MERRY SET FEAST!

Christmas Eve Dinner Buffet

One Ratchada Restaurant

Thursday 24 December 2026, 6:00 - 10:00 p.m.

GARDEN FRESH

SALAD BAR | **สลัดบาร์**

HERB CRUSTED BEEF CARPACCIO WITH TOMATO CONFIT

คาร์ปาชโชเนื้อเสิร์ฟคู่มะเขือเทศกงฟี

GREEK SALAD, CAESAR SALAD, CAPRESE

กรีกสลัด, ซีซาร์สลัด, คาปรีเซ่สลัด

SEAFOOD ON ICE

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

หอยนางรม, กุ้ง, หอยโข่ง, กั้ง & หอยแมงภู่

CARVING

ROAST TURKEY | **ไก่งวงอบ**

HONEY GLAZED HAM | **แฮมอบน้ำผึ้ง**

ROAST BEEF WITH YORKSHIRE PUDDING

เนื้อวัวอบ เสิร์ฟพร้อมยอร์คเชียร์พุดดิ้ง

BBQ

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

กุ้งแม่น้ำ, เนื้อสันนอก, อกไก่, หมูสันนอก, ปลาหมึก & หอยแมงภู่

CHARCUTERIE & CHEESE

PARMA HAM, SALAMI, CHICKEN TERRINE & DUCK PATE

พาร์มาแฮม, ซาลามี, เทอร์รีนไก่ & แพเต้เป็ด

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, ไข่หวาน & ปูอัด

MAKI & NIGIRI:

PRAWN, TUNA, TAMAGOYAKI, TAKO, UNAGI & VEGETABLE
กุ้ง, ทูน่า, ไข่หวาน, 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
หมูพิคคาต้าราดซอสมะเขือเทศและผักโขม

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 | **ขนมปังกริสซินีพันเบคอนอบกรอบ**

FRIED BUFFALO WINGS WITH DEVIL SAUCE | **ปีกไก่บัฟฟาโล**

BBQ PORK RIBS | **ซี่โครงหมูย่างซอสบาร์บีคิว**

SALMON PUFF | **พัฟปลาแซลมอน**

HAWAIIAN PIZZA | **พิซซ่าฮาวายเอี้ยน**

CALZONE PIZZA | **พิซซ่าพัฟคัลโซเน**

POLENTA WITH TOMATO SALSA | **โพเลนต้ากับซอสซัลซ่า**

POTATO GRATIN | **มันฝรั่งอบชีส**

VEGETABLE RATATOUILLE | **สตูว์ผักฝรั่งเศส**

PUMPKIN RISOTTO WITH MUSHROOM & PARMESAN | **รีซอสโต้ฟักทองกับเห็ด**

COOKED TO ORDER PASTA

CHOOSE YOUR INGREDIENTS:

MUSSEL, PRAWN, SQUID, CHICKEN, PORK HAM, BACON, CAPSICUM, ONION, TOMATO, BASIL, GARLIC, PARSLEY, BLACK OLIVE, & PARMESAN

หอยแมลงภู่, กุ้ง, ปลาหมึก, ไก่, แฮมหมู, เบคอน, พริกหยวก, หัวหอม, มะเขือเทศ, โหระพา, กระเทียม, ผักชีฝรั่ง, มะกอกดำ & พาร์เมซานชีส

SAUCE:

TOMATO, MEAT SAUCE, CREAM SAUCE & PESTO SAUCE

ซอสมะเขือเทศ, ซอสเนื้อ, ซอสครีม & ซอสเพสโต้

PASTA:

SPAGHETTI, LINGUINE, PENNE & FETTUCCINI

สปาเก็ตตี้, ลิงกวินี, เพนเน่ & เฟตตูชินี

THAI THAI

POMELO SPICY SALAD | **ยำส้มโอ**

SHRIMP & LEMONGRASS SPICY SALAD | **ยำตะไคร้กุ้งสด**

GRILLED PORK NECK | **คอหมูย่าง**

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

SWEETS

CHRISTMAS STOLLEN | **สโตลเลนคริสต์มาส**

CHRISTMAS PUDDING | **คริสต์มาสพุดดิ้ง**

BLACK FOREST LOG CAKE | **เค้กขอนไม้แบล็คฟอเรสต์**

CHRISTMAS CAKE | **เค้กคริสต์มาส**

MIXED NUT TART | **ทาร์ตถั่วรวม**

DARK & WHITE CHOCOLATE STRAWBERRY MOUSSE

มูสสตรอว์เบอร์รี่ดาร์ค & ไวท์ช็อกโกแลต

CARAMEL CUSTARD CAKE | **เค้กคาราเมลคัสตาร์ด**

GINGER BREAD | **ขนมปังขิง**

ICE CREAM | **ไอศกรีม**

FRESH FRUITS | **ผลไม้ต่าง ๆ**