

ALL YOU CAN EAT SEAFOOD EXTRAVAGANZA DINNER BUFFET 890 THB

Half Lobster Thermidor per person
เสิร์ฟกุ้งล็อบสเตอร์อบครึ่งตัวต่อ 1 ท่าน

From Our Chinese Kitchen

Sea Asparagus with Black Mushroom in Brown Sauce เนื้อไม้ทะเลสดหั่นหยาบน้ำแดง
Crispy Soft Shell Crab with Five Spice Salt ฟูนิ่มทอดคลุกพริกเกลือและสมุนไพร
Deep Fried Sea Bass with XO Sauce ปลาทะเลทอดราดซอสเอ็กซ์โอ
Sea Scallop with Black Pepper Sauce หอยเชลล์สดหั่นหยาบพริกไทยดำ
Wok Fried Prawns with Spring Onion and Ginger กุ้งผัดต้นหอมและขิง
Sichuan Soup ซุปเสฉวน

From Our Japanese Kitchen

Salmon Sashimi ปลาแซลมอนซาซิมิ
Tuna Sashimi ปลาทูน่าซาซิมิ
Vinegar Mackerel Sashimi ปลาซาบะดองซาซิมิ
Spicy Salmon Maki Roll แซลมอนมาคิโรลกับซอสรสเผ็ด
Grilled Saba Teriyaki ปลาซาบะย่างซอสเทริยากิ
Prawn and Vegetable Tempura เทมปุระกุ้งและผัก
Prawn Tempura Roll with Spicy Sauce กุ้งเทมปุระโรลกับซอสรสเผ็ด

From Our Thai Kitchen

Yum Wunsen Thaley Thai Spicy Salad with Glass Noodle and Seafood
ยำวุ้นเส้นทะเล
Yum Kuataew Taley Thai Spicy Salad with Flat Noodle and Sea Food
ยำก๋วยเตี๋ยวทะเล

Terms and Conditions

- Available on Friday from 6.00 pm. until 10.30 pm.
- 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.

From Our Western Kitchen

Sea Bass Carpaccio with Caramelized Onions and Balsamic Reduction
ปลาทะเลสดหั่นฝอยกับหัวหอมและซอสบาลซามิตาเข้มข้น
Smoked Salmon and Kimchi Roll with Spicy Tofu and Sesame Mayonnaise
แซลมอนรมควันห่อกับจิกกับซอสมายองเนสตัวหู้และซอสเผ็ด
Classic Prawn Cocktail
ค็อกเทลกุ้งแบบคลาสสิก
Snapper Ceviche with Avocado and Papaya
สลัดปลาทะเลกับอโวคาโดและมะละกอ
Red Beet Shooter, Smoked Salmon Tartar on Blini, Fresh Herb Crème Fraiche
น้ำมีทรุกพร้อมเบียร์สีแดงและซอสครีมสดสมุนไพร
Crab Cake with Remoulade Sauce
เนื้อปูคลุกเคล้าขนมปังทอดกับซอสมายองเนสใส่เครื่องเทศ
Black Ink Angel Hair with Sea Scallops in Saffron, Pernod Cream Sauce
พาสต้าเอนเจลแฮร์สีดำกับหอยเชลล์หั่นหยาบซอสครีมและซอสทรัฟเฟิล
Oyster Rockefeller, Baked Oyster with Spinach and Cheese
หอยนางรมอบพร้อมผักโขมและชีส
Sautéed Calamari with Spicy Chorizo Sausage
ปลาหมึกทอดใส่เครื่องเทศรสเผ็ด
Grilled Salmon with Honey, Orange Sauce and Green Asparagus
ปลาแซลมอนย่างกับน้ำผึ้ง, ซอสส้มและหน่อไม้ฝรั่ง

Dessert

Hazelnut Profiterole พฟัคริมใส่อาเซลนัท
Coconut and Pandan Cake เค้กใบเตยมะพร้าว
Oreo New York Cheesecake ชีสเค้กไส้คุกกี้ช็อกโกแลต
Thai Tea Mousse Cake เค้กมูสชาไทย
Green Tea Tiramisu ติรามิสุชาเขียว
Strawberry, Vanilla or Chocolate Ice Cream ไอศกรีมสตอเบอรี่, วนิลาหรือช็อกโกแลต
Passion Fruit Panna Cotta with Mango Salsa พานาคอตตาเลวรสกับซอสมังงะ
Assorted Fruit Platter ผลไม้รวม

All-You-Can-Drink Package

- 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.