

BANGKOK SUKHUMVIT 11

CONTENT

3-6	FULL BOARD MENU
7	KIDS MENU
8	VEGAN MENU
9-10	INDIAN MENU
12	APPETIZERS, SALADS, SOUPS
13	MAIN COURSES
14	SIDE DISHES, RICE & NOODLE
15	CURRY, DESSERTS
16 - 19	JAPANESE MENU

IMPORTANT INFORMATION

Order Timings: Please note room service orders will only be taken at 9:30AM & 3:30 PM, hence if you have any requests, kindly notify us before or at the specified time slots. You can place your order through our LINE account @669cqeth.

Payment: In our attempt to make the process seamless as well as ensure that you are not inconveniences by changes in currency rates and service charges levied by bank for overseas spends, we are offering two options for you to choose,

If you are Thai Resident, please feel free to transfer to our below mentioned bank account details.

Account Name: AWALSIAM Company Limited Account Number: Saving Account 7007723323 Bank Name: CIMB Thai Bank Public Company Limited Bank Branch: Langsuan Branch

Bank Swift Code: UBOBTHBK

If you are an international guest who does not have a Thai bank account, please feel free to pay by CASH/DEBIT/CREDIT CARD

ALLOW US TO FULFIL YOUR NEEDS
PLEASE ADVISE US OF ANY SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.

INCLUDING POTENTIAL REACTION TO ALLERGENS.
TO PLACE YOUR ORDER PLEASE CONTACT US ON **LINE**



FULL BOARD MENU

BREAKFAST: 7 AM - 8 AM

LUNCH: 12 PM - 1 PM

DINNER: 6 PM - 7 PM

Breakfast

อาหารเช้า

*Served with Seasonal Whole Fruit and Juice Box เสิร์ฟฟร้อมผลไม้ Whole fruit, น้ำผลไม้กล่อง Juice box

Asian

- Boiled Rice with Chicken or Pork ข้าวตับไก่
- Fried Rice with Seafood and Fried Egg ข้าวผัดทะเล
- 🕲 Hainanese Chicken Rice ข้าวมันไก่

Fried Noodle with Chicken ผัดชีอิ้วไก่

Deep-Fried Pork with Sticky Rice ข้าวเหนียวหมูทอด

Western

Oatmeal Porridge with Dried Fruit โจ๊กข้าวโอ๊ตเสิร์ฟพร้อมผลไม้อบแห้ง

Scrambled Eggs with Chicken Sausage, Potato Wedges and Croissant ไข่คนเสิร์ฟพร้อมไส้กรอก, มันฝรั่งทอด และครัวซองต์ Fried Eggs with Chicken Sausage, Potato Wedges and Croissant ไข่ดาวเสิร์ฟพร้อมไส้กรอก, มันฝรั่งทอด และครัวซองต์ Omelette with Chicken Sausage, Potato Wedges and Croissant ออมเล็ตเสิร์ฟพร้อมไส้กรอก, มันฝรั่งทอด และครัวซองต์ Club Sandwich คลับแซนด์วิช

Pancakes with Seasonal Fruit with Maple Syrup or Honey แพนเค้กเสิร์ฟพร้อมกล้วยและเมเปิ้ล ไซรัปหรือน้ำผึ่ง Waffle with Seasonal Fruits with Maple Syrup or Honey วาฟเฟิลเสิร์ฟพร้อมผลไม้ประจำฤดูกาลและเมเปิ้ล ไซรัปหรือน้ำผึ่ง

Vegetarian

Stir-Fried Bean Sprout with Tofu ผัดถั่วงอกเต้าหู้เหลือง Hong Kong Style Congee Vegetarian โจ๊กฮ่องกงเจ Croissant and Danish ครัวชองต์ และเดนิช



Lunch & Dinner

อาหารกลางวัน และ อาหารเย็น

Rice & noodle

*Select One Option from "Dessert" (page 6) เลือกของหวานได้ 1 อย่าง (หน้า 6)

