

ENGAGEMENT CEREMONY PACKAGES

婚約セレモニーパッケージ



Thai Water Pouring & Chinese Tea Ceremony

THB 105,000 net

- Standard Function Room Set Up
- Water Pouring Ceremony Set
- Chinese Tea Set for Tea Ceremony
- 1 Floral Tray for Engagement Rings
- 2 Floral Stands Decoration
- 2 Floral Garlands for Bride & Groom
- 2 Floral Trays for Water Pouring Ceremony
- 6 Corsages
- 1 Bridal Bouquet
- Coffee Break for 50 persons
(3 choices of Snacks, Thai Herb Juice, Fruit Juice, Coffee, Tea and Drinking Water)
- 50 portions of Boiled Rice with Seabass
- One Night Stay in Superior Room with Breakfast for Bride & Groom



Thai Water Pouring Ceremony

THB 95,000 net

- Standard Function Room Set Up
- Water Pouring Ceremony Set
- 2 Floral Stands Decoration
- 2 Floral Neck Garlands for Bride & Groom
- 2 Floral Trays for Water Pouring Ceremony
- 1 Floral Tray for Engagement Ring
- 6 Corsages
- 1 Bridal Bouquet
- Coffee Break for 50 persons
(3 choices of Snacks, Thai Herb Juice, Fruit Juice, Coffee, Tea and Drinking Water)
- 50 portions of Boiled Rice with Seabass
- One Night Stay in Superior Room with Breakfast for Bride & Groom



Chinese Tea Ceremony

THB 75,000 net

- Standard Function Room Set Up
- Chinese Tea Ceremony Set
- 1 Floral Tray for Engagement Ring
- 2 Floral Stands Decoration
- 6 Corsages
- 1 Bride Bouquet
- Coffee Break for 50 persons
(3 choices of Snacks, Thai Herb Juice, Fruit Juice, Coffee, Tea and Drinking Water)
- 50 portions of Boiled Rice with Seabass
- One Night Stay in Superior Room with Breakfast for Bride & Groom

Monk Ceremony

THB 20,000 net

- Monk Ceremony Set
- Buddha Altar Set and Flower
- Flower and Candle for 9 Monks
- Thai Set Menu for 9 Monks and 1 Set for Buddha Altar
- Drinking Water, Coffee and Tea for Monks

Additional Food & Beverage:

- Coffee Break:
- Coffee, Tea, and Juice:
- Soft Drinks:

THB 650 net per person per break

THB 300 net per person per break

THB 250 net per person per break

Early morning function starts earlier than 06:00 hrs., there will be an additional charged at **THB 20,000 net per hour.**

Prices are in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax

Hotel Nikko Bangkok

27 Sukhumvit 55 (Soi Thonglor), Bangkok 10110, Thailand | +66(0) 2080 2111 | info@nikkobangkok.com

[f](#) [i](#) [t](#) [@](#) hotelnikkobangkok | www.nikkobangkok.com

Some information may be changed without any notice
一部の情報は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

WEDDING RECEPTION PACKAGES

結婚式パッケージ

	MENU 1 (THB net) per guest	MENU 2 (THB net) per guest	MENU 3 (THB net) per guest
Cocktail	1,500	1,700	1,900
International Buffet	1,650	1,850	2,150
Chinese Set Table ***<i>(Rate per table of 10 guests)</i>	16,500	18,500	21,500
Japanese Individual Set	2,000	2,300	2,600
Western Set	1,800	2,000	2,200

Minimum Spending for Ceremony & Reception	 MATSU (松) 780,000 or above	 TAKE (竹) 650,000 - 779,999	 UME (梅) 550,000 - 649,999
Free Flow of Soft Drink & Mixer			
Floral Centerpieces for Round Tables (Additional THB 50,000. -Net for Long Table)			
Corsages	10	8	6
Bridal Bouquet			
Wedding Cake with Flower Decoration <i>or</i> Champagne Tower with Rose Petal			
Build in LCD Projector & screen			
Blessing Book	6	4	2
Money Box	2	2	1
Afternoon Tea Set for Bride & Groom			
Complimentary Superior Room (Room Only)	2 Rooms	2 Rooms	1 Room
One-Night Stay with Breakfast for Bride & Groom	Nikko Grand Suite	Nikko Executive Suite	Nikko Executive Suite
1 st Anniversary Nikko Celebration with 15% Discount on Food & Beverage	Premier Corner Room	Premier Room	-
Dinning Voucher at The Oasis (Valid for 6 Months)	7,000	5,000	3,000
Professional Crew Members with Japanese Hospitality			

Additional Beverages:

• Singha Draught Beer (30 liters)	THB 10,000 net
• Asahi Draught Beer (30 liters)	THB 12,000 net
• Heineken Draught Beer (30 liters)	THB 12,000 net

Bring-in Service Fee:

• Decoration and Entertainment	Complimentary
• Bring-in Alcohol (only spirit & Liquor)	THB 20,000 net per event
• Bring-in Food (maximum 2 stations at 200 portions each)	THB 15,000 net per station
• Bring-in Japanese Food (maximum 1 station at 200 portions)	THB 25,000 net per station

