

MOTHER'S DAY

SEAFOOD BUFFET DINNER

TUESDAY 12TH OF AUGUST | 6 PM TO 9 PM

฿999 PER ADULT
/ ต่อคน

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

SPECIAL DEAL

฿499 Mum's Price / ราคาคุณแม่
฿499 Kids (5-12 YO) / เด็ก 5-12 ปี
FREE Kids (Below 4 YO) / เด็กต่ำกว่า 4 ปี

IHG ONE REWARDS
20% OFF

(เฉพาะโต๊ะที่ไม่ใช้สิทธิ์ราคาคุณแม่)

Terms & Conditions:

Promotion limited to 1 mum per table of 3 guests | IHG One Rewards is applicable for tables not subject to special mum price
โปรโมชั่นคุณแม่และเด็กไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดอื่นๆได้ | โปรแกรมชั้นราคาแม่: จำกัด 1 แม่ต่อโต๊ะ 3 ที่นั่ง

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

ผักเรดโอ๊ค, ผักกรีนโอ๊ค, ข้าวโพดหวาน, มะเขือเทศเชอร์รี่, แดงกวา, หอมใหญ่, กระหล่ำปลีแดง,

พามีซานชีส, ขนมปังกรอบ, เบคอน และ ผักดอง

Caesar, thousand island and vinaigrette

น้ำสลัดซีซ่า / น้ำสลัดเกาะฮาวาย / น้ำสลัดน้ำใส

Chef's Salad

Seafood and vegetable salad with honey balsamic dressing สลัดทะเลย่างและผักย่าง

Tomato, sweet corn and avocado salad with mustard dressing สลัดมะเขือเทศและข้าวโพดหวาน

Chicken caesar salad ซีซ่าสลัดอกไก่ย่าง

CHEESE AND CHARCUTERIE

Blue, brie, and gouda cheese with dry fruits, dry nuts and crackers

บลูชีส, บรีชีส, เกาดาชีสเสิร์ฟกับผลไม้แห้งและถั่วรวมมิตร

Salami, chicken bologna and pork ham ซาลามี่, โบโลน่าไก่, แฮมต่างๆ

APPETIZERS

Indian samosa and mint chutney ซาโมซากทอด เสิร์ฟกับซอสสะระแหน่

Deep-fried spring rolls and plum sauce ไข่เจียวทอดกรอบ เสิร์ฟกับน้ำจิ้มบ๊วย

Deep-fried shrimp cakes and plum sauce ทอดมันกุ้ง เสิร์ฟกับน้ำจิ้มบ๊วย

SEAFOOD ON ICE

Fresh oysters, prawns, mussels and clams หอยนางรมสด, กุ้ง, หอยแมลงภู่, หอยตลับ

Sauce: Spicy seafood, cocktail, aioli sauce น้ำจิ้มซีฟู้ด, ซอส Cocktail, ซอสเนยกระเทียม

Fresh garlic, shallots, dry onions, lemon, lime, chili jam กระเทียมสด, ต้นหอม, หอมทอด, เลมอน, มะนาว, น้ำพริกเผา

JAPANESE CORNER

Sashimi salmon, tuna, octopus, and seabass

ปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, ปลาหมึกยักษ์, ปลาเกะพง

Salmon, tuna and prawn sushi and assorted maki rolls

ข้าวปั้นปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, กุ้ง และข้าวม้วนไส้ต่างๆ

LIVE STREET FOOD

Yum and Papaya Salad Corner ส้มตำและยำต่างๆ

Make your own assorted hot papaya and yum salad

Chef's Recommendations:

Seafood spicy papaya salad ตำทะเลรวม
Sweet corn and salted egg salad ตำข้าวโพดไข่เค็ม
Spicy salad with salted eggs ยำไข่เค็ม
Spicy salad with black eggs ยำไข่เยี่ยวม้า
Spicy salad with crispy sweet fish ยำปลากรอบ
Spicy salad with vegetable pickles ยำเกี๋ยมฉ่ายกระป๋อง
Spicy pickled bean curd salad ยำเต้าหู้ยี้

Wok Fry and Boiled Rice Corner

Make your own boiled rice and favorite stir fry

ผัดผัดต่างสามารถเลือกได้ตามต้องการ

Chef's Recommendations:

Wok fried pork with Chinese black olives หมูสับผัดหน่อเสียบ
Wok fried young kale with squids คะหล่ำปลียอดปลาหมึก
Chinese style pork ribs stew with lotus roots ซี่โครงหมูตุ๋นรากบัว
Wok fried chicken with vegetables ไก่ผัดหัวไชเท้า

