

สวัสดีตอนเช้า เราหวังว่าคุณจะนอนหลับสบาย ยินดีต้อนรับสู่ห้องอาหารคอสโม อย่าลืมเพลิดเพลินไปกับอาหารเช้าที่ดี เนื่องจากเป็นมื้อที่สำคัญที่สุดของวัน

เรามีความภูมิใจในการนำเสนอรายการอาหารเช้าที่คัดสรรมาอย่างดีจากบุฟเฟ่ต์ของเรา อย่างไรก็ตาม ในช่วงเวลานี้เราจะต้องใส่ใจอย่างต่อเนื่องเพื่อปกป้องสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีของคุณและพนักงานของเรา ด้วยเหตุนี้ คุณสามารถเลือกชิม ลิ้มรสเมนูอาหารที่หลากหลายของเรา โดยสามารถสั่งอาหารกับพนักงานของเรา และเราพร้อมเสิร์ฟทุกเมนูอาหารที่ได้ะอาหารของคุณ

โปรดดูตัวเลือกจากด้านล่าง และเราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเมนูของเรา จะชวนให้อิ่ม อร่อย และเพลิดเพลินไปไม่มีอาหารเช้าของคุณ

Mark Jones

Mark Jones
Executive Chef

เบเกอรี่

นอกจากชาและกาแฟที่ขงสดใหม่ เรายังมีขนมปังอบใหม่ๆ จากเตา ขนมอบครัวของดี เค้กฟุดดิง โดนัทโรล ขนมปังขาวและขนมปังโฮลวีท พร้อมแยมแบบโฮมเมด รวมทั้งยังมี เนยจืดและเนยเค็มจากฝรั่งเศส โปรดไปที่มุมเบเกอรี่และรอให้พนักงานของเราจัดเตรียมเสิร์ฟ

น้ำผลไม้

เรามีน้ำผลไม้ที่ผลิตในท้องถิ่นให้เลือกมากมาย : น้ำส้ม, น้ำสับปะรด และน้ำฝรั่ง

ผลไม้ตามฤดูกาล

ผลไม้ท้องถิ่น ผลไม้ตามฤดูกาลที่คัดสรรมาแล้ว แตงโม, แคนตาลูป, สับปะรด และผลไม้ที่ปลูกในท้องถิ่นพิเศษ ซึ่งมีให้เลือกเฉพาะฤดูกาล

ชีส

เรามีชีสคอนทิเนนตัลให้เลือกมากมาย : เกาด้า, อีตัม, โยเมดสไตล์ ครีมชีส โดยทีมเชฟของเรา เราสามารถจัดรายการชีสให้คุณได้ และคุณสามารถเลือกชีสที่คุณชื่นชอบได้

โคโลคัท

เรามีโคโลคัทของทางเซฟ โรงแรมเดอะโนฮานที่ได้คัดสรรมาให้คุณ อาทิเช่น มอตาเดลล่า นาโปลีซาลามี ออกไก่รมควัน อิตาเลียน แฮม เราจะเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงที่จัดไว้ แต่งกวาดองและมะเขือเทศอบแห้ง

สลัดผักต่างๆ

เรามีสลัดผักที่ปลูกในท้องถิ่นคัดสรรมาอย่างดีจากสวนผัก กรีนโธ๊ค ผักเรดิชิโอ ผักกาดโลโล รอสซ่า ผักโรแมน มะเขือเทศ แต่งกวาด หอมแดง แครอท บีทรูท หัวไชเท้า กะหล่ำปลี เรายินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะจัดเตรียมสลัดรวมสำหรับคุณ หรือคุณสามารถเลือกในสิ่งที่คุณชื่นชอบ แต่ง เติม ด้วยน้ำสลัด บาชามิก และน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ หรือน้ำสลัดเลมอน







โยเมดโยเกิร์ต

โยเกิร์ตทั้งหมดที่เดอะโนฮานผลิตขึ้นเองโดยทีมงานที่มีความเชี่ยวชาญของเรา คุณสามารถเลือกในแบบที่ชื่นชอบ : โยเกิร์ตกรีก และโยเกิร์ตไขมันต่ำ พร้อมเลือกท็อปปิ้งอย่างน้อย 1 อย่างได้ดังนี้

- กราโนล่าเบอรี่แดง
- เบอรี่แดงในน้ำเชื่อม
- น้ำผึ้งแท้จากสุราษฎร์ธานี
- กล้วยหอม

ข้อมูลส่วนประกอบของอาหาร

ข้อมูลส่วนประกอบของอาหาร ตามรูปภาพที่ได้ระบุไว้ในเมนู ดังนี้

-  มีกลูเตนเป็นส่วนประกอบ
-  เหมาะสำหรับวีแกน
-  มีเนื้อหมูเป็นส่วนประกอบ
-  มีรสเผ็ด
-  เหมาะสำหรับมังสวิรัต
-  มีถั่วเป็นส่วนประกอบ

อาหารเช้าจานหลักแบบยุโรป

อาหารเช้าแบบครบเซต

เบคอนกรอบอย่างสดใหม่ ไส้กรอกไกเวียนนา มันฝรั่งผัด และมะเขือเทศย่างไฟอ่อน พร้อมเลือกไข่ปรุงสุกตามที่คุณต้องการ ไม่ว่าจะเป็น ทอด กวน ลวก ต้ม (อย่าลืมบอกเราว่าคุณต้องการให้ไข่สุกอย่างไร)

อาหารเช้าแบบแก็กเบเนดิก

ขนมปังมัฟฟินสไตล์อังกฤษอย่างสดใหม่ ไส้แฮม ไข่ลวกสุกปานกลางราดด้วยซอสฮอลแลนแดซ

อาหารเช้าแบบแก็กฟลอเรนทีน

ไข่ลวกสุกปานกลาง วางบนผักขม ขนมปังมัฟฟินสไตล์อังกฤษอย่างสดใหม่ ราดด้วยซอสฮอลแลนแดซ

อาหารเช้าแบบออมเล็ต

ไข่ผมนปรุงตามสั่ง เลือกสิ่งที่คุณชื่นชอบอย่างน้อย 3 อย่าง จากรายการด้านล่าง :

- | | | | |
|------------|--------------|-----------|-----------|
| แฮมหมู | เห็ดออริจินิ | พริกสามสี | ต้นหอมซอย |
| หอมหัวใหญ่ | มะเขือเทศ | พริกจินดา | เกาด้าชีส |

วาฟเฟิล

วาฟเฟิลสไตล์เบลเยียม

เสิร์ฟพร้อมซ็อคโกแลตซอส กล้วยหอมหั่น และวิปครีม

ขนมปังชุบไข่สไตล์ฝรั่งเศส

เสิร์ฟพร้อมกับน้ำผึ้งและวิปครีม

อาหารเช้าแบบไทยดั้งเดิม

ข้าวไข่เจียว

ไข่ปรุงรสด้วยน้ำปลาใส่พริกไทยขาว ทอดในกะทะร้อนเสิร์ฟพร้อมข้าวสวยและซอสพริกศรีราชา

ข้าวต้ม

ข้าวต้ม พร้อมผักเครื่องเคียง ชিং กระเทียมเจียว ต้นหอม และซอสปรุงรส

กล้วยเตี๋ยวไก่

กล้วยเตี๋ยวไก่ เสิร์ฟในน้ำซุปรหอมๆ สูตรเฉพาะของเซฟ เลือกเส้นที่คุณชอบ เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นบะหมี่ ใส่ผักกวางตุ้ง ถั่วงอก โรยด้วยด้วยกระเทียมเจียว ผักชีและต้นหอมซอย