

Cuisine



unplugged



pullman
HOTELS AND RESORTS

BANGKOK KING POWER

SUSTAINABILITY IS AT THE HEART OF CUISINE UNPLUGGED

PULLMAN BANGKOK KING POWER

Where we transform dining into an eco-conscious journey. From locally sourced ingredients and fresh produce grown on-site to advanced food waste reduction programs, every detail reflects our dedication to the planet.

With energy-efficient lighting, water-saving fixtures, and waste management strategies, we minimize our environmental impact. Our partnerships with local suppliers and cultural dining events add a meaningful connection to the community, creating a truly thoughtful and flavorful experience for our guests.





A CULINARY JOURNEY ROOTED IN SUSTAINABILITY



At Pullman Bangkok King Power, we have a commitment to sustainability. Our on-site organic gardens provide the freshest ingredients, thoughtfully cultivated to create exceptional dishes that reflect our dedication to quality and care. We source the finest local produce from across Thailand: premium vegetables from Tanantuan Organic Vegetables in Chiang Mai, organic chicken from Klong Phai Farm in Khao Yai, and sweet river prawns from Best Aquaculture Partners in Surat Thani. Experience a dining journey where sustainability meets sophistication, celebrating Thailand's finest flavors in every bite.



Chef's Salad



Caesar Salad



Caprese di Buffalo



Avocado and Feta Salad

14 MAJOR ALLERGENS

14 种可能导致过敏的食物

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้



Wheat

小麦



Mustard

芥末



Molluscs

贝类



Celery

芹菜



Tree Nuts

木本坚果



Sulphur Dioxide

二氧化硫



Lupin

羽扇豆



Sesame

芝麻



Milk

牛奶



Soya

大豆



Fish

鱼



Eggs

鸡蛋



Crustaceans

甲壳类



Peanuts

花生

SALAD

Caprese di Buffalo 🍷 V

Burrata de Buffalo, Marinated Fancy Tomato, Virgin Olive Oil, Aged Balsamic, Fresh Basil, Crispy Bread

สลัดชีสบูราตากับมะเขือเทศ

ชีสบูราตา มะเขือเทศ น้ำมันมะกอก บัลซามิก โหระพา ขนมปังกรอบ

Caesar Salad 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Cos Lettuce, Crispy Bacon, Croutons, Grilled Chicken Breast, Parmesan, Caesar Dressing, Blushed Tomato

ซีซาร์สลัด

ผักคอส ขนมปังกรุบกรอบ ออกุ่ยว่ ซีสพาร์เมซาน น้ำสลัดซีซาร์ มะเขือเทศอบแห้ง

Caesar Salad 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 V

Cos Lettuce, Croutons, Parmesan, Caesar Dressing, Blushed Tomato

ซีซาร์สลัด

ผักคอส ขนมปังกรุบกรอบ ซีสพาร์เมซาน น้ำสลัดซีซาร์ มะเขือเทศอบแห้ง

Chef's Salad 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Paris Ham, Emmentaler Cheese, Boiled Egg, Red Onion, Crisp Lettuce, Tomato, Cucumber, Corn, French Dressing

เซฟสลัด

แฮม ชีสเอ็มเมนทอล ไข่ต้ม หอมแดง ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ แดงควา ข้าวโพด น้ำสลัดฝรั่งเศษ

Avocado and Feta Salad 🍷 🍷 V

Creamy Avocado, Quinoa, Feta Crumble, Olive, Tomato, Broad Beans, Lemon Dressing

สลัดอะโวกาโดและชีสเฟต้า

ครีมอะโวกาโด ควินัว ชีสเฟต้า มะกอก มะเขือเทศ ถั่วปากอ้า น้ำสลัดเลมอน

THB

450

APPETIZER

Beef Tartar 🍷 🍷 🍷 🍷

Argentinian Tenderloin, Shallot, Caper, Cornichons, Mustard Dressing, Quail Egg, Egg Yolk Emulsion, Garlic Sour Dough

