

Coffee Break

Selected 5 items THB 900 net per person

Savory

Roasted mushroom and candied garlic quiche

คัสเซอและกระเทียม

Cucumber and salmon bites

ปลาแซลมอนกับแตงกวาเสียบไม้

English tea sandwiches

แซนวิชสไลด์อังกฤษ

Smoked chicken tortilla

ไกรมควันกับแป้งสไลด์เม็กซิกัน

Cream cheese and spinach bruschetta

ขนมปังหน้าครีมชีสกับผักโขม

Tuna pockets

ขนมปังพิตต้าไส้ปลาทูน่า

Coconut coated chicken nugget

ไก่ชุบมะพร้าวทอด

Air-dried beef and melon

เนื้อแดดเดียวกับเมลอน

Sun-dried tomato focaccia with cream cheese

แซนวิชไส้ครีมชีสกับมะเขือเทศตากแห้ง

Vegetable tortilla

แป้งสไลด์เม็กซิกันและผัก

Pita bread and hummus

ขนมปังพิตต้าไส้ถั่วบด

Smoked salmon roll on toasted bread

แซนวิชหน้าปลาแซลมอนรมควัน

BBQ pork bun

ชาลาเปาไส้หมูแดง

Red onion with pastry tart

ทาร์ตหอมแดง

Quiche Lorraine

คัสเซอไส้หอมใหญ่กับเบคอน

Tuna mini croissant with tomatoes

ครัวซองมีนีทูน่ากับมะเขือเทศ

Cucumber cup filled with minced chicken

ลานไก่กับแตงกวา

Bell pepper tortilla roll

พริกสามสีกับแป้งสไลด์เม็กซิกัน

Ham and cheese croissant

ครัวซองแฮมชีส

Cheese sausage puff

พัฟไส้กรอกชีส

Spicy pumpkin turnover

พัฟฟักทองกรอบ

Smoked salmon cream cheese sandwiches

แซนวิชแซลมอนรมควันและครีมชีส

Chicken Chinese bun

ชาลาเปาไส้ไก่

Chicken pot pie

พายไก่

Chicken and mushroom pies

พายไก่และเห็ด

Tuna pockets

แซนวิชทูน่า

Mini sesame bread rolls with pork burgers

เบอร์เกอร์หมู

Pork and mushroom turnover

หมูและเห็ดพัฟกรอบ

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Coffee Break

Selected 5 items (Continue)

Sweet

Chocolate turnover
ช็อกโกแลตพัฟกรอบ
Blueberry financiers
บลูเบอร์รีฟิโนงเซีย
Chinese egg tart
ทาร์ตไข่
Petit cheese cake
ชีสเค้ก
Apple turnover
แอปเปิ้ลพัฟกรอบ
Apple crumbles cake
แอปเปิ้ลครัมเบิลเค้ก
Mini coconut cake
เค้กมะพร้าว
Puff pastry apple strudel
แอปเปิ้ลสตรudel
Petit blueberry pies
พายบลูเบอร์รี
Blueberry crumble cake
บลูเบอร์รีครัมเบิลเค้ก
Chocolate brownies
บราวนี่ช็อกโกแลต
Blueberry cheese cake with pears
บลูเบอร์รีเค้กและแพร์
Strawberry turnover
สตรอเบอร์รีพัฟกรอบ
Coffee chocolate cheese cake
ชีสเค้กกาแฟและช็อกโกแลต

Lemon meringue tartlets
เลมอนเมอแรงทาร์ต
Carrots cake with cream cheese
แครอทเค้กกับครีมชีส
Cream cheese and coconut turnover
ครีมชีสและมะพร้าวในพัฟกรอบ
Banana and honey bread
ขนมปังกล้วยหอมน้ำผึ้ง
Strawberry crunch cake
เค้กสตรอเบอร์รี
Mini sacher cake
เค้กช็อกโกแลต
Petit scones with clotted cream and raspberry jam
สโคน

Lychee Danish, Strawberry Danish, Pineapple Danish, Apple cheese Danish
เดนิชลิ้นจี่, เดนิชสตรอเบอร์รี, เดนิชสับปะรด, เดนิชแอปเปิ้ลชีส

Assorted cookies

บิสกิตและคุกกี้ต่างๆ

Seasonal fresh fruits

ผลไม้

Conrad H2O

น้ำดื่ม

Coffee and tea

กาแฟและชา

Herbal drink

น้ำดื่มสมุนไพร

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Chinese Breakfast Buffet Menu I THB 1,100 net / person

Morning Bakery Basket

เบเกอรี่

Assorted Freshly Baked Croissants, Danish Pastries, Toast and European-style Bread, Continental Rolls and Fruit Muffins
Accompanied by Jams, Preserves, Honey, Butter, and Margarine
ขนมปังต่างๆ เช่น ครั้วของ เดนิช ขนมปังต่างๆ และมีฟีนผลไม้
เสิร์ฟพร้อมกับ แยม น้ำผึ้ง เนย และมาการีน

Dairy

Milk

นม

Milk, Skim Milk, Soy Milk
นมสด, นมพร่องมันเนย, นมถั่วเหลือง

Dim Sum

ติ่มซำ

Steamed "Chao Chow Fun Guo"

ผัดโก้ว

Deep-fried "Manto"

หมั่นโถวทอด

Streamed Minced Pork Dumpling

ขนมจีบหมู

Steamed Chive Dumpling

ก๊วยฉ่าย

Steamed Chicken Bun

ซาลาเปาไก่

Congee

ข้าวต้ม

Boiling Congee

Accompanied by Fried Salted Pork and Thousand-year Egg

ข้าวต้มกับหมูทอดเค็ม และไข่เยี่ยวม้า

Main

Fried Cabbage with Chinese Sausage

ผัดกะหล่ำและกุนเชียง

Fried Noodle with Chicken

บะหมี่ผัดไก่

Yang-Chow-style Fried Rice

ข้าวผัดหยางเจา

Fruit

ผลไม้

Selection of Seasonal Fresh Fruits

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Freshly Squeezed Fruit Juice