Spicy Pork with Thai Basil and Steamed Rice ข้าวราดกะเพราหมู

🔞 Fried Rice with Chicken and Fried Egg ข้าวผัดไก่ไข่ดาว

Stir-fried Chicken with Cashew Nut and Steamed Rice ข้าวราดไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Fried Noodle with Chicken ผัดชีอื่วไก่

Thai Omelet with Seafood Tom Yum and Steamed Rice ข้าวไข่เจียวต้มยำทะเล

Thai Style Garlic Chicken with Steamed Rice ข้าวไก่ทอดกระเทียม

Stir Fried Kale with Pork and Steamed Rice ข้าวราดคะนำหมู

Pork Tonkatsu, Asian Coleslaw with Steamed Rice ข้าวหมูทอดญี่ปุ่นกับสลัดผัก

Pad Thai with Fresh Prawns ผัดไทยกังสด

Western

*Select One Option from "Dessert" (page 6) เลือกของหวานได้ 1 อย่าง (หน้า 6)

Grilled Chicken Caesar Wrap สลัดซีซ่าร์ไก่ห่อแป้งตอร์ติย่า

Penne Arrabbiata พาสต้าซอสมะเขือเทศ

Spaghetti Aglio Olio (bacon) สปาเกตติ้ผัดพริกกระเทียม

Spaghetti with Seafood and Thai Basil สปาเกตติกระเพราทะเล

Spaghetti Green Curry with Chicken สปาเกตติเขยวหวานไก่

Vegetarian

*Select One Option from "Dessert" (page 6) เลือกของหวานได้ 1 อย่าง (หน้า 6)

- (Vegetarian) ผัดไทยเจ
- 🔞 Vegetarian Green Curry with Steamed Rice ข้าวแกงเขียวหวานเจ
- 😭 Fried Rice (Vegetarian) ข้าวผัดสามสหายเจและไข่ดาว

Vegetarian Fish Maw Soup กระเพาะปลาเจ

Vegetarian Stir Fried Hong Kong Kale with Mushroom and Steamed Rice ข้าวราดผัดคะน้ำอ่องกงเห็ดหอมเจ

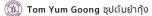


Lunch & Dinner

อาหารกลางวัน และ อาหารเย็น

Soup

*Select One Option from "Side Dish" and One from "Dessert" เลือกเครื่องเคียงได้ 1 อย่าง และ ของหวานได้ 1 อย่าง



Mushroom Soup ซุปเห็ด

🔞 Tomato Soup ชุปมะเขือเทศ

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่

Clear Soup with Pork & Tofu แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

Grilled & Fried Dish

*Select One Option from "Side Dish" and One from "Dessert" เลือกเครื่องเคียงได้ 1 อย่าง และของหวานได้ 1 อย่าง **For double portion of Grilled & Fried Dish will be changed an additional THB 100 หากต้องการเพิ่มปริมาณเมนู Grilled & Fried จะมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเดิม 100 บาท

***For double portion of Side Dish or Dessert will be changed an additional THB 50 หากต้องการเพิ่มปริมาณเครื่องเคียง หรือ ของหวานจะมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม 50 บาท

Grilled Seabass Serve with Tomato Sauce สเด็กปลากะพงย่าง

Grilled Chicken Steak สเต็กไก่ย่าง

Grilled Pork Steak สเด็กหมูย่าง

Grilled Pork or Chicken Sausage ไส้กรอก ไก่, หมู ย่าง

Deep Fried Dory Fish Serve with Tartar Sauce ปลาดอลลีกอด

Side Dish Dessert เครื่องเคียง ของหวาน Seasonal Fruit **Roasted Potatoes with Onions** มันฝรั่งอมหัวหอม ผลไม้ Steamed Rice Brownie 2 pcs. ข้าวสวย บราวนี่ 2 ซั้น Steamed Vegetables Baked Cheesecake 2 pcs. ผักนึ่ง ชีสเค้ก 2 ซั้น Mixed Salad Assorted Muffins 2 pcs. มันฟิน 2 ชิ้น สลัดรวม French Fries Assorted Cookies 2 pcs. คุ้กกี้ 2 ซิ้น เฟรนซ์ฟรายส์ Soft Roll 2 pcs. Banana Cake 2 pcs. ขนมปังซอฟต์โรล 2 ซิ้น เค้กกล้วยหอม 2 ซิ้น White Bread 2 pcs. ขนมปังขาว 2 ซิ้น



