

# 泰式自助晚餐

## 开胃菜

泰式柚子沙拉  
泰式辣鱿鱼沙拉  
青芒果沙拉  
什锦时令蔬菜  
泰式北方鸡肉沙拉  
泰式海鲜沙拉

## 现场烹饪区

鸡肉沙爹  
猪肉沙爹  
蘑菇沙爹  
花生酱, 越南酱, 黄瓜, 红葱头, 青柠  
蚵仔煎  
泰式脆皮蚵仔煎, 豆芽, 是拉差辣椒酱

## 现场面条区

精选米粉、扁面条和小麦面条, 配猪肉碎、鸡肉碎、鸡肉丸、猪肝、蔬菜和香浓高汤  
佐料: 白胡椒粉、鱼露、辣椒油和糖

## 鸡肉

炸鸡  
现场木瓜沙拉  
糯米饭, 罗望子辣椒酱

## 烧烤

烤乳猪  
香辣酱、烧烤酱、罗望子辣酱、南方风味海鲜酱

## 泰式炒河粉现场制作

米粉  
鸡肉、虾、猪肉豆腐、西兰花、牵牛花、胡萝卜、豆芽、香菜、葱、自制酱汁

## 咖喱

绿咖喱鸡  
猪肉红咖喱  
泰式酱油焖猪肉  
红咖喱豆腐  
菠萝炒饭  
香米饭  
虾片

## 烤肉

泰式腌制全鸡  
泰式腌制西冷牛排

## 鱼类

烤整条澳洲肺鱼  
香辣酱、烧烤酱、罗望子辣酱、南方风味海鲜酱

## 蔬菜

虾米卷心菜  
蒜蓉炒甘蓝  
蒸蔬菜  
甜玉米

## 甜点

芒果糯米饭  
精选水果  
金丝糕  
芒果糯米饭  
斑斓叶糕  
金珠糕  
金丝糕  
金球糕

每位 3888++ | 6-12 岁儿童每人 1,950++ 泰铢

价格为泰铢 (THB), 需加收 10% 服务费及 7% 政府税。

# 海滩烧烤

## 冷菜

捞鱼生  
川味凉拌鸡丝  
香辣洋葱拌鲜鱿鱼  
泰式牛肉沙拉  
青木瓜沙拉  
柚子沙拉

## 热菜

黑椒牛肉  
香辣虾  
豆瓣炒鸡肉  
蚝油时蔬

## 泰式热菜

马萨曼牛肉  
绿咖喱鸡  
泰式炸鱼  
猪肉炒面  
蒜香蛋炒饭  
炒蔬菜  
蒸茉莉香米

## 汤

清鸡汤  
泰式面条汤

## 冷盘海鲜

老虎虾  
螃蟹  
青口  
鱿鱼  
鸡肉沙爹  
猪颈肉  
烤玉米，南瓜，蒸蔬菜

## 美食区域

脆皮猪肉配乳猪酱和白糖  
烤鸭配春卷皮,香葱丝,黄瓜丝,球  
生菜,甜面酱汁  
麻辣烤鱼  
烤澳洲牛肉配香料  
绿色混合沙拉  
罗望子辣酱, 海鲜酱, 甜酱油  
, 烧烤酱, 泰式海鲜酸辣酱

## 甜品

巧克力焦糖梨  
水果塔  
蓝莓芝士蛋糕  
红丝绒蛋糕  
焦糖橙子巧克力马卡龙  
苹果塔

## 泰式甜品

水果绿豆糕  
红宝石甜点  
现作芒果糯米饭  
月饼  
新鲜水果

每位 3,888++ ,  
歲兒童每人 1,950++ 泰銖

# 菜单

## 开胃小菜

### 烟熏三文鱼

烤布里欧修面包，布里奶酪，香葱，柠檬皮碎

## 开胃菜

### 鱼子酱

华欣奥西特拉鱼子酱，法式鲜奶油，鸡蛋，细香葱，红葱头，薄饼

## 苏梅岛蟹饼

蓝蟹肉，奶油奶酪，茼萝，咖喱酱，青柠

## 鸢尾沙拉

罗马生菜，桑葚，西洋菜，腌木瓜，羽衣甘蓝，泰式罗勒青柠油醋汁

## 汤

### 冷布拉塔奶酪汤

番茄沙拉，香醋珍珠，罗勒油

## 主菜

### 上等肋排

### 普吉岛龙虾

烤小胡萝卜，白芦笋，松露土豆焗烤

## 甜点

月饼 马卡龙



17,500++ 双人套餐

价格为泰铢 (THB)，需加收 10% 服务费及 7% 政府税。

◉ AZURE ◉

# 蔚蓝餐厅海鲜船

## 冷盘精选

精选芬蒂克生蚝 - 香醋酱，柠檬青柠

## 沙拉

日晒番茄，马苏里拉奶酪，罗勒  
土豆苹果沙拉  
希腊风味沙拉  
西瓜，香草，开心果，薄荷，菲达奶酪  
冰山生菜，棕榈糖酱  
蝴蝶意面，水煮海鲜沙拉，微辣酱  
白豆，青豆，芸豆，拌自制酱汁  
尼斯三文鱼沙拉  
烤蔬菜，山羊奶酪，欧芹沙拉  
自制面包和面包卷，香醋，特级初榨橄榄油