น้ำผลไม้คั้นสด

Orange, Pineapple, and Watermelon

น้ำส้ม, น้ำสับปะรด และแตงโม

Coffee or Tea

กาแฟหรือชา

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Chinese Breakfast Buffet Menu II THB 1,100 net / person

Morning Bakery Basket

เบเกอรี่

Assorted Freshly Baked Croissants, Danish Pastries, Toast and European-style Bread, Continental Rolls and Fruit Muffins
Accompanied by Jams, Preserves, Honey, Butter, and Margarine
ขนมปังต่างๆ เช่น ครั้วซอง เดนิช ขนมปังต่างๆ และมีฟีนผลไม้
เสิร์ฟพร้อมกับ แยม น้ำผึ้ง เนยและมาการีน

Dairy

Milk

นม

Milk, Skim Milk, Soy Milk
นมสด, นมพร่องมันเนย, นมถั่วเหลือง

Dim Sum

ติ่มซำ

Steamed "Chao Chow Fun Guo"

ผัดโก้ว

Steamed Shrimp Dumpling with Asparagus "Ha Gao"
สะเก๋กุ้งและหน่อไม้ฝรั่ง

Deep Fried Spring Roll with Shredded Chicken Filling
ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่

Steamed Barbecued Pork Bun

ซาลาเปาหมูแดง

Steamed Minced Chicken Dumpling

ขนมจีบไก่สับ

Congee

ข้าวต้ม

Boiling Congee

Accompanied by Chicken and Black Mushroom

ข้าวต้มไก่และเห็ด

Main

Fried Taiwanese Vegetable with Dried Shrimp

ผัดผักไต้หวัน และกุ้งแห้ง

Fried Rice with Roasted Duck

ข้าวผัดเป็ดย่าง

Fried Rice Noodle with Shrimp

ผัดบะหมี่กุ้ง

Fruit

ผลไม้

Selection of Seasonal Fresh Fruits

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Freshly Squeezed Fruit Juice

น้ำผลไม้คั้นสด

Orange, Pineapple, and Watermelon

น้ำส้ม, น้ำสับปะรด และแตงโม

Coffee or Tea

กาแฟหรือชา

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Dim Sum Set Lunch *THB 17,888 net per table of 10 persons*

Steamed seafood dumpling Chao Zhou, Fun go, Egg yolk bun
ขนมจีบซีฟู้ด ฟันโกว ซาลาเปาลาวา

Deep fried taro dumpling, Har Gao
เผือกทอด สะเก๋า

Fried tiger prawns with mango sauce on fresh fruits salad
กุ้งทอด สลัดผลไม้ ซอสมะม่วง

Assorted seafood, dried scallop, enoki mushroom and fish belly soup
ซุ๊ปทะเลกังปวย เห็ดรวม

Roasted Peking duck with crispy pork belly and jelly fish
เป็ดย่าง หมูกรอบ ยำแมงกระพรุน

Steamed live seabass with wild mushroom and red dates and black fungus
ปลากระพงนึ่งเห็ดรวม

Deep fried pork in candied floss style
หมูทอดสไตล์แคนดี้ฟloss

Wok fried Jade abalone and squid slices with French bean in xo sauce
เป๋าฮื้อ ปลาหมึก ผัดถั้วแขก ซอส xo

Stir fried broccoli with fresh crab meat sauce
บล็อกโคลีซอสเนื้อปู

Sautéed seafood with egg white in e-fu noodles
ผัดหมี่อีฟซีฟู้ด

Chilled snow fungus and red dates sweet soup
เห็ดหิมะ

Chinese Set Lunch *THB 18,888 net per table of 10 persons*

Deep-fried prawns with mango sauce and fresh fruits salad
กุ้งทอดซอสมะม่วง ผลไม้รวม

Double-boiled chicken soup with black mushroom and Chinese herbs
ซุ๊ปไก่ตุ๋น เห็ดหอม ยาจีน

Traditional Wooden Oven Crispy Peking Duck serve
with Chinese Pancake and Condiments (Thai-Style)
เป็ดปักกิ่งไทย

Sautéed diced pork loin with assorted vegetable and cashew nuts in sechuan sauce
หมูผัด เม็ดมะม่วง ซอสเสฉวน

Baked avocado with seafood
อโวคาโดอบซีฟู้ด

Steamed sea bass with ancient style
ปลากระพงนึ่งเชียงตุง

Steamed wok-fried rice with abalone sauce wrapped in lotus leaf
ข้าวห่อใบบัวซอสเป๋าฮื้อ

Chilled mango sago and pomelo in milky cream
สาหร่ายม่วงส้มโอ

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999
www.conradbangkok.com

International Buffet Lunch THB 1,500 net / person

Select the items provided in each course

Conrad Raw bar
3 Cold Appetizers
2 Thai Salads
1 Set Stations
2 Soups
1 Food studios
2 Fish and Seafood
2 Beef, Lamb, Pork & Poultry
1 Vegetarian Dishes
2 Asian Dishes
2 Side Dishes
4 Individual desserts
4 Cakes, Pies and tarts
Fresh seasonal fruits & Thai desserts

Conrad Raw Bar

Mixed Leaves, Rocket, Oak, Coral and Romaine
สลัดผักรวม, ร็อกเก็ต, โอ๊ค, คอรัล และผักกาดโรเมน

Sweet Corn, Carrots, Beets, Cucumbers, Bell Peppers, Radishes, Spanish Onions
ข้าวโพดหวาน, แครอท, บีทรูท, แตงกวา, พริกสามสี, เรดิช, หัวหอม

