

FUZIO  
*Lifestyle Catering*

# Present

2025



*Cocktail*



FUZIO Lifestyle Catering



FUZIO Lifestyle Catering



[www.fuziocatering.com](http://www.fuziocatering.com)

# Story



## Catering with style

Experience the excellence of a high-end hotel chef with over 20 years of expertise in providing outstanding catering services. At FUZIO Catering, we specialize in delivering gourmet food and beverages for any event, ensuring a memorable experience for you and your guests.



**Our culinary team** is dedicated to transforming fresh, high-quality ingredients into dishes that captivate the senses. Each menu is thoughtfully curated to match the tone and theme of your event, ensuring that every bite leaves a lasting impression.



### **\*\*Our Services\*\***

FUZIO Catering is equipped to serve events of all types and sizes, offering our expertise almost anywhere. We provide a diverse range of catering services, including Set Menus, Family Set Menus, Cocktail Receptions, Wedding Receptions, Buffets, Coffee Breaks, Afternoon Teas, and Snack Boxes.

➤ Customized Menus

➤ Diverse Cuisines

➤ Premium Ingredients

➤ Elegant Presentation



FUZIO Lifestyle Catering



FUZIO Lifestyle Catering



[www.fuziocatering.com](http://www.fuziocatering.com)



# One stop service



*Organize  
Wedding by Fuzio*



# One stop service



entertainment



equipment rental

## *Other additional Charges*

### **Equipment rental:**

#### **- Extra tables and chairs for customer**

- 1 Round Table + 10 Chair = 1,500 Baht / Set
- 1 Set Long Table + 10 Chair = 3,000 Baht / Set
- Fogging fan = 1,000-2,000-./ each.
- Extra waiter / service staff = 1,500-./ person
- Additional hour or overtime = 2,500-./ hour (standard service 4 hours)

### **Other available services According to the specific Requirements:**

- Additional floral decorations on actual requirement**





# Cocktail

Catering with Style Cocktail :

- Exquisite specialty cocktail menu for weddings and events  
High-end cocktails crafted to delight and impress
- Ensures a memorable experience for special occasions



\*\*\* THE IMAGES SHOWN ARE ONLY A SAMPLE OF OUR FULL MENU \*\*\*



# Cocktail



Tiramisu Cake



carrot cake



chocolate cake



Nutella pudding and  
"churros sticks"



