

Boarding Dinner Menu 3								
	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday(Chinese)	Sunday	
Salad of The Day	Mixed Beans & Sweet Corn Salad (ถั่วรวมและสลัดข้าวโพดหวาน)	Pasta Salad (พาสต้าสลัด)	Tomatoes Salad (สลัดมะเขือเทศ)	Grilled Tofu Salad (สลัดเต้าหู้ย่าง)	Tuna Salad (ทูน่าสลัด)	Smacked Cucumber สลัดแตงกวาสไลด์จีน	Spicy Tomato Salad (สลัดมะเขือเทศสไปซี่)	
Starter	Griddled avocados and chorizo (อะโวคาโดย่างและโชริโซ)	Larb Moo Todd Lollypops (ลาบหมูทอด)	Potato Croquettes (มันบดชีสชุบแป้งทอด)	Bruschetta with Tomatoes, Basil & Olive Oil ขนมปังขิงน้ำมันมะกอกเทศ	Chicken Satay (ไก่เสียบ)	Dim Sum (ติ่มซำ)	Garlic Bread (ขนมปังกระเทียมอบ)	
Soup	Broccoli Soup (ซุปรบรอคโคลี)	Cauliflower Soup (ซุปรบเหล่านดอก)	Chicken Soup (ซุปรบไก่ต้ม)	Fish Chowder (ซุปรบปลา)	French Onion Soup (ซุปรบหอมใหญ่)	Chicken and Shiitake Soup (ซุปรบไก่และเห็ดหอมและเห็ดฟัง)	Vegetables Soup (ซุปรบผัก)	
Western Dish	Roasted Pork with Honey Mustard (หมูอบซอสฮันนี่มิสตาจ)	Pork Cordon Bleu หมูทอดไส้ชีส	Chicken Fricassée (ไก่ตุ๋นครีมซอส)	Grilled Lemon Pepper Chicken (ไก่ย่างพริกไทยเลมอน)	Potato-Bacon-Leek Gratin (กานตงมันฝรั่งเบคอน)	Yangzhou Fried Rice (ข้าวผัดสไตล์จีน)	Grilled Paprika Yogurt Chicken Kabobs (ไก่ย่างโรตีสายไหม)	
Western Dish	Grilled Fish with Tomato Salsa (ปลาย่างกับซอสสัลดทอมะเขือเทศ)	Grilled Fish with Lemon Butter Sauce (ปลาย่างราดซอสเนยเลมอน)	Pesto Baked Fish (ปลาย่างซอสเพสโต)	Grilled Fish with Garlic and Dill (ปลาย่างกระเทียมและผักชีลาว)	Roasted Pork with Paprika (หมูอบปาปริกา)	Stir-fried chicken with Mala sauce (ผัดไก่ชาลิ่ว)	Grilled Fish with tomato (ปลาย่างมะเขือเทศ)	
Chef's Carving Station	Duck Apple Doodle Do (Apple Glazed Duck with Miso Sweet Potato Mash)	Roasted Pork Loin with Cranberry Sauce (หมูอบซอสแครนเบอร์รี่)	Char Siu Pork Roast (หมูแดงสไตล์ฮ่องกง)	BBQ Pork Ribs (ซี่โครงหมูอบสไมล์)	baked salmon with dill cream sauce ปลาแซลมอนอบกับซอสครีมผักชีลาว	Braised Pork Belly (หมูสามชั้นตุ๋น)	Roasted Pork with Mushroom Sauce (หมูอบซอสเห็ด)	
Side Dish	French Fries (เฟรนช์ฟรายส์)	Roasted Potatoes (มันฝรั่งอบ)	Fried Potatoes (มันฝรั่งทอด)	Boiled Potatoes with Parsley (มันฝรั่งต้มกับพาร์สลีย์)	Mashed Potatoes (มันฝรั่งบด)	Chinese Stir-Fried Shredded Potatoes (มันฝรั่งเส้นผัด)	Fried Potatoes (มันฝรั่งทอด)	
Side Dish	Sauteed Green peas (ถั่วแขกผัด)	Sweet Corn on Cob (ข้าวโพดหวานนึ่ง)	Roasted Zucchini and Eggplant (ซูกินีและมะระเชือกเทศอบ)	Roasted Broccoli & Tomatoes (บรอกโคลีและมะระเชือกเทศอบ)	Stir-fried asparagus with Garlic (หน่อไม้ฝรั่งผัดกระเทียม)	Stir-Fried Baby Bok Choy (ผัดบ๊วยก๊วย)	Roasted Vegetables (ผักรวมอบ)	