Garden Peas, Marinated Olives and Bean Sprouts
ถั่วงอก, มะกอก และถั่วงอก

Italian and French Dressings, Cocktail Sauce and Raita
อิตาเลียนเดรสซิ่ง และเฟรนช์เดรสซิ่ง, ซอสคอกเทล และซอสไรต้า

Toasted Pepitas, Sunflower Seed, Almond, Crouton, Bacon Crumb
เมล็ดฟักทองอบ, เมล็ดทานตะวัน, อัลมอนต์, ขนมปังกรอบ, และเบคอน

Extra Virgin Olive Oil, Hazelnut Oil, Avocado Oil, Pumpkin Seed Oil
น้ำมันมะกอก, น้ำมันเฮเซลนัท, น้ำมันอโวคาโด, และน้ำมันเมล็ดฟักทอง

Balsamic Vinegar, Sherry Vinegar and Tarragon Vinegar
น้ำส้มสายชูบัลซามิค น้ำส้มสายชูเชอร์รี่ และน้ำส้มสายชูทารากอน

Selection of In-house Baked Bread
ขนมปังต่างๆ

Sun Dried Tomato Dip, Chickpea Puree, Smoked Eggplant
ดิพมะเขือเทศแดดเดียว พูเรถั่วลูกไก่ และมะเขือม่วงรมควัน

CONRAD
BANGKOK

Cold Appetizers

(select 3 items from the Cold Appetizers course)

Crab Tian Tomato Avocado

สลัดปูมะเขือเทศและอโวคาโด

Truffle White Bean Puree with Crisp Pancetta

พวเรถั่วขาวและเห็ดทรัฟเฟิลกับแฮมแพนเซตต้าอบกรอบ

Miniature Prawn Cocktail with Wasabi Cucumber

กุ้งค็อกเทลกับขอสวาซาบิแตงกวา

Seared Scallop, caramelized Bacon, and Gazpacho

ซูปรูมะเขือเทศเย็นกับหอยเชลล์ย่าง และเบคอนเคลือบน้ำตาล

Prawn Salsa, Black Ink Wafers, and Micro Greens

ซัลซ่ากุ้งกับเวเฟอร์หมึกดำ

Pulled Pork, Corn Crisps, and Guacamole

หมูสไลด์เม็กซิกันกับข้าวโพดทอด และดิพกัวคาโมเล่

Compressed Watermelon with Rose Syrup, and marinated Feta Cheese

แตงโมและไซรัปกุหลาบหมักกับเฟต้าชีส

Melon and Parma Ham Skewers with Herb Oil

เมลอนและพาร์มาแฮมเสียบไม้

Fried Prawn with Chili Mango Jam

กุ้งทอดซอสแยมมะม่วง

Smoked Salmon and Black Pepper Roll

แซลมอลรมควันมันฝรั่ง

Wagyu Beef Tataki brushed with Sesame Miso

สลัดเนื้อวากิว และซอสงามิโสะ

Wild Mushroom and Truffle Crisp Herb Salsa

เห็ดและซัลซ่าเห็ดทรัฟเฟิลเครื่องเทศอบกรอบ

Fried Prawn with Chili Mango Jam

กุ้งทอดซอสแยมมะม่วง

Smoked Salmon and Black Pepper Roll

แซลมอลรมควันมันฝรั่ง

Wagyu Beef Tataki brushed with Sesame Miso

สลัดเนื้อวากิว และซอสงามิโสะ

Wild Mushroom and Truffle Crisp Herb Salsa

เห็ดและซัลซ่าเห็ดทรัฟเฟิลเครื่องเทศอบกรอบ

Confit Cherry Tomatoes with Bay Leaf, Peppercorn, and pickled Onion

มะเขือเทศตุ๋นน้ำมันกับใบกระวาน

Black Cod Ceviche with Lime, Tomato, and Cilantro

เซบิเชปลาโคดกับมะนาว, มะเขือเทศและผักชี

Calamari Shavings, Chorizo, and Spiced Lime

ปลาหมึกกับไส้กรอกหมูโคริโซปรุงด้วยเครื่องเทศและมะนาว

Poached Salmon served with Olive Oil and fried Cauliflower

ปลาแซลมอลลวกกับน้ำมันมะกอกและผักดอกกะหล่ำ

Quinoa Salad with Citrus, Wild Greens, and Seafood

สลัดควีนัวกับชีฟิวด

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Thai Salads

(select 2 items from the Thai Salads course)

Yum Som-o
Pomelo Salad flavored with Lime Juice
ยำส้มโอ

Yum Takrai Pla Muek Grob
Spicy Lemongrass Salad with Crispy Squid
ยำตะไคร้ปลาหมึกกรอบ

Yum Pla Sam Lee
Spicy Cotton Fish Salad
ยำปลาสลิด

Laab Ped
Spicy minced Duck Salad
ลาบเป็ด

Yum Pla Tuna Samun Prai
Spicy Tuna Fish Salad with Herbs
ยำปลาทูน่าสมุนไพร์

Yum Gai Gab Hua Plee Yang
Spicy grilled Banana Bud Salad with Chicken
ยำไก่กับหัวปลีย่าง

Set Stations

(select 1 item from the Set Stations course)

Caesar salad with a creamy parmesan dressing, crispy bacon and your
Choice of prawns or grilled breast of chicken
ซีซาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมพาร์มาซานชีส เบคอนกรอบ และกุ้งสดหรืออกไก่ย่าง

Cobb salad, chicken, blue cheese, avocado, cherry tomatoes
คอปสลัดเสิร์ฟพร้อมบลูชีส อโวคาโด และมะเขือเทศ

Sushi hand rolled with tuna, salmon, crab sticks, avocado
ซูชิโรลใส่ทูน่า ซาลมอน ปูอัด และอโวคาโด

