

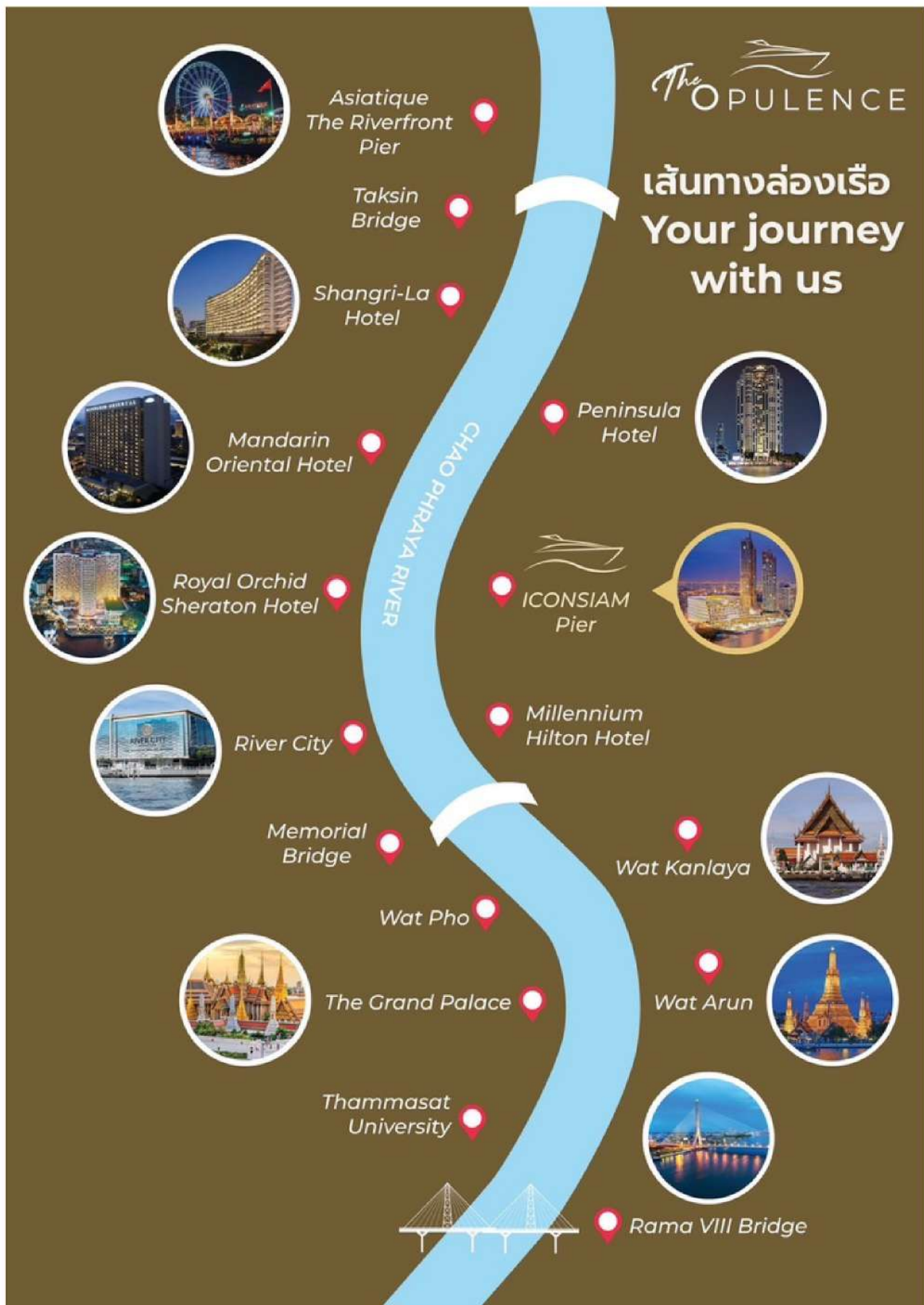


ล่องแม่น้ำเจ้าพระยาต้อนรับประทานอาหารค่ำ

# THE OPULENCE - เดอะ โอปูเล็นท์

# ROUTE

## เส้นทางล่องเรือแม่น้ำเจ้าพระยา





# รายการเครื่องดื่ม (MENU)

(ไม่รวมในราคา)

The OPULENCE

## WINE MENU

### WHITE WINE



#### HARDYS VR CHARDONNAY

Our VR Chardonnay is full of rich melon and peach flavours with a crisp, dry finish. An ideal accompaniment to lightly spiced Asian inspired dishes.

