The DINER

Buffet Menu

November 2026

SET MENU 01

สลัดและเครื่องเคียง
Salads & Accompaniments

* ผักสลัด 5 อย่าง
  Assorted Salad Greens (5 Varieties)
* น้ำสลัด 2 อย่าง
  Salad Dressings (2 Varieties)
* สลัดผลไม้หรือสลัดมันฝรั่ง
  Fruit Salad or Potato Salad
* ขนมปังขาว
  White Bread
* ไก่เชียงทอด
  Fried Chinese Chicken Sausage
* ถั่วลิสงทอด
  Fried Peanuts

อาหารมังสวิรัติ
Vegetarian Dishes

* ข้าวหอมมะลิ
  Steamed Jasmine Rice
* ข้าวต้มขาว
  Plain Rice Porridge
* ผัดผักรวมมิตร
  Stir-Fried Mixed Vegetables
* ผัดถั่วงอกเต้าหู้เหลือง
  Stir-Fried Bean Sprouts with Yellow Tofu
* กะเพราเห็ดรวม
  Stir-Fried Mixed Mushrooms with Holy Basil

ซุป
Soup

* ต้มจืดเต้าหู้ไข่ผักกาดขาวเห็ดหอม
  Clear Soup with Egg Tofu, Napa Cabbage and Shiitake Mushrooms

อาหารจานหลัก
Main Dishes

* ข้าวผัดผัก
  Vegetable Fried Rice
* ผัดวุ้นเส้นไข่
  Stir-Fried Glass Noodles with Egg
* ปลาราดซอสเต้าเจี้ยว
  Fish Fillet with Fermented Soybean Sauce

  หมูสองชั้นคั่วถั่วฝักยาว
  Stir-Fried Pork Belly with Long Beans

  หมูผัดน้ำมันหอย
  Stir-Fried Pork with Oyster Sauce
* แกงเขียวหวานเนื้อร่องซี่โครง
  Thai Green Curry with Beef Short Ribs
* ข้าวต้มเห็ดหอมกุ้งแห้งทรงเครื่อง
  Rice Porridge with Shiitake Mushrooms and Dried Shrimp
* ปลาทอดผัดเครื่องเทศ
  Stir-Fried Fish Fillet with Spices
* ลาบไก่
  Spicy Minced Chicken Salad
* ไข่เจียว
  Thai Omelette
* ลูกชิ้นกุ้งนึ่ง+น้ำจิ้มซีฟู้ด
  Steamed Shrimp Balls with Spicy Seafood Dipping Sauce

ของหวาน
Desserts

* กล้วยบวชชี
  Bananas in Coconut Milk
* ขนมปังสังขยา
  Bread with Thai Pandan Custard

*Muslim-Friendly

SET MENU 02

สลัดและเครื่องเคียง
Salads & Accompaniments

* ผักสลัด 5 อย่าง
  Assorted Salad Greens (5 Varieties)
* น้ำสลัด 2 อย่าง
  Salad Dressings (2 Varieties)
* สลัดผลไม้หรือสลัดมันฝรั่ง
  Fruit Salad or Potato Salad
* ขนมปังขาว
  White Bread
* ไก่เชียงทอด
  Fried Chinese Chicken Sausage
* ถั่วลิสงทอด
  Fried Peanuts

อาหารมังสวิรัติ
Vegetarian Dishes

* ข้าวหอมมะลิ
  Steamed Jasmine Rice
* ข้าวต้มขาว
  Plain Rice Porridge
* ต้มจับฉ่าย
  Chinese-Style Mixed Vegetable Soup
* แกงกะหรี่มันฝรั่งกระเจี๊ยบมะเขือม่วง
  Potato, Okra & Eggplant Curry
* ผัดเต้าหู้ถั่วลิสง
  Stir-Fried Tofu with Peanuts

ซุป
Soup

* ไก่ตุ๋นฟักมะนาวดอง
  Braised Chicken with Winter Melon and Pickled Lime

อาหารจานหลัก
Main Dishes

* ข้าวผัดไข่
  Egg Fried Rice
* ผัดหมี่กะทิ
  Stir-Fried Rice Noodles with Coconut Milk
* ปลาทอดซอสพริกไทยดำ
  Fried Fish Fillet with Black Pepper Sauce