Khao soi gai, aromatic coconut broth with egg noodles
ข้าวซอยไก่

Som tam, shredded green papaya salad, dried shrimps, chili, green beans and tomatoes
ส้มตำไทย

Yam woonsen salad with poached seafood, vermicelli and lime chilli dressing
ยำวุ้นเส้นทะเล

In house smoked salmon, sliced as requested with traditional condiments
แซลมอนรมควัน

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999
www.conradbangkok.com

Soup

(select 2 items from the soup course)

Bacon and pumpkin puree with garlic croutons
ซूपฟักทองเบคอน

Fish veloute with herbs and flake seabass
ซूपข้นปลา

Hearty Italian minestrone with beans and pasta
ซूपผักสไตส์อิตาลี

Yam and crab soup with wakame and almonds
ซूपปูสาหร่ายและอัลมอนด์

French onion soup, cheese sticks
ซूपหัวหอม

Tom kha gai – Thai lemon and coconut soup with chicken
ต้มข่าไก่

Tom yum goong – traditional spicy sour prawn soup with kaffir
ต้มยำกุ้ง

Tom Kamin gai – a favorite from the south with turmeric and chicken
ต้มขมิ้นไก่

Thai style seafood bouillabaisse
ซूपซีฟู้ดสไตล์ไทย

Food Studios

(select 1 item from the food studio list)

Pad Thai Goong
ผัดไทกุ้ง

Som Tum & Gai Yang
ส้มตำ&ไก่ย่าง

Boat Noodles
ก๋วยเตี๋ยวเรือ

Khao Niew Moo Ping
ข้าวเหนียวหมูขี้

Fish and Seafood

(select 2 items from the Fish and Seafood course)

Salmon Pave with Cauliflower Puree and Basil Oil
แซลมอลอบกับพุดอกกะหล่ำ

Grilled Salmon, Veal Jus, and Tomato Salsa
แซลมอลย่าง, ซอสเนื้อลูกวัวและซอสซามะเชื้อเทศ

Sugar-cured Salmon, wilted Spinach and Orange Glaze
แซลมอนย่างน้ำตาลกับผักโขมและส้ม

Oven-roasted Seabass stuffed with Herbs
ปลากระพงขาวยัดไส้สมุนไพร

Pan-fried Seabass, roasted Garlic Asparagus, and White Wine Sauce
ปลากระพงย่างกับกระเทียมอบ หน่อไม้ฝรั่งและซอสไวน์ขาว

Grouper Fillet on a Candied Lemon Cream and wilted Greens
ปลากระพงแดงกับซอสครีมเลมอน

Fried Dory Fillet "Fish and Chips" with Tartare Sauce, Malt Vinegar, and
smashed Pea
ฟิชแอนด์ชิพ กับซอสทาร์ทาร์

Seafood Ragout with Fish Velouté and a hint of Dijon
ซूपข้นปลาราดซีฟู้ด

Sautéed Prawns with Garlic, White Wine, and Olive Oil
กุ้งผัดกระเทียมไวน์ขาวและน้ำมันมะกอก

Prawns baked with Tomato Sauce and Feta Cheese
กุ้งอบซอสมะเขือเทศและเฟต้าชีส

Paupiettes of Sole and Pistachio Crumble with Shrimp and Dill Sauce
ปลาโซลมันพิตาชิโอครีมเบิลกับกุ้งและซอสผักชีลาว

Poached Mussel with White Wine, Garlic, and Herbs
หอยแมลงภู่วางไวน์ขาว กระเทียมและสมุนไพร

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Beef, Lamb, Pork & Poultry

(select 2 items from the Beef, Lamb, Pork & Poultry course)

Hunters Chicken with Bell Pepper, Mushroom, Bacon, and Red Wine
สตว์ไก่กับพริกสามสี, เห็ด, เบคอนและไวน์แดง

Roasted Whole Chicken with Sweet Potato and Rosemary Jus
ไก่อบกับมันฝรั่งและซอสโรสแมรี่

Poached Chicken Breast with Leek and Mushroom in White Wine Sauce
อกไก่ลวกกับต้นหอมยักษ์และเห็ดในซอสไวน์ขาว

Braised Chicken Leg with Onion, Tomato, Tarragon, and Black Olive
ขาไก่ต้มกับหัวหอม, มะเขือเทศ, ทารากอนและมะกอกดำ

Pan-fried Chicken with Herbs, Garlic, and Almond Crumb
ไก่ทอดสมุนไพร, กระเทียมและอัลมอนต์

Beef Tenderloin with A Cream Garlic Sauce and Sautéed Baby Potatoes
เนื้อสันในย่างกับมะเขือม่วงรมควันและซอสเกรวี่มะกอกดำ

Beef Tenderloin char-grilled with smoked Eggplant and Black Olive Jus
เนื้อวัวซอสเกรวี่ไวน์แดงและแครอทกับถั่วลิสงเตา

Tournedos of Beef on a Cream of Mushroom Sauce with buttered Green Bean
เนื้อสันในทุเรียนโอโด้กับซอสครีมเห็ด

Beef Burgundy, Red Wine, Carrot, and Garden Peas
เนื้อวัวซอสเกรวี่ไวน์แดงและแครอทกับถั่วลิสงเตา

Roasted Beef Striploin, Seed Mustard Mash, and Veal Jus
เนื้อสันในอบกับมันบดเมล็ดมัสตาร์ดและซอสเกรวี่ลูกวัว

White Veal stewed with Baby Onion and Carrot, and Parsley Sauce
สตว์เนื้อลูกวัวกับหัวหอมและแครอทกับซอสพาร์สลีย์

Grilled Lamb Cutlet, Herb Salsa, and Soft Parmesan Polenta
เนื้อแกะย่างกับซอสสมุนไพรและข้าวโพดบดกับชีสพาร์เมซาน

