

Price @ 650 net per person	- Appetizers & Salads	9	Items
	- Soup	2	Items
	- Main Courses	8	Items
	- Desserts	5	Items

APPETIZERS & SALADS

- | | |
|---|--|
| <p>1. Assorted of German Sausages
ไส้กรอกชนิดต่าง ๆ แบบเยอรมัน</p> <p>3. Japanese Sushi Roll
ข้าวม้วนสาหร่ายแบบญี่ปุ่น</p> <p>5. Smoked Mackarel
ปลาอินทรีรมควัน</p> <p>7. Hong Kong Roasted Duck
เป็ดย่าง ฮองกง</p> <p>9. Spicy Grilled Pork Neck Salad
ข้าวคอกหมูย่างกะน้ำกรอบ</p> <p>11. Spicy Mixed Vegetable Salad
ยำใหญ่</p> <p>13. Spicy Winged Bean Salad
ยำถั่วพู</p> <p>15. Spicy Grilled Egg-Plant Salad
ยำมะเขือเผา</p> | <p>2. Deep-fried Sun Dried Pork
หมูแดดเดียว</p> <p>4. Spicy Minced Duck Salad with Herbs
ลาบเป็ด</p> <p>6. Spicy Minced Pork Salad with Herbs
ลาบหมู</p> <p>8. Spicy Minced Chicken Salad with Herbs
ลาบไก่</p> <p>10. Spicy Grilled Pork Salad with Herbs
น้ำตกหมู</p> <p>12. Spicy Grilled Beef Salad with Herbs
น้ำตกเนื้อ</p> <p>14. Spicy Pork Salad Flavoured with Lemon
หมูมะนาว</p> <p>16. Spicy Chicken Salad Flavoured with
ไก่มะนาว</p> |
|---|--|

APPETIZERS & SALADS

- | | |
|---|---|
| 17. Spicy Water Mimosa Salad
ยำผักกระเจต | 18. Spicy Squids Salad with Savoury Sauce
ปลาหมึก |
| 19. Spicy Glass Noodles Salad
ยำวุ้นเส้น | 20. Spicy Makeral Salad Savoury Sauce
ปลาอินทรี |
| 21. Spicy Grilled Beef Salad
ยำเนื้อย่าง | 22. Spicy Skin & Minced Pork Flavoured with Ginger
ยำเหนมสด |
| 23. Spicy Vietnamese Sausage Salad
ยำหมูยอ | 24. Vermicelli Spring Roll
เปาะเปี๊ยะเส้นหมี่ปลา |
| 25. Spicy Ham Salad
ยำหมูแฮม | 26. Seafood Salad
สลัดอาหารทะเล |
| 27. Spicy Sausages Salad
ยำไส้กรอก | 28. Tuna Salad
ทูน่าสลัด |
| 29. Spicy Mixed Seafood Salad
ยำก้นอวน | 30. Chiang Mai Fermented Pork Sausage & Condiments
เหนมเชียงใหม่ |
| 31. Crispy Rice Vermicelli
หมี่กรอบ | 32. Deep-fried Bread Topped with Minced Pork
ขนมปังหน้าหมู |
| 33. Ham Salad
สลัดแฮม | 34. Mixed Vegetables Salad with Various Dressing
สลัดผักสดพร้อมน้ำปรุง |
| 35. Deep-fried Sun Dried Beef
เนื้อแดดเดียว | 36. Hawaiian Chicken Salad
สลัดไก่แบบฮาวาย |
| 37. North – Eastern Pork Sausages
ไส้กรอกอีสาน | |

SOUP

- | | |
|---|--|
| 1. Spicy & Sour Seafood Soup
ต้มยำทะเล | 2. Spicy & Sour Chicken Soup Flavoured with Herb
ต้มโคล้งไก่บ้าน |
| 3. Spicy & Sour Prawn Soup
ต้มยำกุ้ง | 4. Chicken in Coconut Milk Soup Flavoured with Galangal
ต้มข่าไก่ |
| 5. Pickled Cabbage Soup with Pork Stomach
แกงจืดเกี๊ยมหน้ากระเพาะหมู | 6. Bitter Cucumber in Clear Soup Stuffed with Minced Pork
แกงจืดมะระสอไส้ |
| 7. Local Thai Vegetable Soup
แกงเลียง | 8. Bean Curd with Minced Pork & Seaweed Soup
แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย |

MAIN COURSES

1. Hawaiian Ham Steak
แฮมสเต็กแบบฮาวาย
2. Spaghetti with Baby Clams or Seafood Sauce
สปาเก็ตตี้กับซอสหอยลาย หรือ ซอสอาหารทะเล
3. Baked Maggaroni with Ham or Chicken
มักกะโรนีอบแฮม หรือ ไก่
4. Smoked German Sausage
ไส้กรอกหมูรมควันแบบเยอรมัน
5. Stewed Porkloin in Beer Sauce
สันนอกหมูตุ๋นฟองเบียร์
6. Roasted Beef Tenderloin with Young Pepper Corn Cabbage
สันในเนื้ออบราดซอสพริกไทย
7. Deep-fried Milan Prokloin
สันนอกหมูทอดแบบเมืองมิลาน
8. Assorted German Sausages with Pickled
ไส้กรอกเยอรมันหลากรสกับกะหล่ำปลีดอง
9. French Stewed Beef in Red Wine Sauce
เนื้อตุ๋นไวน์แดงแบบฝรั่งเศส
10. Stewed Chicken in Cream Sauce
สตูว์ไก่กับซอสครีม
11. Beef , Pork or Seafood Lasagne
ลาซานญาซอสเนื้อ , หมู หรือ อาหารทะเล
12. Ham Steak with Onion
สเต็กเนื้ออบกับหอมใหญ่
13. Pan-fried Spanish Seabass
ปลากะพงทอดแบบสเปน
14. Roasted Chicken with Black Mushroom Sauce
ไก่อบซอสเห็ดดำ
15. French Stewed Chicken in Red Wine Sauce
ไก่ตุ๋นเหล้าองุ่นแดงแบบฝรั่งเศส
16. Stewed Duck in Orange Sauce
เป็ดตุ๋นซอสส้ม
17. Pan-fried Makeral with Lemon Sauce
ปลาอินทรีซอสมะนาว
18. Stewed Russian Beef
สตูว์เนื้อแบบรัสเซีย
19. Deep-fried Breeding Chicken Drumstick
น่องไก่คลุกขนมปังทอด
20. Stewed Pork or Beef Tongue
สตูว์ลิ้นหมู หรือ วัว
21. Pan-fried Red Seabass with Butter Sauce
ปลากะพงแดงซอสเนย
22. Steamed Fish with Plum Sauce
ปลาหนึ่งนิ้ว
23. Pan-fried Seabass with Almond & Butter
ปลากะพงซอสเนยและอัลมอลด์
24. Pancake Stuffed with Seafood
แพนเค้กสอดไส้อาหารทะเล
25. Sweet & Sour Pork, Chicken or Fish
เปรี้ยวหวานหมู , ไก่ หรือ ปลา
26. Stir-fried Green Kale with Salted
คะน้าหมูกรอบ หรือ คะน้าปลาเค็ม
27. Sauteed Thai Noodle with Prawn
ผัดไทยกุ้งสด
28. Roasted Spare-Rib Pork with Honey
ซี่โครงหมอบน้ำผึ้ง
29. Stir-Fried Spare-Rib Pork with Chilli Paste
ซี่โครงหมูน้ำพริกเผา
30. Steamed Spare-Rib Pork with Soya Bean Sauce with Ginger
ซี่โครงหมูน้ำจิ้ม
31. Sweet & Sour Spare-Rib Pork
เปรี้ยวหวานกระดูกหมู
32. Stir-fried Pork, chicken or Beef Flavoured
หมู, ไก่ หรือ เนื้อผัดขิง

MAIN COURSES

- | | |
|--|--|
| 33. Stir-fried Pork, Chicken or Beef with Hot Chilli
หมู, ไก่ หรือ เนื้อผัดพริกสด | 34. Stir-fried Pork, Beef or Squid with Hot Basil Leaves
หมู, เนื้อ หรือปลาหมึกผัดใบกะเพรา |
| 35. Chicken in Soya & Chinese Herb Soup
ไก่พะโล้ | 36. Steamed Fish with Lemon Sauce
ปลานึ่งมะนาว |
| 37. Boiled Eggs in Soya & Chinese Herb Soup
ไข่พะโล้ | 38. Steamed Souffle with Curry Paste (Seafood or Fish)
ห่อหมกทะเล หรือปลาช่อน |
| 39. Stir-fried Four Kinds of Vegetable
ผัดผักสี่สหาย | 40. Deep-fried Beef Pork Chicken with Garlic & Pepper
เนื้อ, หมู หรือไก่ทอดกระเทียม |
| 41. Deep-fried Chicken in Pandan Leaf
ไก่ห่อใบเตย | 42. Deep-fried Breading Fish Drumstick
ปลาชุบขนมปังทอด |
| 43. Sauteed Fish with Celery
ปลาผัดคีนฉ่าย | 44. Stir-fried Fish with Soya Bean Sauce
ปลาผัดเต้าซี่ |
| 45. Corn Deep-fried Fish with Three Flavoured
ปลาสามรส | 46. Sauteed Garoupa with Galingale & Young Pepper
ปลาเก๋าผัดฉ่า |
| 47. Deep-fried Fish with Chilli Sauce
ปลาราดพริกสด | 48. Deep-fried Fish with Celery & Ginger Sauce
ปลาเจียน |
| 49. Stir-fried Squid Ball with Chilli Paste
ลูกชิ้นปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา | 50. Pork, Beef or Chicken Satay
สะเต๊ะ หมู, เนื้อ หรือ ไก่ |
| 51. Stir-fried Chicken with Cashew Nuts
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 52. Stir-fried Fish Ball with Mixed Vegetables
ลูกชิ้นปลาผัดผัก |
| 53. Stir-fried Fish with Red Chilli Paste
ปลาผัดพริกแกง | 54. Stewed Pork with Young Pepper
หมูตุ๋นพริกไทยสด |
| 55. Stir-fried Salted Chicken
ไก่ผัดเค็ม | 56. Stir-fried Ten Kinds of Vegetables
ผัดจับฉ่ายแห้ง |
| 57. Boiled Chicken in Fish Sauce
ไก่ต้มน้ำปลา | 58. Stir-fried Shrimp Ball with Chinese Lettuce
ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสมกวน |
| 59. Stir-fried Beef with Yellow Chilli Paste
ผัดเนื้อคั่วกลิ้ง | 60. Stir-fried Pork, Beef or Chicken with Red Chilli Paste
ผัดพริกขิงหมู, เนื้อ หรือไก่ |
| 61. Beef, Pork or Chicken Yellow Curry
แกงกะหรี่เนื้อ, หมู หรือ ไก่ | 62. Sour Soup with Deep-fried Fish & Vegetables
แกงส้มผักรวมปลาทอด |
| 63. Sauteed Beef or Pork with Oyster Sauce
เนื้อ หรือ หมูผัดน้ำมันหอย | 64. Stewed Pork Leg & Black Mushrooms in Brown Sauce
ขาหมูน้ำแดงกับเห็ดหอม |
| 65. Northern Style Curry
แกงฮังเล่ย์ | 66. Green Curry with Pork, Chicken or Fish Balls**
แกงเขียวหวานหมู,เนื้อ,ไก่,ลูกชิ้นปลาทราย+ ขนมจีน |

