

# รับจัดเลี้ยงแบบมืออาชีพ Professional Catering Service

ไม่ใช่แค่เสิร์ฟอาหาร แต่เราสร้างประสบการณ์



- ✓ ประสบการณ์จัดเลี้ยงกว่า 45 ปี
- ✓ รองรับงาน 30 – 2,000 คน
- ✓ อาหารไทยรสชาติแท้ คุณภาพสม่ำเสมอ
- ✓ ทีมงานมืออาชีพ ดูแลครบทุกขั้นตอน



**หอมแกง**

084-9100100

LINE: @tastecatering

Professional Service. Memorable Experience.



# International *the* buffet

## ราคาบุฟเฟ่ต์นานาชาติ

จำนวน แขก No. of Pax	อาหารบุฟเฟ่ต์ (ราคา/ท่าน) (THB/pax.)		ออเดิร์ฟ Hors d'oeuvre	Cold Dish	สลัดบาร์ (Salad)	ข้าวหอม มะลิ (Rice)	ผลไม้ สด (Fruit)	ขนม หวาน (Dessert)	น้ำดื่ม (Water)
	5 menus	6 menus							
100 ท่าน	670	720	1	1	1	1	1	1	1
70 ท่าน	680	730	1	1	1	1	1	1	1
50 ท่าน	700	745	1	1	1	1	1	1	1
30 ท่าน	780	830	1	1	1	1	1	1	1

เพิ่มเมนูควว (Add Food)	เพิ่มเมนูหวาน (Add Dessert)	เพิ่มเครื่องดื่ม (Add Beverage)
40-60 บาท/เมนู	30-55 บาท/เมนู	40 บาท/2 เมนู

### ทางร้านจัดเตรียม

- อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้อง ช้อน ส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- โต๊ะบุฟเฟ่ต์ปูผ้าตีสเกิร์ตสวยงาม พร้อมแจกันดอกไม้ตกแต่ง และภาชนะสำหรับ  
อุ่นอาหาร
- รายการอาหาร รวมข้าวสวยและน้ำดื่มเย็นทุกรายการ
- แต่ละเซตสามารถสลับสับเปลี่ยนได้ โดยเป็นเมนูต้นกุนใกล้เคียงกัน  
(ในเซตสามารถเลือกเมนูทะเลได้ 1 รายการ หรือปลาได้ 1 รายการ และผักได้ 1  
รายการ)
- เพิ่มเงิน 40 บาท เปลี่ยนเมนูไก่และหมู เป็นปลาหรือทะเลและเปิดอย่าง