Kids menu เมนเด็ก

- * (Breakfast) Served with Whole Fruit and Juice Box (มื้อเช้า) เสิร์ฟพร้อมผลไม้ Whole fruit, น้ำผลไม้กล่อง Juice box
- * (Lunch & Dinner) Select One Option from "Side Dish" and One from "Dessert" (มื้อเที่ยง และ มื้อเย็น) เลือก เครื่องเคียง ได้ 1 อย่าง และ ของหวาน ได้ 1 อย่าง

Home Made Waffle with Maple Syrup or Honey วาฟเฟิลโฮมเมด เสิร์ฟพร้อมเมเบิ้ล ไซรัปหรือน้ำผึ้ง

Pancakes with Maple Syrup or Honey แพนเค้ก เสิร์ฟพร้อมเมเปิ้ล ไซรัปหรือน้ำผึ้ง

Chicken Nuggets นักเก็ตไก่

Shrimp Cake ทอดมันกุ้ง

Mac & Cheese (Macaroni & Baked Cheese) แมค & ชีส

Fried Rice with "Chicken Sausage" ข้าวผัดและใส้กรอกไก่

Penne Cream Sauce with Bacon สปาเก็ตตี้ซอสครีมเบคอน

Spaghetti Tomato Sauce สปาเก็ตตี้ชอสมะเขือเทศ

Seared Fish Serve with Tartar Sauce ปลาย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสการ์ทาร์

Deep Fried Chicken ข้าวไก่ทอด

Mini Ham & Cheese Sandwich แซนวิชแฮมชีส



Vegan Menu เมนวีแกน

Breakfast

Vegetable Porridge ข้าวต้มเจ Whole fruit ผลไม้ Juice box น้ำผลไม้กล่อง

Mushroom Congee โจ๊กเห็ดหอมเจ Whole fruit ผลไม้ Juice box น้ำผลไม้กล่อง

Vegetable Fried Rice ข้าวผัดผักเจ Whole fruit ผลไม้ Juice box น้ำผลไม้กล่อง

Lunch อาหารกลางวัน

Vegetables Stir Fry with Spicy Thai Basil and Steamed Rice ข้าวราดผัดกะเพราเจ Fruit ผลไม้

Vegetable Pad Thai ผัดไทยเจ Fruit ผลไม้

Thai Green Curry with Vegetables and Steamed Rice ข้าวแกงเขียวหวานเจ Fruit ผลไม้

Dinner อาหารเย็น

Stir Fried Vegetables and Steamed Rice ข้าวราดผัดผักรวมเจ Fruit ผลไม้

Fried Hong Kong Noodles ผัดหมี่ฮ่องกงเจ Fruit ผลไม้

Stir Fried Vegetables in Sweet & Sour Sauce ข้าวราดผัดเปรี้ยวหวานเจ Fruit ผลไม้



Indian Menu

Breakfast

SET 1

Tawa Roti 3 pc Mixed Sabzi Egg Bhurji

SET 2:

Lucchi 4 pc Dum Aloo Egg Bhurji

SET 3:

Paratha 2 pc Poached Egg 2 Dal fry

Lunch

SET 1

Plain Steamed rice (Thai Jasmine) Plain Moong Dal Chicken do Pyaza

SET 2

Plain Steamed Rice (Thai Jasmine) Fish do Pyaza (Rohu) Moong Dal

SFT 3

Plain Steam Rice (Thai Jesmin) Aloo Baigon Bhajee Plain Moong Dal Egg Masala

Dinner Menu

SET 1

Plain Naan 2 Pc Dal Fry Butter Chicken

SET 2

Plain Naan 2 Pc Dum Aloo Spicy Fried egg

SET 3

Tawa Roti 3 Pc Tomato Chutney Masala Chicken

Indian Menu

A La Carte Menu

_			_	.,
>	N	А	L	ĸ

Aloo Paratha	100
Egg Roll	140
Chicken Roll	180
Beef Roll	200
Chicken Tikka Roll	220

