

Western Set Menu

Appetizers

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Italian Tomato and Mozzarella Salad

สลัดมะเขือเทศและมอสซarellaชีส

Norwegian Smoked Salmon with Caesar Salad

ปลาแซลมอนรมควันกับสลัดซีซาร์

Mesclun Salad with Chicken Galantine

สลัดผักกับไก่ต้บกาลันติน

Prosciutto Ham and Cantaloupe Served with Mustard Dressing

แฮมหมูและแคนตาลูปเสิร์ฟพร้อมมัสตาร์ดเดรสซิง

Tuna and Avocado Tartar Served with Green Salad

ปลาทูน่าและอโวคาโดทาร์ตาร์ เสิร์ฟพร้อมสลัดผัก

Fresh Salad with Assorted Smoked Fish Served with Dill Mustard Dressing

สลัดผักกับปลารมควันนานาชนิดและครีมมัสตาร์ดเดรสซิง

Marinated Sea Asparagus with Scallop Served with Mandarin and Rocket Salad

หน่อไม้ทะเลกับหอยเชลล์เสิร์ฟกับซ็อกเก็ตสลัดและส้มแมนดาริน

Sautéed Fresh Shrimps with Garlic and Wine Served on Potato Basket and Bell Pepper Salad

กุ้งผัดไวน์และกระเทียมเสิร์ฟในตะกร้ามันและพริกหวานสลัด

Green leaves Salad with Rock Lobster served with Lemongrass and Herb Sauce

สลัดใบเขียว กับกุ้งหินเสิร์ฟกับซอสตะไคร้และเครื่องสมุนไพร

Soup

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Cream of Green Pea with Smoked Oyster

ซูปข้นถั่วเขียวกับหอยนางรมรมควัน

Italian Minestrone Soup

ซูปผักสดอิตาลี

Double Chicken Consommé Royal

ซูปใสไก่สองชนิด

Cream of Zucchini Soup with Cilantro and Shrimp Ravioli

ซูปข้นขมิ้นกับผักชีและราวิโอลี่กุ้ง



Tomato and Seafood Chowder

ซุปรูขี้ข้าวเดอร์และมะเขือเทศ

Lobster Bisque Infused with Lemongrass and Prawn Dumpling

ซุปรูกุ้งมังกรกับตะไคร้เสิร์ฟพร้อมคัมปลิ่งกุ้ง

Cream ala Argentenite Cream Asparagus Soup

ซุปรูหน่อไม้ฝรั่ง

New England Clam Chowder (Potato Leek Pepper with Clam Meat Soup)

ซุปรูขึ้นหอยลายแบบอังกฤษ

Main Dish

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Pan-roasted Salmon in Citrus Beurre Blanc and Mushroom Risotto,
Baby Spinach and Glazed Pumpkin

ปลาแซลมอนย่างซอสเนยมะนาวเสิร์ฟพร้อมข้าวไรซอตโต้ใส่เห็ด ผักโขมและฟักทอง

Oven-roasted Beef Tenderloin in Madeira Sauce,
Sautéed Spinach and Mushroom Fricassee, Roasted Potatoes.

เนื้อสันในอบซอสมาเดราเสิร์ฟพร้อมผักโขม เห็ดและมันฝรั่งอบ

Miso Glazed White Snapper Fillet in Bonito Sauce, Shimeji Mushroom, Sautéed Vegetable and
Saffron Potatoes

ปลากระพงขาวหมักซอสมิโซะย่างในซอสเนยปลาแห้งเสิร์ฟพร้อมเห็ดชิมะจิ ผักต้มและมันฝรั่งแซฟฟรอน

Chicken Roulade with Spinach in Port Wine Sauce Served with Polenta, Carrot and Green Pea

โรลไก่ม้วนกับผักโขมในซอสพอร์ไวน์เสิร์ฟพร้อมโพเลนต้า แครอทและถั่วลันเตา

Braised Lamb Shank with Cinnamon Served with Lemon Couscous and Roasted Vegetable

น่องแกะตุ๋นอบเชยเสิร์ฟพร้อมคูกูสและผักอบ

Sliced Pork Zurich Style in Cream Sauce with Mushroom and Roesti Potatoes

หมูสไลด์ซูริชซอสครีมกับเห็ดและมันฝรั่งโรสตี

Braised Veal Shank with Sautéed Mixed Vegetable Carrot and Mashed

น่องเนื้อลูกวัวตุ๋น กับผักต้มรวมกับเนย แครอทและมันบด

Roast Stuffed Pork Loin with Prune Port Wine Sauce Lyonnais Potato, Fancy Vegetable

หมูอบยัดไส้ลูกพรุนกับพอร์ทไวน์ซอส, มันฝรั่งกับหัวหอม, แฟนซีผักรวม

Roast Stuffed Chicken Breast and Prawns with Brandy Cream Sauce, Risibisi Rice and Turn Vegetable

อกไก่ยัดไส้กุ้งอบกับวอสบรันดีครีม, ข้าวอบเนยริซิบิซี, ผักรวมผักเนย

Poached Fillet of Salmon with Oyster and White Sauce, Risotto Rice, Butter Spinach

ปลาแซลมอนนึ่งไวน์กับหอยนางรมซอสครีมและซอสไวน์ขาว, ข้าวอบชีส, ผักรวมผักเนย



Dessert

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Tiramisu

ทiramisu

Apple Strudel with Vanilla Sauce

แอปเปิ้ลสตรูเดิลกับซอสวานิลลา

Prune Crème Cake with Blackberry Sauce

เค้กลูกพรุนกับซอสแบล็กเบอร์รี่

Chocolate Peanut Mousse Cake

มูสถั่วลิสงกับช็อกโกแลตเค้ก

Hazelnut Cake with Fruit Chocolate Sauce

เค้กเฮเซลนัทกับซอสช็อกโกแลตและผลไม้

Strawberry Yoghurt Mousse with Kiwi

สตรอเบอร์รี่โยเกิร์ตมูสกับซอสกีวี

Mont Blanc Cake Served with White Chocolate Green Tea Sauce

เค้กมงบลังค์เสิร์ฟกับซอสช็อกโกแลตขาวกับชาเขียว

Apple Yoghurt Cream Cake with Chocolate Sauce

แอปเปิ้ลโยเกิร์ตครีมเค้กกับซอสช็อกโกแลต

Hazel Nut Brownie

ฮาเซลนัท บราวน์

Banana Chocolate Croquant

บานาน่าช็อกโกแลต โครกรอง

Finished with

Fresh Brew Coffee or Tea

ชาและกาแฟ

Inclusive of Soft Beverages

Menu is serving @ 1,200 Baht per Person

(Price is subject to VAT7%)