ทาร์ตาร์เนื้อ

เนื้อสันในอาร์เจนตินา หอมแดง เคเปอร์ แดงควาดอง น้ำสลัดมีสตาร์ด ไข่นกกระทา

ครีมไข่แดง ขนมปังกระเทียม

Foie Gras Parfait 🍷 🍷 🍷

Red Onion Marmalade, House Pickles, Toasted Brioche, Dressed Greens

พาร์เฟต์ฟัวกราส์

แยมหอมแดง แดงควาดอง ขนมปังบริยอช

Tuna Tartar 🍷 🍷 🍷 🍷

Pickled Cucumber, Marinated Tomato's, Sesame Dressing, Tapioca Cracker

ทาร์ตาร์ปลาทูน่า

แดงควาดอง มะเขือเทศหมัก น้ำสลัดวา แครกเกอร์

Hot Potted Salmon 🍷 🍷 🍷 🍷

Horseradish Cream, Preserved Lemon, Toasted Sour Dough, Dill Pickles

ปลาแซลมอนปอว์รอส / ครีมฮอรัธดิช เลมอนดอง ขนมปังซาวโด แดงควาดอง

250

330

290

THB

350

560

350

390



Beef Tartar



Foie Gras Parfait



Hot Potted Salmon



Tuna Tartar

Our testimony : honesty and transparency.

All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

V : vegetarian อาหารมังสวิรัต



: alcohol มีส่วนผสมแอลกอฮอล์

P : pork

มีส่วนผสมของหมู

Duck Consommé

Forest Mushroom Soup

Roasted Pumpkin and Coconut Soup

SOUP

Roasted Pumpkin and Coconut Soup

Garlic Whipped Cream, Toasted Pumpkin Seed, Croutons
ซूपฟักทอง
วิปครีมกระเทียม เมล็ดฟักทอง ขนมปังกรุบกรอบ

Forest Mushroom Soup

Truffle Whipped Cream, Croutons
ซูปเห็ด
วิปครีมทรัฟเฟิล ขนมปังกรุบกรอบ

Duck Consommé

Pressed Duck Ravioli, Shaved Vegetables, Fine Herbs
ซูปไผ่เปิด
ราวิโอลีเปิด ผักและสมุนไพร

THB

PIZZA NAPOLITANO STYLE

THB

250

Margarita

San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte, Pecorino, Fresh Basil
พิซซ่ามาร์การิตา
ซอสมะเขือเทศ ซอสอชารเลล่า ฟิออรัลลาเต้ ชีสเพคอรินโน่ ไชรวา

290

Salame

San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte, Salami Milano, Pecorino, Oregano
พิซซ่าซาลามี
ซอสมะเขือเทศ ซอสอชารเลล่า ฟิออรัลลาเต้ ชีสเพคอรินโน่ ออริกาโน

350

Fruite de Mare

San Marzano Tomato Sauce, Mussel, Squid, Prawns, Salmon, Fresh Basil, Garlic Oil
พิซซ่าซีฟู้ด
ซอสมะเขือเทศ หอยแมลงภู่ ปลาหมึก กุ้ง ปลาแซลมอน ไชรวา น้ำมันกระเทียม

Parma

San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte, Pecorino, Parma Ham, Rocket, Parmesan
พิซซ่าพาร์มาแฮม
ซอสมะเขือเทศ ซอสอชารเลล่า ฟิออรัลลาเต้ ชีสเพคอรินโน่ พาร์มาแฮม ร็อกเก็ต พาร์มาเชซาน

420

500

Our testimony : honesty and transparency.

All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ **V** : vegetarian อาหารมังสวิรัติ
 : alcohol มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ **P** : pork มีส่วนผสมหมู



Margarita



Parma



Salame



Fruite de Mare

Spaghetti Carbonara

Spaghetti Napolitano

Taigiatelle ala Singapor

Rigatoni al Bolognese

Taigiatelle Uni de Tartuffe

PASTA

THB

Spaghetti Napolitano / San Marzano Tomato Sauce, Pecorino, Fresh Basil      **250**
สปาเก็ตตีนาโปลิตัน / ซอสมะเขือเทศ ซีลาเพคริโน โหระพา

Rigatoni al Bolognese / Black Angus Beef Ragu, Roasted Tomato Sauce, Pecorino, Basil Oil **350**
ริกาตอเนโบลเนส / เนื้อแองกัส ซอสมะเขือเทศ ซีลาเพคริโน น้ำมันโหระพา    