  หมูสองชั้นคั่วมะเขือพวง
  Stir-Fried Pork Belly with Pea Eggplant

  ซี่โครงหมูอบยอดผัก
  Roasted Pork Ribs with Seasonal Vegetables
* แกงผัดเนื้อมะเขือยาว
  Stir-Fried Beef Curry with Eggplant
* ข้าวต้มเห็ดผักรวม
  Rice Porridge with Mushrooms and Mixed Vegetables
* ผัดกะหล่ำปลีใส่ปลาหมึก
  Stir-Fried Cabbage with Squid
* ไข่เจียวหอมใหญ่ มะเขือเทศ
  Thai-Style Omelette with Onion and Tomato
* ยำไส้กรอกไก่
  Spicy Chicken Sausage Salad
* ลูกชิ้นปูอัดนึ่ง+น้ำจิ้มซีฟู้ด
  Steamed Imitation Crab Balls with Spicy Seafood Dipping Sauce

ของหวาน
Desserts

* มันต้มขิง
  Sweet Potato in Ginger Syrup
* ขนมปังสังขยา
  Bread with Thai Pandan Custard

*Muslim-Friendly

SET MENU 03

สลัดและเครื่องเคียง
Salads & Accompaniments

* ผักสลัด 5 อย่าง
  Assorted Salad Greens (5 Varieties)
* น้ำสลัด 2 อย่าง
  Salad Dressings (2 Varieties)
* สลัดผลไม้หรือสลัดมันฝรั่ง
  Fruit Salad or Potato Salad
* ขนมปังขาว
  White Bread
* ไก่เชียงทอด
  Fried Chinese Chicken Sausage
* ถั่วลิสงทอด
  Fried Peanuts

อาหารมังสวิรัติ
Vegetarian Dishes

* ข้าวหอมมะลิ
  Steamed Jasmine Rice
* ข้าวต้มขาว
  Plain Rice Porridge
* ต้มจับฉ่าย
  Chinese-Style Mixed Vegetable Stew
* ผัดบรอกโคลีกับแห้ว
  Stir-Fried Broccoli with Water Chestnuts
* กวางตุ้งไฟแดง
  Stir-Fried Choy Sum

ซุป
Soup

* ต้มจืดมะระไก่
  Clear Soup with Chicken and Bitter Melon

อาหารจานหลัก
Main Dishes

* ข้าวผัดผัก
  Vegetable Fried Rice
* เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว
  Stir-Fried Wide Rice Noodles with Soy Sauce
* ปลาทอดราดน้ำปลา
  Fried Fish with Fish Sauce

  หมูสองชั้นผัดกะหล่ำปลีน้ำปลา
  Stir-Fried Pork Belly and Cabbage with Fish Sauce

  หมูผัดสมุนไพร(ตะไคร้)
  Stir-Fried Pork with Lemongrass
* แพนงเนื้อร่องซี่โครง
  Panang Curry with Beef Rib Meat
* ข้าวต้มไก่ทรงเครื่อง
  Savory Rice Soup with Chicken
* ผัดเผ็ดไก่หน่อไม้เส้นใส่ใบโหระพา
  Spicy Stir-Fried Chicken with Shredded Bamboo Shoots and Thai Basil
* ผัดแตงกวาไข่
  Stir-Fried Cucumber with Egg
* พล่าหมึก
  Spicy Squid Salad with Thai Herbs
* ลูกชิ้นไก่สาหร่ายนึ่ง+น้ำจิ้มซีฟู้ด
  Steamed Chicken and Seaweed Balls with Spicy Seafood Dipping Sauce

ของหวาน
Desserts

* ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
  Sweet Mung Bean Soup
* ขนมปังสังขยา
  Bread with Thai Pandan Custard

*Muslim-Friendly

SET MENU 04

สลัดและเครื่องเคียง
Salads & Accompaniments

* ผักสลัด 5 อย่าง
  Assorted Salad Greens (5 Varieties)
* น้ำสลัด 2 อย่าง
  Salad Dressings (2 Varieties)
* สลัดผลไม้หรือสลัดมันฝรั่ง
  Fruit Salad or Potato Salad
* ขนมปังขาว
  White Bread
* ไก่เชียงทอด
  Fried Chinese Chicken Sausage
* ถั่วลิสงทอด
  Fried Peanuts

อาหารมังสวิรัติ
Vegetarian Dishes

* ข้าวหอมมะลิ
  Steamed Jasmine Rice
* ข้าวต้มขาว
  Plain Rice Porridge
* ผัดผักรวมมิตร
  Stir-Fried Mixed Vegetables
* เต้าหู้ผัดพริกเกลือ
  Stir-Fried Tofu with Chilli and Salt
* ผักกาดขาวน้ำแดง
  Braised Chinese Cabbage in Brown Sauce

