Boarding Dinner Menu 6

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday(Chinese)	Sunday
Salad of The Day	Shrimp Roe and Crab Stick Salad (สลัดไข่กุ้งและปูอัด)	Grilled Chicken Salad (สลัดไก่ย่าง)	Mixed Green Salad (สลัดรวมผักใบเขียว)	Radish Salad (สลัดหัวแรดิช)	Green Beans Salad (สลัดถั่วแขก)	Smacked Cucumber สลัดแตงกวาสไตล์จีน	Spicy Tomato Salad (สลัดมะเขือเทศสไปซี่)
Starter	Bruschetta Mushrooms (บรูสเกตต้าเห็ด)	Onion Rings (หอมใหญ่ทอด)	Deviled Eggs (ไข่สอดไส้)	Mini Ham Quiche มินิแฮมคีช	Tuna Cracker (ทูน่าเคริกเกอร์)	Dim Sum (ติ่มซำ)	Garlic Bread (ขนมปังกระเทียมอบ)
Soup	Broccoli Soup (ซุปบรอกโคลี่)	Cauliflower Soup (ซุปกะหล่ำดอก)	Chicken Soup (ซุปไก่ฉีก)	Fish Chowder (ซุปครีมปลา)	French Onion Soup (ซุปหอมใหญ่)	Chicken and Shiitake Soup (ซุปไส่หอมเห็ดหอมและไก่ฉีก)	Vegetables Soup (ซุปผัก)
Western Dish	Garlic Mushroom Chicken Thighs (สะโพกไก่อบเห็ดและกระเทียม)	Pork Meatball (มีทบอลหมู)	One-Pot Chicken and Vegetables Skillet (ไก่ผัดคาจุน)	Grilled Fish with white wine (ปลาย่าง ไวน์ขาว)	Seafood with Olive Oil & Herb (ซีฟู้ดผัดน้ำมันมะกอก)	Yangzhou Fried Rice (ข้าวผัดสไตล์จีน)	Grilled Paprika Yogurt Chicken Kabobs (ไก่โยเกิร์ตเคบับ)
Western Dish	Brown Sugar-Glazed Fish with Lemon (ปลาเคลือบซอสเลม่อน)	Garlic & Herb Baked Fish (ปลาอบสมุนไพรมะเขือเทศ)	Grilled Fish with Chimichurri (ปลาย่างซอสชิมิชูรี่)	Mixed Sausage Stew (สตูไส้กรอกรวม)	Pulled Pork (หมูอบฉีก)	Stir-fried chicken with Mala sauce (ผัดหม่าล่าไก่)	Grilled Fish with tomato (ปลาย่างมะเขือเทศ)
Chef's Carving Station	Roasted Pork with Gravy (หมูอบซอสเกรวี่)	Roasted Chicken with Apricot Glaze (ไก่ย่างเคลือบแอปริคอท)	Roasted Pork with Satay Sauce (หมูอบซอสสะเต๊ะ)	Roasted Chicken with Creamy Green Sauce (ไก่อบซอสครีมสมุนไพร)	Roasted Beef with Blue Cheese Sauce (เนื้ออบซอสบลูชีส)	Braised Pork Belly (หมูสามชั้นคุ่น)	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)	Grilled Sweet Corn on Cob (ข้าวโพดหวานย่าง)	Roasted Zucchini and Eggplant (ซูกินี่และมะเขือม่วงอบ)	Roasted Broccoli & Tomatoes (บรอกโคลี่อบกับมะเขือเทศ)	Steamed Carrots with Garlic แครอทนึ่งกระเทียม	Stir-Fried Baby Bok Choy (ผัดบ๊อกฉ่อย)	Roasted Vegetables (ผักรวมอบ)
Asian Dish	Shoyu Chicken (ไก่ต้มซีอิ๊วญี่ปุ่น)	Stir-fried pork with cabbage (หมูผัดกะหล่ำปลี)	Stir-fried chicken with holy basil (ผัดกะเพราไก่)	Stir-Fried Baby Corn with Pork (ข้าวโพดอ่อนผัดหมูสับ)	Glass noodle salad with minced pork (ยำวุ้นเส้นหมูสับ)	Steamed fish in soy sauce (ปลานึ่งซีอิ๊ว)	Spicy Soup with Pork (ต้มแซ่บหมู)
