

# New Year's Eve

## DINNER BUFFET

18:00 – 22.30, SUN 31 DECEMBER 2023

### LIN-FA SIGNATURE

Peking Duck  
เป็ดปักกิ่ง จากห้องอาหารจีนหลินฟา

### CHILLED APPETIZERS

Smoked Salmon with Beetroot & Dill  
แซลมอนรมควันกับบีทรูทและผักชีลาว

Thai-style Soy & Chilli-Marinated Salmon  
ปลาแซลมอนดองซีอิ๊วและพริกขี้หนู

Dry-aged Beef with Bell Pepper & Spring Onions  
เนื้อทรายเองพริกไทยและต้นหอม

Rocket Salad with Prawns  
สลัดร็อกเกต

Nicoise Salad with Seared Tuna  
นิซัวร์สลัดกับปลาทูน่า

Crispy Duck Salad with Mango Sauce  
สลัดเป็ดกรอบซอสมะม่วง

### THAI APPETIZERS

Issan Sausage with Condiments  
ไส้กรอกอีสานกับผัก

Squid with Spicy Thai Salad & Chilli Paste  
ยำหมึกจืดจืด

Deep-fried Fish with Spicy Lemongrass Salad  
ปลาทอดตะไคร้

Deep-fried Spring Rolls with Shrimp  
ปอเปี๊ยะกุ้งทอด

Som Tum Thai with Fresh Salmon  
ส้มตำไทยใส่แซลมอน

### SEAFOOD ICE BAR

King Crab Legs ปูอลาสก้า

NZ Mussels หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

Rock Lobsters ร็อก ล็อบสเตอร์

Red Prawns กุ้งแดง

Babylon Clams หอยหวาน

# New Year's Eve

## DINNER BUFFET

18:00 – 22.30, SUN 31 DECEMBER 2023

### CARVERY & BBQ GRILL

Roast Wagyu Beef with Mustard Gravy & Blue Cheese Sauce

เนื้อวากิวย่างกับน้ำเกรวี่มีสตาร์ดและซอสบลูชีส

BBQ Ham with Honey Sauce

บาร์บีคิวแฮมกับซอสน้ำผึ้ง

Grilled River Prawns with Garlic Butter

กุ้งแม่น้ำย่างกับเนยกระเทียม

### WESTERN

Poached Lobster with Beurre Blanc

กุ้งมังกรลวกซอสเบอร์บล็อง

Roast Duck Confit with Berry Sauce

ตุ๋นกวางพีกับซอสเบอร์รี่

Seared Sea Bass with Sauce Vierge

ปลากระพงย่างกับซอสเวียร์จ

Ox-tongue Casserole with Ratatouille

ลิ้นวัวตุ๋นราตาตูย (สดูผัก)

Deep-fried Potato with Truffle Oil

มันฝรั่งทอดน้ำมันทรัฟเฟิล

Carrot Puree with Crispy Almonds

พวร์แครอทกับแอลมอน

### ASIAN

Stir-fried Rock Lobster with Garlic & Chilli

ร็อก ล็อบสเตอร์ผัดพริกไทยดำ

Stir-fried Squid with Chinese-style Curry Sauce

หมึกผัดผงกะหรี่สไตล์จีน

Stir-fried Broccoli with Ham & Oyster Sauce

บร็อกโคลี่แฮมผัดน้ำมันหอย

Steamed Jasmine Rice

ข้าวหอมมะลิ

### PASTA & NOODLE STATION

Thai Noodle Soup with Wagyu Beef

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อวากิว

Pasta with Italian Pesto / Bolognese / Tomato / Cream Sauce

พาสต้า ซอสอิตาเลียนเพสโต/โบโลเนส/ซอสครีม

### SUSHI / SASHIMI

Salmon, Wagyu Beef, Tuna, Mackerel, Octopus, Kani

แซลมอน, เนื้อวากิว, ทูน่า, แมกคาไรส, หมึก



# New Year's Eve

## DINNER BUFFET

18:00 – 22.30, SUN 31 DECEMBER 2023

### SOUP

Cream of Mushroom with Truffle Oil  
ซูปครีมเห็ดและน้ำมันทรัฟเฟิล

Spicy Thai Pork Rib Soup  
ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน

### SALAD BAR

Selection of Salads สลัดและน้ำสลัด 4 สไตล์

Cold Cuts โคลดคัท

Cheese Board ชีสบอร์ด

Assorted Bread ขนมปังและเนย

### DRINKS

One Glass of Sparkling wine  
สปาร์คกลิงไวน์ 1 แก้ว/ท่าน

Fruit & Herbal Juices  
น้ำผลไม้และน้ำสมุนไพร

Sapphire Bar NYE Countdown Party:

Buy 1, Get 1 Free from 22.00 - 24.00 on  
House Wine (per bottle) & Singha Draft  
Beer (per mug)

### DESSERTS

Stollen สโตเลน

Panettone ปาเน็ตโตเน

Cinnamon Tiramisu ทิรามิสุซินนามอน

Red Velvet Cake เร็ดเวลเวท

Assorted Macarons มาการอง

Chocolate Souffle ซูฟเฟอช็อกโกแลต

Apple Tart ทาร์ตแอปเปิ้ล

Caramel Choux Cream ชูครีมรสคาราเมล

Mango Cheesecake ชีสเค้กมะม่วง

Black Forest Cake แบล็คฟอเรส

Chocolate Pots ช็อกโกแลตร้อน

Bingsu Shaved Ice บิงซู

Fresh Fruit ผลไม้

Ice Cream ไอศกรีม

ซัพไพร์ บาร์ ปาร์ตี้เคาท์ดาวน์

ซื้อ 1 แถม 1 ตั้งแต่วันที่ 22.00 - 24.00 น. เฮาส์ไวน์  
(ขวด) และ ดราฟต์เบียร์สิงห์ (เหยือก)