ซุป
Soup

ซี่โครงหมูตุ๋นเกี่ยมฉ่าย
Pork Rib Soup with Pickled Mustard Greens

อาหารจานหลัก
Main Dishes

* ข้าวผัดไข่
  Egg Fried Rice
* ผัดไทยไข่ขยี้
  Pad Thai with Scrambled Egg
* ปลาทอดซอสมะขาม
  Fried Fish with Tamarind Sauce

หมูสองชั้นผัดพริกหวาน
Stir-Fried Pork Belly with Bell Peppers

สตูหมูมันฝรั่ง
Pork and Potato Stew

* แกงเผ็ดเนื้อหน่อไม้ดอง
  Red Curry with Beef and Pickled Bamboo Shoots
* ข้าวต้มปลาทรงเครื่อง
  Savoury Rice Soup with Fish
* ไก่ผัดขิงสด
  Stir-Fried Chicken with Fresh Ginger
* ไข่เจียวนมสด
  Thai Omelette with Milk
* ยำลูกชิ้นทะเลรวมมิตร
  Spicy Mixed Seafood Ball Salad
* ไก่ยอนึ่ง+น้ำจิ้มซีฟู้ด
  Steamed Vietnamese-Style Chicken Sausage with Spicy Seafood Dipping Sauce

ของหวาน
Desserts

* เฉาก๊วยนมสด
  Grass Jelly with Milk
* ขนมปังสังขยา
  Bread with Thai Pandan Custard

*Muslim-Friendly

SET MENU 05

สลัดและเครื่องเคียง
Salads & Accompaniments

* ผักสลัด 5 อย่าง
  Assorted Salad Greens (5 Varieties)
* น้ำสลัด 2 อย่าง
  Salad Dressings (2 Varieties)
* สลัดผลไม้หรือสลัดมันฝรั่ง
  Fruit Salad or Potato Salad
* ขนมปังขาว
  White Bread
* ไก่เชียงทอด
  Fried Chinese Chicken Sausage
* ถั่วลิสงทอด
  Fried Peanuts

อาหารมังสวิรัติ
Vegetarian Dishes

* ข้าวหอมมะลิ
  Steamed Jasmine Rice
* ข้าวต้มขาว
  Plain Rice Porridge
* ผัดผักรวมมิตร
  Stir-Fried Mixed Vegetables
* ผัดเต้าหู้พริกหวาน
  Stir-Fried Tofu with Bell Peppers
* คะน้าไฟแดง
  Stir-Fried Chinese Kale

ซุป
Soup

* ต้มข่าไก่
  Thai Coconut Soup with Chicken and Galangal

อาหารจานหลัก
Main Dishes

* ข้าวผัดผัก
  Vegetable Fried Rice
* ปลาทอดราดซอสมะนาว
  Fried Fish with Lime Sauce
* สปาเก็ตตี้ขี้เมา
  Spicy Thai Basil Spaghetti

  หมูสองชั้นผัดพริกหยวก
  Stir-Fried Pork Belly with Green Peppers

  ซี่โครงหมูตุ๋นยอดคะน้า
  Braised Pork Ribs with Chinese Kale Tips
* แกงเผ็ดเนื้อใส่มะเขือเปราะ
  Red Curry with Beef and Thai Eggplant
* ข้าวต้มกุ้งแห้งเห็ดหอม
  Rice Soup with Dried Shrimp and Shiitake Mushrooms
* ไก่ผัดน้ำมันหอย
  Stir-Fried Chicken with Oyster Sauce
* คั่วไข่มะเขือเทศหอมใหญ่
  Scrambled Eggs with Tomatoes and Onions
* ยำเห็ดไก่สับ
  Spicy Mushroom Salad with Minced Chicken
* ลูกชิ้นทะเลนึ่ง+น้ำจิ้มซีฟู้ด
  Steamed Seafood Balls with Spicy Seafood Dipping Sauce

ของหวาน
Desserts

* ถั่วแดง ลูกเดือย น้ำตาล
  Sweet Red Bean and Job's Tears Dessert Soup
* ขนมปังสังขยา
  Bread with Thai Pandan Custard

*Muslim-Friendly

SET MENU 06

สลัดและเครื่องเคียง
Salads & Accompaniments

* ผักสลัด 5 อย่าง
  Assorted Salad Greens (5 Varieties)
* น้ำสลัด 2 อย่าง
  Salad Dressings (2 Varieties)
* สลัดผลไม้หรือสลัดมันฝรั่ง
  Fruit Salad or Potato Salad
* ขนมปังขาว
  White Bread
* ไก่เชียงทอด
  Fried Chinese Chicken Sausage
* ถั่วลิสงทอด
  Fried Peanuts

