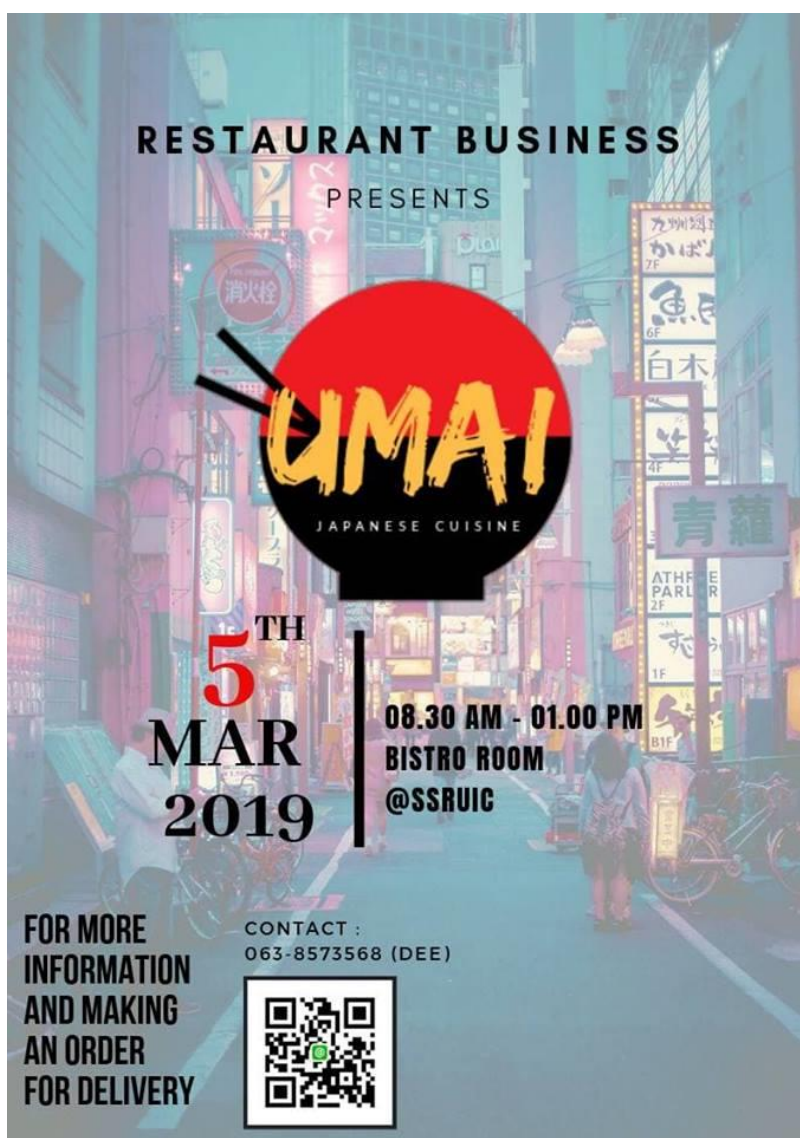


อาจารย์นภรณ์ เกตุโกมุท อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม วิชาเอกธุรกิจ  
 ภัตตาคาร ได้จัดการเรียนเชิงปฏิบัติการในรายวิชา HIR2304 Basic  
 Technique for Commercial Cookery โดยให้นักศึกษาชั้นปีที่ 2 จัด  
 จำหน่ายอาหารหลังจากที่เรียนภาคปฏิบัติมาแล้ว ณ ห้องปฏิบัติการ Bistro

อาจารย์นภรณ์ เกตุโกมุท อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม วิชาเอก  
 ธุรกิจภัตตาคาร ได้จัดการเรียนเชิงปฏิบัติการในรายวิชา HIR2304 Basic  
 Technique for Commercial Cookery โดยให้นักศึกษาชั้นปีที่ 2 จัดจำหน่าย  
 อาหารหลังจากที่เรียนภาคปฏิบัติมาแล้ว ณ ห้องปฏิบัติการ Bistro ในครั้งนี้ เปิด  
 โอกาสให้นักศึกษาได้สร้างสรรค์ผลงานออกมาจำหน่ายในรูปแบบของอาหารญี่ปุ่น  
 เช่น ข้าว Tonkatsu Set เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีรายการอาหารญี่ปุ่นอื่นๆและ  
 เครื่องดื่มไว้บริการอย่างหลากหลายเช่นกัน



<b>UMAI JAPANESE CUISINE</b>		
Presented by Restaurant Business Major		
<b>FOOD</b>		
Tonkatsu Rice ( Pork / Chicken ) ( Extra Cheese + 10 THB ) ( Extra Egg + 10 THB )		50 THB
Ramen Shoyu soup ( Pork / Chicken )		50 THB
<b>SET MENU</b>		
Tonkatsu Rice + Sparkling Drinks		60 THB
Ramen Shoyu soup + Sparkling Drinks		60 THB
<b>DESSERTS</b>		
Basic Brownie		20 THB
Red Velvet Brownie		20 THB
Coconut Cake		45 THB
Orange Cake		35 THB
Chocolate Cake		35 THB
Cheese Cake (Passion Fruit / Blueberry)		40 THB
(For Cakes : 3 Pieces for 100 THB )		
<b>DRINKS</b>		
( Coffee )	Hot	Cool
Espresso	25 THB	30 THB
Cappuccino	25 THB	30 THB
Americano	25 THB	30 THB
Latte	25 THB	30 THB
Mocha	25 THB	30 THB
(Tea)		
Jasmine Tea ( Sweet / Original )	25 THB	30 THB
Green Tea ( Sweet )	-	25 THB
Thai Tea ( Sweet )	-	25 THB
(Sparkling Drinks)		
Murasaki No Hana Sparkling	-	20 THB
Orenji No Hana Sparkling	-	20 THB
Akurui No Hana Sparkling	-	20 THB
(Another Drinks)		
Chocolate	-	25 THB
Sakura Hana	-	25 THB
• Every Drinks With Orange Cake + 30 THB •		