Boarding Dinner Menu 4

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday (Korean)	Sunday
Salad of The Day	Macaroni Salad with Chicken (มักกะโรนีสลัดไส้ไก่)	Grilled Carrot Salad (สลัดแครอทย่าง)	Mixed Mushroom Salad (สลัดเห็ดรวม)	Cucumber Salad (สลัดแตงกวา)	Avocado Salad (สลัดอะโวคาโด)	Korean Lettuce Salad (Sangchoo Geotjeori) (สลัดเกาหลี)	Grilled Vegetable Salad (สลัดผักย่าง)
Starter	Ham & Mushroom Quiche (คิชแฮมเห็ด)	Crispy Thai Pork Toast (ขนมปังหน้าหมู)	Spinach cheese bread (ขนมปังผักโขมอบชีส)	Fried corn (ข้าวโพดทอด)	Takoyaki (ทาโกะยากิ)	Kimmari (วุ้นเส้นห่อสาหร่ายทอด)	Crispy Thai Pork Toast (ขนมปังหน้าหมู)
Soup	Pumpkin Cream Soup (ซุปฟักทอง)	Corn Soup (ซุปข้าวโพด)	Creamy Roasted Carrot Soup (ซุปแครอทย่าง)	Vegetable Sukiyaki Nabe (ซุปผักสไตล์ญี่ปุ่น)	Potato Leek Soup (ซุปมันฝรั่งต้นกระเทียม)	Kimchi Tofu Soup (ซุปกิมจิ)	Asparagus cream soup (ซุปหน่อไม้ฝรั่ง)
Western Dish	Pizza Margherita (พิซซ่ามาการิต้า)	Honey Mustard Grilled Chicken (ไก่ย่างน้ำผึ้งมัสตาร์ด)	**Taco 'Bout Chicken Fajitas** **(Mexican Chicken Fajitas)**	Baked Calamari with Parmesan Crust (ปลาหมึกอบชีส)	Baked Lemon Fish with Garlic Butter (ปลาอบเนยกระเทียมเลม่อนและมะเขือเทศ)	Pork Bulgogi (หมูผัดซอสบุโกลกี)	Creamy Pesto Baked Chicken (ไก่อบเพสโตซอส)
Western Dish	Grilled Fish with Romesco Sauce (ปลาย่าง โรเมสโก้ซอส)	Tacos Beef & Chicken/Guacamole (ทาโก้เนื้อ/ไก่/กัวกาโมเล)	Grilled Fish with Mango Salsa (ปลาย่างกับซัลซ่ามะม่วง)	Hungarian Pork Goulash (หมูตุ๋นปาปริก้า)	Baked Chicken with Garlic Parmesan Cream Sauce (ไก่อบครีมพาเมซาย)	Korean Fried Chicken (ไก่ทอดเกาหลี)	Grilled Fish with Orange Soy Sauce (ปลาย่างซอสส้ม)
Chef's Carving Station	Roasted Pork with Garlic Yogurt Sauce (หมูอบซอสโยเกิดกระเทียม)	Roast Beef red wine sauce (เนื้ออบ ซอสเรดไวน์)	Roasted Pork with Korean Gochujang Sauce (หมูอบซอสโคชูจัง)	Roast Chicken with Herbs (ไก่อบสมุนไพร)	Baked Pork with honey (หมูอบน้ำผึ้ง)	Korean Pork Barbecue (หมูอบสไตล์เกาหลี)	Mixed Grilled Sausages (ไส้กรอกรวมย่าง)
Side Dish	French Fries (เฟรนช์ฟรายส์)	Roasted Potatoes (มันฝรั่งอบ)	Fried Potatoes (มันฝรั่งทอด)	Boiled Potatoes with Parsley (มันฝรั่งต้มกับพาร์สลีย์)	Mashed Potatoes (มันฝรั่งบด)	Pajeon (พาจอนพิซซ่าเกาหลี)	Fried Potatoes (มันฝรั่งทอด)
Side Dish	Sauteed Mixed Vegetables (ผัดผักรวม)	Carrot Purée (แครอทบด)	Steamed Mixed Vegetables (ผักรวมนึ่ง)	Garlic Butter Green Beans (ถั่วแขกผักกระเทียมและเนย)	Steamed Cauliflower and Broccoli (กะหล่ำดอกและบรอกโคลี่นึ่ง)	Hobak Bokkeum (ซุกินี่ผัดสไตล์เกาหลี)	Steamed Zucchini (ซุกินี่นึ่ง)