Mains

Mains	
Aloo Bhaji	100
Fried Rohu	160
Chicken Korma	180
Chicken Jalfrezi	180
Chicken Tikka	200
Chicken Roast	200
Butter Chicken	200
Sea Bass do Pyaza	200
Chicken Tikka Masala	220
Prawn do Pyaza	220
Prawn Malai curry	240
Beef Curry	240
Beef Kala Bhuna	260
Mutton Kosha Bhuna	320
Mutton Kadai	320

Rice

Steamed Rice	40
Basmati Plain Pulao	120
Jeera Rice	120
Biryani Rice	120
Vegetale Biryani	180
Chicken Biryani	200
Chicken Pulao	220
Beef Tehari Pulao	240
Mutton Biryani	340

ROOM SERVICE MENU

APPETIZERS

01	POPIA JAE Crispy fried vegetarian spring rolls	290
02	THAI TASTING PLATE Mixed satay, spring roll, chicken pomelo salad, cucumber relish and peanut sauce	410
SA	LADS	
03	LARB GAI Spicy minced chicken salad, roasted ground rice, Thai herbs	290
04	YUM NUEA YANG TA KAI Grilled beef, lemongrass, lime leaf, spicy vegetable salad	350
so	UPS	
05	TOM YUM GOONG Spicy prawn soup with straw mushroom and lemongrass	420
06	TOM KHA KAI Light coconut and chicken broth,	330

MAIN COURSES

07	VEGETARIAN LASAGNA Layered with eggplant, zucchini, tomato and parmesan cheese	330
08	FISH & CHIPS Crispy battered dory fillets, house seasoned chips, lemon with a creamy tartar sauce	510
09	TERIYAKI SALMON Green salad, potato salad, rice, miso soup and pickled	890
10	AUSTRALIAN LAMB CUTLETS Ratatouille vegetables, gremolata sauce	1,200
11	TIGER PRAWNS Served with a fresh garden salad and spiced potato wedges Your choice of red wine jus, or lemon caper butter sauce	990
12	FREE RANGE CHICKEN BREAST Served with a fresh garden salad and spiced potato wedges Your choice of red wine jus, or lemon caper butter sauce	670

SIDE DISHES

13	FRENCH FRIES	180
14	MASHED POTATOES	180
15	POTATO WEDGES WITH SOUR CREAM	180
16	STEAMED RICE	50
17	STEAMED VEGETABLES	180
RIC	E AND NOODLE	
18	KAOW PAD POO Blue crab fried rice, fried egg with condiments	380
19	PAD THAI GOONG Wok fried rice noodles, blue river prawns, chives, banana blossom, bean sprouts	450
20	PAD KRA PHAO GAI, NUEA OR MOO Minced chicken, beef or pork stir fried with chili and holy basil	390
21	GAI PAD MED MAMUANG Stir fried chicken with cashew nut	380

CURRY

22 MASSAMAN CURRY

Beef in mild curry with peanuts

23	GAENG KIEW WAN MOO, GAI, NUEA Pork, chicken or beef in green curry	380
DE	SSERTS	
24	MADAGASCAR VANILLA CRÈME BRULÉE Cream and egg yolk custard, vanilla bean, fresh berries	330
25	POLLAMAI RUAM (110 KCAL) Tropical fresh fruits	290

