

Hyatt Regency Hua Hin

THAI DINNER BUFFET MENU

THAI RELISH

“น้ำพริกอ่อนและไส้ฉั้ว”

Northern Style Tomato Relish, Minced Pork, Chili Paste,
Northern Thai-Style Herb Sausage

SALAD & APPETIZER

“ส้มตำผลไม้รวม”

Mixed Fruits Salad, Chili, Roasted Peanut, Lime

“ยำยอดมะพร้าวอ่อน”

Coconut Shoot Salad, Tomato, Chili, Lime

“ยำรวมมิตรทะเล”

Mixed Seafood Salad, Onions, Thai Celery, Lime

“ยำถั่วงอก”

Wing Bean Salad, Boiled Egg, Sweet Chili Paste, Fried Shallot

“ทอดมันกุ้ง”

Shrimp Cake, Plum Sauce

SOUP

“แกงเลียงกุ้ง”

Shrimps, Pumpkin, Thai Zucchini, Mushroom, Shrimp Paste

LIVE FROM THE WOK

“ผัดไทย”

Stir-Fired Rice Noodle, Tamarind Sauce, Roasted Peanut

Hyatt Regency Hua Hin

THAI DINNER BUFFET MENU

MAIN DISH

“มัสมั่นเนื้อ”

Massaman Beef, Potatoes, Onions, Roasted Peanut

“ซี่โครงหมูผัดกะปิ”

Stir-Fired Pork Ribs, Garlic, Shrimp Paste, Chili, Lime Leaves

“ปลาึ่งมะนาว”

Steamed Sea Bass Fillet, Garlic, Chili, Lime

“ปลาหมึกผัดผงกะหรี่”

Stir-Fried Squid, Sweet Chili Paste, Egg, Onions

“ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์”

Stir-Fried Chicken, Cashew Nut, Sweet Chili Paste

“ข้าวโพดอ่อนผัดน้ำมันหอย”

Stir-Fired Baby Corn, Mushroom, Garlic, Soy Sauce

“ข้าวผัดปู”

Crab Fried Rice, Egg, Onions, Spring Onions

“ข้าวสวย”

Steamed White & Brown Rice

DESSERT

LIVE FROM OUR FOOD CART

“น้ำแข็งไส” Thai Ice Kacang Cart

“ผลไม้ตามฤดูกาล” Sliced Seasonal Fruits

“ขนมไทย” Assorted Thai Pastries

“ไอศกรีมกะทิ” Coconut Ice-Cream, Condiments

“บัวลอย” Thai Rice Pearls, Coconut Milk, Syrup

“เค้กมะพร้าว” Thai Coconut Cake

“เจลาทีนดำ” Thai Black Jelly, Syrup