Mini Lemon Tart



Mini fruit Tart



Butterfly Pea  
Panna Cotta



Blueberry  
Panna cotta



mango stick rice

\*\*\* THE IMAGES SHOWN ARE ONLY A SAMPLE OF OUR FULL MENU \*\*\*

# Cocktail



Fish Sesame  
Crusted



Salmon Rillet Scoop  
and Mini Cone



fruit salad with fried  
shrimp



Smoke Salmon  
Wrapped Salad



Grilled Beef and baby cos  
wedge Salad



iPomelo Salad  
in a Net



Avocado on  
Crispy Bread



Mini Chicken  
Burger



Mozzarella Cheese  
Blinis

\*\*\* THE IMAGES SHOWN ARE ONLY A SAMPLE OF OUR FULL MENU \*\*\*



# Cocktail



Salmon & Sour  
Cream on Bread



Spinach Quiche with  
Sm. Chicken



Pretzel Stick with Cream  
Cheese Ball



Seabass with Lemon  
Sauce



Dimsum with Caviar



Shrimp with Curry  
Powder Quiche



Crispy Pork with  
Herb Coating



Chicken Satay &  
Peanut Sauce



Snow Fish Cream Sauce

\*\*\* THE IMAGES SHOWN ARE ONLY A SAMPLE OF OUR FULL MENU \*\*\*



# Cocktail



Watermelon & Sweet  
Dried Fish Crispy Shallot



Minced Pork Flavored  
in Egg Net Roll



Smoked Salmon in  
Vol Au Vent



Caviar on  
Cracker



Salmon Roe on Cracker



Chicken & Apple in  
Pot Pie



Smoked Salmon with  
Seafood Sauce



Sandwich Tuna



Crepe Wrapped with Salmon  
Cream Cheese

\*\*\* THE IMAGES SHOWN ARE ONLY A SAMPLE OF OUR FULL MENU \*\*\*

# Cocktail



Caesar Salad



Watermelon &  
Mascarpone Cheese



Broccoli Soup  
Almond Crostini



Shrimp with  
Chile mayo



Parma Ham with Melon



Spicy shrimp with  
Herb Coating



Ham & Asparagus



Liver Parfait with  
Crostini



Black Forest Ham with Melon

\*\*\* THE IMAGES SHOWN ARE ONLY A SAMPLE OF OUR FULL MENU \*\*\*



# Cocktail



Mini Baked Potatoes



Salmon Mousse on  
Blinis



Mini Cream Cheese Ball



Shrimp Spicy Mayo in  
Cucumber Cup



B.B.Q Beef Skewers and  
Corn Slaw



Feta With  
Watermelon



Lemon grass beef  
lollipops peanut  
paste



Baked Mussel with  
Ratatouille



Slow-Roasted Pork Loin in  
Marsala Sauce

\*\*\* THE IMAGES SHOWN ARE ONLY A SAMPLE OF OUR FULL MENU \*\*\*

# Cocktail



Snow Fish with Lime, Garnished,  
Caviar & Parsley



Smoked duck in passion  
fruit coulis, fig mousse



Rock Lobster au Gratin



French Crepe  
Rolled Cream  
Cheese & Paris Ham



croquettes de mozzarella &  
tomato sauce



smooke salmon &  
smash avo Bread



smoke salmon bagel  
bread



smoke salmon &  
cheese on blinis



Cajun Shrimp Guacamole

\*\*\* THE IMAGES SHOWN ARE ONLY A SAMPLE OF OUR FULL MENU \*\*\*



# Cocktail



Lobster Bisque



Krapao CK in Phyllo Rolls Up



Quail Egg with Caviar and  
Cream Fraiche



salmon satay salsa



tofu skewer  
miso dressing



Mini Beef  
Wellingtons Puff



Seafood  
Vol Au Vent



Lamp Ball



Bangkok Beef  
Delight

\*\*\* THE IMAGES SHOWN ARE ONLY A SAMPLE OF OUR FULL MENU \*\*\*

# Cocktail

## WESTERN CANAPES

Black Forest Ham with Melon

หมูแฮมกับแคนตาลูป

Greek Sushi

กรีกซูชิ