Slow-cooked Lamb Shoulder on mashed Garlic, and Pinot Noir Sauce
เนื้อแกะอบกับมันบดกระเทียมและซอสไวน์แดง

Spicy Calcutta Lamb Curry with Potato
แกงกะหรี่เนื้อแกะกับมันฝรั่ง

White Lamb Stew with Garden Vegetable and Cabbage
สตว์เนื้อแกะกับผักและกะหล่ำปลี

Braised Lamb Leg with Pancetta and Soft Polenta
ขาแกะตุ๋นกับแฮมแพนเซตต้าและข้าวโพดบด

Braised Pork with White Cabbage and Juniper Berries
หมูตุ๋นกับกะหล่ำปลีและเบอร์รี่จูนิเปอร์

Pork Rack with Herb Crust and Mustard Sauce
ซี่โครงหมูอบกับสมุนไพรและซอสมัสตาร์ด

Pork Loin stuffed with Herbs, Prune, and Apple
หมูสันนอกยัดไส้สมุนไพร, ลูกพรุนและแอปเปิ้ล

Marinated Pork Kebab, caramelized Onion, and Balsamic Jus
หมูเคbabเสียบไม้กับหอมผัดน้ำตาลและซอสบัลซามิก

Pork Escalope in Parmesan Egg Crust and Basil & Tomato Sauce
หมูขบเกล็ดขนมปังกับไข่พาร์เมซานชีสพาร์เมซานและซอสมะเขือเทศโพราพา

Herb crumbed Pork Loin, Sautéed Bacon, Onion, and Potato
หมูสันนอกขบเกล็ดขนมปังกับเบคอนผัดและมันฝรั่งกับหัวหอม

Duck Ballotine with Chestnut Stuffing served with Sweet & Sour Glaze
เป็ดอบยัดไส้เกาลัดกับซอสเปรี้ยวหวาน

Duck Breast with Brussel Sprout and Cherry Jus
อกเป็ดซอสเชอร์รี่

Roasted Whole Duck served with Orange Glaze and Sweet Potato
เป็ดย่างซอสส้มและมันฝรั่ง

Seared Duck Breast with Honey, Beer, and Pumpkin Mash
อกเป็ดย่างน้ำผึ้ง เบียร์และฟักทองบด

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999
www.conradbangkok.com

Vegetarian Dishes

(select 1 item from the Vegetarian course)

Pumpkin and Chick Pea in Thai Red Curry and Coconut Cream
แกงผักทองและลูกไก่

Vegetable Cake with crushed Pea and braised Cabbage
ทอดมันถั่วบดกับกะหล่ำปลีตุ๋น

Dal Makhani
Braised Dark Lentils with Tomato
แกงถั่วเลนทิลและมะเขือเทศ

Aloo Gobi
Indian Curry of Cauliflower and Potato
แกงดอกกะหล่ำและมันฝรั่ง

Spinach Agnolotti with Saffron Sauce
แอกโนลิตตีผักโขมกับซอสซัฟฟรอน

Fragrant Vegetable Biryani
ข้าวหมกผักสไตล์อินเดีย

Roasted Paneer in scented Spinach Gravy
ชีสพานครอบซอสเกรวี่ผักโขม

Thai Green Curry of Eggplant and Green Bean
แกงเขียวหวานมะเขือม่วงและถั่วต่างๆ

Sweet & Sour Tofu with Pineapple and Bell Pepper
ผักเปรี้ยวหวานเต้าหู้

Light-spiced Sautéed Vegetable in Tortilla Wrap with Corn Salsa
ผัดผักหอมแบ่งแม็กซิกันและซัลซ่าข้าวโพด

Fried Cauliflower Croquette with Chive Cream Sauce
โครเกตต์ดอกกะหล่ำกับซอสครีมขมิ้น

Eggplant Cannelloni on Red Lentil Sauce
คาเนลโลนีมะเขือม่วงกับซอสถั่วเลนทิล

Mongolian-style Fried Vegetables in Herb Crêpe
ผัดผักสไตล์มองโกเลียห่อแบ่งเครป

Asian Dishes

(select 2 items from the Asian course)

Hokkien Noodle
ผัดหมี่ฮกเกี้ยน

Yangzhou Fried Rice
ข้าวผัดหยางเจา

Singaporean spiced Fried Egg noodle
ผัดหมี่สิงคโปร์

Pad Pak Ruam – Mixed Stir-fried Vegetables
ผัดผักรวม

Wok-tossed Broccoli with Shiitake Mushroom
ผัดบล็อกโคลี่และเห็ด

Thai-style Egg and Pork Fried Rice
ข้าวผัดหมู

Red Curry with Roasted Duck, Grapes, Lychees, and Coconut
แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Thai Spicy Green Curry of Eggplant and Pork Loin
แกงเขียวหวานหมู

Panang Curry with Kaffir Lime Leaf, Chilli, and sliced Chicken Breast
แกงแพนงไก่

Massaman Curry cooked with Beef Shank and Cashew Nut
มัสมั่นเนื้อ

Deep-fried Seabass with Sweet & Sour Sauce
ปลาทูทอดเปรี้ยวหวาน

Beef with Black Pepper and Broccoli
เนื้อและบล็อกโคลี่ผัดพริกไทยดำ

Deep-fried Pork Spare Ribs with Red Wine Sauce
ซี่โครงหมูทอดซอสไวน์แดง

Sautéed Prawn, Pacific Clam, Celery, and dried Chilli
กุ้งและหอยผัดพริกแห้ง

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Side Dishes

(select 2 item from the Side Dishes course)
Potato Gratin with Emmental Cheese
มันฝรั่งกรวดกับชีสเอ็มเมลทอล

