

SEAFOOD & MEAT LOVER

INTERNATIONAL BUFFET

EVERY SATURDAY | 6 PM TO 9 PM

\$999 PER ADULT / ต่อคน

Inclusive of buffet and free flow soft drinks
Coca Cola, Fanta, Sprite and Water
รวมบุฟเฟ่ต์และเครื่องดื่ม

COME 4 ADULTS PAY FOR 3

พิเศษ มา 4 ท่าน จ่ายเพียง 3

หรือ เลือกใช้ส่วนลดสมาชิก

IHG ONE REWARDS 20% OFF

\$499

Kids (5-12 YO) / เด็ก 5-12 ปี
FREE Kids (Below 4 YO) / เด็กต่ำกว่า 4 ปี

Terms & Conditions:

ส่วนลด IHG One Reward (20%) ใช้ได้กับโต๊ะที่ไม่ได้ใช้สิทธิ์โปรโมชั่น “มา 4 จ่าย 3” สำหรับผู้ใหญ่ และไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดราคาสำหรับเด็กได้
IHG One Reward Discount (20% OFF) is applicable for tables not entitled to Come 4 Adults Pay for 3 and this discount is not cumulative with kids discounted price.

BREAD

Bread and butter selection

ขนมปังและเนยต่างๆ

SALAD BAR

Make your own salad

Red oak, green oak, corn, cherry tomatoes, cucumber, onions, red cabbage, Parmesan cheese, garlic croutons, bacon and pickled vegetables
Caesar, thousand island and vinaigrette

ผักโรตโอ๊ค, ผักกรีนโอ๊ค, ข้าวโพดหวาน, มะเขือเทศเชอร์รี่, แดงกวา, หอมใหญ่, กระหล่ำปลีแดง, พามิซานชีส, ขนมปังกรอบ, เบคอน และ ผักดอง
น้ำสลัดซีซ่า / น้ำสลัดเทอริซันไอแลนด์ / น้ำสลัดน้ำใส

Chef's Salad

Seafood and vegetable salad with honey balsamic dressing
Tomato caprese salad
Chicken caesar salad

สลัดทะเลย่างและผักย่าง
สลัดมะเขือเทศกับชีสมอสซาร์ล่า
ซีซ่าสลัดอกไก่ย่าง

CHEESE AND CHARCUTERIE

Blue, brie, and gouda cheese with dry fruits, dry nuts and crackers
Salami, chicken bologna and pork ham

บลูชีส, บรีชีส, เกาด้าชีสเสิร์ฟกับผลไม้แห้งและถั่วรวมมิตร
ซาลามี่, โบโลญญาไก่, แฮมต่างๆ

APPETIZERS

Indian samosa and mint chutney
Deep fried shrimp cakes
Live pani puri

ชาโมซากทอดเสิร์ฟกับซอสสาร์เรน
ทอดมันกุ้ง
พานิปูรี

SEAFOOD ON ICE

Fresh oysters, prawns, mussels and clams
Spicy seafood sauce, cocktail sauce, aioli sauce
Fresh garlic, shallots, dry onions, lemon, lime, chili jam

หอยนางรมสด, กุ้ง, หอยแมลงภู่, หอยตลับ
น้ำจิ้มซีฟู้ด, ซอสเทลซอส, ซอสเนยกระเทียม
กระเทียมสด, ต้นหอม, หอมทอด, เลมอน, มะนาว, น้ำพริกเผา

JAPANESE CORNER

Sashimi salmon, tuna, octopus, and seabass
Salmon, tuna and prawn sushi and assorted maki rolls

ปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, ปลาหมึกยักษ์, ปลากระพง
ข้าวปั้นปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, กุ้ง และข้าวม้วนไส้ต่างๆ

LIVE STREET FOOD

Papaya Salad Corner
Make your own assorted hot papaya and yum salad

ส้มตำ

Chef's Recommendations

Seafood spicy papaya salad
Sweet corn and salted egg salad
Papaya salad with crab meat