After Party Room Rental at THB 60,000 net

- Party until Midnight
- Free-Flow Soft Drinks & Mixer

After Party Special Package at THB 75,000 net

- Party until Midnight
- Free-Flow Soft Drinks & Mixer
- 1 Barrel of Draught Singha Beer
- 10 Bottles of Selected House Wine

Prices are Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax

Hotel Nikko Bangkok

27 Sukhumvit 55 (Soi Thonglor), Bangkok 10110, Thailand | +66(0) 2080 2111 | info@nikkobangkok.com

   [hotelnikkobangkok.com](https://www.hotelnikkobangkok.com) | www.nikkobangkok.com

Some information may be changed without any notice
部の情報は予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

CHINESE SET MENU A

THB 16,500 net/ table (10 persons)

COURSE 1

FOUR KINDS OF HORS D'OEUVRES

STIR-FRIED CHICKEN IN RED WINE SAUCE, STEAMED MINCED PRAWNS DUMPLING,
DEEP-FRIED SPRING ROLLS, AND STIR-FRIED DRIED FISH MAW WITH SCRAMBLED EGGS
ไก่ผัดซอสเหล้าแดง, ขนมหั้วกึ่ง, ปอเปี๊ยะทอด, กระเพาะปลาผัดแห้ง

COURSE 2

BRAISED SHREDDED ABALONE, CHICKEN, AND BLACK MUSHROOM SOUP
ซุปร้าฮื้อสามแซ่

COURSE 3

ROASTED GUITAR DUCK
เป็ดกีตาร์

COURSE 4

DEEP-FRIED BREADED SHRIMP WITH MAYONNAISE AND SESAME SEEDS
กุ้งฝึ่เลื้อทอดครีมสลัด

COURSE 5

STEWED TWO KINDS OF VEGETABLES IN HAM SAUCE
ผักสองสหายราดซอสแฮม

COURSE 6

STEAMED SEA BASS IN LIME SAUCE
ปลากระพงนึ่งมะนาว

COURSE 7

DOUBLE-BOILED BAMBOO PITHS WITH BLACK MUSHROOM SOUP
ซุปร้าเห็ดหอมหื้อไผ่

COURSE 8

MIXED FRIED RICE
ข้าวผัดรวมมิตร

COURSE 9

CHILLED MIXED NUTS IN SYRUP
แปะก๊วยรวมมิตรเย็น



hotel nikko bangkok

CHINESE SET MENU B

THB 16,500 net/ table (10 persons)

COURSE 1

FOUR KINDS OF HORS D'OEUVRES

SZECHUAN STYLE JELLY FISH SALAD, DRUNKEN CHICKEN,
BOLOGNA CHICKEN, AND JAPANESE SEAWEED SALAD
แมงกระพรุนเสฉวน, ไก่แซ่เหล้า, โบโลน่าไก่, สลัดสาหร่ายญี่ปุ่น

COURSE 2

HOT AND SOUR SOUP, SZECHUAN STYLE
ซุปละฉวนทะเลรวมมิตร

COURSE 3

ROASTED PEKING DUCK
เป็ดปักกิ่ง (เนื้อเป็ดทอดกระเทียม)

COURSE 4

DEEP-FRIED BREADED SURIMI SCALLOPS WITH MAYONNAISE
หอยเชลล์เทียมทอดสลัดครีม

COURSE 5

STIR FIRED MIXED MUSHROOMS WITH VEGETABLE IN OYSTER SAUCE
ผัดเห็ดรวมและคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย

COURSE 6

STEAMED SEA BASS FISH IN SOY SAUCE
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

COURSE 7

DOUBLE-BOILED CHICKEN WITH CHINESE HERBS SOUP
ไก่ตุ๋นยาจีน

COURSE 8

FIRE RICE VERMICELLI, SINGAPORE STYLE
เส้นหมี่สิงคโปร์หมูแดงและกุ้ง

COURSE 9

MIXED NUTS IN HOT SYRUP
แปะก๊วยรวมมิตรร้อน



hotel nikko bangkok

CHINESE SET MENU A

THB 18,500 net/ table (10 persons)

COURSE 1

FOUR KINDS OF HORS D'OEUVRES

STIR-FRIED CHICKEN IN RED WINE SAUCE, STEAMED MINCED PORK DUMPLING,
DEEP-FRIED SPRING ROLLS, AND STIR-FRIED DRIED FISH MAW WITH SCRAMBLED EGGS
ไก่ผัดซอสเหล้าแดง, ขนมหั่นหมู, ปอเปี๊ยะทอด, กระเพาะปลาผัดแห้ง

COURSE 2

BRAISED FISH MAW WITH CRAB MEAT AND BLACK MUSHROOM SOUP
กระเพาะปลาเนื้อปูเห็ดหอม

COURSE 3

ROASTED PEKING DUCK
เป็ดปักกิ่ง (เนื้อเป็ดทอดกระเทียม)