Herb Mashed Potato
มันบด

Roasted Root Vegetables with Garlic and Thyme
ผักอบกระเทียมและไทม์

Baby Vegetables, Mint Parsley, and Butter
ผักอบเนยพาร์สลีย์

Hickory Smoked Pumpkin with Coconut and Honey
ฟักทองรมควันกับมะพร้าวและน้ำผึ้ง

Seared Green Vegetables with Shallots
ผักย่างกับหัวหอมแดง

Buttered Seasonal Vegetables
ผักตามฤดูกาลอบเนย

Sautéed Ratatouille
ผักผัดสไตล์ฝรั่งเศส

Individual Dessert

(select 4 items from the dessert course)
Green Tea Mousse
มูสชาเขียว

Tiramisu Éclair
เอแคลร์ทiramisu

Cappuccino Chocolate Mousse
มูสช็อกโกแลตคาปูชิโน

Black Forest Trifle
ทริเฟิลแบล็คฟอเรส

Apple and Sultana Crumble
แอปเปิ้ลครัมเบิล

Valrhona Dark Chocolate Mousse
มูสดาร์กช็อกโกแลต

Mango Tartlet Garnished with Gold Leaf
ทาร์ตมะม่วง

Pineapple Cones and Pineapple Mint Compote
สับปะรดในโคนวaffleกับซอสมินท์สับปะรด

Almond Tartlet with Ginger and Honey
ทาร์ตอัลมอนด์ขิงและน้ำผึ้ง

Salted Caramel Slice
เค้กคาราเมล

Chocolate Fudge Brownie
บราวนี่ช็อกโกแลตฟัดจ์

Caramel Banana Nut Mousse
มูสคาราเมลกล้วยและถั่ว

Vanilla Profiteroles
พัฟครีมวานิลลา

Tropical Fruit Mille Feuille
มิลเฟลผลไม้รวม

Lime Cream Vacherin
เค้กครีมมะนาว

CONRAD
BANGKOK

Cakes, Pies and Tarts

(select 4 items from Cakes, Pies and Tarts course)

Chocolate Almond Cake
เค้กช็อกโกแลตอัลมอนต์

Apricot Cheesecake
ชีสเค้กแอปริคอต

Sacher Torte
เค้กช็อกโกแลต

Black Forest Cake
เค้กแบล็กฟอเรสต์

Strawberry Royale
รอยัลสตรอเบอร์รี่

New York Cheesecake
นิวยอร์กชีสเค้ก

Berry Cheesecake
เบอร์รี่ชีสเค้ก

Princess Cake
ปรินเซสเค้ก

Italian Walnut Coffee Cake
เค้กวอลนัทกาแฟ

Opera Cake
โอเปราเค้ก

Chocolate Mud Cake
เค้กช็อกโกแลต

Apple Cinnamon Pie
พายแอปเปิ้ลซินนามอน

Banoffee Pie
พายบานอฟฟี

Linzer Torte
ทาร์ตถั่วอัลมอนต์

Pineapple Turnover
ทาร์ตพายสับปะรด

Frangipane Tart
ทาร์ตฟรังก์ฟาน

Pavlova
พัฟโลวา

Pumpkin Pie
พายฟักทอง

Lemon Meringue Pie
เลมอนเมอแรงพาย

Strawberry tart
ทาร์ตสตรอว์เบอร์รี่

Fresh Seasonal Fruits
ผลไม้สดตามฤดูกาล
Assorted Deluxe Thai Desserts
ขนมไทยต่างๆ

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999
www.conradbangkok.com

Thai Buffet Lunch THB 1,500 net / person

Select the items provided in each course

6 Salads/Starters

1 Soup

3 Beef, Lamb, Pork and Chicken

2 Fish and Seafood

Steamed Jasmine Rice

1 Food Studio

Khao Soi
Hainan Chicken Station

4 Desserts

Salad

(select 6 item from the Salad)

Laab Ped

Spicy minced Duck Salad

ลาบเป็ด

Laab Moo

Spicy minced Pork Salad

ลาบหมู

Laab Gai

Spicy minced Chicken Salad

ลาบไก่

Laab Woon Sen Goong

Spicy Glass Noodle Salad with Prawns

ลาบวุ้นเส้นกุ้ง

Yum Woon Sen

Spicy Glass Noodle Salad with minced Pork

ยำวุ้นเส้น

Yum Hua Plee

Spicy Banana Bud Salad

ยำหัวปลี

Yum Pla Muek

Spicy Squid Salad

ยำปลาหมึก

Yum Moo Yaw

Northern Pork Sausage Salad

ยำหมูยอ

Yum Som-o Pla Muek

Spicy Pomelo Salad with Squid

ยำส้มโอบลปลาหมึก

Yum Tua Puu Gai

Spicy Wing Bean Salad with Chicken

ยำถั่วงอกไก่

Yum Gun Chieng

Chinese Sausage Salad

ยำกุนเชียง

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Yum Moo Yang
Grilled Pork Salad
ยำหมูย่าง

Yum Woon Sen Goong
Glass Noodle Salad with Shrimps
ยำวุ้นเส้นกุ้ง

Yum Takai Pla Muk Grob
Spicy Lemongrass Salad with Crispy Squids
ยำตะไคร้ปลาหมึกกรอบ

Yum Pla Sam Lee
Spicy Cotton Fish Salad
ยำปลาสลิด

Yum Nua Makrua On
Spicy Round Eggplants Salad with Beef
ยำเนื้อมะเขืออ่อน

Yum Sam Grob
Spicy Fish Maw, Dried Squid and Cashew Nuts Salad
ยำสามกรอบ

Yum Pla Tuna Samui Pai
Spicy Tuna Fish Salad with Herbal
ยำปลาทูน่าสมุนไพร

Yum Gai Gab Hua Pee Yang
Spicy Grilled Banana Bud Salad with Chicken
ยำไก่กับหัวปลีย่าง

