

Seafood

BUFFET DINNER

FRIDAY - SATURDAY | 18.00 - 22.00 HRS.

ENJOY DELICIOUS SEAFOOD PREMIUM BUFFET
KING CRAB, FOIE GRAS, WAGYU BEEF, RIVER PRAWNS

SILVER 999 THB
NET / PERSON
(Regular Price 1,599++)

COLD SECTION

Seafood on Ice with Condiment & sauce
(Blue crab, Red shrimp, NZ. Mussel, Spotted Babylon, Oyster)
with condiment
ซีฟู้ดออนไอซ์ ปูม้า กุ้งแดงใหญ่ หอยแมลงภู่มีวชีแลนด์ หอยหวาน หอยนางรม
เครื่องเคียงต่างๆ และน้ำจิ้มซีฟู้ด 4 แบบ
Hydroponic Salad Bar with assorted Dressing
(Thousand Island, French, Italian, Balsamic, Cream, Wasabi cream, Caesar, Sesame cream, Sesame soya)
สลัดบาร์ เทวชันไอแลนด์ เฟรนช์ อิตาลีเลียน บัลซามิก ครีม
วาซามิกครีม ครีมงาญี่ปุ่น ซีอิ๊วงาญี่ปุ่น
Assorted Cold Cut with condiment (Serrano ham, Salami, Pepperoni)
โคลคัทรวม ขาแฮมเชอร์ราโน ซาลามิ เปเปโรนี และเครื่องเคียง
Assorted Cheese Platter with condiment
(Brie, Camembert, Emmental, Gouda, Edam, Blue cheese)
ชีสรวม บรีชีส คัมเบิร์ตชีส เอมเมนทัลชีส กราวดาชีส
อี๊ดมชีส บลูชีส และเครื่องเคียง
Assorted seasonal Fresh Fruit ผลไม้รวมตามฤดูกาล

JAPANESE SECTION

Assorted sushi & sashimi
(Salmon, Tuna, Crab stick, Saba)
รวมมีตริซูชิและซาซิมิ
Chuka wakame, Takojung, Chuka kurage, Scallop frill
ยำสาหร่าย ทากิโงจัง ยำแมงกะพรุน ยำครีบกอยเชล
Wagyu sushi ซูชิวากิว
Salmon Otsuke Mono แซลม่อนดองซีอิ๊ว
Shrimp tempura เทมปุระกุ้ง

THAI SECTION

Phad Thai with Grilled Prawn ผัดไทยกุ้งเผา
Beef Wagyu or pork Kurobuta boat noodle soup
ก๋วยเตี๋ยวเรือเนื้อวากิวหรือหมูคุโรบุตะ
Fried Rice with Crab ข้าวผัดปู

INDIAN SECTION

Indian Food (Lamb Rogan josh, Chicken tandoori, Roti bread)
แกงกะหรี่อินเดีย ไก่ย่างทันดูรี โรตีส

CHINESE SECTION

Combination BBQ. with rice ข้าวเจียว
The Emperor fish maw soup ซุปกระเพาะปลาจักรพรรดิ
Charcoal Bun with Salted egg yolk Lava ซาลาเปาชาโคลไข่เค็มลาวา

GRILLED STATION

Aust. Beef striploin, Pork neck, BBQ chicken, River prawn, Squid, Salmon
เนื้อสันนอกออสเตรเลีย คอหมูหมักรมสลด ไก่บาร์บีคิว
กุ้งแม่น้ำย่าง ปลาหมึกกระดอง แซลม่อน

DESSERT ITEMS

Assorted French pastry ขนมฝรั่งเศสต่างๆ
Binsu with condiment มิงซูพร้อมเครื่องเคียง

GOLD 1,550 THB
NET / PERSON
(Regular Price 2,299++)



Peking Duck
เป็ดปักกิ่ง



Steamed King crab with spicy sauce
ปูยักษ์นึ่งกับน้ำจิ้มซีฟู้ด



Grilled lamb chop
with morel sauce
ซีโรงแกะย่างกับซอสเห็ดมอเรล



Foie gras sushi
ซูชิตับห่าน



Pan seared foie gras
with tamarind sauce
ตับห่านย่างซอสมะขาม



Pan seared foie gras
with mixed berry sauce
ตับห่านย่างซอสมิกซ์เบอร์รี่

PLATINUM 1,850 THB
NET / PERSON
(Regular Price 2,799++)



Premium Sashimi
พรีเมียม ซาซิมิ



Scallop Wellington with Beurre Blanc
หอยเชลล์เวลลิงตันซอสเนื้อมูรบลองซ์



Wok fried Canadian lobster
with Chaia salty egg yolk
กุ้งแคนาดาผัดซอสเค็มไข่เค็มไชยา (1 ที่)

Seafood

BUFFET DINNER

FRIDAY – SATURDAY | 18.00 – 22.00 HRS.

European section of the week

WEEK 1

Truffle Soup
ซูปเห็ดทรัฟเฟิล

Baked whole Atlantic salmon salt crusted
with dill cream sauce

ปลาแซลมอนอบเกลือกับซอสผักชีลาวและผักสลัด

Combination Mediterranean tapas
(Quesadillas, Nacho, Taco shell)

เมดิเตอร์เรเนียนทาปาสรวม
(แควสชาดิลญา, นาโช, ทากัเชลล์)

WEEK 3

Truffle Soup
ซูปเห็ดทรัฟเฟิล

Smoked salmon blini with condiment

ปลาแซลมอนรมควันกับบลินีพร้อมเครื่องเคียง

BBQ. pork spare ribs with condiment

บาร์บีคิวซี่โครงหมู

WEEK 2

Truffle Soup
ซูปเห็ดทรัฟเฟิล

Prawns thermidor

กุ้งเทอมีดอร์

Honey glazed ham with apple sauce

แฮมอบน้ำผึ้งกับซอสแอปเปิ้ล

WEEK 4 - 5

Truffle Soup
ซูปเห็ดทรัฟเฟิล

Spaghetti carbonara, Aglio olio,

Pinky-cream Tuscan shrimps

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า เบคอนพริกกระเทียม

ทัสคานครีมกุ้ง

German pork knuckle, Pork shasu,
German pork sausage with condiment

ขาหมูเยอรมัน หมูชาชู และไส้กรอกเยอรมัน

พร้อมเครื่องเคียง

The Berkeley
Dining Room

FOR RESERVATION PLEASE CALL 3134 / 10TH FLOOR