Asian Dish	Stir-fried pork with red curry paste (ผัดพริกแกงหมู)	Chicken Panang Curry (แกงพะแนงไก่)	Winter Melon Soup with Shitake Mushroom (แกงจืดฟัก เห็ดหอมหมูสับ)	Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่)	Fried pork & Sticky Rice (หมูทอด/ข้าวเหนียว)	Stir-fried beef with sweet peppers (เนื้อผัดพริกหวาน)	Stir Fried Shrimp Balls in Oyster Sauce (ลูกชิ้นกุ้งผัดน้ำมันหอย)
Rice	Steamed Jasmine Rice & Riceberry ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอร์รี่	Steamed Jasmine Rice & Riceberry ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอร์รี่	Steamed Jasmine Rice & Riceberry ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอร์รี่	Steamed Jasmine Rice & Riceberry ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอร์รี่	Steamed Jasmine Rice & Riceberry ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอร์รี่	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอร์รี่)	Steamed Jasmine Rice & Riceberry (ข้าวหอมมะลินึ่ง & ข้าวไรซ์เบอร์รี่)
Vegan	Tom Yum Mushroom Soup (ต้มยำเห็ดเจ)	tillas stuffed with beans and vegetat (ตอร์ตีญ่ายัดไส้ถั่วและผัก)	Yellow Curry with Grilled Tofu (แกงกะหรี่เต้าหู้ย่าง)	Fried Rice vegetables (ข้าวผัดผักรวม)	Yellow Pumpkin Curry with Tofu (แกงเผ็ดฟักทองและเต้าหู้)	Lo Mein Noodles (ผัดก๋วยเตี๋ยวจีน)	Aglio olio pasta with sundried tomatoes and mushrooms (พาสต้าผัดน้ำมันมะกอกกับมะเขือเทศอบแห้งและเห็ด)
Vegetarian	**Miso Hungry Tofu** **(Maple Glazed Miso Tofu Fettuccine)**	Egg Noodle Stir-Fry with Tofu (มะหมี่ผัดเต้าหู้และผักรวม)	Vegetarian fried noodles (ก๋วยเตี๋ยวคั่วเจ)	Mushroom Risotto (ริซอตโต้เห็ด)	Mixed bean baked with cheese (ถั่วรวมอบชีส)	Mapo Tofu (เต้าหู้ผัดพริกเสฉวน)	Vegetarian mixed mushroom curry (แกงเผ็ดเห็ดรวมเจ)
Dessert	Red Velvet Cake White Chocolate Raspberry Tart Coconut Mousse (เค้กเรดเวลเวท) (ทาร์ตไวท์ช็อกโกแลตราสเบอร์รี่) (มูสมะพร้าว)	Mango Mousse Mocha Chocolate Brownie Oreo Cheesecake (มูสมะม่วง) (บราวนี่ช็อกโกแลตมอคค่า) (โอริโอ้ชีสเค้ก)	Salted Caramel Cheesecake Strawberry Mousse Chocolate Balls (ชีสเค้กคาราเมลเค็ม) (มูสสตรอเบอรี่) (ช็อกโกแลตบอล)	Lemon Cheesecake Honey And Caramelized Apple Tart Black Forest Cake (เลมอนชีสเค้ก) (ทาร์ตแอปเปิ้ลคาราเมลและน้ำผึ้ง) (แบล็กฟอเรสต์เค้ก)	Mille-feuille Matcha Green Tea Mousse chocolate sacher cake (มิลล์เฟย) (มูสชาเขียวมัทฉะ) (เค้กช็อกโกแลตซาเชอร์)	Fried Milk Lychee Crème Brulee Ice Cream (นมสดทอด) (ครีมบรูเล่ลิ้นจี่) (ไอศกรีม)	Pandan Cake Passionfruit Mousse Chocolate-Dipped Marshmallows (เค้กใบเตย) (มูสเสาวรส) (มาร์ชเมลโลว์เคลือบช็อกโกแลต)

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