

Spring Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชายามบ่ายต้อนรับฤดูใบไม้ผลิ

Selection of Savouries

Cucumber and Cream Cheese

White Toast, Cream Cheese, Cucumber, Pickles and Dill

แซนด์วิชแตงกวาและครีมชีส

Ham and Cheese

Waldkorn Toast, Dijon Mustard, Paris Ham,

Gruyère Cheese and Mayonnaise

แซนด์วิชแฮมและชีส

Tuna and Olives

Black Olive Toast, Tuna Salad, Sun-dried Tomato and Tapenade

แซนด์วิชสลัดทูน่า

Smoked Salmon and Avocado

Roasted Onion Toast, Avocado Spread, Avruga Caviar,

Smoked Salmon and Pickled Red Onion

แซนด์วิชแซลมอนรมควัน

Selection of bakeries

Warm Traditional Plain and Raisin Scones

สโคนรสดั้งเดิมและสโคนลูกเกด

Seasonal Selection of Home-made Jams

แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล

Devonshire Clotted Cream, Mascarpone, or Butter

คลอตเต้ครีม ชีสมาสคาร์โปเน หรือเนย

Selection of Pastries

Bronte Pistachio Cake

เค้กพิสตาชิโอ

Mango Cheesecake

ชีสเค้กมะม่วง

Salted Caramel Flan

ฟรานคาราเมลรสเค็ม

Strawberry Elderflower Donut

โดนัทสตรอว์เบอร์รี่และกลิ่นเอลเดอร์ฟลาวเวอร์

THB 1,750 per person including our selection of teas or coffees

ราคา 1,750 บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด

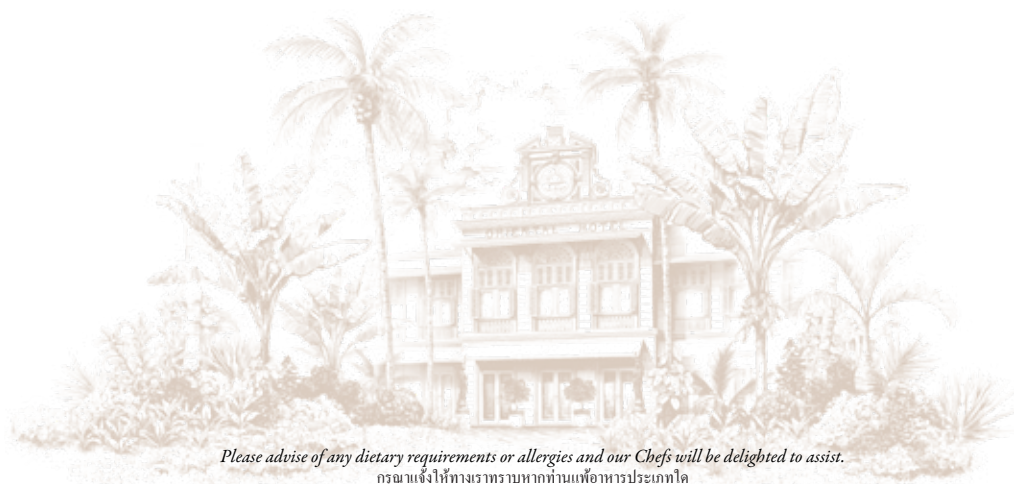
Price is in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Sandwiches

