



CHAO PHRAYA PRINCESS

## INTERNATIONAL SEAFOOD BUFFET MENU

### อาหารเรียกน้ำย่อย APPETIZER

1. ส้มตำไทย
2. ยำวุ้นเส้นทะเล
3. ลาบไก่

1. SPICY PAPAYA SALAD (SOM TUM THAI)
2. SPICY MIX SEAFOOD WITH GLASS VERMICELLI
3. THAI SPICY MINCED CHICKEN SALAD

### สลัดบาร์ SALAD BAR

### ซूप SOUP

1. ต้มยำกุ้ง
2. ซุปเห็ดทรัฟเฟิล

1. TOM YUM KUNG
2. TRUFFLE SOUP

### JAPANESE CORNER

1. ปลาดิบ  
- SASHIMI
2. ข้าวห่อสาหร่าย  
- ASSORTED SUSHI ROLLS
3. สลัดมัทฉะห่อสาหร่าย  
- MACHA SOMEN WAKAME ROLL WITH EBIKO

### SEAFOOD CORNER

1. กุ้งแม่น้ำ  
- RIVER PRAWNS
2. หอยแอมलगูนิวซีแลนด์  
- NEW ZEALAND MUSSELS

### THAI NOODLE CORNER

1. ผัดไทยกุ้งสด  
- STIR-FRIED NOODLE WITH SHRIMP
2. แกงเขียวหวานไก่  
- GREEN CURRY WITH CHICKEN
3. ขนมนจีน  
- RICE VERMICELLI

### อาหารหลัก MAIN DISHES

1. สเต็กเนื้อเทนเดอร์ลอยด์
2. พักโขมอบชีส
3. ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว
4. เส้นพenne
5. ซอสครีมเห็ด
6. ซีฟูดผัดผงกระหรี่
7. ไก่ย่างตะไคร้
8. บล๊อคโคลี่ผัดเห็ดหอม
9. ทอดมันปลาทราย
10. กิมจิ
11. ข้าวสวย
12. ข้าวผัดไข่
13. ขนมนปังกระเทียม

1. TENDERLOIN STEAK WITH GRAVY SAUCE
2. BAKED SPINACH WITH CHEESE
3. GRILLED SABA FISH WITH SOYA SAUCE
4. PENNE
5. MUSHROOM CREAM SAUCE
6. STIR-FRIED SEAFOOD IN YELLOW CURRY
7. GRILLED LEMONGRASS CHICKEN
8. STIR-FRIED BROCCOLI WITH MUSHROOM
9. DEEP FRIED FISH CAKE
10. KIMCHI
11. STEAMED RICE
12. FRIED RICE WITH EGGS
13. GARLIC BREAD

### ของหวาน DESSERT

1. ผลไม้รวม
2. ทับทิมกรอบ
3. พานาคอตต้า
4. แครปเย็น
5. มาม่อนเค้ก
6. เบอริชีสเค้ก
7. ช็อกโกแลตมูส
8. แครมบริวเล่
9. กาแฟ - ชา

1. ASSORTED MIX FRUIT
2. WATER CHESTNUTS IN SYRUP AND COCONUT MILK
3. PANNA COTTA
4. COLD CREPE
5. FUSION MAMON CAKE
6. BERRY CHEESE CAKE
7. CHOCOLATE MOUSSE
8. CRÈME BRÛLÉE
9. COFFEE & TEA



CHAO PHRAYA PRINCESS

## INTER-INDIAN-VEG BUFFET MENU

### อาหารเรียกน้ำย่อย APPETIZER

- |                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| 1. สลัดไก่เพนเน่  | 1. PENNE CHICKEN SALAD       |
| 2. สลัดรวมอินเดีย | 2. MIXED INDIAN SALAD        |
| 3. สลัดผลไม้      | 3. SPICY MIXED FRUIT SALAD   |
| 4. ยำมันฝรั่ง     | 4. POTATO SALAD (ALOO CHAAT) |
| 5. ข้าวเกรียบ     | 5. CRISPY RICE (PAPAD)       |

### สลัดบาร์ SALAD BAR

#### ซูป SOUP

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 1. ต้มยำกุ้ง    | 1. TOM YUM KUNG |
| 2. ซูปมะเขือเทศ | 2. TOMATO SOUP  |

### อาหารหลัก MAIN DISHES

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1. แกงไก่อินเดีย           | 1. CHICKEN MASALA                  |
| 2. เนื้อปลาทอดซอสครีมมะนาว | 2. DEEP FRIED FISH FILLET WITH DIP |
| 3. ไก่ย่างเครื่องเทศ       | 3. CHICKEN TIKKA                   |
| 4. แกงกุ้งมาซาล่า          | 4. PRAWN KARAH MASALA              |
| 5. แกงปลาเครื่องเทศ        | 5. FISH CURRY                      |
| 6. ผักรวมทอด               | 6. FRIED MIXED PAKORA              |
| 7. มันฝรั่งทอด             | 7. FRENCH FRIES                    |
| 8. เพนเน่                  | 8. PENNE                           |
| 9. ซอสครีมเห็ด             | 9. MUSHROOM CREAM SAUCE            |
| 10. ข้าวหมกไก่             | 10. CHICKEN BIRYANI                |
| 11. ข้าวสวย                | 11. STEAMED RICE                   |
| 12. นาน                    | 12. NAAN                           |
| 13. ขนมปังเนย              | 13. BREAD-BUTTER                   |

### ของหวาน DESSERT

- |                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1. ผลไม้รวม 4 ชนิด | 1. SEASONAL MIXED FRUITS |
| 2. เบเกอรี่        | 2. PASTRY                |
| 3. ชา - กาแฟ       | 3. COFFEE & TEA          |

### อาหารเจอินเดีย VEGETARIAN INDIAN

- |                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| 1. แกงชีส                     | 1. PANEER MASALA |
| 2. แกงถั่วเหลือง              | 2. DAL TADKA     |
| 3. ผักดอกกระหล่ำ - ถั่วลันเตา | 3. GOBI MATAR    |
| 4. ซาโมซ่า                    | 4. SAMOSA        |
| 5. โยเกิร์ต                   | 5. RAITA         |
| 6. ข้าวเหลือง                 | 6. YELLOW RICE   |