Asian Dish	Fried Rice with Pork (ข้าวผัดหมูโบราณ)	Panang Curry with Chicken (พะเนียงไก่)	Stir-Fried Pork & Kale (คะน้าหมูใส่พริก)	Stir-Fried Noodles with Chicken (ผัดก๋วยเตี๋ยวไก่)	Vermicelli Salad with Seafood (ข้าววุ้นเส้นทะเล)	Steamed fish in soy sauce (ปลาึ่งซีอิ๊ว)	Spicy Soup with Pork (ต้มแซ่บหมู)	
Asian Dish	Tom Yum Chicken (ต้มยำไก่ต้ม)	Clear Soup with Egg Tofu & Minced Pork (แกงจืดเต้าหู้หมูสับ)	Khao Soi Chicken (ข้าวซอยไก่)	Stir-Fried squid with Curry Powder (ปลาหมึกผัดผงกะหรี่)	Fried Pork & Sticky Rice (หมูทอดข้าวเหนียว)	Stir-fried beef with sweet peppers (เนื้อผัดพริกหวาน)	Stir Fried Shrimp Balls in Oyster Sauce (ลูกชิ้นกุ้งผัดน้ำมันหอย)	
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	Stir Fried Noodles Tofu & mixed Vegetables (ผัดก๋วยเตี๋ยวเต้าหู้)	Stir-Fried Broccoli & Mushrooms (ผัดบรอกโคลีและเห็ด)	Stir-Fried Baby Corn & Mushrooms (ข้าวโพดอ่อนผัดน้ำมันหอยใส่เห็ด)	Indian Chickpea with Tofu Curry (แกงอินเดียเต้าหู้)	Stir-fried soba noodles with teriyaki sauce, vegetables and tofu (โซบะผัดซอสเทริยากิผักและเต้าหู้)	Lo Mein Noodles (ผัดก๋วยเตี๋ยวจีน)	Aglio olio pasta with sundried tomatoes and mushrooms (พาสต้าผัดน้ำมันหอยกับมะเขือเทศและเห็ด)	
Vegetarian	Margherita Pizza (พิซซ่ามาร์เกริตา)	Glass Noodle Stir-Fry with Tofu (วุ้นเส้นผัดเต้าหู้และผักรวม)	Vegetarian Massaman Curry (แกงมัสมั่นเจ)	Samosa (ซาโมซ่า)	Mixed mushrooms baked with cheese (เห็ดรวมอบชีส)	Mapo Tofu (เต้าหู้ผัดพริกเสฉวน)	Vegetarian mixed mushroom curry (แกงผัดเห็ดรวมเจ)	
Dessert	Red Velvet Cake White Chocolate Raspberry Tart Coconut Mousse (เค้กเรดเวลเวท) (ทาร์ตไวท์ช็อกโกแลตราสเบอร์รี่) (มูสมะพร้าว)	Mango Mousse Mocha Chocolate Brownie Oreo Cheesecake (มูสมะม่วง) (บราวนี่ช็อกโกแลตมอคค่า) (ไอริชชีสเค้ก)	Salted Caramel Cheesecake Strawberry Mousse Chocolate Balls (ชีสเค้กคาราเมลเค็ม) (มูสสตรอเบอร์รี่) (ช็อกโกแลตบอล)	Lemon Cheesecake Honey And Caramelized Apple Tart Black Forest Cake (เค้กเลมอนชีสเค้ก) (ทาร์ตแอปเปิลคาราเมลและน้ำผึ้ง) (แบล็กฟอเรสต์เค้ก)	Mille-feuille Matcha Green Tea Mousse chocolate sacher cake (มิลล์เฟอ) (มูสชาเขียวมัทฉะ) (เค้กช็อกโกแลตซาเชอร์)	Fried Milk Lychee Crème Brulee Ice Cream (นมสดทอด) (ครีมนิวลิช) (ไอศกรีม)	Pandan Cake Passionfruit Mousse Chocolate-Dipped Marshmallows (เค้กปันแดน) (มูสเสาวรส) (มาร์ชเมลโลว์เคลือบช็อกโกแลต)	

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

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