

มือเที่ยง Lunch Menu Week 4 ( Date 17 -23 November 2019 )

	17-Sunday	Kcal	18-Monday	Kcal	19 -Tuesday	Kcal	20-Wednesday	Kcal	21-Thursday	Kcal	22-Friday	Kcal	23-Saturday	Kcal
Special	ยากิโชนะหมู/ Chicken Yakisoba	200	ไส้กรอกลูกวัวซอส บาร์บีคิว/Veal Sausage BBQ Sauce	218	ก๋วยจั๊บหมูกรอบ Crispy Pork Noodle	240	ดอติญ่าพิซซามาการิต้า/ Tortilla Pizzeria Margarita	173	ข้าวซอยไก่และเครื่องเคียง Noodle with Chicken Curry and Comdiments	395	เนอสนเนอบสมุนไพโร/ Roast beef Tenderloin with French fries,mash potato	200	ข้าวหมูแดง,หมูกรอบ/ Rice with BBQ pork, Crispy pork	280
Asian GF	ต้มจืด เกพพกเขียว/ Winter Melon Soup with chicken	80	ไข่ลวกเขย/ Fried Boiled Egg with Tamarind Sauce	205	แกงกะทิกุ้งฟักทอง/ Pumpkin Coconut Curry Shrimp	240	ปลาทอดขมิ้น/ Fried fish with turmeric	140	ผัดวันเส้นไข่/ Stir Fried Glass Noodle with Egg	133	ผัดผักรวม/ mixed vegetable stire-fried	105	ถั่วลันเตาผัดกับมะเขือเทศ/ Fried peas with tomatoes	79
Asian Food	ปลาหมึกผัดน้ำพริก/ Fried squid with chili	260	หมูผัดพริกแกงใบ โหระพา/Chicken with Basil Chilli Curry	265	ซีฟู้ดผัดพริกยักษ์/ Seafood Stir Fried with Chili	260	แกงจืดไข่น้ำหมูสับ Egg & pork clear soup	120	หมูผัดพริกเผา/ Stir Fried Pork with Chilli Paste	325	ก๋วยเตี๋ยวน้ำต้มยำหมู สับ/ไก่ /Noodles soup with minced chicken and pork	320	แกงมัสมั่นเนื้อ/ Beef Massaman Curry	235
	พะแนงปลา/ Fish Curry	115	แกงจืดไก่ตำลึง/ Gourd soup with pork	80	ไก่หวาน/ Sweet chicken	210	ไก่ผัดกระเพรา/ Chicken with basil	210	ต้มผักกาดดองปลา ทอด/ Pickled Lettuce Soup	80	ผัดกระเพราไก่/ Stir fried chicken with basil	210	ผัดน้ำพริกเผาซีฟู้ด/ Stir Fried Seafood Chilli Paste	260
Western GF	เนื้อย่างซอสมะเขือเทศ/ Grilled Beef Tomato Sauce	200	แกงไก่ต้มมะนาว/ Grilled Chicken with Lime Cream Sauce	364	เนื้อย่างซอสบาร์บี คิว/ Grilled Beef BBQ Sauce	200	ซีฟู้ดครีมชีส/ Seafood Cream Cheese	399	ปลาผัดซอสเลมอน/ Grilled fish, lemon butter sauce	275	FISH MASALA / แกงปลาฆาฆา	235	ไก่แทนดอริ / Tandoori Chicken	337
Pasta	Fettucine	364	Pennet	364	Spaghetti	364	Farfalle	364	Linguine	364	Spaghetti/Pennet	364	Macaroni/Spaghetti	364
Sauce	Pesto sauce	388	Beef bolognese	160	tomato Sauce	33	Pork ham Cream	197	Carbonara	191	Beef bolognese	160	Tomato Sauce	33
Potato	Sauteed potato with garlic	169	Mashed Potatoes with ginger	119	Potatoes with Parsley	190	potato Onion	190	Potato fried with butter Onion	190	Wedged potato	190	Potato fried with butter	190
Vegan / HOT	ผัดหอยนางรมผัดเนย Stir fried asparagus with butter	90	ข้าวโพดอ่อนใส่เห็ด หางผัด/ Baby Corn, Stir Fry Mushroom	95	มะเขือยาวม่วงย่าง/ Grilled eggplant with Tomato sauce	42	ถั่วแขกผัดกับมะเขือเทศ/ Green beans fried with tomatoes	79	ผักสามสีผัดซอสมะเขือเทศ/ vegetables tomato sauce	105	เห็ดออริจินจีย่าง/ Grilled Orinji Mushroom	40	ผักสามสีผัด/ Sauteed Vegetables	105
Vegan / Thai	แกงกะหรี่เจ Vegetable curry	235	ผัดหน่อไม้ฝรั่ง/ Fried Asparagus	85	แกงถั่วลูกไก่มาฆา ลา/ Chana Masala	235	แกงส้มผักรวม/ Mixed Vegetable Sour Soup	80	แกงกะทิตอดกะหล่ำ ใส่มันฝรั่ง/ Cauliflower potato soup	240	แกงเขียวหวานผัก เต้าหู้/ Green Curry with Vegetables	240	ยากิโชนะเจ/ Yakisoba Vegetarian	200
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 4 ( Date 17 -23 November 2019 )