## 现点现烤

缅因龙虾	4,200 泰铢
普吉岛龙虾	3,100 泰铢
湄南河大虾	2,400 泰铢
梭子蟹	1,980 泰铢
整只苏梅鱿鱼	1,500 泰铢
澳洲肺鱼件，香蕉叶	1,900 泰铢
塔斯马尼亚三文鱼件	2,500 泰铢

## 佐料

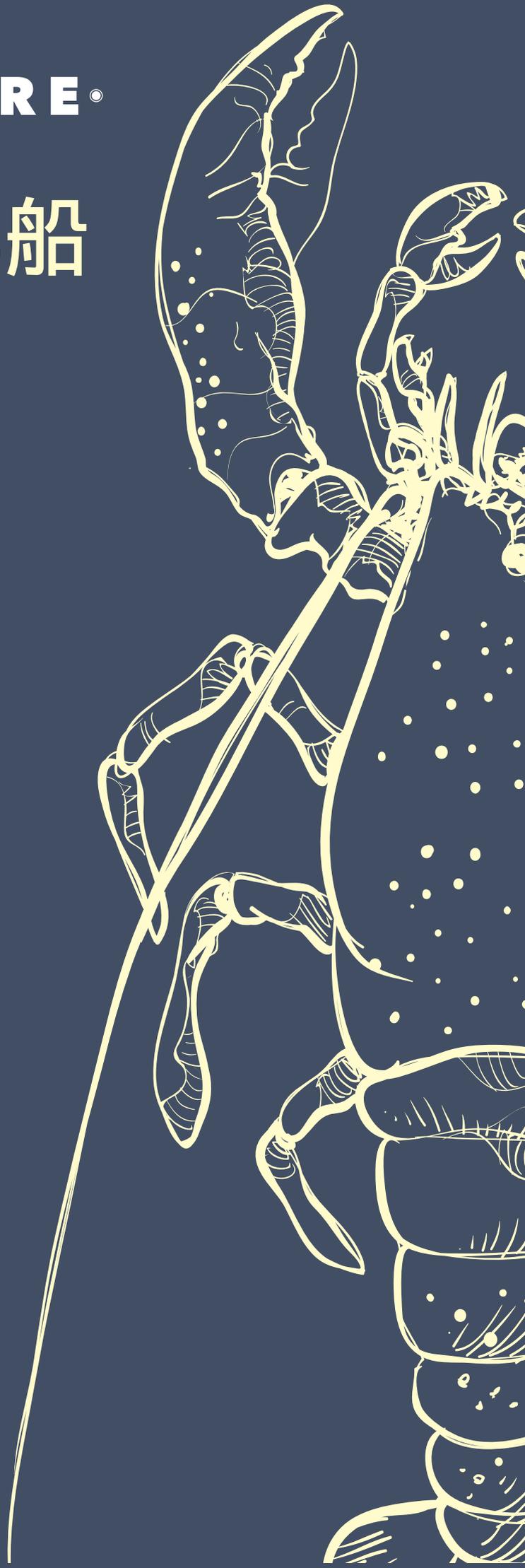
柠檬黄油酱、番茄酱、青酱、芒果莎莎酱、  
苜蓿蛋黄酱、蒜泥蛋黄酱、柠檬青柠

## 配菜

烤土豆配酸奶油  
蒸蔬菜配玉米  
烤红葱头

## 甜点

异国热带水果拼盘  
苹果酥皮馅饼  
巴斯克芝士蛋糕  
青柠蛋白酥皮挞



# 四川火 锅套餐 主厨

## 汤

麻辣

冬阴功

猪骨高汤 - 枸杞、红枣

## 主菜

普吉岛龙虾&大虎新西兰青口海鲈鱼鱿鱼

澳大利亚牛肉&本地毛肚&牛肉丸

鸡胸肉片

猪血

鸭肠

宽粉

蟹棒

## 蔬菜

白菜

空心菜、土豆

西兰花

金针菇

莲藕

## 佐料

老陈醋、酱油、蚝油、芝麻油、辣椒油、芝麻酱

蒜、葱、红眼辣椒、香菜、花生、炸蒜

## 果盘



AOW THAI

2,400++ 泰铢 每人

价格为泰铢 (THB) ，需加收10%服务费及7%政府税。



# 泰式火锅

## 开胃菜

### 青木瓜沙拉

青木瓜沙拉, 番茄, 苹果, 腰果, 罗望子酱

### 泰式鸭肉沙拉

泰式鸭肉沙拉, 香菜, 洋葱, 泰国青柠, 薄荷, 辣椒, 泰国香草, 米粉酱

### 泰式香草脆鱼

脆皮鱼, 香茅, 葱, 香菜, 白姜黄, 青芒果, 辣椒酱

### 烤茄子沙拉

烤茄子沙拉, 虾, 鸡肉, 泰国芹菜, 香菜, 腰果, 辣酱

## 玉米沙拉

玉米沙拉, 虾米, 咸蛋, 番茄, 长豆, 鱼露

## 香蕉花沙拉

香蕉花沙拉, 虾米, 红葱, 花生, 椰奶酱

## 当地泰式烧烤

本地泰式烤肉配

安格斯牛里脊肉、鸡肉香肠、五花肉、鸡肉小鱿鱼、虾、龙虾、鱼饼、牡蛎、粉丝、平菇、白菜、鸡蛋



AOW THAI

2,400++ 泰铢 每人

价格为泰铢 (THB), 需加收10%服务费及7%政府税。