1,490.- / Bottle , 320.- / Glass



#### CHANCEUX BLANC CLASSIC WHITE

This is aromatic dry white wine is reminiscent of citrus fruits with floral hints. On the palate it is fresh and fruity, Complemented by light floral notes.

1,290.- / Bottle



#### RESERVADO SAUVIGNON BLANC

Yellow pale colour , Fruity , Herbaceous and peaches aromas.

1,590.- / Bottle

### SPARKLING



#### ROTHBURY ESTATE SPARKLING CUVÉE

Pale straw with youthful green tinge. Refreshing citrus and lemon flavours intermingled with subtle strawberry notes. Zesty lemon flavours with a light refreshing palate and a clean soft finish.

1,590.- / Bottle

### RED WINE



#### HARDYS VR CABERNET SAUVIGNON

Our VR Cabernet Sauvignon exhibits flavours of blackberry and dark cherry fruits, complemented by a hint of spicy oak make this a lovely, balanced Cabernet Sauvignon.

1,490.- / Bottle , 320.- / Glass



#### CHANCEUX ROUGE CLASSIC RED

Deep purple on color. Intense and full aroma with delicate hints of blackberry fruits and spices. Lovely and structured on the palate with red fruit character and a long tasty finish.

1,290.- / Bottle



#### RESERVADO MERLOT

Intense ruby red with lively violet notes. Ripe red fruits, Medium roast, Elegant and spicy. Medium bodied, balanced, flavorful and fresh.

1,590.- / Bottle



#### EAGLEHAWK WOLF BASS SHIRAZ

A smooth, Approachable shiraz with bright, Fruity aromas of blackcurrant and dark cherry complemented by a touch of vanillin oak. The palate is medium bodied and fruit driven with upfront red berry flavours and a soft , Generous finish.

1,690.- / Bottle



#### TARAPACA CABERNET SAUVIGNON

Ruby Colour, Great varietal character with aromas of red fruit, like strawberries and cherries, complemented by notes of vanilla. Medium structure with upfront flavours of sweet, ripe strawberries and smooth, delicate tannins.

1,890.- / Bottle

All prices are in Thai Baht and are inclusive of Vat 7% and Service charge 10 %.

# รายการเครื่องดื่ม (MENU)

## (ไม่รวมในราคา)



## Drink List

### Soft Drinks

Bottled Water	40
Mineral Water	50
Coke/Sprite/Diet coke/Soda water	80
Tonic/Ginger Ale	80

### Fruit Juice

Apple/Lime/Pineapple	120
Orange/Watermelon/Coconut	

### Beers

Chang (S)	150
Singha (S)	150
Heineken (S)	160
Budweiser (S)	180
Hoegaarden (S)	220

### SOJU (Geon-Bae)

Fresh/Strawberry/Peach/ Yakult/Grapefruit)	220
--	-----

### Whisky DIY

	Gls.	Btl.
Sangsom	130	990
Suntory Kaku	160	1,800
Red Label	180	1,990
Black Label	200	2,500

### Cognac/Brandy

Regency (S)	550
Regency (L)	180 1,800
Hennessy Vs	270 3,500
Hennessy Vsop	310 4,180

### Gin

Beefeater	180 1,990
Bombay Sapphire	210 2,300
Tanqueray	210 2,500
Roku	210 2,500

### Rum

Barcadi	180 1,990
Havana Club	180 1,990

### Tequila

Sierra Gold	180 1,990
Sierra Silver	180 1,990

### Vodka

Smirnoff	160 1,800
Absolute	180 1,900
Grey Goose	220 2,900

### Cocktails

#### Base of Vodka 240

Moscow Mule  
(Vodka/Lime Juice/Ginger ale)

#### Base of Rum 240

Mojito  
(Rum/Brown sugar/Mint leave/Lime wedge/Soda)  
Blue Hawaii  
(Rum/Blue curacao/Malibu/Pineapple/  
Lime juice/Syrup)  
Ultra Colada  
(Rum/Malibu/Pineapple/Fresh Milk/  
Lime juice/Syrup)

#### Base of Gin 280

Long Island Iced Tea  
(Gin/Rum/Vodka/Tequila/Triple sec/Lime juice)  
Negroni  
(Gin/ Capari/Sweet vermouth)  
Perfect Cocktail  
(Gin/Dry Vermouth/ Sweet Vermouth)  
Earl Grey Martini  
(Infused Gin/ Orange Juice/Lime juice/ Syrup)

