



MERRY Moments

New Year's Eve Dinner Buffet

One Ratchada Restaurant

Wednesday 31 December 2025, 6:00 – 11:00 p.m.



GARDEN FRESH

LOBSTER & AVOCADO COCKTAIL | ค็อกเทลกุ้งมังกรกับอโวคาโด

HERB CRUSTED BEEF CARPACCIO WITH TOMATO CONFIT

คาร์ปาคซิโอเนื้อเสิร์ฟคู่มะเขือเทศกองไฟ

ORANGE BEETROOT MOROCCAN SALAD | สลัดส้มและบีทรูทแบบโมร็อกโก

CAESAR SALAD | ซีซาร์สลัด

BALSAMIC GRILLED MUSHROOM | เห็ดย่างซอสบัลซามิก

CAPRESE & FRESH SALAD BAR | คาปริเซ่สลัด & สลัดบาร์



SEAFOOD ON ICE

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

ปูอลาสกา, หอยนางรม, กุ้ง, หอย, กุ้งมังกร & หอยแมลงภู่

CARVING

ROAST LAMB LEG WITH ROSEMARY | ขาแกะอบโรสแมรี่

ROAST BEEF STRIPLOIN WITH HERB | เนื้อสันนอกอบสมุนไพร

TERRACE BBQ

BEEF SIRLOIN, RIVER PRAWN,

CALAMARI, CHICKEN BREAST & PORK RIB

เนื้อสันนอก, กุ้งแม่น้ำ, ปลาหมึก, อกไก่ & ชีโครงหมู

CHARCUTERIE & CHEESE

PARMA HAM, SALAMI, SMOKED TURKEY BREAST,

SMOKED SALMON WITH DILL AND CAPERS

BLUE CHEESE, BRIE, CREAM CHEESE, GOUDA & PARMESAN

พาร์มาแฮม, ซาลามิ, อกไก่จวงรมควัน,

แซลมอนรมควันกับผักชีลาวและลูกเคเปอร์

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

SOUP

SPICY PRAWN SOUP WITH LEMONGRASS | ต้มยำกุ้ง
TRUFFLE SOUP | ซุปเห็ดทรัฟเฟิล

COOKED TO ORDER STEAK

AUSTRALIAN BEEF | เนื้อออสเตรเลีย
KUROBUTA PORK CHOP | พอร์คชอปหมูคุโรบута
CHICKEN BREAST | อกไก่

UNLIMITED A LA MINUTE MENU

CHICKEN & BEEF KHAO SOI | ข้าวซอยไก่และเนื้อ
CRISPY MUSSEL PANCAKE | หอยทอด

LOBSTER SAUCE PASTA

WITH CRABMEAT, GARLIC, ONIONS,
WHIPPING CREAM & PARSLEY
เนื้อปู, กระเทียม, หัวหอม,
วิปปิ้งครีม & ผักชีฝรั่ง

WESTERN KITCHEN

FRIED CALAMARI RINGS WITH TARTAR SAUCE | ปลาหมึกชุบแป้งทอดกับซอสทาร์ทาร์
BAKED SNAPPER WITH CILANTRO LEMON BUTTER | ปลากระพงอบซอสเนยเลมอนผักชี
BEEF STEW | สตูว์เนื้อ
SAUTÉED POTATO WITH GARLIC & PARSLEY | มันฝรั่งผัดกระเทียมและพาสลีย์

NAN YUAN SIGNATURES



BBQ ROASTED CRISPY PORK | หมูกรอบบาร์บีคิว

ROAST DUCK | เป็ดย่าง

SHRIMP SUI MAI, CRAB MEAT & SHRIMP DUMPLINGS, HARGAO

ขนมจีบกุ้ง, ขนมจีบปู & ขนมจีบกุ้ง, ะเก๋ากุ้ง

CUSTARD BUN & BBQ PORK BUN | ซาลาเปาคัสตาร์ด & ซาลาเปาหมูแดง

THAI THAI

BOILED HEAD SALMON WITH SOYA SAUCE | หัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว

PORK & CHICKEN SATAY | หมูสะเต๊ะ, ไก่สะเต๊ะ

SHRIMP POTTED WITH VERMICELLI | กุ้งอบวุ้นเส้น

FRIED RICE WITH CRAB | ข้าวผัดปู



SWEETS

CHAMPAGNE PANNA COTTA WITH GOLD LEAF | พานาคอตต้าแชมเปญ

MANGO STICKY RICE | ข้าวเหนียวมะม่วง

DARK & WHITE CHOCOLATE CHERRY CREAM CHEESECAKE

ชีสเค้กช็อกโกแลต & ไวท์ช็อกโกแลตเชอร์รี่

GINGER & ORANGE CRÈME BRÛLÉE | ครีมนมบุรุษเล้งและส้ม

RED VELVET CAKE | เค้กเรดเวลเวต

COCONUT CHIFFON CAKE | ชิฟพ่อนมะพร้าว

CHOCOLATE MOUSSE | มูสช็อกโกแลต

LIME & LEMONGRASS MOUSSE | มูสมะนาวตะไคร้

ASSORTED THAI DESSERTS | ขนมหวานไทยรวม

OPERA CAKE | เค้กโอเปรา

LEMON TART WITH MERINGUE | ทาร์ตเลมอนหน้าเมอแรงก์

MANGO MOUSSE TOPPED WITH WHITE CHOCOLATE MOUSSE

มูสมะม่วงราดด้วยมูสไวท์ช็อกโกแลต

COFFEE & CHOCOLATE ÉCLAIR | เอแคลร์กาแฟ & ช็อกโกแลต

UNBAKED STRAWBERRY CHEESECAKE | ชีสเค้กสตรอว์เบอร์รี่

SUGAR RAINBOW | สายรุ้งน้ำตาล

ICE CREAM | ไอศกรีม

FRESH FRUITS | ผลไม้ต่าง ๆ

