

	Boarding Dinner Menu 1						
	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday (Korean)	Sunday
Salad of The Day	Caesar Salad (ชีซาร์สลัด) 	Beetroot Salad (สลัดบีทรูท) 	Greek Salad (กรีกสลัด) 	Potato Salad (สลัดมันฝรั่ง) 	Waldorf Salad (สลัดแอปเปิ้ลวอลดอร์ฟ) 	Korean Lettuce Salad (Sangchoo Geotjeori) (สลัดเกาหลี่) 	Grilled Vegetable Salad (สลัดผักย่าง)
Starter	Fresh Mozzarella Tomato Caprese (คาเปรเซ่สด) 	Assorted Maki Rolls มิกิโรล 	Fresh Vegetables Spring Roll (ปอเปี๊ยะสดไส้ผัก) 	Chilli Garlic Shrimp with Cocktail Sauce (กุ้งย่างพริกกระเทียม ซอสค็อกเทล) 	Avocado & Mushroom Bruschetta ขนมปังหน้าอาโวคาโดและเห็ด 	Kimjari (จินเซ็นทอสาหร่ายทอด) 	Crispy Thai Pork Toast (ขนมปังหมูทอด)
Soup	Pumpkin Cream Soup (ซุปรักทอง) 	Corn Soup (ซุปรังไร) 	Creamy Roasted Carrot Soup (ซุปรังแครอท) 	Vegetable Sukiyaki Nabe (ซุปรังผักสุกียากิ) 	Potato Leek Soup (ซุปรังมันฝรั่งและหัวไชเท้า) 	Kimchi Tofu Soup (ซุปรังกิมจิ) 	Asparagus cream soup (ซุปรังหน่อไม้ฝรั่ง)
Western Dish	Grilled Fish with Garlic and Basil (ปลาย่างกระเทียมและโหระพา) 	Calamari (ปลาหมึกชุบแป้งทอด) 	Baked White Fish With Vegetable Salsa (ปลาอบซอสผักครีม) 	Grilled Chicken with Marinated Tomatoes and Onions (ไก่ย่างกับมะเขือเทศและหัวหอม) 	Chicken Burger (เบอร์เกอร์ไก่) 	Pork Bulgogi (หมูผัดซอสบูลกอกกิ) 	Creamy Pesto Baked Chicken (ไก่อบเพสโตครีม)
Western Dish	Risotto Bacon & Mushroom (ริซอตโต้เบคอน และ เห็ด) 	Chicken Mango Tango (Grilled Chicken Mango Chutney and Avocado Wrap) 	Pork Stew (สเตวียัม) 	Garlic Fish with Herb Cream Sauce (ปลาผัดซอสครีมสมุนไพร) 	Seafood Stew (สเตวียัมทะเล) 	Korean Fried Chicken (ไก่ทอดเกาหลี) 	Grilled Fish with Orange Soy Sauce (ปลาย่างซอสส้ม)
Chef's Carving Station	Glazed Ham and Gravy (ขาหมูเคลือบซอสเกรวี่) 	Roast Pork With Herb Crust Pineapple Sauce (หมูอบสมุนไพรซอสสับปะรด) 	Roasted Chicken and Gravy (ไกอบ ซอสเกรวี่) 	Porky Crunch Apple Punch (Crispy Roasted Pork with Apple Sauce) 	Roasted Beef with Pepper Sauce (เนื้ออบซอสพริกไทยดำ) 	Korean Pork Barbecue (หมูอบเสฉงเกาหลี) 	Mixed Grilled Sausages (ไส้กรอกย่าง)
Side Dish	French Fries (เฟรนช์ฟรายส์) 	Roasted Potatoes (มันฝรั่งอบ) 	Fried Potatoes (มันฝรั่งทอด) 	Boiled Potatoes with Parsley (มันฝรั่งต้มกับพาร์สลีย์) 	Mashed Potatoes (มันฝรั่งบด) 	Pajeon (พาจอนแป้งข้าวเกาหลี) 	Fried Potatoes (มันฝรั่งทอด)
Side Dish	Sauteed Spinach (ผัดผักโขม) 	Glazed Carrots (แครอทเคลือบน้ำตาล) 	Steamed Mixed Vegetables (ผัดผักต้ม) 	Garlic Butter Green Beans (ถั่วงอกผัดกับเนยและกระเทียม) 	Steamed Cauliflower and Broccoli (กะหล่ำดอกและบรอกโคลี่ต้ม) 	Hobak Bokkeum (ซูกินีผัดเกาหลี) 	Steamed Zucchini (ซูกินีต้ม)
