

มื้อเที่ยง Lunch Menu Week 2 (Date 3 - 9 November 2019)

	03-Sunday	Kcal	04-Monday	Kcal	05 -Tuesday	Kcal	06-Wednesday	Kcal	07-Thursday	Kcal	08-Friday	Kcal	09-Saturday	Kcal
Special	ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ/ Yentafo noodle soup	290	พาสต้ากับซอส 3 อย่าง/carbonara,Steak Meat Sauce/Marinara	393	ข้าวหมูแดง,หมูกรอบ/ Rice with BBQ pork, Crispy pork	560	ฟิเลมียองเนื้อ (สเด็ก เนื้อ)/ Beef Fillet Mignon with French fries	585	ข้าวซอยไก่และเครื่อง เคียง Noodle with Chicken Curry and Comdiments	395	ไก่ย่างซอสพิซซ่าชีส/ Grilled Chicken cheese pizza	337	ผัดไทยกุ้งสด/Phad Thai Goong Sod	545
Asian GF	ผัดผักรวม/Stir-fried Mixed Vegetables	100	เห็ดหูหนูผัดไข่ Stir fried mushroom with egg	105	คะน้าผัด/Sauteed kale	85	ผัดกะหล่ำปลีไข่ Fry cabbage	105	บล็อกโคลี่กับแครอท ผัด/Broccoli stir fry with carrots	80	ผัดกาดขาวผัดไข่/Stir Fried Chinese Cabbage	105	ผัดผักแขนง เห็ดหอม/Stir Fried Vegetable in	90
Asian Food	ผัดกระเพราไก่/Stir basil chicken	210	มัสมั่นไก่/Chicken Mussaman	235	ต้มยำซีฟู้ด/Tom Yum Seafood	80	ปลาเจียนตะไคร้/fried fish with sweet sauce and lemongrass	150	ต้มจืดเห็ดเข็มทองหมู สับ Mushroom clear soup with minced pork	80	แกงเนื้อมะเขือพวง/ Beef Curry	252	เนื้อผัดพริกไทยดำ/ Beef with black pepper	275
Asian GF	แกงจืดผัดกาดขาว เต้าหู้หมูสับ/Pork soup with cabbage,	90	พะโล้หมูใส่ไข่/ Stewed Pork in Eggs	180	ปลาทอดสมุนไพร/ Fried Fish with Herbs	235	แกงกะทิไก่ฟักเขียว/ Coconut curry chicken gourd	250	พะแนงไก่/Chicken Panang Curry	230	แกงจืดฟักทองใส่ บล็อกโคลี่กุ้งสับ/ Pumpkin Soup with	80	แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมู/Cucumber soup, stuffed pork	80
Western GF	สเด็กหมูซอสเนย มะนาว/Pork Steak with Lemon Butter Sauce	375	ไก่ย่างซอสครีม มะนาว/Grilled Chicken with Lime Cream Sauce	364	สตูว์เนื้อ Beef stewed	268	ซีฟู้ดอบชีส/Seafood Baked Cheese	399	หมูย่างซอสน้ำผึ้ง มะนาว/Roast pork, honey lemon sauce	288	ซีฟู้ดผัดพริกยักษ์เนย/ Seafood fried bell pepper butter.	260	หมูย่างบาร์บีคิว/BBQ Pork	335
Pasta	Farfalle	364	Pasta 3 kinds	364	Macaroni	364	Spaghetti	364	Linguine	364	Fettucine	364	Pennet	364
Sauce	Tomato sauce	33	-		Chicken ham Cream	197	Tomato Cream sauce	147	Pasto Sauce	388	carbonara	191	-	
Potato	Potatoes with Cherry tomato	190	Sauteed sweet Potatoes	169	Honey potato	190	Sauteed potato with Rosemary	169	Baked potatoes with Garlic	168	Sauteed potato with Herbs	169	Potatoes Au Gratine	235
Vegan/HOT	ข้าวโพดอ่อนใส่เห็ด หางผัด/Baby Corn, Stir Fry Mushroom	95	มะเขือยาวมวงย่าง/ Grilled eggplant with Tomato sauce	42	ถั้วแขกผัดกับมะเขือ เทศ/Green beans fried with tomatoes	85	มันฝรั่งกับดอกกะหล่ำ อบเครื่องเทศอินเดีย/ Baked potato with pumpkin spice India	88	เห็ดออริจินีย่าง/Grilled Orinji Mushroom	40	พริกยักษ์ย่าง/Grilled Capcicum	85	มะเขือเทศอบ กระเทียมออริกาโน/ Tomato Baked Garlic Oregano	40
Vegan/THAI	แกงกะทิเห็ดใส่ เต้าหู้/Coconut curry with tofu,	240	แกงผลไม้รวม/Curry Fruit	235	พะแนงผัก/Vegetable Panang Curry	212	ผัดพริกขิงโปรตีน เกษตร/ Pad Prik Khing Protein	180	แกงกะทิมันฝรั่งหอม ใหญ่/Cauliflower curry with potatoes	235	ผัดฉาเห็ดรวม/Stir fried mixed mushroom	180	แกงเต้าหู้มันฝรั่ง/ Curry with Tofu and Potatoes	235
Rice	ข้าวสวย Steamed rice	68	ข้าวสวย Steamed rice	68	ข้าวสวย Steamed rice	68	ข้าวสวย Steamed rice	68	ข้าวสวย Steamed rice	68	ข้าวสวย Steamed rice	68	ข้าวสวย Steamed rice	68
Rice	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	68	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	68	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	68	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	68	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	68	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	68	ไรซ์เบอร์รี่ Riceberry	68

Salad Bar with Dressing /Fresh Fruits in Season

รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม/Menu changes may be appropriate because order material into available

Chicken - Red

Beef, Lamb - Brown

Duck - Orange

Pork - Pink

Seafood - Blue

Vegetable- Green

GF = Gluten Free meal

*** Calories (Kcal) / 1 serving size ค่าพลังงาน (Kcal) ต่อ 1 หน่วยบริโภค***

มือเย็น Dinner Menu Menu Week 2 (Date 3 - 9 November 2019)

[illegible]**Salad Bar with Dressing /Fresh Fruits in Season**

รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม/Menu changes may be appropriate because order material into available

Chicken - Red

Beef, Lamb - Brown

Duck - Orange

Pork - Pink

Seafood - Blue

Vegetable- Green

GF = Gluten Free meal

*** Calories (Kcal) / 1 serving size ค่าพลังงาน (Kcal) ต่อ 1 หน่วยบริโภค***