



## THAI HERITAGE BUFFET MENU 12th April 2026

### LIVE STATION

#### HOI KROK

##### (CRISPY COCONUT RICE PANCAKES)

Crispy coconut rice pancakes with a soft, creamy center, topped with fresh herbs

#### KHAO KRIAB PAK MOR

##### (STEAMED RICE DUMPLINGS WITH SAVORY FILLING)

Delicate steamed rice dumplings filled with savory minced pork and served with crispy garlic

#### KHAO SOI GAI

##### (NORTHERN THAI CURRY NOODLES WITH CHICKEN)

Northern Thai curried egg noodles with tender chicken, coconut curry broth, and crispy noodle topping

#### THAI COCONUT DUMPLINGS WITH SWEET EGG

Soft and chewy rice dumplings served in rich coconut cream, paired with a delicate sweet egg for a warm and comforting Thai dessert

### APPETIZER

#### CHOR MUANG

Steamed Flower-Shaped Dumplings with Savory Filling

#### HRUM

Traditional Thai Royal Appetizer with Pork, Shrimp and Crispy Shallots

#### MA HOR

Pineapple Bite with Sweet Pork and Peanut Topping

#### KHAO TANG NA TANG

Crispy Rice Crackers with Savory Coconut Relish

#### LOTUS PETAL MIANG

##### (BETEL LEAF-STYLE LOTUS WRAPS)

Lotus Petal Wraps with Traditional Thai Condiments

#### YUM YAI

Traditional Thai Mixed Salad with Herbs and Seafood

### SOUP

#### GROUPEL AND TARO SOUP

Clear Thai broth with tender grouper and soft taro, delicately simmered with aromatic herbs for a light and comforting flavour.

### MAIN DISH

#### PAD CHA SEAFOOD

##### (SPICY THAI STIR-FRIED SEAFOOD WITH HERBS)

Spicy stir-fried seafood with fresh Thai herbs, fingerroot, chili, and aromatic spices

#### CRISPY PORK BELLY WITH CHINESE KALE

Crispy pork belly wok-fried with Chinese kale and savoury garlic soy sauce

#### GAENG RANJUAN NEUA

##### (TRADITIONAL THAI BEEF HERB SOUP)

Traditional Thai clear soup with tender beef, shrimp paste, chili, and aromatic herbs

#### STEAMED SEA BASS WITH LIME AND CHILI

Fresh sea bass steamed with garlic, lime juice, and Thai chili for a bright and tangy flavor

#### PINEAPPLE FRIED RICE

Fragrant jasmine rice stir-fried with pineapple, vegetables, and savory seasonings

#### STEAMED JASMINE RICE

### DESSERT

Assorted Thai Traditional Desserts

Seasonal Fresh Fruits



THAI HERITAGE BUFFET MENU  
12th April 2026

LIVE STATION

ขนมครก

ขนมครกเนื้อนุ่ม หอมกะทิ เสิร์ฟร้อน ๆ

ข้าวเกรียบปากหม้อ

แป้งบางนุ่ม ใส่มูลึบ เสิร์ฟพร้อมกระเทียมเจียว

ข้าวซอยไก่

ข้าวซอยสูตรภาคเหนือ เส้นนุ่ม ไก่นุ่ม น้ำแกงกะทิหอมเครื่องเทศ

บัวลอยไข่หวาน

แป้งบัวลอยนุ่มเหนียวในน้ำกะทิหอมมัน เสิร์ฟพร้อมไข่หวาน สหวานละมุนแบบไทยดั้งเดิม

อาหารเรียกน้ำย่อย

ซ่อม่วง

ขนมจีบไทยรูปดอกไม้ ใส่อีสกรมกล่อม

ห่อหมก

อาหารว่างชาววัง ใส่มูและกุ้ง โรยหอมเจียวกรอบ

ม้า่อ

สับปะรดพอดีคำ เสิร์ฟพร้อมหมูหวานและถั่ว

ข้าวตังหน้าตั้ง

ข้าวตังกรอบ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มกะทิรสเข้มข้น

เมี่ยงกลีบบัว

เมี่ยงคำห่อด้วยกลีบบัว เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงแบบไทย

ยำใหญ่

ยำไทยโบราณ รวมสมุนไพรและอาหารทะเล

ซูป

ซูปปลาเก๋าเผือก

น้ำซูปใสปลาเก๋าและเผือก ต้มกับสมุนไพรไทย รสชาติกลมกล่อม

อาหารจานหลัก

ผัดจ่าทะเล

ผัดทะเลสดจ๋าจัน ใส่มุสมุนไพรไทย กระชาย และพริก

คะน้าหมูกรอบ

หมูกรอบผัดกับคะน้าในซอสกระเทียมซีอิ๊ว

แกงรัญจวนเนื้อ

แกงไทยโบราณ รสเข้มข้นจากกะปิ พริก และสมุนไพร

ปลากะพงนึ่งมะนาว

ปลากะพงสดนึ่งกับกระเทียม มะนาว และพริก สปรีย์วเผ็ด

ข้าวผัดสับปะรด

ข้าวหอมมะลิผัดกับสับปะรดและเครื่องปรุงรส

ข้าวหอมมะลิ

ของหวาน

ขนมไทยโบราณหลากหลายชนิด

ผลไม้สดตามฤดูกาล