Spaghetti Carbonara / Creamy Carbonara, Smoked Bacon, Egg Yolk, Pecorino, Parsley     **350**
สปาเก็ตตีคาร์บอนาร่า / ครีมคาโบนาร่า เบคอนรมควัน ไข่แดง ซีลาเพคริโน พาร์สลีย์

Taigiatelle Uni de Tartuffe / Creamy Uni and Black Truffle Sauce      **750**
ไต้กาทูเลียเตลเล่ซอสทรัฟเฟิล / ซอสครีมอูนิทรัฟเฟิล

Taigiatelle ala Singapor / Singapore Chili Crab Sauce, Pecorino Cream, Fresh Basil **690**
ไต้กาทูเลียเตลเล่ซอสสวิงคโปร์ / ซอสพริกปูสวิงคโปร์ ครีมซีลาเพคริโน โหระพา     

Our testimony : honesty and transparency.

All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ **V** : vegetarian อาหารมังสวิรัติ
 : alcohol มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ **P** : pork มีส่วนผสมหมู

SANDWICHES/ BURGER

Pullman Club Sandwich

Grilled Chicken Breast, Crispy Smoked Bacon, Cheddar Cheese, Lettuce, Tomato, Soft Boiled Egg, Toasted Sour Dough

พูลแมนคลับแซนด์วิช

อกไก่ย่าง เบคอนรมควันกรอบ ชีสเชดดาร์ ฝรั่งคอส มะเขือเทศ ไข่ต้ม ขนมปังซาวโด

French Baguette

Roasted Farmer Sausage, Dijon

ขนมปังบาเกตฝรั่งเศส

ไส้กรอกย่าง มัสตาร์ดดีจอน

Pullman Smash Burger

Black Angus Smash Pattie, American Cheese, Caramelized Onions, Pickles, Burger Sauce, Brioche Bun

พูลแมนเบอร์เกอร์

เนื้อแองกัสสด ชีสอเมริกัน หอมหัวใหญ่ แดงกวาดอง ซอสเบอร์เกอร์ ขนมปังบริยอช

THB

320

Philly Steak Sandwich

Argentinean Sliced Tenderloin, Grilled Onion, Roasted Peppers, Cheese Whip, Dipping Jus, French Baguette

แซนด์วิชฟิลาดีเฟีย

เนื้อสันในอาร์เจนตินาหั่นยาว หอมย่าง พริกย่าง ชีส ชอส ขนมปังบาเกตฝรั่งเศส

THB

390

320

Crispy Prawn Burger

Crispy Fried Prawn Pattie, Grilled Pineapple, Shaved Lettuce, Tomato, Cocktail Sauce, Brioche Bun

เบอร์เกอร์กุ้ง

กุ้งทอด สับปะรดย่าง ฝรั่งสด มะเขือเทศ ซอสค็อกเทล ขนมปังบริยอช

320

320

Beyond Smash Burger

Beyond Beef Pattie, Vegan American Cheese, Caramelized Onions, Pickles, Burger Sauce, Brioche Bun

เบอร์เกอร์พืช

เนื้อจากพืช ชีสอเมริกัน หอมหัวใหญ่ แดงกวาดอง ซอสเบอร์เกอร์ ขนมปังบริยอช

320



We offer a vegetarian option. Please ask our service staff for more details.

Our testimony : honesty and transparency.

All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ

V : vegetarian อาหารมังสวิรัติ



alcohol มีส่วนผสมแอลกอฮอล์

P : pork

มีส่วนผสมหมู

Grilled Pork Tenderloin Wrapped in Bacon



Grilled Atlantic Salmon Steak



Grilled Argentinean Tenderloin Steak



Confit Duck Leg



Grilled Corn Fed Chicken Breast





MAINS

Grilled Corn Fed Chicken Breast

450

Confit Garlic Mashed Potatoes, Vichy Baby Carrots, Sautéed Kale, Mushroom Lavage Sauce
อกไก่ย่าง