410

JAPANESE FOOD

AVAILABLE FROM 9 AM - 8 PM

26	TOMPEI YAKI (Grilled Pork and Cabbage Covered with Egg) とん平焼き	180
27	OKONOMI YAKI (Japanese Pizza) お好み焼き	250
28	SOBA MESHI (Fried Noodles and Rice) そばめし	200
29	REBA NIRA ITAME (STIR-FRIED BEEF LIVER AND GARLIC CHIVES) レバニラ炒め	230
30	GYOZA (Homemade Pork Dumplings) 手作り餃子	150
31	BUTANIKU YASAI ITAME (Stir Fried Pork Meat and Vegetables) 豚肉野菜炒め	180
32	HORUMON MISOYAKI (Grilled Innards with Miso) ホルモンみそ焼き	230
33	HOTATE GARLIC BUTTER (Grilled Scallop with Butter) ホタテガーリックバター	290
34	ARABIKI SAUSAGE (Grilled Sausage) あらびきソーセージ	150
35	SAUTEED BEEF WITH GINGER 牛肉の生姜焼き	230

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

Please advise us of any special dietary requirements, including potential reaction to allergens.

36	SUNAGIMO GARLIC (Grilled Chicken Gizzards with Garlic) 砂肝ガーリック	200
37	TSUKUNE TERIYAKI (Homemade Chicken Meat Ball) 照り焼き鶏つくね	160
38	JAKO TEN (Fried Small Fish Cakes) じゃこ天	110
39	IKA MARUYAKI (Grilled Cuttle Fish) イカの丸焼き	280
40	YAKITORI MORI (Combination of Grilled Skewers 6 Sticks) 焼き鳥盛り合わせ	280
41	ATSUAGE TOFU (Deep Fries Tofu) 厚揚げ豆腐	110
42	EIHIRE YAKI (Grilled Stingray Fin)エイヒレ焼き	150
43	TORI KAWA (Chicken Skin) とり皮	50
44	NEGIMA (Chichen and Green Onions) ネギま	50
45	TEBASAKI (Chicken Wings) 手羽先	50
46	SUNAGIMO (Chicken Gizzard) 砂肝	50

47	BOTAN EBI SHIOYAKI (Grilled Ebi Shioyaki)ボタンエビの塩焼き	280
48	GINDARA SAIKYO YAKI (Grilled Cod Fish with Miso Seasoning) 銀だら西京焼き	270
49	HOKKE YAKI (Grilled Hokke) / Half potionホッケ焼き/ハーフ	360 / 180
50	YAKI MENTAIKO (Grilled Seasoned Cod Roe) 焼き明太子	250
51	YAKI SHISHAMO (Grilled Capelins)焼きししゃも	150
52	BURIKAMA YAKI (Grilled Yellow Tail Cheek) Salt or Seasoned sauceブリカマ焼き (塩/ソース	250
53	SABA SHIO YAKI (Salt Grilled Mackerel) 鯖の塩焼き	180
54	BAIGAI NITSUKE (Stewed Whelk) Small water Snails ばい貝の煮付け	120
55	SAZAE TSUBOYAKI (9Grilled Turban Shell) サザエつぼ焼き	250
56	CHIKUWA ISOBE AGE (Deep fried fish Cakes with seaweed) ちくわ磯辺揚げ	150
57	KUSHIAGE MORI (Deep fried Skewers 6 Kinds) 串揚げ盛り	280

58	AJI FURAI (Deep fried Horse mackerel) アジフライ	320
59	GOBOU KARIKARI AGE (Deep fried burdock Chips) ごぼうカリカリ揚げ	130
60	IKA GESSO YAKI (Deep fried Squid tentacles) イカゲソ焼き	180
61	NANKOTSU KARAGAE (Deep fried chicken Soft bones) 軟骨唐揚げ	140
62	KOROKKE (Homemade Croquettes) コロッケ	160
63	KAKI FURAI (Deep fried oysters) カキフライ	180
64	EBI TENPURA (Shrimp Tempura) えびの天ぷら	280
65	MEHIKARI KARAAGE (Deep fried Bigeyed greeneye) メヒカリ唐揚げ	150
66	TENPURA MORIAWASE (Mixed Tempura Platter) 天ぷら盛り合わせ	380
67	HARUMAKI (Homemade Spring Rolls) 春巻き	120
68	TORI KARAAGE (Deep fried Chicken) とりの唐揚げ	160