# INTER BUFFET

## เซตอาหารแนะนำ

SET 1

**ทอดมันปลากราย**

Fish Cake

**สลัดบาร์**

Fresh Salad

**หมูมะนาว คะน้าเหิน**

Pork Chili Lime Sauce Chinese Kale

**ต้มยำทะเล**

Tom Yum Seafood

**ปลากระพงย่างซอสไวน์ขาว**

Grill Seabass White Wine Sauce

**สเต็กหมูซอสพริกไทยดำ**

Pork Steak Black Pepper Sauce

**สปาเก็ตตี้ผัดพริกกระเทียมเบคอนแห้ง**

Bacon Garlic Spaghetti

**ไก่ผัดบล็อกโคลี่เปรี้ยวหวาน**

Fried Chicken Broccoli Sour Sauce

**ข้าวหอมมะลิ**

Thai Jasmine Rice

**ผลไม้**

Mixed Fruit

**ลอดช่องกะทิน้ำตาลโตนดแตงไทย**

Pandan Rice Noodle in Palm Coconut Syrup Green Cantaloup

# INTER BUFFET

## เซตอาหารแนะนำ

SET 2

**ไก่ย่างบาร์บีคิว**

Grill Chicken BBQ Sauce

**สลัดบาร์**

Fresh Salad

**ยำวุ้นเส้นแกว้กุ้ง**

Shrimp Konjac Noodle Spicy Salad

**ซूपมันฝรั่งแครอทไก่**

Chicken Potato Carrot Soup

**ต้มข่าปลาสดยอดมะพร้าว**

Tom Kha Anchovy Crown Coconut

**อกเปิดอบซอสส้ม**

Duck breast a l'orange

**สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศสไตล์ญี่ปุ่น**

Pork Tomato Sauce Spaghetti

**ปลาผัดคึ้นช่าย**

Fried Fish Ginger Sauce

**ข้าวหอมมะลิ**

Thai Jasmine Rice

**ผลไม้**

Mixed Fruit

**เค้กกาแฟอัลมอนด์**

Almond Coffee Cake



# AMERICAN BREAKFAST

---

250 THB

## ไข่ดาว/ไข่คน

Fried Egg, Scramble Egg

---

## ไส้กรอกไก่/ ไส้กรอกหมู/ แฮมไก่

Chicken Sausage/ Pork Sausage/ Chicken Ham

---

## ครัวซอง/ ขนมปังปัง/ เดนิชคัสตาร์ด

Croissant/ Bread/ Custard Danish

---

## สลัดบาร์ 2 (น้ำสลัด 2)

Mix Vegetable Salad with 2 dressing

---

## ชา/ กาแฟ

Hot Tea/ Hot Coffee

---

## น้ำผลไม้

Fruit Juice

---

# Hors d'oeuvre



## ออเดิร์ฟ



### ★ เมนูแนะนำ

★ ไก่สะเต๊ะ น้ำอจาจาด  
*Fried Turmeric Chicken with Syrup*

★ ไก่ห่อใบเตย  
*Fried Chicken Wrapped Pandan*

ไก่ทอดคลุกพริกเกลือ  
*Fried Chicken Salt Chili*

แปะก๊วยคั่วพริกเกลือ   
*Ginkgo Salt Chili*

ข้าวตัง หน้าตัง  
*Minced Pork Peanut Coconut  
with Rice Cracker*

ทอดมันปลาทราย  
*Fish Cake*

ทอดมันข้าวโพด และ เผือก   
*Corn, Taro Cake*

ทอดมันปลาทราย  
*Fish Cake*

ขนมจับหมู  
*Pork Dumpling*

★ สาकुไส้หมู  
*Peanut Pork Assorted Tapioca Ball*

★ ภาวะเวกสอดไส้  
*Pork Sausage Wrapped*

ไส้กรอกไก่รมควันซอสบาร์บีคิว  
*Grill Chicken Sausage BBQ Sauce*

ไก่ทอดซอสเกาหลี  
*Fried Chicken Korean Sauce*

ไถ่ย่างบาร์บีคิว  
*Grill Chicken BBQ Sauce*

ไถ่ย่างเทอริยากิ  
*Grill Chicken Teriyaki Sauce*

ไถ่ย่างบาร์บีคิว  
*Grill Chicken BBQ Sauce*

ไถ่ย่างเทอริยากิ  
*Grill Chicken Teriyaki Sauce*

# Cold Dish



## สลัด ยำ

★ เมฆูแนะนำ

โคลด์สลอว์ 

*Cloe Slaw*

สลัดผลไม้ น้ำสลัดมายองเนส 

*Fruit Salad Mayonnaise*

สลัดไก่ไข่ น้ำสลัดมายองเนส

*Chicken and Egg Salad Mayonnaise*

สลัดปูอัดญี่ปุ่น น้ำสลัดโชยุ

