

รหัส ADC01-07 (Dinner)

Alangka Cruise (Dinner)



ท่าเรือ : ไคคอนสยาม

Check in : 18.00-19.00 น. ท่าเรือที่ 4

เวลาล่องเรือ : 19.15 - 21.15 น. (2 ชั่วโมง)

✓ เรือ 3 ชั้น

✓ บุฟเฟต์นานาชาติ & ซิฟูด

✓ เครื่องดื่ม

✓ ดนตรีสด

✓ ฟรี เค้กวันเกิด

หมดเขต : 30 เม.ย.66

จันทร์ - อาทิตย์

ผู้ใหญ่

990.-

เด็ก 4-10ปี

690.-

อายุต่ำกว่า 4 ปี ฟรี



มา 4 ฟรีเบียร์ 1 เหลือก



<u>Salad Bar</u> * Queen tomato, Sweet pepper, Onion, Sweet corn, Cos <u>Dressing, Condiment</u> * Caesar, Thousand, Crispy bread, Crispy bacon * Chicken Cream Salad <u>Spicy Thai Salad</u> * Spicy Mushroom with Sea Food Salad * Papaya Salad with Shrimp	<u>สลัดบาร์คอนเนอร์</u> * ผักสลัดคอส, มะเขือเทศราชินี, พริกหวาน, หอมใหญ่, ข้าวโพด <u>น้ำสลัดและเครื่องเคียง</u> * ซอสชีซ่าส์, เทอซันไอส์แลนด์, ขนมปังทอดกรอบ, เบคอนกรอบ * สลัดครีมไก่ <u>ไทยสลัด (ยำ)</u> * ยำเห็ดทะเลรวม * ส้มตำไทยใส่กุ้ง
<u>Soup</u> * Miso soup * Spicy Prawn with Lemon Grass Soup	<u>ซุ๊ป</u> * มิโซะซุ๊ป * ต้มยำกุ้ง
<u>Demonstration Sashimi</u> * Fresh Salmon , Crab Sticks * Mixed Sushi * Roasted Chicken With Herbs	<u>ปลาแซลมอน ซาชิมิ</u> * ปลาแซลมอน , ปูอัด * ซูชิรวม * ไก่อบสมุนไพร
<u>Sea Food On ICE</u> * River Prawn * New Zealand Mussel	<u>ซีฟู้ดออนไอซ์</u> * กุ้งแม่น้ำ * หอยนิวซีแลนด์
<u>Corner</u> * Stir Fried Noodle with Shrimp <u>Main Dish</u> * Stir Fried Chicken with Cashew nut * Stir Fried New Zealand Mussels with Thai Herb * Spaghetti with Clam Sauce * Massaman Curry with Chicken * Baked Macaroni and Cheese * French Fries * Spring Roll * Stir Fried Vegetable With Brown Sauce * Vegetable Fried Rice * Steamed Rice	<u>คอนเนอร์</u> * ผัดไทยกุ้งสด <u>อาหารร้อน</u> * ไก่ผัดเม็ดมะม่วง * หอยนิวซีแลนด์ผัดฉ่า * สปาเก็ตตี้ซอสหอยลาย * มัสมันไก่ * มักกะโรนีอบชีส * เฟรนฟราย * ปอเปี๊ยะทอด * ผัดผักสี่สหายน้ำแดง * ข้าวผัดผัก * ข้าวหอมมะลิ
<u>Desserts</u> * Assorted Tropical Fruits * Variety of Thai Sweets * Variety Cakes * Panna Cotta * Crème Brulee * Coffee Or Tea	<u>ของหวาน</u> * ผลไม้ตามฤดูกาล * ขนมไทยนานาชนิด * เค้กนานาชนิด * พานาคอตต้า * ครีมนบลูเล่ * ชา กาแฟ





