

Lunch Menu
25th – 29nd September 2017

Time	Morning Snack 10.15 – 10.35		Main Dishes 12.25 – 13.15		
Monday	Macaroni Soup with Minced Chicken ซูปมัคกะโรนีไก่สับ	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Fried Seabass with Ginger & Bell Chili ปลากระพงผัดขิงพริกกระดิ่ง Fried Seabass with Celery ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย Sautéed Prawn with White Radish ผัดผักกาดขาวกุ้งแซบ้วย	Omelette ไข่เจียว	Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Tuesday	Fried Marinated Chicken with Salt ปีกไก่ทอดเกลือ Sticky Rice ข้าวเหนียว	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Chicken Marinated in Milk with Asparagus สเต็กไก่อบหน่อไม้ฝรั่ง Baked Potato with Cheese มันฝรั่งอบชีส	Thai Menu Spicy Fried Chicken with Basil ไก่ผัดใบกะเพรา Fried Eggs ไข่ดาว	Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Wednesday	Deep-Fried Chicken ไก่ทอดชุบเกร็ดขนมปัง	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Fried Ruby Fish Topped with Fish Sauce ปลาหีบทิมทอดกรอบราดน้ำปลา Ruby Fish in Spicy & Sour Soup แกงส้มปลาหีบทิม Chinese White Radish Chicken Soup ต้มไช้เห่านองไก่	Sautéed Water Spinach with Oyster Sauce ผัดยอดผักทองน้ำมันหอย	Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Thursday	Boiled Sausage with Butter ไส้กรอกต้มเนย	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Fried Crispy Noodle Seafood in Thick Gravy with Eggs หมี่กรอบราดหน้าทะเลใส่ไข่ Stir Fried Noodle with Chicken เส้นใหญ่ผัดซีอิ้วไก่		Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Friday	Hot Dog ฮ็อทดอก	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Bonchon Chicken ไก่ทอดบอนซอน Chinese White Radish Marinated in Sweet & Sour Sauce ไช้เท้าเครื่องดองเปรี้ยวหวาน Sticky Rice ข้าวเหนียว		Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล

“No pork and beef served”

“ไม่มีการเสิร์ฟเนื้อหมูและเนื้อวัว”

“The menus may be changed according to the raw materials in the market”

“เมนูอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงขึ้นอยู่กับวัตถุดิบในท้องตลาด”