

LUNCHEON MENU

26th – 28nd February 2018

	Monday, 26 th Feb	Tuesday, 27 th Feb	Wednesday, 28 th Feb
จานหลัก (Main dish)	มัสมั่นไก่ โรตีสและอาจาด Chicken Masaman with Roti & vegetable in vinegar	ไก่ทอด น้ำจิ้มแจ่ว Thai style deep fried chicken with Northeastern style spicy herb sauce	ไก่อ่างเทรียากิ Grilled chicken teriyaki
จานผัก/ จานรอง (Vegetables)	ผัดถั่วลันเตาหวานกุ้งสด Sauteed sugar snap pea with shrimp	ส้มตำไทยและข้าวเหนียว ผักสด Somtam with sticky rice and fresh vegetables	ยากิโซบะผัดกุ้ง ปลาหมึก Yakisoba with shrimp & squid
ซุ๊ป (Soup)	แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่บดทรงเครื่อง Stuffed cucumber soup	ต้มแซบไก่ ใสเห็ด Northeastern style spicy herbal chicken soup with mushroom	แกงจืดปลาโอแห้ง สาหร่ายวากาเมเต้าหู้ไข่ Japanese style seafood soup with wakame seaweed & egg tofu
อาหารพิเศษ (Special Food)	ไข่ลูกเขย Thai classic style sweet egg with deep fried chilli & shallot	ซุ๊ปไก่ใส่มักกะโรนี ใสมันฝรั่ง แครอท หอมใหญ่ Chicken macaroni soup with potato, onion & carrot	ผัดบร็อกโคลี่ เห็ด และ ปูอัด สไตล์ญี่ปุ่น Japanese style sauteed broccili with mushroom & crab stick
สลัดผัก (Salad of the Day)	มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว กรีนโอ๊ค และแครอท Sweet corn, cucumber, tomato, carrot, lettuce & green oak	ข้าวโพดหวาน แตงกวา มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว กรีนโอ๊ค และแครอท Sweet corn, cucumber, tomato, carrot, lettuce & green oak	ข้าวโพดหวาน แตงกวา มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว กรีนโอ๊ค และแครอท Sweet corn, cucumber, tomato, carrot, lettuce & green oak

“No pork and beef served”
 “ไม่มีการเสิร์ฟเนื้อหมูและเนื้อวัว”