



PREMIUM THAI BBQ SET

KOJIBUTA PORK, 1,299

AUSTRALIAN & AMERICAN BEEF, 1,599

KOJIBUTA PORK & SEAFOOD, 1,899

AUSTRALIAN & AMERICAN BEEF & SEAFOOD, 2,099

เสิร์ฟพร้อมเครื่องดื่มซอฟต์ดริงค์ 1 แก้วต่อท่าน

Served with a complimentary glass of soft drink per person.

บริการทุกวัน ที่ ห้องอาหารไท์ โอเวน ระหว่างเวลา 16:00 น. – 22:00 น.

Available daily at White Oven from 4 PM – 10 PM.

ราคากันหมดเป็นสกุลเงินบาท โดยยังไม่รวมค่าบริการ และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม

Prices are in Thai baht and subject to VAT & service charge.



KOJIBUTA PORK SET

1,299 บาท สำหรับ 2 ท่าน

เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสันคอ, เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสันนอก, เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสามชั้น

Kojibuta Pork Collar, Kojibuta Striploin,
Kojibuta Pork Belly



AUSTRALIAN & AMERICAN BEEF SET

1,599 บาท สำหรับ 2 ท่าน

เนื้อวัวส่วนท้อง, เนื้อวัวส่วนสันนอก, เนื้อวัวส่วนสันคอ

US Short Plate, Australian Striploin, Australian Chuck Roll



KOJIBUTA PORK & SEAFOOD SET

1,899 บาท สำหรับ 4 ท่าน

เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสันคอ, เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสันนอก, เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสามชั้น, ลูกชิ้นรักบี้, เนื้อปลาแพนกาเซียส, ปูอัด, ปลาหมึกสด, ปลาหมึกกรอบ, กุ้งขาว, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

Kojibuta Pork Collar, Kojibuta Striploin, Kojibuta Pork Belly, Rugby Fish Ball, Pangasius Fillet, Crab Stick, Fresh Squid, Crispy Squid, White Shrimp, New Zealand Mussel



AUSTRALIAN & AMERICAN BEEF & SEAFOOD SET

2,099 บาท สำหรับ 4 ท่าน

เนื้อวัวส่วนท้อง, เนื้อวัวส่วนสันนอก, เนื้อวัวส่วนสันคอ, เนื้อปลาแพนกาเซียส, ลูกชิ้นรักบี้, ปูอัด, ปลาหมึกสด, ปลาหมึกกรอบ, กุ้งขาว, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

US Short Plate, Australian Striploin, Australian Chuck Roll, Pangasius Fillet, Rugby Fish Ball, Crab Stick, Fresh Squid, Crispy Squid, White Shrimp, New Zealand Mussel

ALL YOU CAN EAT

ผักกาดขาว	กะหล่ำปลี	ผักบุ้ง	ผักกวางตุ้ง
ข้าวโพด	ข้าวโพดอ่อน	ฟักทอง	แครอทสไลด์
เห็ดนางรม	เห็ดเข็มทอง	เห็ดหูหนู	เห็ดหูหนูขาว
คื่นฉ่าย	บะหมี่ไข่	เส้นอุด้ง	เต้าหู้ไข่ ไข่

Chinese Cabbage, White Cabbage, Morning Glory, Bok Choy, Corn, Baby Corn, Pumpkin, Sliced Carrots, Oyster Mushrooms, Golden Enoki Mushrooms, Jelly Mushroom, Thai celery, Chinese White Fungus, Egg Noodles, Udon Noodles, Egg Tofu, Egg



เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม และเครื่องปรุง ได้แก่ มะนาว กระเทียมสับ พริกสับ
น้ำจิ้มสุกี้ น้ำจิ้มแจ่ว น้ำจิ้มซีฟู้ด น้ำจิ้มโชยุสูตรเฉพาะ และน้ำจิ้มพริกไทยดำ

Served with condiments and sauces, including, Lime Wedges, Chopped Garlic, Chopped Chili, Thai Style Sukiyaki Sauce, Jaew Spicy Dipping Sauce, Seafood Sauce, Signature SO Sauce and Black Pepper Sauce



A LA CARTE

เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสันคอหมักกระเทียม	140	ไส้กรอกไก่	140	เนื้อปลากระพง	140
Kojibuta Pork Collar with Garlic		Chicken Sausage		Seabass Fillet	
เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสันนอก	140	ตับหมู	140	ลูกชิ้นรักบี้	90
Kojibuta Striploin		Pork Liver		Rugby Fish Ball	
เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสามชั้นหมักซอสเอ็กซ์โฮ	140	สะโพกไก่หมักงา	140	ปูอัด	90
Kojibuta Pork Belly XO Sauce		Chicken Thigh with Sesame		Crab Stick	
เบคอน	140	อกไก่หมักพริกไทยดำ	140	ปลาหมึกสด	140
Bacon		Chicken Breast with Black Pepper		Fresh Squid	
เนื้อวัวส่วนท้อง	180	อกไก่	140	ปลาหมึกกรอบ	90
US Short Plate		Chicken Breast		Crispy Squid	
เนื้อวัวส่วนสันนอก	210	เนื้อปลาแพนกาเซียส	120	กุ้งขาว	140
Australian Striploin		Pangasius Fillet		White Shrimp	
เนื้อวัวส่วนสันคอ	210	เนื้อปลาแซลมอน	140	หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์	90
Australian Chuck Roll		Salmon Fillet		New Zealand Mussel	