



CHINESE

SEAFOOD BBQ BUFFET *Special*

AUTHENTIC CHINESE, ASIAN & WESTERN FAVOURITES, RAYONG SEAFOOD AND LIVE BBQ
อีม่อร่อยกับอาหารจีน นานาชาติ ซีฟู้ดระยอง และบาร์บีคิวไม้อื่น ทุกวันเสาร์

THB 999 NET/PERSON
INCLUDES FREE-FLOW SOFT DRINKS
KIDS UNDER 12 EAT FREE

SPECIAL PRICE

COME 4 PAY 3 - THB 749 NET/PERSON*

(ราคาต่อท่าน เมื่อใช้โปรมา 4 จ่าย 3)

OR CHOOSE

GET 20% OFF - IHG ONE REWARDS

THB 799 NET/PERSON*

(ราคาหลังหักส่วนลดสมาชิกฯ)

21 FEBRUARY – 28 MARCH 2026

EVERY SATURDAY | 6 PM – 9 PM | THE BRASSERIE, 5TH FLOOR

**Average price per person when using the special offer.*

Prices are in Thai Baht, net inclusive of VAT and service charge. Offers cannot be combined.

ราคาเฉลี่ยต่อท่านเมื่อใช้โปรโมชันพิเศษ | ราคาสุกรวมภาษีและบริการแล้ว ไม่สามารถใช้ร่วมกับโปรโมชันอื่นได้



CHINESE

SEAFOOD BBQ BUFFET *Special*



AUTHENTIC CHINESE, ASIAN & WESTERN FAVOURITES, RAYONG SEAFOOD AND LIVE BBQ
อิมมอร้อยกับอาหารจีน นานาชาติ ซีฟู้ดระยอง และบาร์บีคิวไม่อัน ทุกวันเสาร์

THB 999 NET/PERSON
INCLUDES FREE-FLOW SOFT DRINKS
KIDS UNDER 12 EAT FREE

SPECIAL PRICE

COME 4 PAY 3 - THB 749 NET/PERSON*

(ราคาต่อท่าน เมื่อใช้ไปรวม 4 จ่าย 3)

OR CHOOSE

GET 20% OFF - IHG ONE REWARDS
THB 799 NET/PERSON*

(ราคาหลังหักส่วนลดสมาชิก)

21 FEBRUARY – 28 MARCH 2026

EVERY SATURDAY | 6 PM – 9 PM | THE BRASSERIE, 5TH FLOOR

MENU

BREAD & BUTTER SELECTION

Soft Roll, Hard Roll, French Bread with Butter

ขนมปังและเนย

ขนมปังชอฟรีส, ฮาร์ดโรล, ขนมปังฝรั่งเศส

Salads & Appetizers Station

Appetizers

Indian Samosa with Mint Chutney

Deep Fried Shrimp Cake

ของว่าง

ซาโมซาทอดเสิร์ฟกับซอสมินต์

ทอดมันกุ้ง

Salad Bar

Red Oak, Green Oak, Baby Cos Lettuce,

Sweet Corn, Cherry Tomatoes

Cucumber, Onions, Red Cabbage,

Parmesan Cheese, Garlic Croutons, Bacon

Dressings: Caesar, Thousand Island, Vinaigrette

Condiments: Gherkin, Black Olive, Onion Pickle, Green Olive, Cheese Pickle, Chilli Pickle, Assorted Nuts & Dried Fruits

Caesar Salad with Grilled Chicken

Beetroot & Salmon Sour Cream Salad

สลัดบาร์

รวมผักสลัดต่างๆ

พาร์มีซานชีส, ขนมปังกรอบกระเทียม, เบคอน

ซีซาร์สลัดไก่ย่าง

มีทรูทสลัดแกลมอนกับซาวร์ครีม

Seafood On Ice

Fresh Fine de Claire Oysters

Sea Prawns, Mussels, Clams, Rock Lobster

หอยนางรมฟินเดอแคลร์สด

กุ้งทะเล, หอยแมลงภู่, หอยตลับ, กุ้งกระดาน

Japanese Corner

Sashimi: Salmon, Tuna, Octopus, Seabass

Sushi: Salmon, Tuna, Prawn, Assorted

Maki Rolls

ซาซิมิ: แซลมอน, ทูน่า, ปลาหมึกยักษ์, ปลากระพง

ซูชิ: แซลมอน, ทูน่า, กุ้ง, มากิโรลรวม

Italian Pasta Station

Freshly made to order in a whole wheel Parmesan

Chef's Recommendations

Penne Meat Sauce
Spaghetti Ham Carbonara
Fettuccine with Salmon Pink Tomato Sauce
Black Ink Pasta Aglio e Olio - Bacon or Seafood
Spaghetti Vongole