COURSE 4

STIR-FRIED PRAWNS WITH SZECHUAN CHILI SAUCE
กุ้งผัดพริกสดเสฉวน

COURSE 5

STEWED THREE KINDS OF VEGETABLES TOPPED WITH ABALONE MUSHROOMS
ผักสามสหายราดเห็ดเป๋าฮื้อ

COURSE 6

STEAMED SEA BASS IN PRESERVED BEAN SAUCE
ปลากระพงนึ่งเต้าซี่

COURSE 7

DOUBLE-BOILED PORK RIBS WITH BLACK MUSHROOM
ซูชิโครงหมูตุ๋นเห็ดหอม

COURSE 8

FRIED NOODLES, HOKKIEN STYLE
บะหมี่ฮกเกี้ยน

COURSE 9

STICKY RICE TOPPED WITH MASHED TARO AND GINKO NUT, CHINESE STYLE
โจวหนึ่แปะถั่วยั่วข้าวเหนียว



hotel nikko bangkok

CHINESE SET MENU B

THB 18,500 net/ table (10 persons)

COURSE 1

FOUR KINDS OF HORS D'OEUVRES

DRUNKEN CHICKEN, JAPANESE SEAWEED SALAD, BOLOGNA CHICKEN, AND
CHILLED SLICED PORK LEG (HONG KONG STYLE)
ไก่แช่เหล้า, สลัดสาหร่ายญี่ปุ่น, โบโลน่าไก่, ขาหมูเย็น

COURSE 2

BRAISED SHREDDED ABALONE WITH ASSORTED MEAT SOUP, SZECHUAN STYLE
ซุปร้าฮ้อสามแซ่เสฉวน

COURSE 3

ROASTED GUITAR DUCK
เป็ดกีตาร์

COURSE 4

DEEP-FRIED PRAWNS IN CREAM SALAD
กุ้งทอดครีมสลัด

COURSE 5

STEWED HONG KONG KALE WITH MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE
คะน้าฮ่องกงเห็ดหอมน้ำมันหอย

COURSE 6

STEAMED SEA BASS IN LIME SAUCE
ปลากระพงนึ่งมะนาว

COURSE 7

DOUBLE-BOILED CHICKEN WITH CHINESE HERBS SOUP
ไก่ตุ๋นยาจีน

COURSE 8

FRIED RICE WITH CRAB MEAT
ข้าวผัดปู

COURSE 9

BOILED GINGKO NUT WITH SAGO IN FRESH MILK
แปะก๊วยสาหร่ายมสด



hotel nikko bangkok

CHINESE SET MENU A

THB 21,500 net/ table (10 persons)

COURSE 1

FOUR KINDS OF HORS D'OEUVRES

STIR-FRIED DRIED FISH MAW WITH SCRAMBLED EGGS, STEAMED MINCED PRAWNS DUMPLING, DEEP-FRIED CHICKEN GOLDEN BAG, AND STIR-FRIED CHICKEN IN RED WINE SAUCE
กระเพาะปลาผัดแห้ง, ขนมจีบกุ้ง, ถูงทอง, ไก่ผัดซอสเหล้าแดง

COURSE 2

BRAISED FISH MAW WITH BAMBOO PITHS AND CRABMEAT IN BROWN SOUP
กระเพาะปลาเยี่ยวไฉ่เนื้อปูน้ำแดง

COURSE 3

ROASTED SUCKLING PIG
หมูหัน

COURSE 4

DEEP-FRIED PRAWNS IN CREAM SALAD
กุ้งทอดครีมสลัด

COURSE 5

DEEP-FRIED CRAB MEAT & MINCED PORK WRAPPED WITH DRY BEAN CURD
หอยจ๊อปู

COURSE 6

STEAMED SEA BASS IN SOY SAUCE
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

COURSE 7

DOUBLE-BOILED CHICKEN WITH SNOW FUNGUS IN CLEAR SOUP
ไก่ตุ๋นเห็ดหูหนูขาว

COURSE 8

FRIED NOODLES, HOKKIEN STYLE
บะหมี่ฮกเกี้ยน

COURSE 9

BOILED GINGKO NUT WITH SAGO IN FRESH MILK
แปะก๊วยสาหร่ายมสด



hotel nikko bangkok

CHINESE SET MENU B

THB 21,500 net/ table (10 persons)

COURSE 1

FOUR KINDS OF HORS D'OEUVRES

SZECHUAN STYLE JELLY FISH SALAD, DRUNKEN CHICKEN,
JAPANESE SEAWEED SALAD, AND CHICKEN HAM
แมงกระพรุนเสฉวน, ไก่แซ่เหล้า, สลัดสาหร่ายญี่ปุ่น, แฮมไก่

COURSE 2

BRAISED SHREDED ABALONE WITH ASSORTED CRAB MEAT SOUP
ซุปร้าปาก้อสามเซียนเนื้อปู

COURSE 3

ROASTED SUCKLING PIG
หมูหัน

COURSE 4

STIR-FRIED PRAWNS WITH BROCCOLI IN X.O. SAUCE
กุ้งผัดบล็อคโคลี่ซอสเอ็กซ์โอ

COURSE 5

SAUTEED SEA ASPARAGUS WITH HONG KONG KALE IN OYSTER SAUCE
หน่อไม้ทะเลเจียนคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย

COURSE 6

STEAMED SEA BASS IN LIME SAUCE
ปลากระพงนึ่งมะนาว

COURSE 7

DOUBLE-BOILED CHICKEN WITH BLACK MUSHROOM IN CHINESE HERBS
ไก่ตุ๋นเห็ดหอมยาจีน

COURSE 8

STEAMED RICE IN LOTUS LEAF
ข้าวห่อใบบัว

COURSE 9

BOILED GINKGO NUTS IN GINGER SYRUP
แปะก๊วยน้ำขิงร้อน



hotel nikko bangkok

International Buffet

MENU 1

THB 1,650 net per person

APPETIZER - อาหารเรียกน้ำย่อย

Tuna & Pasta salad - ทูน่าและพาสต้าสลัด
Chicken Hawaiian salad - สลัดไก่ฮาวายเอี้ยน
Sausage salad - สลัดไส้กรอก
Cold soba - โซบะเย็น
Wing bean with shrimp salad - ยำถั้วพลู
Spicy glass noodle salad with shrimp and minced pork - ยำวุ้นเส้น

SALAD STATION - สลัดบาร์

Mixed green, Cos lettuce, Butterhead, Red lettuce, Vegetable sticks, Coleslaw
Thousand Island dressing, Caesar dressing, Balsamic dressing, and Sesame dressing

CHILLI DIPPING - น้ำพริก

Grilled young green chili dip with fresh vegetables - น้ำพริกหนุ่มและผักสด

SOUP - ซุป

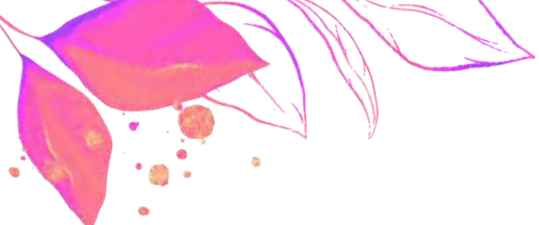
Corn cream soup - ซุปครีมข้าวโพด
Bread Loaf, soft roll, Japanese bread roll - ขนมปังชนิดต่าง ๆ

LIVE CARVING STATION - ชัมอาหาร

Roasted spring chicken with rosemary - ไก่อบซอสโรสแมรี่



hotel nikko bangkok



HOT DISHES - อาหารจานร้อน

Roasted garlic mash potato - มันฝรั่งบดและกระเทียม
Pork Gordon bleu - หมูห่อแฮมชีส
Sautéed prawn with black olive - ผัดกุ้งกับมะกอกดำ
Yakisoba - ผัดยาเกิโซบะ
Chicken green curry - แกงเขียวหวานไก่
Sweet & sour fish - ปลาเปรี้ยวหวาน
Buttered mixed vegetables - ผักรวมผัดเนย
Steamed rice - ข้าวสวย

DESSERT - ขนมหวานและผลไม้รวม

Vanilla with Fruit Cake, Pandan Cake,
Almond Honey Coffee Cake, and Chocolate Tart
Assorted Seasonal Fresh Fruits

COFFEE & TEA - ชาและกาแฟ

International Buffet

MENU 2

THB 1,850 net per person

APPETIZER - อาหารเรียกน้ำย่อย

Sausage salad - สลัดไส้กรอก
Smoked duck with orange - เป็ดรมควัน
Cold soba - โซบะเย็น
Japanese seaweed salad - ยำสาหร่ายญี่ปุ่น
Wing bean with shrimp salad - ยำถั้วพลู
Steamed pork loin salad with Thai spicy lemon dressing - หมูคำหวาน

SUSHI TRAY - ซูชิ

Nigiri Sushi, Maki Roll

SALAD STATION - สลัดบาร์

Mixed Green, Cos lettuce, Butter Head, Red lettuce, Vegetable sticks, Coleslaw
Thousand Island dressing, Caesar dressing, Balsamic dressing,
and Sesame dressing

CHILLI DIPPING - น้ำพริก

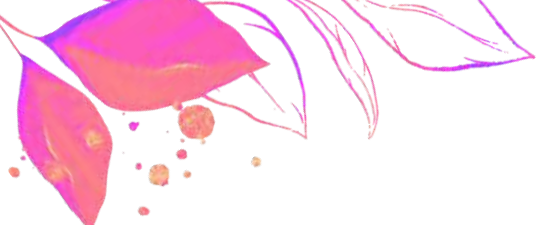
Fried pork crackling with chilli dipping - น้ำพริกกากหมูและผักสด

SOUP - ซุป

Wild mushroom cream soup - ซุปครีมเห็ด
Galangal flavored coconut milk broth with coconut - ต้มข่าไก่
Bread Loaf, Soft roll, Japanese bread roll - ขนมปังชนิดต่างๆ



hotel nikko bangkok



HOT DISHES - อาหารจานร้อน

Pan-friend chicken breast with wild mushroom cream sauce
อกไก่ทอดกับซอสครีมเห็ด
Pan-fried red Mullet fish fillet with white wine cream sauce
ปลากระพงแดงกับซอสไวน์ขาว
Seafood curry rice - ข้าวแกงกระหรี่ทะเล
Panang curry with pork - พะแนงหมู
Stir fired beef with black pepper sauce - ผัดเนื้อพริกไทยดำ
Stir fired mixed vegetables - ผัดผักรวม
Cream spinach - ผักโขมผัดครีม
Steamed rice - ข้าวสวย