#### Base of Amaretto 280

Amaretto Sour  
(Amaretto liqueur/Sweet and sour)

#### Base of Bourbon & Whisky 320

Old Fashioned  
(Gentleman Jack/Sugar cube/Angostura bitter)  
Infinite Opulence  
(Suntory kaku/Amaretto/Apple Juice/  
Lime juice/Syrup)  
New Yorker  
(Jack Daniel/Lime juice/Grenadine/Syrup)  
Whisky Sour  
(Suntory kaku/Angustoru bitter/Lime juice/Syrup)

#### Mocktails 160

Zero Mojito  
(Brown sugar/Mint leave/Lime waged/Sprite)  
Virgin Colada  
(Pineapple juice/Fresh milk/Syrup)  
Fruit Punch  
(Pineapple juice/Orange juice/Lime juice/  
Syrup/Grenadine)  
Tropical Jito  
(Pineapple/Mint leave/Sugar/Lime juice/Soda)

All prices are in Thai Baht and are inclusive of Vat 7% and Service charge 10 %.



# MENU เมนูบุฟเฟ่ต์นานาชาติ



## INTERNATIONAL SEAFOOD BUFFET MENU

### อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizers)

- |                     |                                  |
|---------------------|----------------------------------|
| 1. สลัดทูนาบีชีวส์  | 1. Nicoise Salad                 |
| 2. สลัดโคอากาย      | 2. Hawaiian Salad                |
| 3. คานาเป่หม่าต่างๆ | 3. Assorted Canape'              |
| 4. ยำวุ้นเส้น       | 4. Thai-style Glass Noodle Salad |
| 5. กิมจิ            | 5. Kimchi                        |

### สลัดบาร์ (Salad bar)

#### ซูป (Soup)

- |                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| 1. ซูปครีมมันฝรั่ง | 1. Creamy Potato soup   |
| 2. ต้มยำกุ้งแม่น้ำ | 2. Tom yum River Prawns |

Japanese Zone	Seafood on ice	Grilled Seafood & Steaks
1. ปลาดิบ (Sashimi)	1. กุ้งแม่น้ำ (River Prawns)	1. กุ้งแม่น้ำเผา (Grilled Prawns)
2. ซูชิหม่าต่างๆ (Sushi)	2. หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ (New Zealand Mussels)	2. สตีทเนื้อ (Beef Steak)

### อาหารจานหลัก (Main Dishes)

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. สตูว์เนื้อ              | 1. Beef Stew                               |
| 2. ปลาทอดซอสเลมอน          | 2. Fried Fish with lemon Sauce             |
| 3. ลาซานน่า                | 3. Lasagna                                 |
| 4. ไก่ทอดมันเบ้ง           | 4. Chicken Nanban                          |
| 5. เฟรนช์ฟราย              | 5. French Fries                            |
| 6. แกงเขียวหวานไก่         | 6. Green Curry with Chicken                |
| 7. ชีฟิวัดผงกะหรี่         | 7. Stir-fried Seafood in Curry Powder      |
| 8. กุ้งสันเตาพริก          | 8. Stir-fried Snow Pea with Shrimps        |
| 9. พัดไทยกุ้งสด            | 9. Pad Thai with Prawns                    |
| 10. สเปกเก็ดตีฟิวัดพริกเผา | 10. Stir-fried Spaghetti with Chilli Paste |
| 11. เนื้อพัดซอสกิมจิ       | 11. Stir-fried beef with Kimchi Sauce      |
| 12. ข้าวสวย                | 12. Steamed Rice                           |
| 13. ข้าวผัด                | 13. Fried Rice                             |
| 14. ขนมปังเนย              | 14. Bread & Butter                         |

### ขนมหวาน (Dessert)

- |                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| 1. ผลไม้ตามฤดูกาล      | 1. Seasonal Fruits |
| 2. ขนมไทย              | 2. Thai Desserts   |
| 3. เค้กสตรอเบอรี่ต่างๆ | 3. Assorted Cakes  |
| 4. ไอศกรีม             | 4. Ice Cream       |

\*เมนูอาหารสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า  
(The menu may be changed without prior notice)

สนใจโปรแกรมท่องเที่ยว  
ติดต่อสอบถามได้ที่

คุณสุกบาส



**087-586-0909**  
**02-735-0909 ต่อ 222**



wtravel2



bass@wtravel.co.th