐ Homemade local fruit tart – ทาร์ตผลไม้ | ☐ Choux with Green tea flavor cream – เอแคลร์ชาเขียว |
| ☐ Homemade green tea Crème Brule – ครีมนมบุรู่เล่ชาเขียว | ☐ Variety 3 kinds of Thai dessert - ขนมหวานไทย 3 อย่าง |
| ☐ Victoria Strawberry – เค้กวนิลาสตรอว์เบอร์รี่ | ☐ Mixed jelly ball with coconut milk & syrup – รวมมิตรน้ำกระทิ |
| ☐ Homemade caramel brownie – บราวนี่ | ☐ Pandanus dumpling with coconut syrup – ลอดช่องน้ำกระทิ |
| ☐ Brownie cream cheese – บราวนี่ครีมชีส | ☐ Red water chestnuts in sweet coconut – ทับทิมกรอบ |
| ☐ Banana cream cheese – เค้กกล้วยครีมชีส | ☐ Sweet-Noodles in coconut milk syrup - ซาหริ่ม น้ำกะทิ |
| ☐ Espresso coffee cake – เค้กกาแฟเอสเปรสโซ่ | ☐ Mung bean dumpling – ถั่วแปบ |
| ☐ 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 | |

THAI BUFFET

THB 1,400 net / Person

APPETIZERS & SALAD : *Select 2 Items*

- | | |
|--|---|
| ☐ Shrimp wrapped canes stick - กุ้งพันอ้อย | ☐ BBQ pork & dried chili salad – น้ำตกหมู |
| ☐ Vegetable spring roll – ปอเปี๊ยะผักทอด | ☐ ย่าง |
| ☐ Deep fried hard tofu (V) - เต้าหู้ทอด
(มังสวิรัต) | ☐ Salted fried chicken – ไก่คั่วเกลือ |
| ☐ Vegetable battered (V) - ผักชุบแป้งทอด
(มังสวิรัต) | ☐ Larb fried chicken – ไก่คั่วลาบ |
| ☐ Thai fish cakes – ทอดมันปลาทะเล | ☐ Buffalo wings – ปีกไก่ทอด |
| ☐ Spicy mushrooms salad (V) - ลาบเห็ดรวม
(มังสวิรัต) | ☐ Thai Prawn cakes – ทอดมันกุ้ง |
| ☐ Chili flakes & minced pork salad – ลาบ
หมู | ☐ Fresh prawn chili dip with fresh
vegetables – น้ำพริกกุ้งสดกับผักสด |
| | ☒ Wing beans, prawn & minced pork
salad – ยำถั่วพู |
| | ☐ Chili flakes & seafood salad – ลาบทะเล |
| | ☐ Seafood & dried chili salad – น้ำตกทะเล |

*Serves with Salad Bar Refreshment

JAPANESE CORNER : *ALL YOU CAN EAT*

- ☐ Nigiri Sushi – นิกิริซูชิ
- ☐ Yaki Zakana – ปลาย่าง
- ☐ Maki Roll – มakiโรล
- ☐ California Roll - แคลิฟอเนียโรล

SOUP : *Select 2 Items*

- | | |
|---|--|
| ☐ Spicy & Sour prawn soup – ต้มยำกุ้ง | ☐ Seafood & Galangal coconut soup –
ต้มข่าทะเล |
| ☐ Spicy & Sour chicken soup – ต้มยำไก่ | ☐ Spicy & Sour seafood & hot basil
soup – ปะเอดทะเล |
| ☐ Spicy & Sour pork spare ribs soup –
ต้มแซ่บซี่โครงหมู | ☐ Dried chili with vegetable & prawn
soup – แกงส้มผักรวมกุ้ง |
| ☐ Spicy & Sour beef soup – ต้มแซ่บนื้อ | ☐ Tofu & Minced pork soup – แกงจืดเต้าหู้
หมูสับ |
| ☐ Spicy & Sour chicken soup – ต้มแซ่บไก่ | |
| ☐ Chicken & Galangal coconut soup –
ต้มข่าไก่ | |

- ☐ Bitter gourd & pork spare ribs soup

– คัมมะระซี่โครงหมู

- ☐ Winter melon & chicken soup – ไก่ตุ๋น

กับผักเขียว

- ☐ Miso soup – ซุปมิโสะ

- ☐ Winter melon & chicken soup – ไก่ตุ๋น

กับผักเขียว

MAIN COURSE : *Select 5 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

- ☐ Tofu & mushroom green curry (V) -

แกงเขียวหวานเต้าหู้กับเห็ด (มังสวิรัต)

- ☐ BBQ duck red curry – แกงเผ็ดเป็ดย่าง

- ☐ BBQ pork red curry – แกงเผ็ดหมูย่าง

- ☐ Pork spare ribs red curry – แกงเผ็ดซี่โครง

หมู

- ☐ Beef red curry – แกงเผ็ดเนื้อ

- ☐ Chicken Paneang curry – พะแนงไก่

- ☐ Pork Paneang curry – พะแนงหมู

- ☐ Beef Paneang curry – พะแนงเนื้อ

- ☐ Fried bean curd Paneang curry (V) -

พะแนงเต้าหู้ทอด (มังสวิรัต)