DESSERT - ขนมหวานและผลไม้รวม

Butter Cake, Orange Cake, Blueberry Cheese Cake,
Toffee Cake, Fruit Tart

Assorted Seasonal Fresh Fruits

COFFEE & TEA - ชาและกาแฟ

International Buffet

MENU 3

THB 2,150 net per person

APPETIZER - อาหารเรียกน้ำย่อย

Caesar salad with smoked salmon
ซีซาร์สลัดกับปลาแซลมอนรมควัน
Marinated mushroom and chicken terrine on pineapple chutney
เห็ดปรุงรสและไกสไต์ฝรั่งเศสกับ ซอสสับปะรดสไต์อินเดีย
Seared Tuna in avocado salsa
ปลาทูน่าและอโวคาโดกับซอสซัลซ่า
Cold soba - โซบะเย็น
Spicy seafood salad - ยำทะเล
Green papaya salad with shrimp - ส้มตำกุ้งสด
Salami, Pepperoni, Mortadella, Smoked duck - แฮม ซาลามีและเนื้อต่างๆ
Mixed green, Cos lettuce, Butterhead, Red lettuce, Vegetable sticks, Coleslaw
Thousand Island dressing, Caesar dressing, Balsamic dressing, and Sesame dressing

SALAD STATION - สลัดบาร์

Mixed Green, Cos lettuce, Butter Head, Red lettuce, Vegetable sticks, Coleslaw
Thousand Island dressing, Caesar dressing, Balsamic dressing,
Sesame dressing

CHILLI DIPPING - น้ำพริก

Spicy minced pork & tomato base - น้ำพริกอ่อนและผักสด

SUSHI & SASHIMI LIVE STATION - ซูชิ

Sushi, Maki Roll

SOUP - ซุป

Lobster Bisque Soup - ซุปลิ็อบสเตอร์
Spicy Thai Clear Soup with Seafood - โป๊ยะแตก
Bread Loaf, Soft roll, Japanese bread roll - ขนมปังชนิดต่างๆ



hotel nikko bangkok

HOT DISHES - อาหารจานร้อน

Gratin Dauphinoise – มันฝรั่งอบกับครีม
Grilled AUS beef with cabernet sauvignon sauce – เนื้อวัวออสเตรเลียนย่างกับซอสไวน์แดง
Baked NZ mussels provencal style – หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบเกล็ดขนมปังแบบฝรั่งเศส
Seafood tempura – เต็มประเภททะเล
Yakisoba with shrimp – ผัดยากิโซบะกับกุ้ง
Duck breast in red curry sauce – แดงเผ็ดอกเปิด
Fried squid with garlic & pepper – ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย
Stir fired broccoli and mushroom with oyster sauce – ผัดบล็อกโคลี่เห็ดซอสหอยนางรม
Steamed rice – ข้าวสวย

DESSERT - ขนมหวานและผลไม้รวม

Butter Cake, Orange Cake, Opera Cake, Chocolate Layer Cake,
Blueberry Cheese Cake, Toffee Cake, Fruit Tart,
and Assorted Seasonal Fresh Fruits

COFFEE & TEA – ชาและกาแฟ

Cocktail

MENU 1

THB 1,500 net per person

APPETIZER - อาหารเรียกน้ำย่อย

Tom Yum Spiced Nut - ถั่วสดต้มยำ
Potato Chip - มันฝรั่งทอดกรอบ

COLD CANAPE - คานาเปเย็น

Cream Cheese Cracker - ขนมปังกรอบรสครีมชีส
Salami & Kalamata - สลัดซาลามีและมะกอก
Cold Soba - โซบะเย็น
"Miang Kahm" Betel Leave Wrap - เมี่ยงคำ
Marinated Cajun Shrimp - กุ้งปรุงรส
Fresh vegetables wrapped with rice noodle - ถัวยัดเยียวลุยสวน

HOT CANAPE - คานาเปร้อน

Chicken Sausage Roll - พายไส้กรอกไก่
Chicken Lolly - ขาไก่ทอดเสิร์ฟกับซอส
Deep Fried Vegetable Spring Roll - เปาะเปี๊ยะผักทอด
Deep Fried Spicy Minced Pork - ลาบหมูทอด
Chicken Satay with Peanut Sauce - ไก่สะเต๊ะ
Ham Cheese Croquette - แอมชีสชุบแป้งทอด
Takoyaki - ทาโกะยากิ

