

TASTE OF THAILAND

BUFFET DINNER MENU

Join us every Saturday
From 6:00 pm – 9:30 pm

499 THB
++ per person

249 THB
++ per child (7-12yrs)



ลำขนาด
ภาษาเหนือ
LUM-KA-NAD



อร่อย
ภาษากลาง
ARO I



แซ่บอีหลี
ภาษาอีสาน
SAB-E-LHEE



หอยจิ้งหู้
ภาษาใต้
ROI-JUNG-HOO



Please contact our staffs for more information and reservation.

SoulKitchen

TASTE OF THAILAND

BUFFET DINNER MENU

ภาคเหนือ Northern region

ลำพูน = LUM-KA-NAD

Starting with the Northern region, you will fall in love at the first bite as the food is easy to eat and simply delicious. The taste is not spicy, even the Nam Prik Ong. Best to try crispy pork skin, dip with Nam Prik Ong, and together with fresh vegetables. It's a perfect match!

Khao Soi Gai with condiment

Northern Thai Coconut Curry Noodles Soup with Chicken

ข้าวซอยไก่ บะหมี่กรอบ และเครื่องเคียงต่างๆ

Sai Oua

Northern Thai Spicy Sausage / Rice Sausage / Sticky Rice

ไส้ฉั้ว / ไส้กรอกย่าง / ข้าวเหนียว

Nam Prik Ong

Thai Pork and Tomato Chili Dip / Fresh Vegetable / Crispy Pork Skin

น้ำพริกอ่อง / ผักสด / แคนหมู



TASTE OF THAILAND

BUFFET DINNER MENU

ภาคกลาง
Central

อารีย์ = AROI



Moving to Central, the food characteristics are full flavor. We select all the famous dishes for you. Don't miss our chef-recommended dish – Stir-Fried Pink Rice Noodles and Panaeng Curry with Beef!

Deep-Fried Fish Cake

ทอดมันปลา และอาหารด

Stir-Fried Pink Rice Noodles, fried in Coconut Milk with Tofu, Shrimp and Minced Pork

หมี่กะทิ

Thai Chicken Soup in Coconut Milk (Tom Kha Gai)

ต้มข่าไก่

Panaeng Curry with Beef

พะแนงเนื้อ



TASTE OF THAILAND

BUFFET DINNER MENU

ภาคอีสาน Northeastern region

แซ่บอีหลี = SAB-E-LHEE

Most of the Northeastern food is fermented or dried because of rainless, so a dish tends to have a distinctive salty flavor from fermented fish sauce and a spicy flavor from fresh or dried chili. To eat like the Isan people, we recommend you to try Som Tum with fermented fish sauce.

Tips: Better to mold the sticky rice in your hand before dipping into the Som Tum!

Papaya Salad and condiment (Som Tam)

ส้มตำไทย / ปุดอง / ปลาร้า

Spicy Minced Chicken Salad (Larb Gai)

ลาบไก่

Thai Marinated Grilled Chicken (Gai Yang)

ไก่ย่าง

Sticky Rice

ข้าวเหนียว



TASTE OF THAILAND

BUFFET DINNER MENU

ภาคใต้ Southern region



หรือจังหวัด = ROI-JUNG-HOO

Here're the must-try local Phuket dishes. Our chefs have a secret recipe from a local Phuketian, guaranteed that the taste is truly original.

Highlight: Wanna have a well-known Deep-Fried Chicken in Thailand from Hatyai*? Let's take a shortcut to Novotel Phuket Kamala!
*Over 400km away from Phuket

Phuket Fresh Spring Roll

ปอเปี๊ยะสดเมืองภูเก็ต

Phuket Fried Egg Noodles with Fish Balls

ผัดหมี่งอกเกี๋ยงภูเก็ต

Phuket Style Braised Pork Belly

หมูฮ้อง

Hatyai Deep-Fried Chicken

ไก่ทอดหาดใหญ่



TASTE OF THAILAND

BUFFET DINNER MENU

Dessert

ของหวาน

Assorted Thai Dessert

ขนมไทยหลากหลายชนิด

Thai Banana in Coconut Milk

กล้วยบวชชี

Green Rice Noodles in Sweet Coconut Milk

ลอดช่อง กะทิสด

Ice Cream and condiment

ไอศกรีมและท็อปปิ้ง

Tropical Fresh Fruit

ผลไม้ตามฤดูกาล