Liver Parfait with Crostini

ตับไก่บดกับขนมปังครอสตินี่

Salmon Mousse on Blinis

มูสแซลมอนกับขนมปังบรีนี

Tuna Ceviche/ Mango Chutney

เซวิคเซ่ปลาทูน่ากับซอสต้นมะม่วง

Roasted Beef Roll with Pickle Salsa

เนื้ออบห่อพั๊ดราดซอสซัลซ่า

Feta With Watermelon

เฟต้ากับแตงโม

Feta Cheese Caprese Skewer

เฟต้าชีสกับมะเขือเทศเชอร์รี่เสียบไม้

Tomato & Feta Pesto Bites on Puff

เฟต้าชีสมูสกับมะเขือเทศเชอร์รี่อบ บนแป้งพัฟ

Watermelon, Feta, Blackberry Skewer

เฟต้าชีสกับแตงโมและลูกแบล็กเบอร์รี่

Quail Egg with Caviar and Cream Fraiche

ไข่นกกระทากับครีมเฟรชและไข่ปลาเคเวียร์

Smoked Duck in Passion Fruit Coulis, Fig

Mousse

อกเป็ดรมควันกับซอสแพชชั่นฟรุ๊ต และมูสลูกฟักซ์

Crudo Parma Ham Wrapped Rocket

คูโดพาร์มาแฮมกับผักร็อกเก็ต

Crudo Parma Ham Wrapped Rocket

คูโดพาร์มาแฮมกับผักร็อกเก็ต

Crudo Parma Ham with Melon

คูโดพาร์มาแฮมกับเมล่อนญี่ปุ่น

Black Forest Ham with Melon

แบล็คฟอร์เรสแฮมกับเมล่อนออสเตรเลีย

Ham & Asparagus

แฮมกับหน่อไม้ฝรั่ง

Mini Cream Cheese Ball

เซตต้าครีมชีสบอล

Salmon Ceviche on Tomato & Strawberry Salsa

แซลมอนเซวิคเซ่กับซัลซ่ามะเขือเทศและสตรอว์เบอร์รี่

Crabmeat tacos Avocado in Wonton Cup

การไก่เนื้อปูกับอโวคาโดกัวคาโมเลในถ้วยก๊วยเกียวกอบ

Spicy Shrimp on Yellow Mango Passion Fruit Caulis

กุ้งหมักเครื่องเทศ (Cajun) กับมะม่วงสุก, ซอสแพชชั่นฟรุ๊ต

Bacon Wrapped Crab Stuffed Mushroom Sauce

ปูอัดไส้เห็ดหอมพันเบคอน, คาราเมล แอปเปิ้ลซอส

Herbs & Garlic Cream Cheese on Cracker

ครีมชีสกับเครื่องเทศบนแคร็กเกอร์

Cranberry Brie Bites in Puff Pastry

แครนเบอร์รี่กับบรีชีสในแป้งพัฟ

Salmon Mousse on Cracker, Spring Onion

มูสปลาแซลมอนกับแคร็กเกอร์

Bocconcini and Cherry Tomato in Lemon Honey

บ็อกคอนซินี มอสซาเรลล่าชีส กับมะเขือเทศเชอร์รี่, ซอสเลมอนอันนี่



# Cocktail

## WESTERN CANAPES

Goat Cheese Ball Crusty Sesame Pistachio

Green Onion

ชีสบอลคลุกงาดำ ถั่วพิสตาชิโอ และต้นหอม

Croquettes de Mozzarella with Tomatoes Sauce

ชีสมอสซาเรล่าชุบเกล็ดขนมปังกับซอสมะเขือเทศ

Brie Cheese on Wafer and Green Grape

บริชีสกับขนมปังเวเฟอร์และองุ่น

Smoked Duck in Pineapple Chutney Orange  
Sauce

อกเป็ดรมควันกับซอสน้ำส้ม แอปเปิ้ลและซอสส้ม

Mini Beef Wellingtons in Puff Black Pepper  
Sauce

เนื้อสันในห่อแป้งพัฟกับซอสพริกไทยดำ

Eggplant Roll with Crab Stick, Pesto Sauce  
มะเขือม่วงพันสลัดปูเปสโต

Smoked Salmon Wrapped Salad  
ปลาแซลมอนรมควันพันผักสลัด

Cajun Shrimp Guacamole Bites

กุ้งหมักเครื่องเทศอย่างบนสลัดอะโวคาโดกับขนมปังกรอบ

Smoked Salmon & Avocado Bites

แซลมอนรมควันกับอะโวคาโดบนขนมปังอบ

Macaroon with Duck Liver Terrine

มาการองกับตับเป็ดและเทอร์รีน

Dried Apricot and Blue Cheese Canapes  
with Walnut

บลูชีสบนแอปริคอตแห้งและถั่ววอลนัท

Corn Fritter Chili Mayo

ทอดมันข้าวโพดกับชีสมายโอ

Salmon Mousse & Ceviche Salad

มูสแซลมอนเซวิชเสลัด

Mini Burger (Pork or Chicken)

มินิเบอร์เกอร์ (หมู หรือ ไก่)

California Roll

แคลิฟอร์เนียโรล

Greek Toast

โทสกรีก

Chicken Wrap

ไก่ห่อแป้งตอติญ่า

Baby Salmon Cake

แซลมอนเค้ก (ทอดมันแซลมอน)