*Crab Stick Japanese Salad Shoyu Dressing*

สลัดมันอบ เบคอน

*Potato Bacon Saald*

สลัดเต้าหู้ เห็ดย่างญี่ปุ่น น้ำสลัดโชยุ

*Grill Mushroom Tofu Japanese Salad Shoyu Dressing*



หมูคำหวาน

*Grilled Pork Chinese Kale Spicy Salad*

ยำไก่ย่างน้ำผึ้งโหระพา

*Grilled Chicken Honey Spicy Salad*

ยำใหญ่

*Mixed Thai Style Spicy Salad*



★ ส้มตำไทย ไข่เค็ม

*Papaya Salad Salty Egg*

★ หมูมะนาว คะน้าเห็บ

*Pork Chili Lime Sauce Chinese Kale*

สลัดซีนิวรีไก่

*Nicosia Chicken Salad*

สลัดไก่ย่างอโวคาโดคีนัว

*Grilled Chicken Quinoa Avocado Salad*

ยำส้มโอไก่

*Chicken Pomelo Chili Lime Salad*

ยำกิมจิเกาหลีไต้หวัน

*Grill Chicken Kimchi Salad*

ยำวุ้นเส้นแกว้กุ้ง

*Shrimp Konjac Noodle Spicy Salad*

ยำก้านคะน้ากุ้ง

*Shrimp Kale Spicy Salad*

# Soup

## ซูป น้ำแกง



### ★ เมฆูแนะนำ

ซูปใสหัวหอมมันอบ 

*Onion Potato Clear Soup*

ซูปใสทะเลมะเขือเทศ

*Seafood Tomato Clear Soup*

ซูปเยื่อไฟ้ไก่เส้น

*Bamboo Shoot Stew Soup*

ซูปเสฉวนไก่เห็ดหอม

*Chicken Mushroom Hot and Sour Soup*

ครีมซูปข้าวโพด

*Corn Cream Soup*

ครีมซูปบร็อคโคลี่

*Broccoli Cream Soup*

ครีมซูปผักโขม

*Spinach Cream Soup*

ครีมซูปขันทู

*Chicken Cream Soup*

ซูปมันฝรั่งแครอทไก่

*Chicken Potato Carrot Soup*

★ ไก่ตุ๋นยาจีนเห็ดหอม

*Chicken Steam Herb Soup*

★ แกงจืดลูกกรอก

*Chicken Consommé Egg Sausage Vegetable*

★ แกงส้มกุ้งชะอมทอด

*Shrimp Sour Soup with Fried Acacia*

★ ต้มข่าปลาสด/ไก่ยอดมะพร้าว

*Tom Kha Chicken/Anchovy Crown Coconut*

ต้มกะหล่ำปลีมะเขือเทศไก่

*Chicken Cabbage Tomato Soup*

แกงจืดสาหร่ายไข่ทอด

*Pork Vegetable Egg Wrapped*

ไก่ตุ๋นมะนาวดอง

*Steamed Chicken and Lime Clear Soup*

ต้มยำไก่/ทะเล

*Tom Yum Chicken /Seafood*

ต้มขมิ้นไก่(สูตรชาวกรุง)

*Chicken Tumeric Soup*

# Western



## อาหารยุโรป

สเต็กไก่/หมูซอสแกรวี

*Chicken/Pork Steak Gravy Sauce*

สเต็กไก่/หมูซอสเห็ด

*Chicken/Pork Steak Mushroom Sauce*

สเต็กไก่/หมูซอสพริกไทยดำ

*Chicken/Pork Steak Black Pepper Sauce*

ซี่โครงหมูบาร์บีคิว ซาวเคร้า

*Spare Rip Barbeque Sauerkraut*

สเต็กไก่ย่างสไปซี่ชีส

*Chicken Steak Spicy Sauce Cheese*

สเต็กไก่ย่างบาบีคิว

*Chicken Steak Sauce Barbeque*

อกเป็ดอบซอสส้ม

*Duck breast a l'orange*

สตูว์สะโพกไก่/หมู

*Chicken/Pork Stew*

ปลากระพงย่างซอสไวน์ขาว

*Grill Seabass White Wine Sauce*

ปลากระพงย่างซอสมะนาวไทม์

*Grill Seabass Lemon Thyme Sauce*

ฟิชแอนด์ชิพ เฟรนช์ไฟล์

*Fish & Chips French Fries*

ปลากระพงชุบแป้งเกล็ดทอด  
ซอสทาร์ทาร์

*Fried Crumbed Fish Tartar Sauce*

ปลากระพงชุบแป้งเกล็ดทอด  
ซอสเลมอน

*Fried Crumbed Fish Lemon Sauce*

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบซอส  
กระเทียม

*New Zealand Green Mussel Garlic Sauce*

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์, กุ้งและ  
ปลาอบซอสมะเขือเทศโหระพา