มันบด เบบีแครอท ผักเคลผัดเบย ซอสเห็ด

Grilled Pork Tenderloin Wrapped in Bacon

650

Crispy Pressed Parmesan Potatoes, Roasted Garden Vegetables,
Calvados Apple Sauce

สันในหมูพันเบคอนย่าง

มันฝรั่งทอด ผักย่าง ซอสแอปเปิ้ลผสมเหล้าคาลวอดอส

Confit Duck Leg

850

Yukon Gold Mashed Potatoes, Grilled Green Asparagus, Confit Tomatoes, Madeira Jus
ขาเป็ดตุ๋น

มันบด หน่อไม้ฝรั่งย่าง มะเขือเทศอบ ซอสไวน์มาเดียร่า

THB

Wild Mushroom Risotto

420

Truffle Mascarpone, Parmesan, Fine Herbs
ริซอตโตเห็ด

ครีมเห็ดทรัฟเฟิล ชีสพาร์เมซาน สมุนไพร

Grilled Argentinean Tenderloin Steak

1,450

Dauphines Potato, Sautéed Brussel Sprouts
with Crispy Bacon, Honey Carrot, Madeira Peppercorn Sauce

สเต็กเนื้อสันในอาร์เจนตินา

กราแตงมันฝรั่ง กระหล่ำดาวผัดเบคอน แครกน้าผึ้ง ซอสไวน์พริกไทย

Grilled Atlantic Salmon Steak

650

Lemon Cuscut, Roasted Pepper Caponata, Dressed Greens,
Hollandaise Sauce

สเต็กปลาแซลมอนแอตแลนติก

คัสคูสมอน มะเขือม่วงย่าง ซอสซอลแลนเดซ

Our testimony : honesty and transparency.

All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ **V** : vegetarian อาหารมังสวิรัติ
 : alcohol มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ **P** : pork มีส่วนผสมหมู



Spicy Glass Noodle Salad with Seafood

Thai Krapraow Moo or Gai

Phad Thai Goong Sod

Gai Phad Med Ma-Muang

THAI

Phad Thai Goong Sod

Stir-fried Noodle Thai Style with Prawns and Tamarind Sauce, Dried Shrimp, Bean Sprout, Chives, Cashew Nut

ผัดไทยกุ้งสด

เส้นผัดไทยผัดกับกุ้งสด ซอสมะขาม กุ้งแห้ง ถั่วงอก ถัวยี่สิบ เม็ดมะม่วงหิมพานต์

Phad Thai with Palm Hearts

Stir-fried Noodle Thai Style with Palm Hearts and Tamarind Sauce, Bean Sprout, Chives, Cashew Nut

ผัดไทยกับยอดมะพร้าวอ่อน

เส้นผัดไทยผัดกับยอดมะพร้าวอ่อน ซอสมะขาม ถั่วงอก ถัวยี่สิบ เม็ดมะม่วงหิมพานต์

Phad Thai Gai or Moo

Stir-fried Noodle Thai Style with Chicken or Pork and Tamarind Sauce, Dried Shrimp, Bean Sprout, Chives, Cashew Nut

ผัดไทยไก่ หรือ หมู

เส้นผัดไทยผัดกับไก่ หรือ หมู ซอสมะขาม กุ้งแห้ง ถั่วงอก ถัวยี่สิบ เม็ดมะม่วงหิมพานต์

Phad Thai with Tofu

Stir-fried Noodle Thai Style with Tofu and Tamarind Sauce, Bean Sprout, Chives, Cashew Nut

ผัดไทยกับเต้าหู้

เส้นผัดไทยผัดกับเต้าหู้ ซอสมะขาม ถั่วงอก ถัวยี่สิบ เม็ดมะม่วงหิมพานต์

THB

320

Kaeng Khiao Wan Gai

Sliced Chicken Breast in Green Curry Paste with Coconut Milk and Aromatic Spices and Thai Herbs

แกงเขียวหวานไก่

แกงเขียวหวานกะทิอกไก่ และสมุนไพรไทย

Kaeng Khiao Wan with Tofu

Tofu in Green Curry Paste with Coconut Milk and Aromatic Spices, Thai Herbs

แกงเขียวหวานเต้าหู้

แกงเขียวหวานกะทิเต้าหู้และสมุนไพรไทย

Kaeng Phet Gai

Sliced Chicken Breast in Red Curry Paste with Coconut Milk and Aromatic Spices and Thai Herbs