Gazpacho Toast with Cheddar

คาบาโจ้โทสกับเชดดาร์ชีส

Tuna Macaroon

ทูน่ามาการอง

Scone Chicken Burger, Creme Fraiche and  
Berry Sauce

ไก่เบอร์เกอร์สโคนบัน, ครีมเฟรช และซอสเบอร์รี่

Sandwich Tuna Rolled

แซนวิชทูน่าโรล

Slow-Roasted Pork Loin in Marsala Sauce

หมูอบกับซอสมาซาล่าไวน์

# Cocktail

## WESTERN CANAPES

Smoked Salmon and Sour Cream in Eclair

ปลาแซลมอนรมควันกับชาวครีมในเอแคลร์

Crostini Con Brie e Melograno

บรีชีสกับซอสกับทิมบนขนมปังกรอบ

Crudo Parma Ham with Cream Cheese on Blinis

พาร์มาแฮมและครีมชีสบนขนมปังกรอบ

Avocado and bacon on potatoes

อะโวคาโดซาลซ่าบนมันอบโรยด้วยเบคอน

Smoked salmon with Horseradish on Blinis

ปลาแซลมอนรมควันและฮอัสแรดิสบนขนมปังบิโนส

Japanese Scallop, Honey - Lime Truffle

หอยเชลล์ญี่ปุ่นกับซอสเห็ดทรัฟเฟิล

Crab Meat Cream Cheese, Pistachio Crusty

เนื้อปูกับครีชีสกับถั่วพิสตาชิโออบกรอบ

Seafood Ceviche

ซีฟู้ดรวมปรุงรสสไตล์เปรู

Salmon rillet & Pop Over

แซลมอนรีเอ็ทกับแป้งป๊อปโอเวอร์

Rock Lobster au Gratin

ร็อกล็อบสเตอร์อบชีสและผักโขม

French Crepe Rolled with Cream Cheese and

Paris Ham

แป้งเครปพันแฮมกับครีมชีส

Cold Cannelloni Crepe with Spinach and

Cheese

แป้งเครปพันผักโขมกับครีมชีส

Smoked Salmon Crepe Roll

แป้งเครปพันแซลมอนรมควัน

N.Z. Mussels with Spicy Mini Ratatouille

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์เสิร์ฟบนผักราตาตูเย่

Chicken Caesar Salad

สลัดไก่ซอสซีซาร์

Salmon Mousse on Black Ink Bruschetta

ปลาแซลมอนกับมะเขือเทศซาลซ่าเสิร์ฟบนขนมปังหมีดำ

Cumin Spiced Lamb Meat Balls in Tomato Salsa

ลูกชิ้นเนื้อแกะเสิร์ฟในซาลซ่ามะเขือเทศ

Smoked Salmon with Mango Salsa

แซลมอนรมควันกับซอสมะม่วงซาลซ่า

Ham Cream Cheese Ball Lollipops

ครีมชีสบอลกับเพรสเซลแท่ง

Cream of Broccoli Soup and Almond Crostinis

บร็อกโคลี่ซุปกับขนมปังกรอบโรยอัลมอนด์

Lobster Bisque

ซูปชั้นล็อบสเตอร์

Grilled Chicken Skewer with B.B.Q. Sauce

ไก่เสียบไม้ย่างซอสบาร์บีคิว

Salmon Caviar & Creme Fraiche in Spinach Tart

ทาร์ตผักโขมกับคาร์เวียร์และครีมสดโตนีฝรั่งเศส

Brie & Bacon with Cranberry and Red Onion

Chutney

บรีและเบคอนราดซอสแครนเบอร์รี่และหัวหอมบนขนมปัง

แคร็กเกอร์



# Cocktail

## THAI CANAPES

Sweet Vermicelli in Crispy Cup  
หมี่กรอบกระถางทอง

Crispy Rice with Shrimp Dip  
ข้าวตังหน้าตั้งซอสกุ้ง

Peanut and Pork Mixture on Fresh Pineapple  
ม้า่ออ

Grilled Spicy Beef Salad in Cucumber  
ยำเนื้อย่างในแตงกวา

Steamed Thai Dumplings with Crab Meat &  
Chicken  
ซอ่ม่วง

Steamed Tapioca Balls Filled with Pork  
สาหร่ายไส้หมู

Isaan Spicy Pork Ball  
ไส้กรอกอีสาน

Rice Noodle Spicy Thai Style  
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

Crispy Deep-Fried Fish  
ยำปลาตากฟูค็อกเทร

Spicy Roasted Duck Slide Spicy Salad  
อกเป็ดน้ำตก

Spicy Pork Shoulder Salad in Golden Cup  
ยำคอหมูย่างในกระถางทอง

Isaan Spicy Pork Ball in Jaew Dressing  
ลาบหมูทอดกับซอสแจ่วมะขาม

Thai Money Bag (Thai Traditional Spring Rolls)  
ถุงทอง

Deep- Fried Spring Roll  
ปอเปี๊ยะทอด

Deep Fried Pork Cake with Black Chinese  
Mushroom  
ทอดมันหมูแดงเห็ดหอม

Deep Fried Fish Cake with Salted Egg Yolk  
ทอดมันปลาไข่แดง

Krapao Chicken in Phyllo Rolls Up  
กะเพราไก่ไข่ดาวในแป้งฟิโล

Satay Pork, Chicken, Beef, Fish or Shrimp  
with Peanut Sauce  
สะเต๊ะ หมู, ไก่, เนื้อ, ปลา, หรือกุ้ง