เพนเน่ซอสเนื้อ
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าแฮม
เฟตตูชินี่แซลมอนซอสมะเขือเทศสีชมพู
พาสต้าหมึกดำ เบคอน หรือ รวมทะเล
สปาเก็ตตี้วองโกเล่

Homemade Italian Napoli Pizza

Spicy Seafood Pizza
Salmon Hawaiian Pizza
Italian Sausage Pizza
Garden Organic & Cheese Pizza
Italiano Prosciutto Pizza

พิซซ่าซีฟู้ดรสเผ็ด
พิซซ่าแซลมอนฮาวายเอี้ยน
พิซซ่าไส้กรอกอิตาลีเลียน
พิซซ่าผักออร์แกนิกและชีส
พิซซ่าพรอสซูโต

Hong Kong Cuisine

Chef's Hand Carving

Roasted Hong Kong BBQ Duck
Classic Peking Duck with Rice Pepper Roll
Slow Roasted Pork Belly - Hong Kong Style

Hong Kong Dim Sum

Shao Mai - Shrimp & Pork
Ha Gau - Shrimp Dumpling
Seasoned Seaweed
Seasoned Mushroom

เป็ดย่างบาร์บีคิว สไตล์ฮ่องกง
เป็ดปักกิ่ง เสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้งและผัก
หมูสามชั้นอบ สไตล์ฮ่องกง
ติ่มซำ
ขนมอบหมูและกุ้ง
อะเก๋ากุ้ง
สาหร่ายทรงเครื่อง
เห็ดหอมทรงเครื่อง

BBQ Pork Bun
Steamed Peach Cake
Traditional Yao Wa Rad Rice Noodle

ซาลาเปาหมูแดง
ข้าวท้อ
ก๋วยเตี๋ยวหลอดเยาวราช

Grill & BBQ Station

River Prawns
Spicy Salt & Chili Beef Picanha
Grilled Lamb Rack with Herbs
Sesame & Pepper Pork Tenderloin
Coconut Yellow Curry Chicken Breast
Salt & Pepper Salmon
Mixed Vegetables & Mushroom Skewers
French Black Mussels with White Wine & Herbs

กุ้งแม่น้ำ
เนื้อปักันย่าหมักเกลือและพริก
ซีโครงแกะสมุนไพร
สันในหมูหมักงาและพริกไทย
ไก่หมักแกงเหลืองกะทิ
แซลมอนหมักเกลือพริกไทย
ผักรวมและเห็ดเสียบไม้ย่าง
หอยแมลงภู่ดำฝรั่งเศสไวน์ขาวและสมุนไพร

HOT STEAM

Blue Crabs
Rock Lobster
Sweet Clams
Squid
Truffle Mashed Potatoes
Butter Mixed Vegetables
French Beans with Butter
Butter Steamed Rice

Sauces: Spicy Lime & Chili, Black Pepper, Mushroom, White Wine, Butter & Garlic Cream, Hot & Spicy BBQ
ซอส: มะนาวพริก, ซอสพริกไทยดำ, ซอสเห็ด, ซอสไวน์ขาว · ซอสครีมเนยกระเทียม · ซอสบาร์บีคิวเผ็ด

ปูม้าหนึ่ง
กั้งกระดานหนึ่ง
หอยหวานหนึ่ง
ปลาหมึกหนึ่ง
มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล
ผักรวมผัดเนย
ถั้วผัดเนย
ข้าวสวยคลุกเนย

CRAVING STATION

Salmon Wellington

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

American Pot Roast

Slow cooker balsamic glazed Wagyu beef with roasted garden vegetables and classic gravy jus

แซลมอนห่อแป้งพัฟ พร้อมผักโขมครีม

เนื้อวากิวตุ๋นซอสบัลซามิก

DESSERT

Chocolate Fountain

with Marshmallow, Fruit Skewers, Brownie & Butter Cake

Ice Cream Selection

Thai Dessert - Bua Loy Kai Wan

Assorted Cakes & Desserts

Cake of the Month

Pudding & Mousse

Mini Cakes

Seasonal Fresh Fruits

ช็อกโกแลตฟองดู
มาร์ชเมลโลว์ ผลไม้ บราวน์ี่ บัตเตอร์เค้ก
ไอศกรีมรวม พร้อมเครื่องเคียง
บัวลอยไข่หวาน
เค้กและขนมหวานรวม
เค้กพิเศษประจำเดือนนี้
พุดดิ้งและมูส
มินิเค้กต่างๆ
ผลไม้ตามฤดูกาล