แกงเผ็ดไก่

แกงเผ็ดกะทิอกไก่ และสมุนไพรไทย

Kaeng Phet Palm Hearts

Sliced Palm Hearts in Red Curry Paste with Coconut Milk and Aromatic Spices and Thai Herbs

แกงเผ็ดยอดมะพร้าวอ่อน

แกงเผ็ดกะทิยอดมะพร้าวอ่อนและสมุนไพรไทย

THB

310

310

320

320

Our testimony : honesty and transparency.

All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ V : vegetarian อาหารมังสวิรัติ
A : alcohol มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ P : pork มีส่วนผสมหมู



Kaeng Phet Gai

Massaman Nuea

Tom Yum Goong

Kaeng Khiao Wan Gai

Massaman Nuea

Thai Spiced Curry Beef, Peanut, Potato and Onion
มัสมั่นเนื้อ
แกงมัสมั่นเนื้อวัว ถั่ว มันฝรั่งและหอมใหญ่

Gai Phad Med Ma-Muang

Wok Fried Chicken, Cashew Nut, Chili Paste, Dried Chili, Spring Onion
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกเผา พริกแห้ง ต้นหอม

Spicy Glass Noodle Salad with Seafood

Prawn, Squid, Mussel, Dried Shrimp in Chili Vinaigrette
ยำวุ้นเส้นซีฟู้ด
กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ กุ้งแห้ง ในน้ำยำพริกขี้หนู

Kao Phad Sub Pa Rot Goong

Stir-fried Rice with Pineapple, Prawns, Egg, Raisin, Capsicum, Dried Shredded Pork and Cashew Nut
ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง
ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง ไข่ ลูกเกด พริกขี้หนู หมูหยอง และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

THB

450

Kao Phad Sub Pa Rot Palm Hearts

Stir-fried Rice with Pineapple, Palm Hearts, Egg, Raisin, Capsicum, Dried Shredded Pork and Cashew Nut
ข้าวผัดสับปะรดยอดมะพร้าวอ่อน
ข้าวผัดสับปะรดกับยอดมะพร้าวอ่อน ไข่ ลูกเกด พริกขี้หนู หมูหยอง และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Kao Kluk Krapraow Taley

Holy Basil Fried Rice with Shrimp, Squid, Mussel, Chili, Garlic
ข้าวคลุกกะเพราทะเล
ข้าวคลุกผัดกะเพรา กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ พริก กระเทียม

Thai Krapraow Moo or Gai

Stir-fried Minced Pork or Minced Chicken with Garlic, Chili, Thai Holy Basil
กะเพราหมู หรือ ไก่
ผัดกะเพราหมูบด หรือ ไก่บด กับกระเทียม พริก ใบกะเพรา

Thai Krapraow with Tofu

Tofu with Garlic, Chili, Thai Holy Basil
กะเพราเต้าหู้
ผัดกะเพราเต้าหู้กับกระเทียม พริก ใบกะเพรา

THB

320

320

310

310

Our testimony : honesty and transparency.

All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ V : vegetarian อาหารมังสวิรัติ
A : alcohol มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ P : pork มีส่วนผสมหมู



Kao Kluk Krapraow Taley



Rad-Na Moo Noom or Gai



Kao Phad Sub Pa Rot Goong



Kao Phad Moo or Gai



Phad See Aew Taley

THAI

Kao Phad Moo or Gai     
Stir-fried Rice with Pork or Chicken, Tomato, Onion and Egg
ข้าวผัดหมู หรือ ไก่
ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ มะเขือเทศ หอมใหญ่ และไข่

Kao Phad with Tofu      
Stir-fried Rice with Tofu, Tomato, Onion and Egg
ข้าวผัดเต้าหู้
ข้าวผัดเต้าหู้มะเขือเทศ หอมใหญ่ และไข่

