

ALL YOU CAN EAT LUNCH BUFFET

APPETIZER

- Steamed Prawn Dumpling สะเก๋า
- Steamed Pork Dumplings with XO Sauce หมนจับหมู ซอสเอ็กซีโอ
- Fluffy Taro Dumplings เมื่อกทอด
- Pan-Fried Chive Dumplings กุ่ยช่ายทอด
- Zucchini Latkes, Smoked Duck Breast, Red Pepper Jam
แพนเค้กซูกินี,อกเป็ดรมควันพร้อมแยมพริกหวานแดง
- Salmon and Grouper Carpaccio with Sweet and Sour Sicilian Eggplant Caponata
คาปาซิโอแซลมอนและปลาเก๋าพร้อมกับมะเขือม่วงนัตโรสหวาน
- Hiya Yakko, Chilled Bean Curd with Soya Sauce เต้าหู้เย็นราดซอสถั่วเหลือง (V)
- Deep-fried Tofu with Salt and Chili เต้าหู้พริกเกลือ (V)
- Saru Soba Chilled Buckwheat Noodle ซารุโซบะ

SALAD

- Avocado Salmon Salad สลัดอโวคาโดและแซลมอน
- Tuna Makuro Natto คุน่านัตโตะ
- Quinoa Poke Ball, Quinoa, Rice Berry, Avocado, Mango, Papaya, Cashew Nut, Carrot, Cucumber, Seaweed in Japanese Sesame Dressing สลัดควินัว (V)
- Caesar Salad สลัดซีซาร์
- Orange and Beetroot Salad with Crispy Parmesan Wafer สลัดส้มและบีทรูทกับพามซานกรอบ
- Yam Sen Shang Hai Talay, Spicy Shang Hai Noodle with Seafood ยำเส้นเซี่ยงไฮ้ทะเล

SOUP

- Noodle Soup of The Day ก๋วยเตี๋ยวประจำวัน
- French Onion Soup ซุปหัวหอม

SUSHI AND MAKI

- Salmon Teri Maki ข้าวปั้นกับแซลมอนย่าง
- Soft Shell Crab Tempura Maki ข้าวปั้นใส่ปูนึ่งทอด
- Shake Nigiri, Salmon Sushi ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน (V)
- Spicy Tuna Maki Roll โรลข้าวหน้าทูน่า
- Avocado Maki Roll โรลข้าวหน้าอโวคาโด
- Spicy Salmon Maki Roll โรลข้าวใส่แซลมอนรสเผ็ด
- Spicy Crabstick Maki Roll โรลข้าวใส่ปูอัด

 = Wasabi inside มีส่วนผสมของวาซาบิ  = Vegetarian

All-You-Can-Drink

THB 199 net / person (soft drinks)
THB 299 net / person (soft drinks and draft beer)
THB 599 net / person (soft drinks draft beer and house wine)
* This drink package is not applicable to any discount.

Package

MAIN COURSE

- Beef Lasagna ลาซาญูญ่าเนื้อ
- Pork Goulash with Mash Potatoes หมูตุ๋นเสิร์ฟพร้อมมันบด
- Black Ink Slider, Beef Patty, Caramelized Onions, Spicy Sriracha Tofu Aioli, Emmentaler Cheese and Pineapple Chutney with French Fries
เนื้อบดย่าง พร้อมหมนบีตปลาหมึก,หอมฉัด,ซอสเต้าหู้ศรีราชา,เซสอีมเนทอล,สปีปะรดกวนเสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด
- Truffle Prawn Mac n' Cheese ทริฟเฟิลกุ้งและชีส
- Salmon Bowl, Honey Garlic Ginger Grilled Salmon, Coriander Rice Berry, Grilled Pineapple, Grilled Banana, Tomato, Avocado
แซลมอนย่างน้ำผึ้งและขิงเสิร์ฟพร้อมข้าวโรซเบอร์รี่,สปีปะรดย่าง,กล้วยย่าง, มะเขือเทศและอโวคาโด
- Chicken Zurich Style with Mushroom Cream Sauce, Roesti and Swiss Cheese
ไก่นัตโรซอสครีมใส่เห็ดเสิร์ฟพร้อมมันบด

PASTA SELECTION

Choice of pasta Spaghetti, Fusilli, Penne, Tagliatelle Pasta

เลือกเส้นพาสต้า สปาเก็ตตี้,ฟูซิลี,เพนเน่,ตัดยาเทลเล

Choice of Sauce Cabonara, Tomato, Amatriciana, Bolognese, Pesto with Potato and Green Beans

เลือกซอส ซอสคาบอนาร่า,ซอสมะเขือเทศ,ซอสมะเขือเทศใส่เบคอน,ซอสเนื้อ,ซอสลิโระพาใส่มันฝรั่งและถั่วแขก

PIZZA VARIETY

Choose Topping Krapow Moo, Spicy Salami, Ham, Tuna Can, Pineapple, Tomato, Onion, Bell Pepper

เลือกหน้าพิซซ่า กระเพราหมู, ซาลามีรสเผ็ด, แฮม,ทูน่ากระป๋อง, สปีปะรด,มะเขือเทศ,หอมใหญ่,พริกหวาน

FROM OUR PASTRY

- Fresh Fruit Platter ผลไม้สดตามฤดูกาล
- Mount Blanc มงบลิ็อง
- Passion Fruit Macaroon มาการุนเสาวรส
- Emeraude Pistachio and Raspberry Cake เค้กรสเบอร์รี่กับพิสทาชิโอ
- Black and White Chocolate Mousse มูสช็อกโกแลตขาวดำ
- Apple Pie with Vanilla Sauce พายแอปเปิ้ลกับซอสวานิลลา
- Tub Tim Grob, Water Chestnut Wrapped with Coconut Syrup ทับทิมกรอบ
- Lod Chong, Pandan Noodle in Coconut Milk with Palm Sugar ลอดช่องน้ำกะทิ
- Ice Cream Selection (Vanilla, Chocolate, Strawberry) ไอศกรีมหลากหลาย
(วนิลา,ช็อกโกแลต,สตอเบอร์รี่)

Terms and Conditions

- Available Monday to Saturday from 11.30 hrs.-14.30 hrs.
- Food only to be consumed in the restaurant. No takeaway
- Leftover plates will be charged with 50 THB per plate

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge.