แซนด์วิช

Smoked Salmon Croissant ครัวซองต์แซลมอนรมควัน <i>Smoked Salmon, Microgreens, Dill Yoghurt Horseradish Spread</i>	690
Tomato and Mozzarella, Rocket Focaccia มะเขือเทศและมอสซาเรลลาฟอกาเชีย <i>Tomato, Mozzarella with Rocket Salad, Pesto Mayonnaise on Focaccia Bread</i>	440
Paris Ham and Gruyère Cheese Baguette ขนมปังปารีสแฮมและกรูแยร์ชีส <i>Paris Ham and Gruyère Cheese with Dijon Mustard Mayonnaise, Cucumber Pickles</i>	460
Shabu-Shabu Beef เนื้อชาบู <i>Grass Fed Beef Sirloin Poached in Dashi Broth, Edamame, Pickled Radish, Radish, Wasabi Mayonnaise, Dried Seaweed, Frisée Salad and Seaweed Salad on Puff Bread (Croissant Dough)</i>	540
Prawn Cocktail ค็อกเทลกุ้ง <i>Prawn, Celery, Cocktail Sauce, Frisée Salad, Prawn Roe on Charcoal Viennois Bread</i>	490
Caesar Wrap with BBQ Chicken <i>Grilled Tortilla Bread with BBQ Chicken, Romaine Lettuce, Parmesan, Anchovies, Bacon</i>	440
Assorted Sandwiches แซนด์วิชไส้ต่างๆ <i>Avocado and Chicken Salad on White Toast, Tuna and Tomato on Brown Toast, Egg and Bacon on White Toast, Smoked Salmon and Cream Cheese on Whole Wheat Toast</i>	475



Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรืออาหารประเภทใด
Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Quiches and Pies

คิชและพาย

Salmon Quiche	370
คิชแซลมอน	
Quiche Lorraine	295
คิชเบคอน	
Spinach Quiche	220
คิชผักขม	
Chicken and Pumpkin Curry Pie	290
พายไก่	
Beef Burgundy Pie	250
พายเนื้อ	
Fish and Dill Pie	275
พายปลา	

Puff Pastry Savouries

พัฟ

Sausage Roll	275
โรลไส้กรอก	
Mushroom and Black Truffle Turnover	225
พัฟเห็ดและทรัฟเฟิล	
Pork Rib Empanadas	275
พัฟหมู	

Salads

สลัด

Caesar Salad with Grilled Prawns	525
ซีซาร์สลัดกับกุ้งย่าง	
<i>Romaine Lettuce with Parmesan Cheese, Anchovies, Bacon, Croutons and Caesar Dressing</i>	
Lyonnais Salad	390
ลียงเนสสลัด	
<i>Mixed Lettuce and Frisée Salad, Boiled Potato, Bacon, Soft Boiled Egg with French Mustard Vinaigrette</i>	
Crab and Avocado Salad	625
สลัดปูและอะโวคาโด	
<i>Mixed Lettuce, Avocado, Crab Meat, Corn and Corn Tortilla Served with Mango-Passion Fruit Dressing</i>	
Grilled Salmon, Lentils and Edamame	475
ปลาแซลมอนย่าง ถั่วเลนทิลและถั่วแระญี่ปุ่น	
<i>Grilled Salmon Steak served with Lentils Salad, Edamame, Tomato, Croutons with Balsamic Vinegar Dressing</i>	
Quinoa Salad	390
ควินัวสลัด	
<i>Quinoa Salad with Mixed Lettuce, Grilled Zucchini, Bell Pepper, Chickpeas, Black Kalamata Olives, Sundried Tomato and Pesto-Olive Oil Dressing</i>	