DESSERT - ขนมหวานและผลไม้รวม

Brownie cake - เค้กบราวน์
Toffee Cake - ท็อฟฟี่เค้ก
Luk Chub - ลูกชุบ
Red Bean Soup - ซุปถั่วแดง
Assorted Seasonal Cut Fruit - ผลไม้ตามฤดูกาล



hotel nikko bangkok

Cocktail

MENU 2

THB 1,700 net per person

APPETIZER - อาหารเรียกน้ำย่อย

Tom Yum Spiced Nut - ถั่วรสต้มยำ
Parmesan Grissini - ขนมปังแท่งสไตลิตาเลียน

COLD CANAPE - คานาเปเย็น

Marinated Cajun Shrimp - กุ้งปรุงรส
Smoked Duck & Orange - เป็ดรมควันซอสส้ม
California Roll - แคลิฟอร์เนียโรล
Parma Ham Melon - พาร์มาแฮมกับเมลอน
Fresh vegetables with prawn wrapped with rice noodles - ถัวยัดด้วยวุ้นสวนกุ้ง
"Miang Kham" Betel Leave Wrap - เมี่ยงคำ

HOT CANAPE - คานาเปร้อน

Calamari Fritter - ปลาหมึกทอดสไตลิตาเลียน
Seafood Vol au Vent - วอลรูวองชีฟูด
Deep fried Shishamo fish - ปลาไข่ทอด
Japanese fish cake - ลูกชิ้นปลาญี่ปุ่นทอด
Crab cake - ปูชุบแป้งทอด
Jerky Beef - เนื้อแดดเดียว
Pork satay with peanut sauce - หมูสะเต๊ะ

DESSERT - ขนมหวานและผลไม้รวม

Chocolate Layer Cake - เค้กช็อกโกแลต
Blueberry Cheese Cake - บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
Daifuku - ไดฟุกุ
Layer Sweet Cake - ขนมชั้น
Assorted Seasonal Cut Fruit - ผลไม้รวม



hotel nikko bangkok

Cocktail

MENU 3

THB 1,700 net per person

APPETIZER - อาหารเรียกน้ำย่อย

Parmesan Grissini- ขนมปังแท่งสไตลล์อิตาลี
Wasabi Nut - ถั่วรสวาซาบิ

COLD CANAPE - คานาเปเย็น

Smoked Salmon with Sunflower Mayonaise - ปลาแซลมอนรมควันกับมายองเนสดอกคำฝอย
Smoked Duck & Orange - เป็ดรมควันซอสส้ม
Torched Salmon Nigiri sushi - แซลมอนลวก
Tuna tartar & Avocado salsa - กุน่าสลัด และอะโวคาโดซาลซ่า
Grilled Eel - ปลาไหลญี่ปุ่นทอด และซอสหวาน
Fresh vegetables with prawn wrapped with rice noodles - ถัวยืดลวกลุยสวนกุ้ง

HOT CANAPE - คานาเปร้อน

Prawn Satay with Peanut Sauce - กุ้งเสียบ
Deep fried golden bag with prawn - กุ้งทอง
Grilled Miso Salmon - ปลาแซลมอนย่างซอสมิโซะ
Tuna Koroake - กุน่าชุบแป้งทอด
Yakitori- ไก่ย่างโทริ
Calamari Fritter - ปลาหมึกทอดสไตลล์อิตาลี
Deep Fried Shishamo Fish- ปลาไข่ทอด

DESSERT - ขนมหวานและผลไม้รวม

Almond Honey Coffee Cake
เค้กกาแฟและน้ำผึ้งโรยอัลมอนด์
Fruit Tart - ทาร์ตผลไม้
Opera Cake - เค้กโอเปรา
Luk Chub - ลูกชุบ
Blueberry Cheese Cake - บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
Assorted Seasonal Cut Fruit - ผลไม้รวม



hotel nikko bangkok

Live Cooking Station

(100 portions / Station)

COLD

Cesar Salad with Chicken Sous Vide Bacon and Herb Croutons
สลัดซีซาร์ กับไก่ เบค่อน และขนมปังจอบกรอบ

THB 13,000 net.-

Smoked Salmon
ปลาแซลมอนรมควัน

THB 16,000 net.-

Som Tum & Grilled Chicken
ส้มตำไก่ย่าง

THB 13,000 net.-

Salad Roll
สลัดห่อแผ่นเปาะเปี๊ยะสด

THB 11,000 net.-

Spicy Seafood Salad
ยำทะเล

THB 16,000 net.-

Spicy Grilled Pork Salad
ยำหมูย่าง

THB 13,000 net.-

Kaisen Don
ไคเซนด้ง

THB 50,000 net.-

Suchi & Sashimi
ซูชิ และ ปลาดิบ

THB 32,000 net.-

HOT

Live Pasta Station - ชัมพาสต้า
Pasta: Penne and Spaghetti - เพนเน่ และ ส�파เก็ตตี้
Bolognese Sauce - ซอสเนื้อ
Tomato Sauce - ซอสมะเขือเทศ
Cream Sauce - ซอสครีม
Peperoncino- ซอสเปปเปอร์รอนซินี
Aioli Sauce - ซอสกระเทียมกับน้ำมันมะกอก

