MERRY SET TOAST!

New Year's Eve Dinner Buffet

One Ratchada Restaurant

Thursday 31 December 2026, 6:00 - 11:00 p.m.

GARDEN FRESH

LOBSTER & AVOCADO COCKTAIL | **ค็อกเทลกุ้งมังกรกับอโวคาโด้**

HERB CRUSTED BEEF CARPACCIO WITH TOMATO CONFIT

คาร์ปาชโชเนื้อเสิร์ฟคู่มะเขือเทศกงฟี

ORANGE BEETROOT MOROCCAN SALAD | **สลัดส้มและบีทรูทแบบโมร็อกโก**

CAESAR SALAD | **ซีซาร์สลัด**

BALSAMIC GRILLED MUSHROOM | **เห็ดย่างซอสบัลซามิก**

CAPRESE & FRESH SALAD BAR | **คาปรีเซ่สลัด & สลัดบาร์**

SEAFOOD ON ICE

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

ปูอลาสกา, หอยนางรม, กุ้ง, หอยโข่ง, กั้ง & หอยแมงภู่

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 & ซี่โครงหมู

CHARCUTERIE & CHEESE

PARMA HAM, SALAMI, SMOKED TURKEY BREAST,
SMOKED SALMON WITH DILL AND CAPERS
BLUE CHEESE, BRIE, CREAM CHEESE, GOUDA & PARMESAN

พาร์มาแฮม, ซาลามี, อกไก่งวงรมควัน,
แซลมอนรมควันกับผักชีลาวและลูกเคเปอร์
บลูชีส, บรีชีส, ครีมชีส, กาวด้าชีส & พาร์เมซานชีส

SUSHI & SASHIMI DELIGHTS

SASHIMI:

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

MAKI & NIGIRI:

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

SOUP

SPICY PRAWN SOUP WITH LEMONGRASS | **ต้มยำกุ้ง**

TRUFFLE SOUP | **ซุปเห็ดทรัฟเฟิล**

COOKED TO ORDER STEAK

AUSTRALIAN BEEF | **เนื้อออสเตรเลีย**

KUROBUTA PORK CHOP | **พอร์คชอปหมูคุโรบูตะ**

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 | **ปลาหมึกชุปแป้งทอดกับซอสทาร์ทาร์**

BAKED SNAPPER WITH CILANTRO LEMON BUTTER | **ปลากะพงอบซอสเนยเลมอนผักชี**

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, ฮะเก๋ากุ้ง

CUSTARD BUN & BBQ PORK BUN | **ซาลาเปาคัสตาร์ด & ซาลาเปาหมูแดง**

THAI THAI

BOILED SALMON HEAD WITH SOYA SAUCE | **หัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว**

PORK & CHICKEN SATAY | **หมูสะเต๊ะ, ไก่สะเต๊ะ**

BAKED SHRIMP WITH GLASSNOODLE | **กุ้งอบวุ้นเส้น**

FRIED RICE WITH CRAB | **ข้าวผัดปู**

SWEETS

CHAMPAGNE PANNA COTTA WITH GOLD LEAF | **พานาคอตต้าแชมเปญ**

MANGO STICKY RICE | **ข้าวเหนียวมะม่วง**

DARK & WHITE CHOCOLATE CHERRY CREAM CHEESECAKE
ชีสเค้กดาร์ค & ไวท์ช็อกโกแลตเชอร์รี่

GINGER & ORANGE CRÈME BRÛLÉE | **ครีมบรูเล่ขิงและส้ม**

RED VELVET CAKE | **เค้กเรดเวลเวต**

COCONUT CHIFFON CAKE | **ชิฟฟ่อนมะพร้าว**

CHOCOLATE MOUSSE | **มูสช็อกโกแลต**

LIME & LEMONGRASS MOUSSE | **มูสมะนาวตะไคร้**

ASSORTED THAI DESSERTS | **ขนมหวานไทยรวม**

OPERA CAKE | **เค้กโอเปรา**

LEMON TART WITH MERINGUE | **ทาร์ตเลมอนหน้าเมอแรงก์**

COFFEE & CHOCOLATE ÉCLAIR | **เอแคลร์กาแฟ & ช็อกโกแลต**

UNBAKED STRAWBERRY CHEESECAKE | **ชีสเค้กสตรอว์เบอร์รี**

SUGAR RAINBOW | **สายรุ้งน้ำตาล**

ICE CREAM | **ไอศกรีม**

FRESH FRUITS | **ผลไม้ต่าง ๆ**