#### Seafood on Ice

White prawn

กุ้งขาว :----

River prawn

กุ้งแม่น้ำ

New Zealand mussel

หอยแมลงภู่นิวซี่แลนด์ Squid

ปลาหมึก

Selection of Sauces and Condiments Thai spicy seafood sauce, cocktail sauce, lemon wedge น้ำจิ้มซีฟู้ด ซอสค็อกเทล มะนาว

#### Create Your Own Salad

Collection of boutique salad greens with selection of dressings
สลัดผักตามสไตล์ที่ชื่นชอบ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดชนิดต่างๆ
Condiments
Carrot, capsicum, cucumber, cherry tomato, sweet corn
แครอท พริกหวาน แตงกวา มะเขือเทศเชอร์รี่ ข้าวโพด
Selection of Dressing
Caesar, Thousand Island, Sesame Oil, Balsamic, Olive Oil
ซีซาร์ เทาส์ซันไอแลนด์ น้ำมันงา บัลซามิก น้ำมันมะกอก

#### Cold Cuts

Smoked salmon

ปลาแซลมอนรมควัน Smoked chicken

> อกไก่รมควัน Pork ham

หมูแฮม Mortadella

มอร์ตาเดลลา

#### **Cheese and Condiments**

Brie, Cheddar, Gouda บรี เชดด้า เกาด้า Crostini, dried fruit, grape ขนมปังอบกรอบ ผลไม้แห้ง องุ่น

### Collection of Breads

Focaccia

ขนมปังฟอคคาเซีย

Ciabatta

ขนมปังเซียบัตต้า

Baguette

ขนมปังบาแก็ต

Soft Roll

ขนมปังนิ่ม

Hard Roll

ขนมปังแข็ง

### Salad Corner

Potato salad and smoked salmon สลัดมันฝรั่งและปลาแซลมอนรมควัน

Seafood cocktail

ซี่ฟู้ดค็อกเทล Laab Ped

Spicy minced duck salad with roasted rice

ลาบเป็ด

Yam Pla Muk

Thai spicy squid salad

ยำปลาหมึก

### Sushi Station

Temaki

เทมากิ

California, crab mark roll

แคลิฟอร์เนียโรลปูอัด

Assorted maki, nikiri

มากิ นิกิริ ชนิดต่างๆ

Condiments

เครื่องเคียง

Ginger pickled, wasabi, soy sauce, daikon, kimchi

ขึงดอง วาซาบิ ซอสถั่วเหลือง หัวไชเท้า กิมจิ

### Thai Noodle Soup Demonstration, (Rotation)

Kuay Tiew Tom Yam Talay
Rice noodle with Thai spicy & sour seafood soup
ก๋วยเต๋ียวตัมยำซีฟูด

# **Carving Station**

Beef Meatloaf

ขนมปังเนื้อ Selection of Sauce Red wine sauce, peppercorn sauce, mustard ซอสไวน์แดง ซอสพริกไทย มัสตาร์ด

## Seafood Flambé Demonstration

Shrimps, scallop, squid
กุ้ง หอยเชลล์ ปลาหมึก
White wine sauce, tomato sauce, lobster sauce
ซอสไวน์ขาว ซอสมะเขือเทศ ลอบเตอร์ซอส

#### Soup

Roasted pumpkin cream soup ซุบฟักทอง Tom Yam Goong Spicy & sour soup with shrimps, lemongrass, mushrooms ต้มยำกุ้ง

#### Arabic Corner

Shawarma
Roasted chicken Middle East Style with grilled pita bread and condiments
ใก่ย่างชาวัรมา สไตล์ตะวันออกกลาง
Hummus

ฮัมมัส Olives

มะกอก Dates

อินทผลัม

#### Main Course

Pan-seared salmon with chive cream sauce

ปลาแซลมอนทอดเสิร์ฟกับซอสคริ่มต้นหอม Roasted chicken with mushroom sauce

ใก่อบราดซอสเห็ด

Roasted honey glazed pork loin with apple sauce

หมูสันนอกอบน้ำผึ้งซอสแอปเปิ้ล Potatoes gratin

. อเฉเออร g.a.เ มันฝรั่งอบชีส

Gaeng Phed Ped Yang

Red curry with roasted duck and eggplant and basil

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Pla Kapong Phad Kuen Chai Stir-fried crispy sea bass with celery

ปลากระพงผัดคื่นช่าย Goong Ob Woonsen Baked glass noodle with shrimp

กุ้งอบวุ้นเส้น

Phad Broccoli Nam Mun Hoy Wok fried broccoli with oyster sauce

> ผัดบร็อคโคสิ่น้ำมันห์อย Khao Phad Talay Fried rice with seafood

ข้าวผัดชีฟู้ด Khao Suay Steamed jasmine rice

ข้าวสวย



#### Thai Dessert Demonstration

Kanom Krok Thai coconut pudding ขนมครก

#### Desserts

Marble cheesecake มาร์เบิลชีสเค้ก Yoghurt mousse slice มูสเค้กรสโยเกิร์ต Mango coconut mousse cake มูสเค้กรสมะม่วงและมะพร้าว Brownie chocolate cake เค้กช็อกโกแลตบราวนี้ Chocolate Truffle cake เค้กช็อกโกแลต Pear almond tart ทาร์ตลูกแพร์และอัลมอนด์ Kanom Thai Ruam Assorted Thai dessert platter ขนมไทยรวม Pollamai Ruam Seasonal fresh fruits ผลไม้รวมตามฤดูกาล

#### Ice Cream Selections

Chocolate, vanilla, coconut Ice cream
โอศครีม ช็อกโกแลต วนิลา กะทิ
Condiments
Roasted peanut, sweet potato compote, coconut jelly
ถั่วลิสงอบ มันเทศเชื่อม วุ้นมะพร้าว