THB 19,000 net.-

Ham leg Carving 5-7kg
ขาแฮมอบน้ำผึ้ง

THB 18,000 net.-

Slow Roast Beef Prime AUS 4-5kg
ชีโรลงัววอบ

THB 26,000 net.-

Braised Aus Beef Mini Burgur มินิเบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลียชิ้น	THB 16,000 net.-
Braised Pork Cheek Mini Burgur มินิเบอร์เกอร์แก้มหมูตุ๋น	THB 16,000 net.-
Roasted AUS Beef Striploin 4-5kg เนื้อวัวออสเตรเลียย่าง	THB 18,000 net.-
Baked Whole Salmon 5-7kg ปลาแซลมอนอบเกลือ	THB 16,000 net.-
Smoked Chicken Quessadilla with Sour Cream, Avocado Guacamole, and Tomato Salsa ไก่รมควันห่อด้วยแป้งเม็กซิกันย่าง และอโวคาโด, มะเขือเทศ ซอสเปรี้ยว	THB 16,000 net.-
Boat Style Noodle Soup ก๋วยเตี๋ยวเรือ	THB 16,000 net.-
Pad Thai Noodles with Shrimp ผัดไทกุ้ง	THB 16,000 net.-
Kao Mun Gai (Hainanese Chicken Rice) ข้าวมันไก่	THB 16,000 net.-
Kao Moo Dang (BBQ Red Pork with Rice) ข้าวหมูแดง	THB 16,000 net.-
Kao Moo Krob (Crispy Pork Belly with Rice) ข้าวหมูกรอบ	THB 16,000 net.-
Hoi Thord (Fried Mussel Pancake) หอยทอด	THB 16,000 net.-
Tom Yum Noodle, Seafood ก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเล	THB 16,000 net.-
Wonton Noodle Soup บะหมี่เกี๊ยวซ่า	THB 14,000 net.-
Roasted Duck with Steamed Rice ข้าวหน้าเป็ด	THB 16,000 net.-
Tempura: Prawn, Crabstick, Mushroom, and Okra เทมปุระ กุ้ง/ปูอัด/ผักต่างๆ ทอด	THB 28,000 net.-
Ramen Noodle Soup with Pork Shashu ราเม็งกับหมูชาชู	THB 20,000 net.-

Fish Maw Soup
กระเพาะปลา

THB 16,000 net.-

Boiled Rice with Pork
ข้าวต้มหมู

THB 13,000 net.-

Boiled Rice with Chicken
ข้าวต้มไก่

THB 13,000 net.-

Boiled Rice with Fish
ข้าวต้มปลากระพง

THB 13,000 net.-

Hong Kong Style Congee
โจ๊กฮ่องกง

THB 13,000 net.-

Assorted Dim Sum

THB 19,000 net.-

Shrimp Shu Mai - ชนมจับกุ้ง

Steamed Chinese Bun with Minced Pork - ซาลาเปาหมูสับ

Steamed Custard Bun - ซาลาเปาไส้ครีม

Steamed BBQ Pork Bun- ซาลาเปาไส้หมูแดง

Steamed Dumpling with Shrimp - อะเก๋ากุ้ง

DESSERT

Ice-cream Teppanyaki with Condiments
ไอศกรีมผัด

THB 14,000 net.-

Mango & Sticky Rice
ข้าวเหนียวมะม่วง

THB 13,000 net.-

Chocolate Fountain with a Variety of Condiments
ช็อคโกแลตฟาวเทน

THB 18,000 net.-

Japanese Dango
ขนมดังโงะเสียบไม้

THB 14,000 net.-

Warm Sweet Flat Bread with a Variety of Toppings
ขนมปังจอบกรอบหน้าครีม

THB 16,000 net.-

Coffee Break Menu

(100 portions / Station)

Assorted Sandwiches แซนวิชรวม

Ham Chesses Croissant - ครั้วซองค์ แฮมชีส

Smoked Salmon Croissant Sandwich - แซนวิชปลาแซลมอนรมควัน

Tuna Croissant Sandwich - แซนวิชปลาทูน่า

Pork Burger - เบอร์เกอร์หมู

Chicken & Mushroom Cream Tart - ทาร์ตไก่

Thai Tea Soft Cake - เค้กชาไทย

Blueberry Cheese Cake - บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

Brownie Cake - เค้กบราวน์

Banana Choc Chip Cake - เค้กกล้วยหอม ช็อคโกแลตชิพ

Chocolate Layer Cake - เค้กช็อคโกแลต

Almond Honey Coffee Cake - เค้กอัลมอนด์น้ำผึ้งกาแฟ

Red Velvet Brownie - บราวน์รีดเวลเวท

Pear Tart - ทาร์ตแพร์

Apple Crumble Tart - ทาร์ตแอปเปิ้ล

Fruit Tartlet - ทาร์ตผลไม้ รวม

Seasonal Fresh Fruit - ผลไม้สดตามฤดูกาล

Remark: additional charge at THB 650.-net per person

Japanese Set

MENU A

THB 2,000 net per person

STARTER

Sashimi mori, tuna, salmon, hamachi
ปลาดิบรวม เสิร์ฟพร้อมวาซาบิและชีวญี่ปุ่น

SECOND COURSE

Pork Shabu Salad
ผักสลัดรวมเสิร์ฟพร้อมหมูสามชั้นหมักสไลด์แผ่นบาง

MAIN COURSE

Hambagu
Kurobuta burger Steak with Broccoli, Potato, Carrot, Ponzu and daikon sauce,
Japanese Rice, and Miso Soup
สเต็กหมูบดคุโรบูตะเสิร์ฟพร้อมบร็อคโคลี่ แครอท มันฝรั่ง ซอสชีวญี่ปุ่น หัวไชเท้าซูด
ข้าวญี่ปุ่นและซุป์มิโซะ

or

Salmon
Salmon Shioyaki Served with Japanese Rice and Miso Soup
ปลาแซลมอนย่างเกลือ เสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่นและซุป์มิโซะ