*New Zealand Green Mussel, Shrimp  
and Seabass Tomato Basil Sauce*

# Western



## อาหารยุโรป

ผักโขมอบชีส

*Spinach Cheese Bake*

ไข่อบอิตาลีเลียนผักโขม

*Italian Frittata Spinach*

สเต็กไก่อบอัลมอนด์

*Chicken Almond Steak*

พอร์คชอบซอสฮาวันายเอียน

*Pork Chop Hawaiian Sauce*

เนื้อสไลด์ซอสแกรวี่

*Beef Steak Gravy Sauce*

เนื้อสไลด์ซอสเห็ด

*Beef Steak Mushroom Sauce*

เนื้อสไลด์พริกไทยดำ

*Beef Steak Black Pepper Sauce*

สปาเก็ตตี้ผัดซอสครีมกุ้งไข่กุ้ง

*Shrimp Cream Sauce Shrimp Egg Spaghetti*

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าเบคอน

*Carbonara Bacon Spaghetti*

สปาเก็ตตี้ครีมต้มยำซีฟู้ดส์

*Seafood Tomyum Spaghetti*

เพนเน่ซอสครีมเพลสโตทะเล

*Seafood Cream Pesto Penne*

สปาเก็ตตี้พริกแห้งปลาเค็มโหระพา

*Anchovy Dried Chili Basil Spaghetti*

สปาเก็ตตี้หมึกดำซีเมาทะเล

*Seafood Black Ink Spaghetti*

พาสต้าเขียวหวานไก่

*Chicken Green Curry Pasta*

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศสไตล์ญี่ปุ่น

*Pork Tomato Sauce Spaghetti*

สปาเก็ตตี้ผัดพริกกระเทียมเบคอนแห้ง

*Bacon Chili Garlic Spaghetti*

# Asia



## ญี่ปุ่น เกาหลี จีน เวียดนาม

### Japanese

ข้าวหน้าหมูญี่ปุ่น

*Pork Donburi Rice*

พิชซ่าญี่ปุ่น

*Okonomiyaki*

สุกี้หมูญี่ปุ่น

*Pork Sukiyaki*

ข้าวหน้าไก่ไข่ญี่ปุ่น

*Chicken Donburi Rice*

### Korean

จางเมียนไก่

*Chicken Noodle Black Soy Sauce  
Korean Style*

ซูปกิมจิหมู

*Pork Korean Kimchi Soup*

ข้าวผัดกิมจิหมูสามชั้น

*Pork Kimchi Fried Rice*

### Indian

ชิกเก้น ทิกก้า มาซาลา

*Chicken Tikka Masala*

บัตเตอร์ชิกเก้น

*Chicken Butter*

ไถ่ย่างเทนโดรี

*Tandoori Chicken*

### Vietnamese

แฮมเมืองหมู

*Pork Ball with Vegetable*

เส้นหมี่หมูย่างเวียดนาม

*Grilled Pork Konjac Noodle Vietnamese Style*

### Chinese

เกี้ยวกุ้งน้ำฮ่องกง

*Shrimp Wonton Hong Kong Style*

ติ่มซำฮ่องกง

*Hong Kong Dim Sum*

# Curry

## แกงกะทิ

### ★ เมฆูแนะนำ

#### แกงเผ็ดไก่หน่อไม้

*Chicken Bamboo Shoot Red Curry*

#### แกงเผ็ดหมูย่างสับปะรด

*Roasted Pork Pineapple Red Curry*

#### แกงเขียวหวานมะเขือเปราะปลากระชาย

*Minced Fish Eggplant Green Curry*

#### แกงเขียวหวานยอดมะพร้าวไก่

*Chicken Crown Coconut Green Curry*

### ★ แกงเผ็ดเปิดอย่างองุ่น

*Roast Duck Grape Red Curry*

### ★ แพนงไก่/หมูหน้าตะโก้

*Chicken / Pork Panang Coconut Topped*

### ★ แกงเขียวหวานไก่/หมูพริก

*ซีหนู(เผ็ดร้อน)*

*Chicken/Pork Eggplant Bird-Eyes Chili Green Curry(Spicy)*



### จู้ฉีปลาทู

*Makerel Chu-Chee*

### แกงกะหรี่ไก่/หมู

*Chicken/Pork Curry*

### แกงมัสมั่นไก่/หมู

*Chicken/Pork Masman Curry*

### แกงคั่วปลาผักบุ้ง

*Curry Soup Fish with Morning Glory*

### แกงคั่วหอยสับปะรด

*Shell Curry with Pineapple*

### แกงหมูเทโพ

*Curry Soup Fish with Morning Glory*

# Appetizer

## ทอด อย่าง นึ่ง



### ★ เมนูแนะนำ

ไก่ / หมูอบซีอิ๊วเห็ดหอมยอดคะน้า  
*Steam Chicken/Pork Kale Mushroom Soy Sauce*

ไก่ / หมูอบเกรวี่สับปะรด  
*Steam Chicken/Pork Pineapple Gravy Sauce*

ไก่นึ่งเกลือ  
*Steam Salted Chicken*

ไก่อบเห็ดหอมดอกไม้จีน  
*Steam Chicken Mushroom Daylily Stew Sauce*

ซีโครงนึ่งซอสสามรส  
*Steam Rip Pork Sweet Chili Sauce*

หมูอบพริกไทยดำ  
*Steam Pork Black Pepper*

ไก่อบวุ้นเส้นเห็ดหอม  
*Chicken Steam Glass Noodle Mushroom*

★ ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง  
*Steam Egg Salted-Egg*