MAIN COURSES

- | | |
|---|--|
| 67. Chicken Red Curry
แกงคั่วไก่ | 68. Southern Yellow Spicy Soup with Seabass
แกงเหลืองปลากะพง |
| 69. Red Curry with Pork, Chicken or Catfish
แกงเผ็ดหมู, เนื้อ, ไก่ หรือ ปลาชุก | 70. Clear Curry Chicken, Pork, Beef or Catfish Soup
แกงป่าไก่, หมู, เนื้อ หรือ ปลาชุก |
| 71. Beef, Pork or Chicken Masaman Curry
แกงมัสมั่นเนื้อ, หมู ฯ | 72. Sauteed Fish in Red Curry with Coconut Milk
จู่ฉี่ปลาทุ หรือ ปลาชววย |
| 73. Fried Noodle with pork
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว หมู หรือ ไก่ | 74. Stir-fried Dried Curry with Pork, Chicken or Beef
แพนงหมู, ไก่ หรือ เนื้อ |
| 75. Shiang Hai Fried Rice
ข้าวอบเซียงไฮ้ | 76. Young Cassia Flower with Grilled Pork or Beef
แกงจืดเหล็กหมูย่าง, หรือเนื้อย่าง |
| 77. Steamed Jasmine Rice
ข้าวหอมมะลิ | 78. Bitter Cucumber Curry with Chicken or Catfish
แกงอ่อมมะระไก่ หรือ ปลาชุก |
| 79. Brown Rice Topped with Sesame
ข้าวซ้อมมือโรยงา | 80. Fried Rice with Pork, Beef, Ham or Egg
ข้าวผัดหมู, เนื้อ, ไก่, แฮม หรือ ไข่ |

DESSERTS

- | | |
|--|--|
| 1. Mixed Season Fresh Fruits
ผลไม้สดนานาชนิด | 2. Marble Cake
เค้กลายหินอ่อน |
| 3. Pineapple Strudel
พายสตรูว์เดิ้ลสับปะรด | 4. Caramel Custard
คาราเมลคัสตาร์ด |
| 5. Fruit Tartlet
ฟรุ้ตทาร์ตเล็ก | 6. Vanilla, Chocolate or Mocca Cake (Select one)
เค้กวนิลลา, ช็อคโกแลต หรือ กาแฟ (เลือกได้ 1 อย่าง) |
| 7. Butter Cake
เค้กเนย | 8. Thai Desserts
ขนมไทยชาววังหลากหลายชนิด |
| 9. E-Clair
เอแคลร์สอดไส้ครีม | 10. Coloured Vermicelli in Sweet Coconut Milk
ซาหริ่ม |
| 11. Chilled Water Chestnuts
ทับทิมกรอบ | 12. Pandan Flavoured Thai Vermicelli in Coconut Milk
ลอดช่องรวมมิตร |
| 13. Sweet Potato or Taro in Coconut Milk
มัน หรือ เผือก แกงบัวตอก | 14. Banana in Coconut Milk
กล้วยบัวตอก |
| 15. Sweet Pumpkin in Coconut Milk
ฟักทองแกงบัวตอก | 16. Boiled Flour Ball in Coconut Milk
บัวลอยเสวย |
| Coffee and Tea | ชา และ กาแฟ |