Slow Cook Pork Bagasse  
หมูขานอ้อยกับย่ำมะยม มะม่วงเบา

Miang Pu with Peanut Sauce  
เมี่ยงปูกับถั่วสามรส

Shrimp herbs wrap fresh spring roll  
ปอเปี๊ยะสดห่อกุ้งสมุนไพร

Crispy Spicy fermented Pork in Crispy Wonton  
Cup  
ยำแฮมข้าวทอดในกระถางถ้วยกรอบ

Shrimp Dumpling with Lemongrass Skewer  
ทอดมันกุ้งเสียบตะไคร้

# Cocktail

## ASIAN FUSION

Smoked Salmon Wrapped Salad  
ปลาแซลมอนรมควันพันผักสลัด

Sesame Seaweed Salad Cup  
ยำสาหร่ายสด

Parma Ham Wrapped Rocket  
พาร์มาแฮมพันร็อกเก็ตสลัด

Avocado Wrapped with Smoked Salmon  
อะโวคาโดสลัดห่อด้วยแซลมอนรมควัน

Vegetarian Salad Roll  
แครอทพันสลัด

Minigreek Salad Pita  
ขนมปังปีต้ายัดไส้กรีกสลัด

Mini Cajun Chicken Breast Pita  
ขนมปังปีต้ายัดไส้สลัดไก่

Vietnamese Fresh Spring Roll with  
Smoked Duck & Vermicelli  
โปะเปี๊ยะเวียดนามไส้อกเป็ดรมควันกับเส้นก๋วยเตี๋ยว

Seaweed Tempura Crab Ball  
ลูกชิ้นปูกับสาหร่ายทอด

Tofu Skewer with Miso Dressing  
เต้าหู้เสียบไม้กับมิโซะเดรสซิ่ง

Parma Ham Sushi Maki Bite  
เบคอนซูชิกับพาร์มาแฮม

Deep-Fried Fish Fingers with Spicy Sauce  
ปลาพสมขนมปังปุ่นทอดเสิร์ฟพร้อมซอสครีมเผ็ด

Marinated Pink Shrimp Skewer with Thai Herbs  
กุ้งคลุกเครื่องเทศเสียบไม้ย่าง

Cocktail Sausage in B.B.Q. Sauce  
ไส้กรอกไก่ซอสบาร์บีคิว

Lamb Ball in Hot Coriander Sauce  
ลูกชิ้นเนื้อแกะทอดราดซอสเผ็ด

Mini Burger Green Curry (Pork or Chicken)  
มินิเบอร์เกอร์รสแกงเขียวหวาน (หมู หรือ ไก่)

Chicken Yakitori  
ไก่เสียบไม้ย่างซอสญี่ปุ่น

Chicken Liver Wrapped with Bacon,  
Caramelized Corian  
เบคอนพันตับไก่อบซอสคาราเมลรสผักชี

Fried Chicken or Shrimp with Mandarin  
Orange Sauce  
ไก่ หรือ กุ้งซอสส้มจีน

Fried Chicken or Shrimp with Chinese Lemon  
Sauce  
ไก่ หรือ กุ้งซอสมะนาว

Crispy Crab Cake with Mango Salad Smothered  
in Ultra Rich Balsamic Sauce  
เนื้อปูปั้นทอดกับสลัดมะม่วงราดซอสบัลซามิก

Pork Belly with Five Spices Glazed  
หมูหมักเครื่องเทศแบบเอเชีย

Pork Belly Pineapple Salsa  
หมูหมักเครื่องเทศกับสับปะรดแช่



# Cocktail

## ASIAN FUSION

Bangkok Beef Delight  
บางกอกบีฟดีไลท์

Potato Bite with Parma Ham and Tobiko  
มันฝรั่งพัตเนยกับพาร์มาแฮมและไข่กุ้ง

Pulled Duck Confit Mini Burgers, Hoisin Sauce  
เบอร์เกอร์เปิดกึ่งพิกับซอสบาร์บีคิวหอมอย่างซอสฮอยซิน

B.B.Q Beef Skewers and Corn Slaw  
บาร์บีคิวเนื้อสันกับซลล่าข้าวโพด

Cucumber Stuffed Salmon, Wasabi Vinegar  
Sauce  
แตงยัดไส้แซลมอนซอสวาซาบิวินีก้า

