

Valentine's Family Buffet Dinner

International · Seafood · BBQ

14 February 2026 | 6PM – 9PM | The Brasserie, 5th Floor

บุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติ ชีฟูด บาร์บีคิว รวมเครื่องดื่มน้ำอัดลม

ราคา 1,299 บาท/ผู้ใหญ่/ท่าน | จองก่อน 3 ก.พ. ลด 15%
เด็กอายุต่ำกว่า 12 ปี ทานฟรี

THB 1,299 net/person with Free-Flow Soft Drinks | Fresh Rose

EARLY BIRD 15% OFF Book by 3 Feb

Children Under 12 Dine Free

Buffet Menu

Appetizers

Indian samosa with mint chutney
Deep-fried shrimp cake

ชาโมชาอินเดีย เสิร์ฟพร้อมซอสมินต์
ทอดมันกุ้ง

Salads & Appetizers Station

Salad Bar
Make your own salad with fresh greens,
veggies, cheese, croutons, bacon,
and dressings

สลัดบาร์
รวมผักสลัด, พามีซานชีส, ขนมหั้วกรอบ,
เบคอน, พักดอง พร้อมน้ำสลัดหลากหลาย

Assorted Cold Cuts

Paris ham
Italian mortadella
Spanish chorizo sausage
Parma ham
Italian salami
Tuna gravlax
Smoked salmon
Salmon gravlax

รวมโคลด์คัท

แฮมปารีส
มอร์ตาเดลาอิตาลี
ไส้กรอกโชริโซจากสเปน
พาร์มาแฮม
ซาลามีอิตาลี
ทูน่ากราฟแลกซ์
แซลมอนรมควัน
แซลมอนกราฟแลกซ์

Live Hand-Carving Station

Spanish Iberico black pork leg

ขาหมูดำอิเบอรี่จากสเปน

Assorted Imported Cheeses

French Brie

French Camembert

British Cheddar

American Blue Cheese

Spanish Manchego

Condiments: gherkin pickles, olives, pickled onions, cheese in olive oil, chili pickles

On Ice from the Sea

Fine de Claire oysters

Sea prawns, mussels, clams, rock lobster

Sauces: spicy seafood sauce, cocktail sauce, aioli

Condiments: garlic, shallots, fried onions, lemon, lime, chili jam

Japanese Corner

Sashimi: Salmon, tuna, octopus and seabass sashimi

Sushi: Salmon, tuna, prawn, and assorted maki rolls

Italian Pasta Station

Make your own pasta in a whole wheel of Parmesan cheese

Chef's recommendations listed

Italian Pizza Station

Homemade Napoli-style pizza

Hong Kong Cuisine

Roasted BBQ duck

Peking duck

Crispy pork belly

Dim sum

From the Grill

River prawns

Beef, lamb, pork, chicken, salmon

Vegetable skewers

Carving Station

Salmon Wellington

American Wagyu Beef Pot Roast

Dessert Station

Assorted cakes, Thai sweets, fresh fruits

Chocolate fountain and ice cream selection

รวมชีสนำเข้า

ชีสบริ ฝรั่งเศส

ชีสคาเมมเบิร์ต ฝรั่งเศส

ชีสเชดดาร์ บริติช

บลูชีส อเมริกา

ชีสแมนเชโก สเปน

เครื่องเคียง: แดงกวาดอง มะกอก หอมดอง

ชีสดองในน้ำมันมะกอก และพริกดอง

อาหารทะเลสด

หอยนางรมฟิน เดอ แคลร์

กุ้งทะเล หอยแมลงภู่ หอยตลับ และกุ้งล็อบสเตอร์

พร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเผ็ด ซอสค็อกเทล และซอสไอโอส

เครื่องเคียง กระเทียม หอมแดง หอมทอด มะนาว เลมอน และน้ำพริกเผา

มุมอาหารญี่ปุ่น

ซาซิมิ: แซลมอน ทูน่า ปลาหมึก ปลากระพง

ซูชิ: แซลมอน ทูน่า กุ้ง มากิโรลหลากหลายชนิด

มุมพาสต้าอิตาลี

พาสต้าคลุกชีสพาร์มีซานทั้งก้อน

เมนูพาสต้าแนะนำโดยเชฟ

มุมพิซซ่าอิตาลี

พิซซ่านาโปลีโฮมเมด

อาหารสไตล์ฮ่องกง

เป็ดย่างบาร์บีคิว

เป็ดปักกิ่ง

หมูกรอบ

ติ่มซำ ขนมหจิบ ไข่ก่ำ ซาลาเปา และก๋วยเตี๋ยวหลอด

รวมเมนูย่าง

กุ้งแม่น้ำย่าง

เนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อหมู ไก่ ปลาแซลมอน

ผักย่าง

คาร์ฟวิ้ง

แซลมอนเวลลิงตัน

อเมริกันวากิวอบ

มุมของหวาน

รวมเค้กหลากหลายชนิด ขนมไทย และผลไม้สด

ช็อกโกแลตฟองดูว์ และไอศกรีมคัสตาร์ด

* Prices inclusive of VAT & service charge ราคาสุทธิ รวมภาษีและค่าบริการแล้ว.