Asian Dish	Stir-Fried Pork with Kimchi (หมูผัดกิมจิ)	Stir-Fried Green Curry with Chicken (เขียวหวานไก่ผัดแห้ง)	Stir-Fried Chicken with Chili Paste (ไก่ผัดพริกเผา)	Chicken Yakisoba (ยากิโซบะไก่)	Som Tum - Papaya Salad (ส้มตำไทย)	Fried fish with sweet chili sauce (ปลาทอดสามรส)	Clear Soup with Tofu and Minced Por (แกงจืดเต้าหู้หมูสับ)
Asian Dish	Potato Chicken Soup (ซุปไก่มันฝรั่ง)	Stir-Fried Broccoli with Pork (บรอกโคลี่ผัดหมู)	Clear soup with green pumpkin, minced pork, mushrooms, and (แกงจืดฟักเขียวหมูสับเห็ดหอมกุ้งแห้ง)	Stir-Fried Potk with Basil (ผัดขี้เมาหมู)	Grilled Chicken & Sticky Rice (ไก่ย่าง/ข้าวเหนียว)	Stir-fried Rice Noodles and Chicken (ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่)	Stir-Fried Chicken with Salt and Chili (ไก่ผัดพริกเกลือ)
Rice	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอรี่)	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอรี่)	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอรี่)	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอรี่)	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอรี่)	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอรี่)	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอรี่)
Vegan	Vegetarian Yellow Curry (แกงกะหรี่ผักรวม)	rispy fried mushrooms with chili sauc (เห็ดรวมทอดสามรส)	Vegetarian Curry (แกงผักรวมสไตล์อินเดีย)	Bok Choy with Mushrooms & Tofu in Oyster Sauce (บ๊อกฉ่อย/เต้าหู้ทอดน้ำแดง)	Baked Beans with Chili (แกงถั่วใส่พริก)	Tteokbokki Tofu& Vegetables (ต๊อกบกกี เต้าหู้และผัก)	Pineapple Fried Rice (ข้าวผัดสับปะรด)
Vegetarian	Stuffed Bell Peppers (พริกหวานยัดไส้ผักรวมอบ)	Noodle Stir-Fry with Tofu (เส้นเล็กผัดเต้าหู้และผักรวม)	Pasta alla Norma (พาสต้ามะเขือม่วงย่าง + มะเขือเทศ)	Vegetarian fried rice (ข้าวผัดเจ)	Mixed mushrooms baked with cheese (เห็ดรวมอบชีส)	Pasta arrabbiata (พาสต้าอาราเบียตต้า)	Pasta Puttanesca (พาสต้าปุตตาเนสก้า)
Dessert	Blueberry Panna Cotta Orange Tart Chocolate cheesecake (บลูเบอรี่พานาคอตต้า) (ทาร์ตรสส้ม) (ช็อกโกแลตชีสเค้ก)	Crème Brûlée Strawberry Crumble Tart Chocolate cake (เครมบรูเล่) (สตรอเบอรี่ครัมเบิ้ลทาร์ต) (ช็อกโกแลตเค้ก)	Raspberry mousse Chocolate Tart Young Coconut Cake (มูสราสเบอรี่) (ทาร์ตช็อกโกแลต) (เค้กมะพร้าวอ่อน)	Chocolate Mousse Blueberry Tart Strawberry cake (มูสช็อกโกแลต) (ทาร์ตบลูเบอรี่) (สตรอเบอรี่เค้ก)	Banoffee Blueberry Cheesecake Chocolate Éclair (บานอฟฟี่) (ชีสเค้กบลูเบอรี่) (ช็อกโกแลตเอแคลร์)	Brownies Strawberry Panna Cotta Ice Cream (บราวนี่) (สตรอเบอรี่พานาคอตต้า) (ไอศกรีม)	Vanilla choux cream Banana chocolate Cake Lemon Tart (วานิลาชูครีม) (เค้กช็อคโกแลตกล้วยหอม) (ทาร์ตเลม่อน)

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