TJ FAVOR GROUP
CATERING

เมนู Chef Table และโอมากาเสะ

Chef Table / Omakase · เมนูฉบับเต็ม · อัปเดต พฤศจิกายน 2569

LINE @tjfavor
063-878-8169
087-746-0044
096-949-6622
www.tjfavor.com

590–1,290 บาท/ท่าน

ตามจำนวนแขก เริ่มต้น 590 บาท/ท่าน สำหรับงาน 300 ท่านขึ้นไป (ยังไม่รวม VAT 7%)

Premium Chef Table 2,500 บาท/ท่าน

ชุดพรีเมียม 8 คอร์ส สูงกว่าชุดมาตรฐาน 590–1,290 บาท (ยังไม่รวม VAT 7%)

- ชุดมาตรฐาน: ตัวอย่างเมนู 9 คอร์ส 2 ชุด คือ Seafood และ Beef
- ชุดพรีเมียม: 8 คอร์ส 2,500 บาท/ท่าน
- เชฟปรุงสดในงาน เสิร์ฟทีละคอร์ส จำนวนคอร์สและเมนูตกลงกันในใบเสนอราคา









ชุด Seafood (9 คอร์ส) Seafood set (9 courses)

- Smoked Salmon Crostini
  ออเดิร์ฟ · Appetizer
- Cold "Yam Tuna" Tartare
  ออเดิร์ฟ · Appetizer
- Petit Citrus Salad with Chimichurri Orange Vinaigrette
  ออเดิร์ฟ · Appetizer
- Ebi Carpaccio and Yuzu Ponzu
  เอนทรี · Entrée
- Seafood Tomato Consommé with seasonal herbs
  ซุป · Soup
- Miso-Glazed Salmon with Japanese-style vegetables
  จานหลัก · Main
- Hokkaido Scallop and Asparagus Skewer, Wasabi Purée
  จานหลัก · Main
- Pesto Pasta with Fresh Scallop
  คอร์สพิเศษ · Special
- Matcha Mousse Panna Cotta
  ของหวาน · Dessert

ชุด Beef (9 คอร์ส) Beef set (9 courses)

- Smoked Salmon Crostini
  ออเดิร์ฟ · Appetizer
- Cold "Yam Nuea" Tartare
  ออเดิร์ฟ · Appetizer
- Petit Citrus Salad with Chimichurri Orange Vinaigrette
  ออเดิร์ฟ · Appetizer
- Beef Tataki and Yuzu Ponzu
  เอนทรี · Entrée
- Ox Tongue Consommé with Thai Herbs
  ซุป · Soup
- Wagyu Short-rib Don with Pickled Egg Yolk
  จานหลัก · Main
- "Suea Rong Hai" Wagyu Skewers
  จานหลัก · Main
- Pesto Pasta with Australian Striploin
  คอร์สพิเศษ · Special
- Matcha Mousse Panna Cotta
  ของหวาน · Dessert

Premium Chef Table (8 คอร์ส) Premium chef table (8 courses)

- **Maa-Ho, fresh diced pineapple with a twist of pork "larb"**
  คอร์สที่ 1 · Course 1
- **Fermented Hokkaido scallop carpaccio with truffle aioli**
  คอร์สที่ 2 · Course 2
- **Tiger prawn and butternut squash with three musketeers seasoning**
  คอร์สที่ 3 · Course 3
- **Hamachi maguro with miso pesto oil and ikura**
  คอร์สที่ 4 · Course 4
- **Lhon-crab with crispy pressed pork and mint sauce**
  คอร์สที่ 5 · Course 5
- **Cleanser, uni and tuna "fruit-yum"**
  คอร์สที่ 6 · Course 6
- **Galangal lobster, the deconstructed tom kha**
  คอร์สที่ 7 · Course 7
- **Rosemary-oat ice cream with mango black sticky rice**
  คอร์สที่ 8 · Course 8

เงื่อนไข

- ราคายังไม่รวม VAT 7% และไม่มี Service Charge
- รับงานตั้งแต่ 10 ท่าน จองล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน
- งานต่ำกว่า 20 ท่าน มีค่าเดินทาง 1,500 บาท (กรุงเทพฯ และปริมณฑล) ต่างจังหวัดมีค่าเดินทางเพิ่ม แจ้งในใบเสนอราคา
- ชำระมัดจำ 50% เพื่อยืนยันงาน ส่วนที่เหลือชำระในวันงานหลังจบงาน
- ชิมอาหารได้ฟรีหลังชำระมัดจำ ถ้ายังไม่มัดจำ มีค่าชิม 1,000 บาท หักคืนจากค่าบริการเมื่อจองงาน

สอบถามและขอใบเสนอราคา
LINE @tjfavor
063-878-8169
087-746-0044
096-949-6622