- ☐ Massaman chicken curry – มัสมันไก่

- ☐ Massaman beef curry – มัสมันเนื้อ

- ☐ Beef red curry - แกงเผ็ดเนื้อ

- ☐ Braised Egg & Pork belly five spices –

ไข่พะโล้หมูสามชั้น

- ☐ Steamed seabass fish with lime &

chili – ปลากระพงนึ่งมะนาว

- ☐ Steamed squids with lime & chili –

ปลาหมึกนึ่งมะนาว

- ☐ Braised pork spare ribs with five

spices – ซี่โครงหมูตุ๋นชาจิน

- ☐ Braised chicken with five spices – ไก่

ตุ๋นชาจิน

- ☐ Stir fried chicken with cashew nut –

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

- ☐ Stir fried chicken with black pepper

– ไก่ผัดพริกไทยดำ

- ☐ Stir fried pork with black pepper – หมู

ผัดพริกไทยดำ

- ☐ Stir fried beef with black pepper –

เนื้อผัดพริกไทยดำ

- ☐ Fried chicken with crisp herbs – ไก่ทอด

สมุนไพร

- ☐ Stir fried chicken with oyster sauce –

ไก่ผัดน้ำมันหอย

- ☐ Stir fried pork with oyster sauce – หมู

ผัดน้ำมันหอย

- ☐ Stir fried pork spare ribs with chili &

basil – ซี่โครงหมูผัดกระเพรา

- ☐ Pineapple fried rice with chicken –

ข้าวผัดสับประคกับไก่

- ☐ 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 – ผัด
น้ำทะเล | ☐ Stir fried Kale with crispy pork belly
– ผัดคะน้าหมูกรอบ |
| ☐ Stir fried Kale with prawn – ผัดผักคะน้า
กับกุ้ง | ☐ Stir fried Kale with mushroom (V) -
ผัดคะน้าเห็ดฟาง (มังสวิรัต) |
| ☐ Stir fried seafood with egg curry –
ทะเลผัดผงกระหรี่ | ☐ Stir fried mixed vegetable (V) - ผัดผัก
รวม (มังสวิรัต) |
| ☐ Stir fried Broccoli with prawn & chili
shrimp paste – ผัดบร็อกโคลี่กับกุ้งและพริกกระปิ | ☐ Stir fried Broccoli with prawn – ผัดบร็อก
โคลี่กับกุ้ง |
| ☐ Stir fried sea bass fish with garlic &
pepper – เนื้อปลากระพงทอดกระเทียม | ☐ Stir fried Broccoli with BBQ pork –
ผัดบร็อกโคลี่กับหมูแดง |
| ☐ Seafood fried rice – ข้าวผัดทะเล | ☐ Stir fried cabbage, chili, and squids –
ผัดกะหล่ำปลีพริกและปลาหมึก |
| ☐ Stir fried Kale with salted fish – ผัด
คะน้าปลาเค็ม | ☐ Stir fried cauliflower with prawn - ผัด
ดอกกะหล่ำกับกุ้ง |

DESSERT & FRUITS : *Select 4 Items*

- | | |
|---|--|
| ☐ Seasonal fresh fruits - ผลไม้รวม | ☐ Banana, creamy coffee flavor,
caramel – บานอฟฟี |
| ☐ Our Signature mango tart – ทาร์ตมะม่วง | ☐ Pandanus crème brulee – ครีมบรูเล่ใบเตย |
| ☐ Homemade local fruit tart – ทาร์ตผลไม้ | ☐ Lychee panna cotta – พานาค็อตต้าลิ้นจี่ |
| ☐ Homemade green tea Crème Brulee –
ครีมบรูเล่ชาเขียว | ☐ Choux with Green tea flavor cream –
เอแคลร์ชาเขียว |
| ☐ Victoria Strawberry – เค้กวนิลาสอดไส้สตอ
เบอร์รี่ | ☐ Variety 3 kinds of Thai dessert - ขนม
หวานไทย 3 อย่าง |
| ☐ Homemade caramel brownie – บราวนี่ | ☐ Mixed jelly ball with coconut milk &
syrup – รวมมิตรน้ำกระทิ |
| ☐ Brownie cream cheese – บราวนี่ครีมชีส | ☐ Pandanus dumpling with coconut
syrup – ลอดช่องน้ำกระทิ |
| ☐ Banana cream cheese – เค้กกล้วยครีมชีส | ☐ Red water chestnuts in sweet
coconut – ทับทิมกรอบ |
| ☐ Espresso coffee cake – เค้กกาแฟเอสเปรส
โซ่ | ☐ Sweet-Noodles in coconut milk
syrup - ซาหริ่ม 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 – คัสตาร์ดมอคค่า
คาราเมล | |