Phad See Aew Moo or Gai      
Stir-fried Flat Noodle in Soy Sauce with Pork or Chicken and Vegetable
ผัดซีอิ๊วหมู หรือ ไก่
เส้นใหญ่ผัดซอสถั่วเหลืองกับหมู หรือ ไก่ และผัก

Phad See Aew Taley      
Stir-fried Flat Noodle in Soy Sauce with Seafood and Vegetable
ผัดซีอิ๊วทะเล
เส้นใหญ่ผัดซอสถั่วเหลืองกับซีฟู้ดและผัก

Rad-Na Moo Noom or Gai     
Noodles with Pork in Gravy Sauce with Pork or Chicken and Vegetable
ราดหน้าหมู หรือ ไก่
เส้นใหญ่ราดด้วยซอสข้นถั่วเหลืองกับหมู หรือ ไก่ และผัก

Rad-Na Moo Taley      
Noodles with Pork in Gravy Sauce with Seafood and Vegetable
ราดหน้าหมู หรือ ไก่
เส้นใหญ่ราดด้วยซอสข้นถั่วเหลืองกับซีฟู้ดและผัก

THB

320 Tom Yum Goong       
Hot and Sour Tiger Prawn Soup
ต้มยำกุ้ง / ต้มยำกุ้งลายเสือ

320 Tom Yum with Tofu        
Hot and Sour Tofu Soup
ต้มยำเต้าหู้

DESSERT

320 Homemade Ice Cream / Assorted Flavors
Assorted Flavors Please Ask Your Server 110
ไอศกรีมโฮมเมด หลากหลายรส       

320 Warm Chocolate Brownie       
Rich Chocolate Sauce and Vanilla Bean Ice Cream 280
บราวนี่ช็อกโกแลต / ซอสช็อกโกแลตและไอศกรีมวานิลลา

320 Tub Tim Krob (Thai Dessert)      
Tapioca Water Chestnut in Coconut Milk 240
ทับทิมกรอบ / ทับทิมกรอบในน้ำกะทิ

Sala Loy Kaew (Thai Dessert)      
Zalacca in Syrup 240
สะลอยแก้ว / สะลายน้ำเชื่อม

350 Thai Fruit Platter      
Seasonal Fresh Sliced Fruit 180
ผลไม้ไทย / ผลไม้ตามฤดูกาลตัดแต่ง

Our testimony : honesty and transparency.

All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ **V** : vegetarian อาหารมังสวิรัติ
 : alcohol มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ **P** : pork มีส่วนผสมหมู



Sala Loy Kaew



Thai Fruit Platter



Tub Tim Krob



**Assorted Flavors
Please Ask Your Serve**



Warm Chocolate Brownie

*Our testimony : honesty and transparency.
All prices are net and inclusive of service charge and government tax.*

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ **V** : vegetarian อาหารมังสวิรัติ
A : alcohol มีส่วนผสมแอลกอฮอล์ **P** : pork มีส่วนผสมหมู



INTERNATIONAL & SEAFOOD BUFFET

WEEKDAY (SUNDAY-THURSDAY) | HIGHLIGHT MENU

18.00 - 22.30 HRS.

Seafood on Ice

- Red shrimp
- Squid
- Blue crab
- New Zealand mussels
- Brown crab claw

Tonkatsu Shabu

- Australian beef sliced
- Fresh shiitake mushrooms
 - Leek
- Salmon meat
- Chinese kale

Carving Station

- Grain fed 100 days striploin
- Sea bass

Western Station

- Lamb shepherd pie
- Coq au vin
- Beef bourguignon

Thai and Chinese Station

- Crabmeat curry with fermented rice noodle
 - Massaman nue
- Stir-fried squid with sichuan pepper
- Baked crab with glass noodles

Cook Seafood Station

- Baked scallops
- Grilled river prawns
- Baked blue crab

Soup

- Cream soup
- Thai soup

Japanese Sashimi and Sushi Station

- Salmon
- Tuna
- Octopus
- Saba
- A variety of sushi

Chinese Station

- Roasted duck
- Pickles

Cold Cut Station

- Sausage fuet catalan
- Chistorra navarra
- Chorizo del pueblo
- Ham pan cetta arrotolata
 - Salami napoli
- Ham spianata piccante

Salad

- 2 Types of leaf salad
 - 3 Grains
- 3 Root vegetables
- 3 Compound salad
- 5 Dressings

Condiments

- Parmesan cheese
- Olive oil
- Crispy bacon
- Vinegar

Pizza Station

- 1 Pizza with ham or seafood and 1 pizza with vegetarian

Dessert Station

- 5 Types of cake
- 2 Flavors of ice cream and condiments
- 2 Styles of Thai desserts

*All marked items are on rotation.



