



SHERATON  
Royal Orchid Hotel & Towers

## **PREMIUM DISH**

(จำกัด 1 ท่าน เลือกได้ 1 เมนู)

Signature Lobster Thermidor | ล็อบสเตอร์อบชีส เทอร์มิดอร์  
Prime Angus beef tenderloin “Rossini”, pan-fired foie gras, potato roesti,  
baby spinach, red wine truffle sauce | เนื้อสันในออสเตรเลียและตับห่านย่างราดซอสทรัฟเฟิล

\*\*\*\*\*

## **ALL YOU CAN EAT**

(เลือกได้ ไม่จำกัด)

### **SALAD & APPETIZER**

สลัดและอาหารว่าง

#### **Western salad** สไตล์ตะวันตก

Caesar salad | ซีซาร์สลัด

Smoked salmon with garden greens, Balsamic reduction | ปลาแซลมอนรมควัน

#### **Thai & Asian** สไตล์ไทยและเอเชีย

Maki sushi & sashimi | ซูชิและซาซิมิรวม

Spicy BBQ pork neck salad | ยำคอหมูย่าง

Spicy crispy chicken salad with cashew nut | ยำไก่กรอบเม็ดมะม่วงหิมพานต์

#### **Hot appetizer** อาหารว่าง

Prawns in filo coat, sweet chili sauce | ปอเปี๊ยะกุ้งทอด

Crispy calamari rings, aioli dip | ปลาหมึกทอด

Chicken Nugget | ไก่नักเก็ต

#### **Soup** ซุป

Mushroom truffle volute soup with garlic crouton | ซุปเห็ดทรัฟเฟิล

All menu items are subject to change according to seasonality and availability  
If you have any special dietary needs or restrictions please inform the restaurant manager  
To discourage unnecessary food waste, we will charge a la carte price for excess food ordered.



SHERATON

Royal Orchid Hotel & Towers

## MAIN

จานหลัก

### Western สไตล์ตะวันตก

Pan-fried salmon with Chardonnay dill cream | ปลาแซลมอนราดซอสไวน์ขาว  
Chicken bell pepper stew with rice | ข้าวสตูว์ไก่

### Asian delight สไตล์เอเชีย

Spicy BBQ pork neck | คอหมูย่าง  
Prawns with sweet & spicy sauce | กุ้งสามรส  
Steamed seabass with soy, ginger, mushroom | ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

### Rice and vegetable ข้าวและผัก

Steamed jasmine rice | ข้าวสวย  
Stir-fried mixed vegetable with oyster sauce | ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย

### Noodle & Pasta เส้นและพาสต้า

Phad Thai Goong | ผัดไทยกุ้ง  
Fettuccini carbonara | เส้นเฟตตูชินี่ผัดครีมซอสคาร์บอนาร่า

## DESSERT

ขนมหวาน

Cheesecake | ชีสเค้ก  
Apple crumble tart | แอปเปิ้ลทาร์ต  
Brownie cake | เค้กบราวน์  
Vanilla crème Brule | ครีมบุเล่รสวานิลลา  
Coconut ice cream | ไอศกรีมกะทิ  
Banana split | ไอศกรีม ช็อคโกแลต วานิลลาและกล้วย  
Mango sherbet | เชอร์เบทมะม่วง  
Lod chong nam kati - Pandan noodles, coconut milk | ลอดชองน้ำกะทิ  
Seasonal fruit plate | ผลไม้สดตามฤดูกาล

All menu items are subject to change according to seasonality and availability  
If you have any special dietary needs or restrictions please inform the restaurant manager  
To discourage unnecessary food waste, we will charge a la carte price for excess food ordered.