	17-Sunday	Kcal	18-Monday	Kcal	19 -Tuesday	Kcal	20-Wednesday	Kcal	21-Thursday	Kcal	22-Friday	Kcal	23-Saturday	Kcal
Special	Grilled Seabass steak with butter sauce.	275	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น/ Braised Chicken Noodle	188	ขาแกะย่างซอสเรดไวน์+เฟรนฟราย/ Lamp chop with Red wine sauce +	243	ไก่สะเต๊ะ/หมู/ Chicken Satay / Pork	230	Ham and Cheese Sandwich	290	ซูชิ 3 หน้า/Sushi 3 kinds	335	BBQ Skewer meat and Seafood	288
Asian GF	แกงจืดเต้าหู้ไก่สับ/ Chicken Tofu Soup	80	ผัดบรอกโคลี/ Stir-fried broccoli	90	ปีกไก่ย่าง/Grilled chicken wings	165	ผักกาดขาวนึ่ง/ Steamed White Chinese Lettuce with Red Sauce	85	ผัดผักไต้หวัน/ Taiwan fried vegetables	85	ข้าวผัดกระเทียม/ Garlic Fried Rice	293	ผัดไทยไข่/Pad Thai with Egg	240
Asian Food	หมูทอดกระเทียม/ Fried pork with garlic	245	เนื้อทอดกระเทียม/ Fried Meat with Garlic	280	แกงจืดเต้าหู้หมูสับ/ Pork soup with tofu	90	ไก่ตัวเกลือ Dried chicken with salted	210	ผัดไทยกุ้งสด/Pad Thai with Fresh Shrimp	289	เกี้ยวซ่าหมู/Pork Gyoza	190	ไก่ทอด/ Fried chicken	345
Asian Food	ข้าวผัดซีฟู้ด/Seafood Fried Rice	298	ปลาเนื้อขาว/Steamed Fish in soy sauce	155	ปลาสดทอดซอสพริกไทยดำ/Fried Fish with Black Pepper	235	ต้มยำรวมมิตรทะเลน้ำข้น SeafoodTom Yam soup with milk	80	ต้มขี้เหล็กไก่/ Winter Melon Soup with Chicken	80	ปลานึ่งซอสเทอริยากิ/Teriyaki Fish	155	ต้มยำทะเลน้ำข้น/Tom yum seafood	80
Western GF	ปลาซอสเลมอนผัดมะนาว/Grilled Fish with Honey Lemon Sauce	260	หมูย่างซอสมะนาว/ Grilled pork with lemon sauce	288	สตูว์หมู/ pork stewed	247	Steak Burger with Tomato sauce	200	ซี่โครงหมูย่าง BBQ/BBQ Pork Ribs	288	สตูว์เนื้อ/ Beef stewed	268	Cabonara	191
Chicken	อกไก่ย่างซอสมัสมั่น/Grilled Chicken Breast with Massaman Sauce	160	ไก่ย่างซอสเนย/BBQ Chick	160	ไก่ย่างซอสเพสโต/ Grilled Chicken with pesto Sauce	160	ไก่ย่างสมุนไพร/ Roasted Chicken with Herb	142	ไก่ย่างซอสเนย/ Chicken with Butter Sauce	160	ไก่ย่างปาปริก้า/ Grilled Paprika Chicken	142	สตูว์ไก่/ Chicken stewed	230
Pasta	Linguine/Tomato Sauce	397	Farfalle/Tomato Sauce	397	Macaroni/Tomato Sauce	397	Fettucine//Tomato Sauce	397	Spaghetti/Tamato Sauce	397	Fettucine/Farfalle	397	Linguine/Farfalle	397
Potato	Sweed potato	190	Mashed Potatoes with Parmesan	119	Potatoes Au Gratine	235	Sauteed potato with Rosemary	169	Sweed potato	190	Honey potato	190	Sweed potato,French fries	190
Vegan / Thai	เต้าหู้ผัดพริกไทยดำพริกสามสี Stir fried tofu with pepper & bell pepper	180	แกงเขียวหวานเจ Vegetable green curry	240	เต้าหู้ทรงเครื่อง/ Deep Fried Tofu with Gravy Sauce	180	แกงเผ็ดผลไม้เต้าหู้เจ/Tofu Fruit Curry	235	เต้าหู้ผัดพริกไทยดำพริกสามสี Stir fried tofu with pepper & bell	180	แกงกะทิผักรวม Vegetable curry	240	ผัดหน่อไม้ฝรั่ง/ Stir-fried Asparagus	85
Vegetarian	มะเขือเทศย่างชีส/ Grilled tomatoes cheese	39	หอมใหญ่ทอด Onion ring	152	ผักต้มเนย/Butter boiled vegetables	105	ถั่วขาวในซอสมะเขือเทศอบชีส/White beans in tomato sauce	157	ซูกินีพาร์เมซาน/ Zucchini Parmesan	49	ผักขมครีมชีส/ Spinach with Cream Cheese	201	ข้าวโพดต้มเนย/ Corn On the Cop	105
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	ข้าวผัดไข่มาซาลา / Masala Egg Fried Rice	199
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\*\*\*