Yum Ma Kua Yaw Talay
Spicy Grilled Eggplant Salad with Seafood
ยำมะเขือยาวทะเล

Salad Moo Tod
Spicy Fried Pork Salad
สลัดหมูทอด

Pra Pla Khao Sarn
Spicy Small Fish Salad with Lemongrass
พลาปลาข้าวสาร

Som Tam Thai
Spicy Green Papaya Salad
ส้มตำไทย

Larb Hoi Krang
Spicy Cockle Salad with Roast Rice
ลาบหอยแครง

Yum Tua Puu Plamuk Sod
Spicy Wing Bean Salad with Squid
ยำถั่วพูปลาหมึกสด

Larb Pla Muk
Spicy minced Squid Salad with Roast Rice
ลาบปลาหมึก

Yum Talay Kab Hed Huu Nu Kaw
Spicy Seafood Salad with Snow Fungus
ยำทะเลกับเห็ดหูหนูขาว

Pra Pla Chon
Spicy Lemongrass Salad with Snack Head Fish
พลาปลาช่อน

Yum Luk Chin Pla Gai
Spicy Fish Ball Salad with Shallot
ยำลูกชิ้นปลากราย

Yum Pla Kapong Tod Krob
Spicy Deep-fried Red Snapper Salad
ยำปลากะพงทอดกรอบ

Yum Pla Muk Yang
Spicy Grilled Squid Salad
ยำปลาหมึกย่าง

Yum Takai Plamuk Grob
Spicy Lemongrass Salad with Crispy Squid
ยำตะไคร้ปลาหมึกกรอบ

Larb Moo Tod
Spicy Fried minced Pork Salad
ลาบหมูทอด

Nam Tok Nue
Spicy Grilled Beef Salad
น้ำตกเนื้อ

Yum Seafood Yang
Spicy Grilled Seafood Salad
ยำซีฟู้ดย่าง

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999
www.conradbangkok.com

Starters

Poa Pia Thod Goong
Deep-fried Prawn Spring Roll
ปอเปี๊ยะทอดกุ้ง

Pla Salmon Hoa Bai Toey
Deep-fried Salmon Spicy Salad wrapped in Pandan Leave
ปลาแซลมอนห่อใบเตย

Poa Pia Thod Goong
Deep-fried Prawn Spring Roll
ปอเปี๊ยะทอดกุ้ง

Nuea Dad Diaw
Sun-dried Beef
เนื้อแดดเดียว

Khao Tang Na Tang
Rice Crispy Cake with Pork Dip
ข้าวตังหน้าตั้ง

Kanom Pang Na Talay
Deep-fried minced Seafood On Toast
ขนมปังหน้าทะเล

Tod Mun Pla Grai
Deep-fried Fish with Chilli and Cucumber Sauce
ทอดมันปลากราย

Sai Krok E-Sarn
Eastern Pork Sausages with Condiments
ไส้กรอกอีสาน

Moo Yang Nam Jim Jaw
Grilled Pork with Chilli and Roasted Rice Dip
หมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว

Goong Pan Oil
Minced Shrimp wrapped in Sugar Cane Stick
กุ้งพันอ้อย

Mee Grob Nai Gratong
Crispy Vermicelli in Crispy Cups
หมี่กรอบในกระทง

Soup

(select 1 item from the Soup)
Tom Yum Goong
Spicy Lemongrass Soup with Prawns
ต้มยำกุ้ง

Gaeng Jued Tua Hoo Moo Sab
Clear minced Pork Soup with Bean Curd
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

Tom Kha Gai
Coconut Milk Soup with Galangal and Chicken
ต้มข่าไก่

Tom Yum Talay
Spicy Seafood Soup with Lemongrass
ต้มยำทะเล

Poa Tak
Spicy Seafood Soup with Hot Basil
โป๊ะแตก

Fuk Toon Kraduk Moo
Wax Gourd Soup with Spare Ribs
ฟักตุ๋นกระดูกหมู

Tom Saeb Moo
Spicy Pork Soup with Dried Chilli
ต้มแซ่บหมู

Gaeng Jued Tam Lieang Moo Sub
Light Herbal Soup with *Tam Lueng* Vegetable and minced Pork
แกงจืดตำลึงหมูสับ

Tom Jued Mara Yud Sai Moo Sab
Bitter Melon Soup with minced Pork
ต้มจืดมะระยัดไส้หมูสับ

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999
www.conradbangkok.com

Beef, Lamb, Pork, and Chicken

(select 3 items from the Beef, Lamb, Pork & Chicken course)

Gaeng Dang Moo
Red Curry with Pork
แกงแดงหมู

Gai Ob Takai
Roasted Chicken with Lemongrass
ไก่อบตะไคร้

See Krong Moo Ob Nam Puang
Roasted Pork Spareribs with Honey
ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง

Gaeng Kieaw Wan Gai
Green Curry with Chicken
แกงเขียวหวานไก่

Priaw Wan Gai
Fried Chicken with Sweet & Sour Sauce
เปรี้ยวหวานไก่

Kana Moo Grob
Fried Kale with Crispy Pork
คะน้าหมูกรอบ

Moo Tod Katieam
Fried Pork with Garlic and Pepper
หมูทอดกระเทียม

Pad Prig Nue Ga
Fried Lamb with Chilli and Onion
ผัดพริกเนื้อแกะ

Pad Kapaw Ped Krob
Fried Crispy Duck with Basil
ผัดกระเพราเป็ดกรอบ

Massaman Gai
Massaman Curry with Chicken
มัสมั่นไก่

Pad Ped Gai Noa Mai Sod
Fried Chicken with Chilli and Fresh Bamboo
ผัดเผ็ดไก่หน่อไม้สด

Nue Pad Prig Thai On
Beef with Fresh Green Peppercorn
เนื้อผัดพริกไทยอ่อน

Gai Pad Med Mamuang
Chicken with Cashew Nuts
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Fish and Seafood