DESSERT

Green tea Yuzu Cake
เค้กชาเขียวกับซอสส้มญี่ปุ่น

COFFEE OR TEA - ชาหรือกาแฟ

Japanese Set

MENU B

THB 2,300 net per person

STARTER

Unagi Maki Roll with Ikura Salmon

ข้าวซูชิห่อด้วยปลาไหลญี่ปุ่นย่างซอสเทอริยากิเสิร์ฟพร้อมไข่ปลาแซลมอน

SECOND COURSE

Pork Shabu Salad

ผักสลัดรวมเสิร์ฟพร้อมหมูสามชั้นหมักสไลด์แผ่นบาง

MAIN COURSE

Wagyu Beef Strip loin with Ponzu Sauce Served with Japanese Rice and Miso Soup

เนื้อสันนอกวากิวย่างเสิร์ฟพร้อมซอสซีอิ๊วพอนสุ ข้าวญี่ปุ่นและซุป์มิโซะ

or

Salmon

Salmon Shioyaki Served with Japanese Rice and Miso Soup

ปลาแซลมอนย่างเกลือ เสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่นและซุป์มิโซะ

DESSERT

Green tea Yuzu Cake

เค้กชาเขียวกับซอสส้มญี่ปุ่น

COFFEE OR TEA - ชาหรือกาแฟ



hotel nikko bangkok

Japanese Set

MENU C

THB 2,600 net per person

STARTER

Ikura Sushi
ข้าวซูชิห่อด้วยไข่ปลาแซลมอน

SECOND COURSE

Shoyu Ramen
ราเม็งเสิร์ฟพร้อมหมูสามชั้นหมักสไลด์แผ่นบาง

PRE - MAIN

Ebi Truffle Chawanmushi

MAIN COURSE

Wagyu beef tenderloin and ponzu sauce served with garlic fried rice and miso soup
เนื้อวากิวสันในอบ เสิร์ฟพร้อมซอสพอนสุ ข้าวญี่ปุ่นผัดกระเทียมและมิโซะซุป์

or

Snow fish saikyo yaki in white miso marinated served with garlic fried rice and miso soup
ปลาหิมะหมักเต้าเจี้ยวขาวญี่ปุ่นย่าง เสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่นผัดกระเทียมและมิโซะซุป์

DESSERT

Fruits Cream Anmitsu
Fresh berries, red bean paste, and green tea ice cream in orange shell

COFFEE OR TEA - ชาหรือกาแฟ



hotel nikko bangkok

Western Set

MENU 1

THB 1,800 net per person

CAPRESE SALAD

Heirloom tomato, mozzarella, basil, balsamic caviar, and pesto

MUSHROOM CAPPUCINO

Croutons and Chive Chantilly

MAIN COURSE (CAN CHOOSE 1 MAIN DISHES)

Roasted Chicken Breast and Thighs
Potato puree, roasted onion, beans Sprouts, bok choy, and thyme jus

or

Pork Saltimbocca wrapped in Prosciutto
Roasted pumpkin, roasted onion, baby carrot, broccoli, apple puree, and rosemary jus

CREAM CARAMEL

Mixed berries and crumbles



hotel nikko bangkok

Western Set

MENU 2

THB 2,000 net per person

NIÇOISE SALAD

Seared tuna, beans, olive, potato, tomatoes, anchovy, and egg

CLASSIC FRENCH ONION SOUP

Gruyere cheese crouton

GRANITA

Melon Yuzu

MAIN COURSE (CAN CHOOSE 1 MAIN DISHES)

Salmon

Poached with baby cos, smoked beetroot, job's tears risotto, and miso orange

or

Lamb Rack

Roasted with asparagus, braised leek, tomato confit, miso eggplant and lamb jus

GREEN TEA YUZU

With mixed berries



hotel nikko bangkok

Western Set

MENU 3

THB 2,200 net per person

STARTER

Tuna Tartar
Avocado, cucumber, red radish, wasabi, and beet wafer

SOUP

Bisque Cream
Prawns' cannelloni, fennel, prawns' oil

GRANITA

Melon Yuzu

MAIN COURSE (CAN CHOOSE 1 MAIN DISHES)

Cod Fish
Green peas, baby carrot, salmon roe, baby kale, and red wine sauce

or

Wagyu Beef Tenderloin
Potato layer bake, roasted onion, carrot puree, broccolini, and truffle jus

DESSERT

Chocolate lava cake with Berries



hotel nikko bangkok