

INTERNATIONAL SEAFOOD BUFFET MENU

อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizers)

1. สลัดทูน่ามิซวอร์
2. สลัดไก่ฮาวาย
3. คานาเป้หน้าต่าง ๆ
4. ยำวุ้นเส้น
5. กิมจิ
6. สลัดจีน

1. Nicoise Salad
2. Hawaiian Salad
3. Assorted Canapé
4. Thai-Style Glass Noodle Salad
5. Kimchi
6. Chinese Salad

สลัดบาร์ (Salad Bar)

ซุพ (Soup)

1. ซุปครีมมันฝรั่ง
2. ต้มยำกุ้ง

1. Creamy Potato Soup
2. Tom Yum with Prawns

Japanese Zone

1. ปลาดิบ (Sashimi)
2. ซูชิหน้าต่าง ๆ (Sushi)

Seafood on ice

1. กุ้งแม่น้ำ (River Prawns)
2. หอยนางรมนิวซีแลนด์ (New Zealand Mussel)

Grilled Seafood & Steaks

1. กุ้งแม่น้ำเผา (Grilled Prawns)
2. สเต็กเนื้อ (Beef Steak)

อาหารจานหลัก (Main Dishes)

1. สเตวเนื้อ
2. แฮมเบิร์กสเต็กกับซอสครีมเห็ด
3. ไก่ทอดคาราเกะ
4. แกงเขียวหวานไก่
5. ชีฟู้ดผัดผงกระหรี่
6. ปลากระพงนึ่งมะนาว
7. บรอกโคลีผัดน้ำมันหอย
8. ลาซานญา
9. สปาเก็ตตี้ผัดพริกเผา
10. พัดไทย
11. ข้าวผัด
12. ข้าวสวย

1. Beef Stew
2. Hamburg Steak with Mushroom Cream Sauce
3. Chicken Karaage
4. Green Curry with Chicken
5. Stir-Fried Seafood in Curry Powder
6. Steamed Seabass with Lemon Sauce
7. Stir-Fried Broccoli with Oyster Sauce
8. Lasagna
9. Stir-Fried Spaghetti with Chilli Paste
10. Pad Thai with Dried Prawns
11. Fried Rice
12. Steamed Rice

ขนมหวาน (Dessert)

1. ผลไม้ตามฤดูกาล
2. ขนมไทย
3. เค้กและเบเกอรี่ต่าง ๆ
4. ไอศกรีมกะทิ
1. Seasonal Fruits
2. Thai Desserts
3. Assorted Cakes
4. Thai Coconut Ice-Cream

อื่น ๆ (Others)

1. เฟรนช์ฟราย
2. ขนมปังเนย
1. French Fries
2. Bread & Butter