Chicken Gochujang  
ปีกไก่อบซอสโกจูจัง

Chicken Nuggets with Sweet Chili Sauce  
ไก่ไม่มีกระดูกทอดราดซอสพริกหวาน

Grilled Tuna with Ponzu Sauce  
กุน่าย่างกับผักซอสพอนซึ

Tuna Tataki Black Sesami, Seafood Mayo  
กุน่าทากากิงดำซอสซีฟู้ด

Spicy Tuna with Carrot Cup  
แครอทห่อปลากุน่า

Seared Scallop with Pomelo Spicy Salad  
ยำส้มโอกับหอยเชลล์

Sushi Japan  
ซูชิ

Sushi Mango & Sticky Rice  
ซูชิข้าวเหนียวมะม่วง

Salmon Teriyaki Roast  
ปลาแซลมอนเสียบไม้ย่างเทอริยากิ

Eggplant with Hon Mirin  
มะเขือยาวในซอสมิริน

Shrimp Grill Miso Sauce  
กุ้งย่างมิโซะซอส

Grilled Golden Mushroom with Onion Bacon  
เห็ดเข็มทองย่างเบคอน

Grilled Salmon Wrapped Bacon with Salted  
Chili  
ปลาแซลมอนพันเบคอนย่างพริกเกลือ

Sesami Seaweed Salad in Cucumber Chili Mayo  
ยำสาหร่ายในแตงกวากับซอสซีลีมาโย

Fried Chicken with Korean Sauce  
ปีกไก่ทอดอย่างซอสเกาหลี

Chinese B.B.Q Duck Breast Wrapped in Rice  
Flour with Hoi Sin Sauce  
แป้งทอดญ่าห่อด้วยอกเป็ดย่างกับซอสฮอยซิน

Shrimp Spicy Mayo in Cucumber Cup, Ebiko Roe  
กุ้งตาต้าสไปซี่มาโยในถ้วยแตง + ไข่กุ้ง

Stuffed with Crab Salad  
ไข่หวานยัดไส้สลัดปู

# Cocktail

## ASIAN FUSION

Black Pepper Pork Belly Pineapple Salsa

หมูสามชั้นหมักพริกไทยดำกับซัลซ่าสับปะรด

Sesame Tuna with Boiled Potato Teriyaki

Balsamic Sauce

ปลาทูนาคลุกงาดำกับซอสเทริยากิบัลซามิก

Lemon Grass Beef Lollipops Peanut Paste

เนื้อย่างหมักเครื่องเทศเผ็ดร้อนกับซอสเนยถั่ว

Pork Belly Wontons Cup Sweet & Sour Mango

Salsa

หมูหมักซอสญี่ปุ่น กับซัลซ่า มะม่วงเปรี้ยวหวานในกระทง  
เกี๊ยวกรอบ

Salmon Sushi Shoyu Wasabi Mayo

ซูชิหน้าปลาแซลมอนกับซอสโชยุวาซาบิมาโย

Crab Stick and Chile Mayo

เกี๊ยวทอดไส้ปูกับซอสชีลิมายो

Snow Fish with Spicy Lime Sauce

ปลาหิมะกับซอสมะนาว

Roasted Pork Loin Kebub in Tortilla

เคบับหมูสันนอกกรอบห่อด้วยแป้งตอติญ่า

Beef Ball with Korean Barbecue Sauce

ลูกชิ้นเนื้อกับซอสบาร์บีคิวเกาหลี

Mini Cheese Balls Grissini Skewer

มินิลูกชิ้นชีสเสียบไม้กับขนมปัง

Shrimp Gochujang, Marinated Goma Wakame,

Crispy Wonton Cup

กุ้งหมักซอสโกชูจังกับสาหร่ายปรุงรสในกระทงเกี๊ยวกรอบ

Mini Kefta Kebab, Yogurt Chipotle (Beef or

Lamb)

มินิเคบับเนื้อ หรือแกะกับซอสโยเกิร์ตโพเปลย์

Chicken Lollipop, Spicy Hondashi Caramel

ไก่ป้อปเคลือบฮอนดาชิคาราเมล

Fish & Shrimp Ball, Chili - Lime Mayo

ลูกชิ้นทะเลสองสหายราดซอสชีลิมายो





true



ais



Canon



Office  
Mate



ICONSIAM  
THE ICON OF ETERNAL PROSPERITY



FUZIO  
*LifeStyle Catering*

Thank you