

# Hyatt Regency Hua Hin

## THAI DINNER BUFFET MENU

### SALAD & APPETIZER

- “ยำฝรั่ง” Guava Salad, Coriander, Dried Coconut, Cashew Nut
- “ยำหมูยอ” Spicy Snow Fungus Salad, Vietnamese Sausage, Chili, Lime
- “ส้มตำข้าวโพด” Sweet Corn Salad, Salted Egg, Tomatoes, Garlic, Chili
- “ทอดมันปลา” Fish Cake, Peanut, Cucumber
- “ปอเปี๊ยะกุ้ง” Shrimp Spring Rolls

### SOUP

- “ต้มยำไก่” Tom Yum Soup , Chicken, Lemongrass, Mushroom, Lime, Chili

### MAIN DISH

- “แกงไก่หน่อไม้” Red Curry Chicken, Bamboo Shoot, Thai Basil
- “เนื้อผัดพริกไทยดำ” Stir-Fried Beef, Black Pepper, Onions, Spring Onions
- “ปลาผัดเปรี้ยวหวาน” Snapper Fillet, Pineapple, Tomatoes, Sweet & Sour Sauce
- “หมูทอดกระเทียม” Deep Fried Pork, Fried Garlic, Pepper
- “ปลาหมึกผัดไข่เค็ม” Stir-Fried Squid, Salted Egg, Onions, Green Onions
- “ผัดผักรวม” Stir-Fried Mixed Vegetable, Oyster Sauce, Soy Sauce
- “ข้าวผัดรวมมิตร” Mixed Fried Rice, Egg, Onion, Tomato
- “ข้าวสวย” Steamed White & Brown Rice

### DESSERT

- “ผลไม้ตามฤดูกาล” Sliced Seasonal Fruits
- “ขนมไทย” Assorted Thai Pastries
- “สังขยามะพร้าว” Thai Coconut Custard
- “กล้วยบวชชี” Banana, Coconut Milk, Palm Sugar
- “ทับทิมกรอบ” Coated Water Chestnut, Coconut Milk, Syrup