อาหารมังสวิรัติ
Vegetarian Dishes

* ข้าวหอมมะลิ
  Steamed Jasmine Rice
* ข้าวต้มขาว
  Plain Rice Porridge
* ต้มจับฉ่าย
  Chinese-Style Mixed Vegetable Stew
* ผัดถั่วฝักยาวเต้าหู้
  Stir-Fried Long Beans with Tofu
* ผักบุ้งไฟแดง
  Stir-Fried Morning Glory

ซุป
Soup

ต้มจืดหน่อไม้จีนซี่โครงหมู
Clear Soup with Chinese Bamboo Shoots and Pork Ribs

อาหารจานหลัก
Main Dishes

* ข้าวผัดผัก
  Vegetable Fried Rice
* ผัดหมี่ซั่ว
  Stir-Fried Chinese Wheat Noodles
* ปลาทอดซอสเปรี้ยวหวาน
  Fried Fish with Sweet and Sour Sauce

หมูสองชั้นผัดแขนง
Stir-Fried Pork Belly with Chinese Kale Sprouts

หัวไหล่หมูตุ๋นเห็ดหอม
Braised Pork Shoulder with Shiitake Mushrooms

* แกงป่าเนื้อร่องซี่โครง
  Jungle Curry with Beef Rib Meat
* ข้าวต้มปลาทรงเครื่อง
  Savoury Rice Soup with Fish
* ไก่ผัดพริกไทยดำ
  Stir-Fried Chicken with Black Pepper
* ไข่ตุ๋น
  Steamed Egg Custard
* พล่าปลาทอด
  Spicy Fried Fish Salad with Thai Herbs
* ลูกชิ้นแดงไก่นึ่ง+น้ำจิ้มซีฟู้ด
  Steamed Red Chicken Balls with Spicy Seafood Dipping Sauce

ของหวาน
Desserts

* ฟักทองแกงบวด
  Pumpkin in Sweet Coconut Milk
* ขนมปังสังขยา
  Bread with Thai Pandan Custard

*Muslim-Friendly

SET MENU 07

สลัดและเครื่องเคียง
Salads & Accompaniments

* ผักสลัด 5 อย่าง
  Assorted Salad Greens (5 Varieties)
* น้ำสลัด 2 อย่าง
  Salad Dressings (2 Varieties)
* สลัดผลไม้หรือสลัดมันฝรั่ง
  Fruit Salad or Potato Salad
* ขนมปังขาว
  White Bread
* ไก่เชียงทอด
  Fried Chinese Chicken Sausage
* ถั่วลิสงทอด
  Fried Peanuts

อาหารมังสวิรัติ
Vegetarian Dishes

* ข้าวหอมมะลิ
  Steamed Jasmine Rice
* ข้าวต้มขาว
  Plain Rice Porridge
* ต้มจับฉ่าย
  Chinese-Style Mixed Vegetable Stew
* ผัดเต้าหู้ถั่วลิสงพริกหวาน
  Stir-Fried Tofu with Peanuts and Bell Peppers
* กะหล่ำปลีไฟแดง
  Stir-Fried Cabbage

ซุป
Soup

* ต้มยำไก่น้ำใส
  Clear Tom Yum Soup with Chicken

อาหารจานหลัก
Main Dishes

* ข้าวผัดต้มยำ
  Tom Yum Fried Rice
* ผัดโซบะยากิ
  Yakisoba
* ปลาทอดราดซอสซีอิ๊ว
  Fried Fish with Soy Sauce

  หมูสองชั้นผัดฉ่า
  Spicy Stir-Fried Pork Belly with Thai Herbs

  ซี่โครงหมูตุ๋นน้ำแดง
  Braised Pork Ribs in Brown Sauce
* เนื้อร่องซี่โครงต้มกะทิ
  Beef Rib Fingers Simmered in Coconut Milk
* ข้าวต้มเต้าหู้ไข่
  Rice Soup with Egg Tofu
* ไก่อบยอดผัก
  Roasted Chicken with Tender Greens
* ไข่คั่วถั่วฝักยาว
  Scrambled Eggs with Long Beans
* ยำรวมมิตร
  Thai Spicy Mixed Salad
* ลูกชิ้นหมึกนึ่ง+น้ำจิ้มซีฟู้ด
  Steamed Squid Balls with Spicy Seafood Dipping Sauce

ของหวาน
Desserts

* สาคู ข้าวโพดนมสด
  Tapioca Pearls and Sweet Corn in Milk
* ขนมปังสังขยา
  Bread with Thai Pandan Custard

*Muslim-Friendly