ตำทะเลรวม
ตำข้าวโพดไข่เค็ม
ตำปูม้าดอง

WOK FRY CORNER

Make your own boiled rice and favorite stir fry

Chef's Recommendations

Wok fried seafood with spicy basil

Wok fried young kale with squids

Wok fried beef with vegetables and oyster sauce

Stir fried rock lobsters with garlic and pepper

Stir fried squids with salted egg sauce

CHINESE CORNER

Braised Chinese herb pork leg with bleak gravy, boiled egg and vegetables

THAI NOODLES

Classic royal cuisine curry with Thai noodles

Chef's Recommendations

Rayong blue crab curry

E-San chicken curry

Classic green curry with seafood

FROM THE GRILL

Salt and pepper beef striploin

Spicy gochujang chili beef picanha

Sesame and pepper pork tenderloin

Coconut yellow curry chicken breast

Salt and pepper seabass

River prawns

Seafood and prawns skewers

Squid skewers

German sausage skewers

Mix vegetables and mushroom skewers

THE HOT STEAM

Blue crabs

Rock lobsters

Sweet clams

Selection of sauce

Spicy lime and chili sauce

Black pepper sauce

Mushroom sauce

White wine sauce

Butter and garlic cream sauce

Hot and spicy BBQ sauce

SELECTION OF SIDE DISH

Grilled vegetables

Mash Potatoes

Steamed rice

Basmati rice with vegetables

PASTA STATION

Make your own pasta

Chef's Recommendations:

Penne Meatballs

Spaghetti ham carbonara

Red fettucine with salmon tomato sauce

Black ink pasta aglio e olio with bacon or seafood

Spinach ravioli with cheese cream sauce

ผัดผัดต่างสามารถเลือกได้ตามต้องการ

ผัดฉ่าทะเล

ผัดขิงปลาหมึก

เนื้อผัดน้ำมันหอย

กึ่งผัดกระเทียมพริกไทย

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

ข้าวขาหมูทรงเครื่อง

ขนมจีน น้ำยาต่างๆ

น้ำยาปู

น้ำยาอีสานไก่

แกงเขียวหวานทะเล

เนื้อสันนอกหมักเกลือพริกไทย

เนื้อปิตันยำหมักโงฐจิ้ง

หมูสันในหมักงา

ไก่หมักขมิ้นกะทิ

ปลากระพงหมักเกลือพริกไทย

กุ้งแม่น้ำ

กุ้งแกวเสียบไม้

ปลาหมึกเสียบไม้

ไส้กรอกเยอรมัน

ผักรวมมิตรเสียบไม้

ปูม้าต้ม

กั้งกระดานต้ม

หอยหวาน

ซอสพริกมะนาว

ซอสพริกไทยดำ

ซอสเห็ด

ซอสไวน์ขาว

เนยกระเทียมและเครื่องเทศ

ซอสพริกบาร์บีคิว

ผักย่าง

มันฝรั่งบด

ข้าวสวย

ข้าวบาสมาติผัดเนยและผัก

พาสต้าต่างๆสามารถเลือกสั่งได้

พาสต้าเพนเน่ลูกชิ้นเนื้อ

พาสต้าสปาเก็ตตี้ซอสคาโบนาร่า

พาสต้าเฟดดูซีนี้สีแดงซอสมะเขือเทศสีชมพูกับปลาแซลมอน

พาสต้าสเปคคินีพริกกระเทียมชีสมาทะเลรวมมิตร

ราวิโอลี่ครีมซอส

PIZZA STATION

Italian Napoli pizza
Chef's Recommendations:
Black ink seafood pizza
Salmon Hawaiian pizza
Italian sausage pizza
Garden vegetables & cheese pizza

THE CARVING STATION

Salmon Wellington

Roasted salmon in puff pastry with creamy spinach,
served with Béarnaise sauce

The Wagyu Roast

Slow cook wagyu beef served with roasted garden vegetables
and classic gravy jus

DESSERT STATION

Chocolate Fountain

Marshmallow, fruit skewer, brownie and butter cake

Ice Cream Selection

Condiments: chocolate sauce, nuts, sweet potatoes, black jelly,
sweet red beans, sweet pumpkin, sweet hard palm and Thai sweet noodles
Sweet boiled homemade dumplings in coconut milk served with sweet poach eggs
Assorted cakes and desserts of the day
Seasonal sliced fruits

พิซซ่าโตส์นาโปลี

พิซซ่าชีฟูดหมึกดำ
พิซซ่าแซลมอนฮาวายเอี้ยน
พิซซ่าไส้กรอกอิตาเลียน
พิซซ่าผักและชีส

ปลาแซลมอน ห่อแป้งพัฟอบกรอบเสิร์ฟกับซอสครีมเบียร์เนส

เนื้อวากิวอบหม้อดินเสิร์ฟกับ
ผักรวมอบเครื่องเทศและซอสเกรวี่

ช็อคโกแลตฟองดูว์
เสิร์ฟพร้อมกับมาร์ชเมลโล, บราวน์และผลไม้เสียบไม้

ไอศกรีมต่างๆ พร้อมเครื่องเคียง ซอสช็อคโกแลต, ถั่ว,
มันเชื่อม, เจลาติน, ถั่วแดงเชื่อม, ฟักทองเชื่อม, ลูกชิด และสลิ้ม
บัวลอยไข่หวาน
เค้กต่างๆ
ผลไม้รวมมิตร

