



MERRY Moments

Christmas Eve Dinner Buffet

One Ratchada Restaurant

Wednesday 24 December 2025, 6:00 - 10:00 p.m.



GARDEN FRESH

SALAD BAR | สลัดบาร์

HERB CRUSTED BEEF CARPACCIO WITH TOMATO CONFIT

คาร์ปาคซิโอเนื้อเลิฟคู่มะเขือเทศกึ่งพี

GREEK SALAD, CAESAR SALAD, CAPRESE

กรีกสลัด, ซีซาร์สลัด, คาปริเซสลัด



SEAFOOD ON ICE

FRESH OYSTER, PRAWN, SNAIL, ROCK LOBSTER & BLACK MUSSEL

หอยนางรม, กุ้ง, หอย, กุ้งมังกร & หอยแมลงภู่

CARVING

ROAST TURKEY | ไก่จวงอบ

HONEY GLAZED HAM | แฮมอบน้ำผึ้ง

ROAST BEEF WITH YORKSHIRE PUDDING

เนื้อวัวอบ เลิฟพร้อมยอร์กเชียร์พุดดิ้ง



BBQ

RIVER PRAWN, BEEF SIRLOIN, CHICKEN BREAST,
PORK LOIN, SQUID & BLACK MUSSEL

กุ้งแม่น้ำ, เนื้อสันนอก, อกไก่, หมูสันนอก, ปลาหมึก & หอยแมลงภู่

CHARCUTERIE & CHEESE

PARMA HAM, SALAMI, CHICKEN TERRINE & DUCK PATE

พาร์มาแฮม, ซาลามิ, เทอร์รีนไก่ & แพตเตเป็ด

SMOKED SALMON, MARINADE SALMON

BLUE CHEESE, BRIE, CREAM CHEESE, GOUDA & PARMESAN

แซลมอนรมควัน, แซลมอนหมักสมุนไพร,

บลูชีส, บรีชีส, ครีมชีส, กาวด้าชีส & พาร์เมซานชีส





SUSHI & SASHIMI DELIGHTS

SASHIMI:

FRESH TUNA, FRESH SALMON, SABA, TAMAGOYAKI & CRAB STICK
ทูน่า, แซลมอน, ปลาซาบะ, ไช้หวาน & ปูอัด

MAKI & NIGIRI:

PRAWN, TUNA, TAMAGOYAKI, TAKO, UNAGI & VEGETABLE
กุ้ง, ทูน่า, ไช้หวาน, ปลาหมึก, ปลาไหล & ผักต่าง ๆ

TEMPURA SHRIMP & VEGETABLES | กุ้ง & ผักเทมปุระ



SOUP

LOBSTER BISQUE SOUP | ซุปล็อบสเตอร์บิสค์

CREAMY SPINACH & CASHEW SOUP | ซุปครีมผักโขมเม็ดมะม่วงหิมพานต์

UNLIMITED A LA MINUTE MENU

BEEF BOURGUIGNON | สตูว์เนื้อไวน์แดง

PORK PICCATA WITH TOMATO SAUCE & SPINACH
หมูพิคคาตัสราดซอสมะเขือเทศและผักโขม

PAN SEARED WHITE SNAPPER WITH LEMON CREAM SAUCE
ปลากระพงย่างซอสครีมมะนาว

CHICKEN FILLED WITH SPINACH CHEESE
WITH SUNDRIED TOMATO OLIVE SAUCE
ไก่ยัดไส้ชีสผักโขมพร้อมซอสมะเขือเทศตากแห้งซอสมะกอก



WESTERN KITCHEN



BACON WRAPPED GRISSINI BREADSTICK | ขนมปังกริสซีนีพันเบคอนอบกรอบ

FRIED BUFFALO WINGS WITH DEVIL SAUCE | ปีกไก่บัพฟาโล

BBQ PORK RIBS | ซี่โครงหมูย่างซอสบาร์บีคิว

SALMON PUFF | พัฟปลาแซลมอน

HAWAIIAN PIZZA | พิชซ่าฮาวายไฉ่ยน

CALZONE PIZZA | พิชซ่าพัฟคัลโซน

POLENTA WITH TOMATO SALSA | โพลენტากับซอสซัลซ่า

POTATO GRATIN | มันฝรั่งอบชีส

VEGETABLE RATATOUILLE | สตูว์ผักฝรั่งเศส

PUMPKIN RISOTTO WITH MUSHROOM & PARMESAN | ไรซอตโต้ฟักทองกับเห็ด

COOKED TO ORDER PASTA

CONDIMENT:

MUSSEL, PRAWN, SQUID, CHICKEN, PORK HAM, BACON, CAPSICUM, ONION,
TOMATO, BASIL, GARLIC, PARSLEY, BLACK OLIVE, & PARMESAN
หอยแมลงภู่, กุ้ง, ปลาหมึก, ไก่, แอมฮู, เบคอน, พริกหยวก, หัวหอม,
มะเขือเทศ, โหระพา, กระเทียม, ผักชีฝรั่ง, มะกอกดำ & พาร์เมซานชีส

SAUCE:



TOMATO, MEAT SAUCE, CREAM SAUCE & PESTO SAUCE
ซอสมะเขือเทศ, ซอสเนื้อ, ซอสครีม & ซอสเพสโต

PASTA:

SPAGHETTI, LINGUINE, PENNE & FETTUCCINI
สปาเก็ตตี้, ลิงกวินี, เพนเน & เฟตตูชินี



THAI THAI

VIETNAMESE SAUSAGE SPICY SALAD | ยำหมูยอ

POMELO SPICY SALAD | ยำส้มโอ

SHRIMP & LEMONGRASS SPICY SALAD | ยำตะไคร้กุ้งสด

GRILLED PORK NECK | คอหมูย่าง

PORK & CHICKEN SATAY | หมูสะเต๊ะ, ไก่สะเต๊ะ



SWEETS

CHRISTMAS STOLLEN | สโตเลนคริสต์มาส

CHRISTMAS PUDDING | คริสต์มาสพุดดิ้ง

BLACK FOREST LOG CAKE | เค้กชอนไม้แบล็คฟอเรสต์

CHRISTMAS CAKE | เค้กคริสต์มาส

MIXED NUT TART | ทาร์ตถั่วรวม

DARK & WHITE CHOCOLATE STRAWBERRY MOUSSE
มูสตรอว์เบอร์รี่ดาร์ก & ไวท์ช็อกโกแลต

CARAMEL CUSTARD CAKE | เค้กคาราเมลคัสตาร์ด

GINGER BREAD | ขนมปังขิง

ICE CREAM | ไอศกรีม

FRESH FRUITS | ผลไม้ต่าง ๆ