★ ปลาหนึ่งซีอิ๊ว  
*Steam Fish Ginger Soy Sauce*

★ ปลาหนึ่งมะนาว  
*Steam Fish Spicy Lime Sauce*

ปลาทอดซอสเปรี้ยวหวาน  
*Fried Fish Sweet and Sour Sauce*

ปลาทอดน้ำปลา  
*Fried Fish Sauce*

ปลากระพงทอดเจียนน้ำแดง  
*Fried Fish Ginger Sauce*

ปลาทอดราดพริก  
*Fried Fish Sweet Chili Sauce*

ปลาทอดลุยสวน  
*Fried Fish Herbs*

ปลาผัดคึ้นช่าย  
*Fried Fish Ginger Sauce*



# Stir Fried



## ผัดเผ็ด



### ★ เมนูแนะนำ

ผัดเผ็ดไก่ / หมูมะเขือเปราะ

*Fried Chicken / Pork Egg Plant Red Curry*

ผัดเขียวหวานไก่ / หมูยอดมะพร้าว

*Fried Chicken / Pork Crown Coconut Green Curry*

ไก่ผัดพริกเผา แครอท หัวหอม

*Chicken Chili Oil Carrot Onion*

ปลาทอดผัดพริกขิง

*Fried Fish Chili Paste*

หมูผัดพริกขิงถั้วฝักยาว

*Pork Chili Paste Stir Long Bean*

หมูผัดพริกขิงถั้วฝักยาว

*Pork Chili Paste Stir Long Bean*



★ ผัดจ๋าทะเล / ลูกชิ้นปลากราย

*Fried Seafood / Fish Ball Fingerroot Herbs*

★ กะเพราไก่ / หมู

*Chicken / Pork Basil*

# Stir Fried



## ผัดผัก

### ★ เมนูแนะนำ

ผัดผักรวมมิตรไก่/หมู

*Stir Fried Vegetable Chicken/Pork*

ผัดวุ้นเส้นทะเล

*Fried Seafood Glass Noodle*

พักทองโหระพาผัดไข่ไก่

*Chicken Stir Pumpkin Basil Egg*

ไก่ / หมูผัดพริกขิงสดเห็ดหูหนู

*Chicken / Pork Ear Mushroom Ginger*



★ ผัดบร็อกโคลี่แครอทหมู  
*Fried Roast Pork Broccoli Carrot*

★ กะหล่ำปลีหมูสับคั่วน้ำปลา  
*Pork Cabbage Fish Sauce*

★ ผัดลูกชิ้นกุ้งน้ำแดง  
*Shrimp Ball Vegetable Gravy*



วุ้นเส้นผัดไข่ไก่

*Chicken Egg Glass Noodle*

ไก่ผัดบล็อกโคลี่เปรี้ยวหวาน

*Fried Chicken Broccoli Sour Sauce*

ผัดเห็ดสามอย่างคะน่าน้ำแดง

*Stir Mushroom Chicken Chinese Kale Gravy*

ผัดผักสี่สายน้ำแดงเห็ดหอม

*Stewed Vegetable Mushroom*

ผัดคะน้าฮ่องกงแปะก๊วย

*Fried Kale Gingko Soy Sauce*



# Dessert



## เค้ก/ทาร์ต

เค้กโรลกาแฟอัลมอนด์  
COFFEE ALMOND CAKE ROLL

บราวนี่  
BROWNIE CAKE

เค้กไข่เตยฟอยทอง  
YOLK EGG PANDAN CAKE

เค้กเรดเวลเวทบัตเตอร์  
RED VELVET CAKE

ทอฟฟี่เค้ก  
TOFFEE CAKE

เค้กไข่เตยมะพร้าวอ่อน  
PANDAN COCONUT CAKE

เค้กช็อกโกแลตฟัดจ์ (หน้านิ่ม)  
CHOCOLATE FUDGE CAKE

เค้กส้ม  
ORANGE CAKE

เค้กกล้วยหอมคลาสสิก  
BANANA CUP CAKE

เค้กมาม่อนวนิลาลูกเกดทุไทย  
RAISIN VANILA MAMON CAKE

เค้กมาม่อนวนิลาเชดดาชีส  
CHEESE VANILA MAMON CAKE



ทาร์ตผลไม้  