(select 2 items from the Fish & Seafood course)

Puu Pad Pong Garee
Fried Blue Crab with Yellow Curry Sauce
ปูผัดผงกะหรี่

Priaw Wan Pla
Sweet & Sour Snapper
เปรี้ยวหวานปลา

Haw Mok Pla
Steamed Fish Custard
ห่อหมกปลา

Pla Muek Pad Bai Kapraw
Fried Squid with Basil
ปลาหมึกผัดใบกระเพรา

Hoi Lai Pad Prig Paw
Fried Clams with Sweet Chilli Paste
หอยลายผัดพริกเผา

Gaeng Kiaw Wan Luk Chin Pla Gai
Green Curry with Fish Ball
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย

Pla Krapong Nueng Manao
Steamed Seabass with Lime and Chilli
ปลากะพงนึ่งมะนาว

Goong Pad Bai Kapraw
Stir-fried Prawns with Chilli and Basil
กุ้งผัดใบกระเพรา

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Pla Muek Tod Kratiam
Fired Squid with Garlic and Pepper
ปลาหมึกทอดกระเทียม

Pad Seafood Nam Prig Paw
Fried Seafood with Sweet Chilli Paste
ผัดซีฟู้ดน้ำพริกเผา

Pla Rad Prig
Fried Fish Fillet with Sweet Chilli Sauce
ปลาราดพริก

Pla Muek Pad Tua Lan Tao
Fried Snow Pea with Squid
ปลาหมึกผัดถั่วงอก

Pla Krapong Rad Prig Gaeng
Red Snapper with Chilli Paste
ปลากระพงราดพริกแกง

Goong Pad Cha
Prawns with Green Peppers
กุ้งผัดฉา

Chu Chee Hoi Malang Puu
Dried Red Curry with Mussel
ซูชิหอยแมลงภู่

Puu Nim Pad Prig Kuaw
Fried Soft Shell Crab with Salt and Chilli
ปูนิ้มผัดพริกเกลือ

Pla Krapong Pad Med Mamuang
Fried Snapper with Cashew Nuts
ปลากระพงผัดเผ็ดมะม่วง

Kang Kiew Wan Luk Chin Pla Glai
Green Curry with Fish Ball
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย

Pla Pad Kuen Chai
Stir fried seabass with celery
ปลาผัดขึ้นฉ่าย

Pla Duk Foo Phad Keemaw
Crispy snack head fish with chili and hot basil
ปลาดุกฟูผัดชี้เมา

Food Studios

(select 1 item from the food studio list)

Pad Thai Goong
ผัดไทกุ้ง

Som Tum & Gai Yang
ส้มตำ&ไก่ย่าง

Boat Noodles
ก๋วยเตี๋ยวเรือ

Dessert

(select 4 item from the Salad)

Pollamai Sod
Tropical Fresh Fruit
ผลไม้สด

Gluay Buad Chee
Banana in Sweet Coconut Milk
กล้วยบัวต๋น

Kanom Thai
Assorted Thai Desserts
ขนมไทย

Sangkaya Fukthong
Sweet Pumpkin Custard
สังขยาฟักทอง

Tako Kao Pod
Sweet Corn Pudding
ตะโก้ข้าวโพด

Fukthong Gaeng Buad
Pumpkin in Sweet Coconut Milk
ฟักทองแกงบวด

Saku Pieak Mapowd On
Tapioca Bead and Young Coconut Meat in Sweet Coconut Milk
สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน

Sa-rhim
Mung Bean Starch Thread in Syrup
ซ่าหริ่ม

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Thai Set Lunch I THB 1,500 net / person

Appetizer and salad

Spring roll skin stuffed with minced seafood

กระเบื้องทะเล

Yam Som-o Goong Sod GleeB Bua

Spicy, sweet and sour pomelo salad with prawns on pink lotus petal

ยำส้มโอกุ้งสดกลีบบัว

Soup

Gaeng Jued Tua Hoo Moo Sab

Clear minced Pork Soup with Bean Curd

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

Main dish

Gaeng Ped Phed Yang

Duck breast in rich red curry, coconut sauce, cherry tomatoes, and pineapple

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Stir-fried asparagus with shrimps

หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง

Gai Phad Prig Khing

Grain-fed chicken tossed with red curry paste and long beans

ไก่ผัดพริกขิง

Hoi Malaeng Puu Phad Cha

Fried mussel with chili and green peppercorn

หอยแมลงภู่ผัดฉ่า

Steamed jasmine rice

ข้าวสวยหอมมะลิ

Dessert

Seasonal fresh fruits

ผลไม้สด

Kluay Buad Chee

Poached banana in sweetened coconut milk

กล้วยอบวุ้นชี

Coffee or tea

กาแฟหรือชา

Thai Set Lunch II THB 1,500 net / person

Appetizer and salad

Por Pia Puu

Fresh summer roll filled with white crab meat, avocado, greens, and julienned carrot

ปอเปี๊ยะปู

Spicy glass noodle salad with minced pork

ยำวุ้นเส้นหมูสับ

Soup

Coconut Milk Soup with Galangal and Chicken

ต้มข่าไก่

Main dish

Massaman curry with beef

แกงมัสมั่นเนื้อ

Pla Salmon Sam Rod Gub Pla Duk Fuu

Norwegian salmon steak served with chili

pineapple sauce, topped with scallion,

julienned chilli, and crispy fried catfish floss

ปลาแซลมอนสามรสกับปลาตากฟู

Fried chicken with salt

ไก่ทอดเกลือ

Fried clams with yellow chili

หอยลายผัดพริกเหลือง

Steamed jasmine rice

ข้าวสวยหอมมะลิ

Dessert

Seasonal fresh fruits

ผลไม้สด

Pumpkin custard

สังขยาฟักทอง

Coffee or tea

กาแฟหรือชา

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com