Thai Omelette Corner

Make your own Thai omelette

ไข่เจียวทรงเครื่องเลือกได้ตามชอบ

Chef's Recommendations:

Crab meat omelette ไข่เจียวปู
Assorted seafood omelette ไข่เจียวทะเลรวมมิตร
Shanghai style omelette ไข่เจียวเซี่ยงไฮ้ทะเลรวมมิตร
Minced pork omelette ไข่เจียวหมูสับ

FROM THE GRILL

River prawns กุ้งแม่น้ำ
Seafood and prawns skewers กุ้งแกล้วเสียบไม้
Squid skewers ปลาหมึกเสียบไม้
German sausage skewers ไส้กรอกเยอรมัน
Mix vegetables and mushroom skewers ผักรวมมิตรเสียบไม้
Salt and pepper beef striploin เนื้อสันนอกหมักเกลือพริกไทย
Spicy gochujang chili beef picanha เนื้อบิคันย่างหมักโงชูจัง
Sesame and pepper Pork tenderloin หมูสันในหมักงา
Coconut yellow curry Chicken breast ไก่หมักขมิ้นกะทิ
Salt and pepper seabass ปลากระพงหมักเกลือพริกไทย

THE HOT STEAM

Blue crabs ปูม้า
Rock lobster กุ้งกระดาน
Sweet Clams หอยหวาน

Selection of sauce

Spicy lime and chili sauce น้ำซอสพริกมะนาว
Black pepper sauce ซอสพริกไทยดำ
Mushroom sauce ซอสเห็ด
White wine sauce ซอสไวน์ขาว
Butter and garlic cream sauce เนยกระเทียมและเครื่องเทศ
Hot and spicy BBQ sauce ซอสพริกบาร์บีคิว

PASTA STATION

Make your own pasta พาสต้าต่างๆสามารถเลือกสั่งได้

Chef's Recommendations:

Penne bolognese พาสต้าเพนเนซอสเนื้อบด
Spaghetti ham carbonara พาสต้าสปาเก็ตตี้ซอสคาโบนาร่า
Fettucine spicy tomato sauce พาสต้าเฟตตูชินี่ซอสมะเขือเทศ
Spaghetti aglio e olio with bacon พาสต้าพริกกระเทียมชีสมา

THE CARVING STATION

Salmon Wellington

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

American BBQ Pork Ribs

Roasted rack of pork ribs marinated with American style BBQ sauce, and served with grilled pineapple and vegetables ซีโรงหมูหมักสไตล์อเมริกันบาร์บีคิว เสิร์ฟกับสับปะรดย่างและผักย่าง

INDIAN CORNER

Appetizer

Pani Puri ปาณีปูรี

Curry

Seabass butter masala ปลากระพงซอสมาซาร่า

Chicken vandaloos แกงไก่แวนดาลู

Bread & Rice

Naan and garlic naan ขนมปังnaanและขนมปังnaanกระเทียม

Prawn biryani ข้าวหมกกุ้ง

Side Dishes: Onion pickles, Mint sauce, Tamarind sauce, Vegetables pickles

หอมดอง, ซอสมินท์, ซอสมะขาม, ผักดอง

DESSERT STATION

Chocolate Fountain

ช็อกโกแลตฟองดู
Marshmallow, fruit skewer, brownie and butter cake

เสิร์ฟพร้อมกับมาร์ชเมลโลว์, บราวน์, และผลไม้เสียบไม้

Ice Cream Selection

ไอศกรีมต่างๆ
Condiments: chocolate sauce, nuts, sweet potatoes, black jelly, sweet red beans, sweet pumpkin, sweet hard palm and Thai sweet noodles

เครื่องเคียง: ซอสช็อกโกแลต, ถั่ว, มันเชื่อม, เจลลี่ดำ, ถั่วแดงเชื่อม, ฟักทองเชื่อม, ลูกชิด และสลิ้ม

Sweet Boiled Homemade Dumplings in Coconut Milk served with sweet poached eggs
บัวลอยไข่หวาน

Assorted Cakes and Desserts of the day เค้กรวมมิตรประจำวัน

Seasonal Sliced Fruits ผลไม้รวมมิตร

All prices are net and in Thai Baht ราคาเป็นบาทสุทธิรวมภาษีและเซอร์วิสชาร์จแล้ว