INTERNATIONAL & SEAFOOD BUFFET

WEEKEND (FRIDAY-SATURDAY) | HIGHLIGHT MENU

18.00 - 22.30 HRS.

Seafood on ice

- Red shrimp
- Snow crab claw
- Snow crab legs
- Blue crab
- King crab legs
- Rock lobster

Foie Gras menu (One dish per person)

- Foie gras and beef tartare
- Seared foie gras and roasted beet salad
- Foie gras with fig compote

Pasta Menu

- Ravioli
- Tortellini

Choice of Sauce

- Mediterranean shrimp
- Crab white sauce

Carving Station

- Angus 120 days sirloin steak
- Beef tongue (grass fed)
- Angus 120 days striploin
- Lamb rack

Cook Seafood Station

- Grilled squid carving
- Grill river prawns
- Baked scallops
- Stir-fried black crab with singapore sauce

Soup

- Bouillabaisse soup
- Sichuan style seafood soup

DIY Japanese-Style Sashimi Rice Bowl and Side Dishes

- Flying fish roe
- Black fish eggs
- Dried fish dashi
- Soy ginger sauce (Shoyu-Ginger)
- Ponzu sauce
- Mango lime dressing
- Miso-Butter sauce

Japanese Sashimi Station

- Salmon
- Hamachi
- Octopus
- Squid
- Tuna
- Saba

DIY Oyster Station

Types of oysters

- Normandy
- Fin de claire
- Norwegian
- Pacific

Chinese Station

- Hong Kong crispy pork
- Roasted duck

Cold Cut Station

- Sausage fuet catalan
- Chistorra navarra
- Chorizo del pueblo
- Ham pan cetta arrotolata
- Salami napoli
- Ham spianata piccante

Salad Conner

- 2 types of leaf salad
- 3 grains
- 3 root vegetables
- 3 compound salad
- 5 dressings

Pizza Station

- 1 pizza with ham or seafood and 1 pizza with vegetarian

Dessert Station

- 5 types of cake
- 2 flavors of ice cream and condiments
- 2 styles of Thai desserts

Live trolley

- Crepes suzette

*All marked items are on rotation.



SUNDAY ROAST BUFFET

ONLY SUNDAY | HIGHLIGHT MENU

12.00 - 15.00 HRS.

Roast Meat (Carving Station)

- New Zealand highest quality lamb rack
- Australian picanha 120 days grain fed
- Australian tomahawk 120 days grain fed
 - Organic chicken thighs
 - Buttery hot smoked salmon
 - Bacon wrapped sausage
 - Kurobuta pork chop
- Fried chicken wings with BBQ sauce
 - Grilled river prawn

Soup

- Thai soup*
- Chinese soup*

Pizza Station

- 2 Types of pizza (Flavour on Rotation)*

Sushi and Sashimi

Sushi & Nigiri

- Hokkigai
- Torch Burnt Wagyu MB 7/8 nigiri

Sashimi

- Salmon
- Tuna
- Saba
- Clam Tendon
- Hokkigai
- Hamachi

Oyster Station

- French brittany organic oysters N*4
- Australian pacific oysters N*2
 - Muirgen irish oysters N*4
 - Fine de clair N*4
- Gillardeau oysters N*4

Cold Cut Station

- Sausage fuet catalan*
- Chistorra navarra*
- Chorizo del pueblo*
- Ham pancetta arrotolata*
- Salami napoli*
- Iberico ham

Cheese Station

- 5 Kinds of French Cheese*

Seafood on Ice

- Squid
- Blue crab
- Scallop
- Red shrimp
- Snow crab claw
- Rock lobster
- King crab

Chinese Station

- Peking duck
- Red tide abalone

*All marked items are on rotation.