Asian Dish	Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่) 	Chicken Sausage Fried Rice (ข้าวผัดไส้กรอกไก่) 	Japanese-style Stir-Fried Vegetables with Chicken (ผัดผักสไตล์ญี่ปุ่น) 	Chicken Yellow Curry (แกงกะหรี่ไก่) 	Som Tum - Papaya Salad (ส้มตำไทย) 	Fried Fish with Sweet Chili Sauce (ปลาทอดซอสหวาน) 	Beef Soup with Tofu and Minced Pork (แกงจืดเต้าหู้หมูสับ)
Asian Dish	Stir-Fried Pork with Sugar Snap Peas (หมูผัดถั่วงอกหวาน) 	Sweet and Sour Fish (ปลาผัดเปรี้ยวหวาน) 	Katsukare (แกงกะหรี่หมูทอด) 	Stir-Fried Pork with Garlic (หมูผัดกระเทียม) 	Grilled Chicken & Sticky Rice (ไก่ย่าง/ข้าวเหนียว) 	Stir-fried Rice Noodles and Chicken (ก๋วยเตี๋ยวตัวไก่) 	Stir-Fried Chicken with Salt and Chili (ไก่ผัดพริกเกลือ)
Rice	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลิ & ข้าวไรซ์เบอร์รี่) 	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลิ & ข้าวไรซ์เบอร์รี่) 	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลิ & ข้าวไรซ์เบอร์รี่) 	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลิ & ข้าวไรซ์เบอร์รี่) 	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลิ & ข้าวไรซ์เบอร์รี่) 	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลิ & ข้าวไรซ์เบอร์รี่) 	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลิ & ข้าวไรซ์เบอร์รี่)
Vegan	Mapo Tofu (เต้าหู้ผัดซอสเสฉวน) 	Vegan Burrito (เบอร์ริโต) 	Vegan green curry (แกงเขียวหวานมังสวิรัติ) 	Stir-Fried Tofu with Chili and Salt (เต้าหู้ผัดพริกเกลือ) 	Spinach and Mashed Potato Croquettes (ครีโอลูกชิ้นผักโขมและมันฝรั่ง) 	Tteokbokki Tofu & Vegetables (ต็อกบกกี เต้าหู้และผัก) 	Pineapple Fried Rice (ข้าวผัดสับปะรด)
Vegetarian	Pasta Pesto (พาสต้าเพสโต) 	Aglio Olio Pasta with Sundried Tomatoes and Mushrooms (พาสต้าผัดน้ำมันมะกอกกับมะเขือเทศแห้งและเห็ด) 	Mac & Cheese (มัคกะโรนีแอนด์ชีส) 	Quesadilla Mushroom & Spinach (เคซาดิลล่าเห็ดและผักโขม) 	Pasta Truffle Sauce (พาสต้าซอสทรัฟเฟิล) 	Pasta Arrabbiata (พาสต้าอาราบิอาตา) 	Pasta Puttanesca (พาสต้าปุตตานเนสกา)
Dessert	Blueberry Panna Cotta Orange Tart Chocolate Cheesecake (บลูเบอร์รี่พานาคอตต้า) (ทาร์ตส้ม) (ชีสเค้กช็อกโกแลต) 	Crème Brûlée Strawberry Crumble Tart Chocolate Cake (เครมบริวเล่) (สตรอเบอร์รี่พานาคอตต้า) (เค้กช็อกโกแลต) 	Raspberry Mousse Chocolate Tart Young Coconut Cake (ทาร์ตราสเบอร์รี่มูส) (ทาร์ตช็อกโกแลต) (เค้กมะพร้าวอ่อน) 	Chocolate Mousse Blueberry Tart Strawberry Cake (นusstorte) (ทาร์ตบลูเบอร์รี่) (สตรอเบอร์รี่เค้ก) 	Banoffee Blueberry Cheesecake Chocolate Éclair (บานอฟฟี) (ชีสเค้กบลูเบอร์รี่) (ช็อกโกแลตเอแคลร์) 	Brownies Strawberry Panna Cotta Ice Cream (บราวน์) (สตรอเบอร์รี่พานาคอตต้า) (ไอศกรีม) 	Chocolate Éclair Banana Cake Lemon Tart (ช็อกโกแลตเอแคลร์) (เค้กกล้วยหอม) (ทาร์ตเลมอน)

Noted: Salad & Fruit Bar available. Please be aware that items on this menu may change or be unavailable at certain times.