FRUIT TART

ทาร์ตบลูเบอร์รี่  
BLUEBERRY TART

ทาร์ตช็อกโกแลตมูส  
CHOCOLATE MOOSE TART

เอแคลร์ไข่เตย/วนิลา  
PANDAN/VANILA ACLAIR

มินิแพนเค้กมะม่วง/สตอเบอร์รี่  
MANGO/STRAWBERRY MINI PANCAKE

พานาค็อตต้าสตอเบอร์รี่  
PANCOTTA STRAWBERRY

ครีมบูเร่  
CREME BURLEE

ผลไม้สดในแก้ว  
FRUIT IN GLASS

ผลไม้เสียบไม้  
FRUIT STICK

เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด  
FRUIT TOFU JELLY IN SYRUP

ฟรุ๊ตโยเกิร์ต  
FRUIT YOGURT



# Dessert

## ขนมน้ำแข็งใส



### ★ เมฆูแฉะน้ำ

เจาท๊วยน้ำตาลทรายแดง

*Glass Jelly Cane Sugar*

เจาท๊วยน้ำลำไยแมงลัก

*Glass Jelly Cane Sugar Longan Hairy Basil*

ข้าวเหนียวต้มขมุน้ำแข็งใส

*Sticky Rice Jackfruit Syrup*

ถั่วเขียวน้ำลำไยน้ำแข็ง

*Bean in Longan Syrup*

สลิ่มน้ำกะทิมะพร้าวอ่อน

*Glass Noodle Coconut Milk*

รวมมิตรกะทิสด

*Water Chestnut Jelly Coconut Milk*

ทับทิมกรอบขมุน้ำกะทิ

*Water Chestnut Coconut Milk Jackfruit*

สาคุนมสดแคนตาลูปแปะก๊วย

*Tapioca Cantaloupe Milk*

สาคุนมสดข้าวโพด

*Tapioca Corn Milk*

### ★ เตาทังน้ำลำไย

*Water Chestnut Red Bean Lotus Root Longan*

### ★ ลอดช่องกะทิน้ำตาลโตนดแดงโก

*Pandan Rice Noodle in Palm Coconut Syrup Green Cantaloup*

### ★ กล้วยไข่น้ำกะทิมะพร้าวอ่อน

*Flour Bead Coconut Milk*

### ★ บัวลอยเฟือกมะพร้าวอ่อน

*Taro Bead in Coconut Milk*

ปรากริมไขเต่าแปะก๊วย

*Sweet and Flour Stick Coconut Milk*

ฟักทองแกงบวชมะพร้าวอ่อน

*Taro Sweet Potato Potato Coconut Milk*

กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน

*Banana in Coconut Milk*

มันต้มขิงสาคุ

*Tapioca Potato Ginger*

ครองแครงแปะก๊วยมะพร้าวอ่อนกะทิสด

*Flour Bead Coconut Milk*

ขนมโคกะทิสด

*Coconut Flake Ball Coconut Milk*

สาคุเปียกข้าวโพดลูกชิดแห้ง

มะพร้าวอ่อน

*Tapioca Corn Young Coconut*

ข้าวเหนียวเปียกลำไยข้าวโพดแปะก๊วย

*Sticky Rice Longan Sweet Corn*

เต้าส่วนเฟือกกะทิสด

*Mungbean Coconut Milk*

ข้าวเหนียวดำเปียกเฟือกแห้ง

มะพร้าวอ่อน

*Sticky Black Rice Taro Young Coconut Milk*

# Beverage

## เครื่องดื่ม



น้ำใบเตย

*Pandan Juice*

น้ำลำไย

*Longan Juice*

น้ำอัญชัญมะนาว

*Butterfly Pea Lime Juice*

น้ำเก๊กฮวย

*Chrysanthemum Juice*



น้ำมะตูม

*Bael Juice*

น้ำกระเจี๊ยบ

*Roselle*

ชามะนาว

*Lemon Tea*

ชาดำเย็น

*Blac Tea*

น้ำอัดลม

*Soft Drink*