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรืออาหารประเภทใด

Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Oriental Signatures

โอเรียนเต็ลซิกเนเจอร์

Lemon & Basil Tartlet ทาร์ตเลมอน <i>Almond Sablé, Lemon Jam and Thai Basil, Lemon Crèmeux and Lime Crèmeux</i>	275
Tahitian Vanilla Flan ทาร์ตวานิลลาฮาอียีน <i>Almond Sablé, Tahitian Vanilla Custard</i>	275
Mulberry Honey Cake เค้กน้ำผึ้งมัลเบอร์รี่ <i>Crispy Almonds, Almond Cake, Mulberry Honey Crèmeux and Mulberry Mousse</i>	290
Strawberry Charlotte เค้กชาร์ลอตต์สตอเบอรี่พิสตาชิโอ <i>Almond & Vanilla Sablé, Pistachio Sponge Cake, Strawberry Crèmeux, Strawberry and Rose Water Marmalade.</i>	290
Raspberry, Lychee and Rose Mille-Feuille มิลเฟยราสเบอร์รี่, ลิ้นจี่ และ กุหลาบ <i>Puff Pastry, Raspberry and Lychee Crèmeux, Light Vanilla & Roses Cream and Fresh Rose Petal</i>	290
The Brownie บราวน์ <i>Chocolate and Pecan Brownie, Gianduja</i>	295
Piedmont Hazelnut & Gianduja Paris-Brest ปารีสเบรสต์ชูว์ครีมเฮเซลนัท <i>Chou, Hazelnut Mousseline, Gianduja Chantilly Homemade Hazelnut Praline, Hazelnut Crisp</i>	295
Apple Tatin Rose Tart แอปเปิ้ลทาร์ต ทรงคอกกุหลาบ <i>Almond Sablé, Almond Cream, Apple Compote, Apple Tatin</i>	295
The Signature Fan ซิกเนเจอร์แฟน <i>Tahitian Vanilla in Creamy, Frothy, Spongy and Crunchy Textures</i>	310
Hukambi Chocolate Banana ทาร์ตช็อกโกแลตรสกล้วยหอม <i>Cocoa Sablé, Banana Compote, Hukambi 53% Chocolate Crèmeux Macadamia Praline, 53% Chocolate Whipped Ganache, Chocolate Flan Custard</i>	310
Blueberry Cheesecake ชีสเค้กบลูเบอร์รี่ <i>Baked Cheesecake and Blueberry Jam</i>	310
Black Forest แบล็คฟอเรสต์ <i>Cherry Gel, Vermouth Whipped Cream, Cherry Compote Dark Chocolate Mousse 70 % , Chocolate Nougatine Crisp</i>	320
Precious Chocolate Gem (Vegan) ช็อกโกแลตหินอัญมณี <i>Mango and Passion Fruit Custard, Chocolate Mousse, Chocolate Brownie and Coconut Nougatine (Vegan and Gluten Free)</i>	340

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรือโรค

Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Ice Cream Menu

ไอศกรีม

Iced Coffee 350

กาแฟเย็น

Mocha Ice Cream, Hot Coffee, Whipped Cream, Chocolate Flakes and Coco Powder

Salted Butter Caramel and Vanilla Mille-feuille 350

ซอลท์บัตเตอร์คาราเมลและวานิลลามิลเฟอ

Caramelized Pecan Nuts, Vanilla Ice Cream, Caramel Sea Salt Ice Cream, Caramel Sauce, Whipped Cream, Carmelized Puff Pastry

Cherry Marbled Ice cream and Belgium waffles 350

เชอร์รี่มาเบิลไอศกรีมและเบลเยียมวาฟเฟิล

Cherry Compote, Marbled Cherry Ice Cream, Belgian Waffles Whipped Cream, Almond Stick Caramelized

Crunchy Chocolate and Pistachio Sundae 350

ช็อกโกแลตและพิสตาชิโอซันเดย์

Sea Salt Cookies, Pistachio Ice Cream, Chocolate Brownie Ice Cream Chocolate Sauce, Whipped Cream

Strawberry Frozen Bellini 420

สตอเบอรี่เบลลินี่

Peach, Strawberry and Verbena Marmelade, Peach Verbena Sorbet Champagne Foam, Strawberry Veil

Selections of Ice Cream

ไอศกรีมนานาชาติ

1 scoop	125	1 scoop	cone	150
2 scoops	240	2 scoops	cone	265
3 scoops	300	3 scoops	cone	325

Sea Salted Caramel

คาราเมล

Coffee

กาแฟ

Strawberry

สตอเบอรี่

Cherry Marbled

เชอร์รี่มาเบิล

Mango Passion

มะม่วงและเสาวรส

Smoked Vanilla

วานิลลา

Chocolate Brownie

ช็อกโกแลตบราวนี่

Pistachio

พิสตาชิโอ

Peach Verbena Sorbet

พีชเวอร์เบนาซอร์เบต

Coconut

มะพร้าว

Rum Raisin

เหล้ารัมและลูกเกด

Yoghurt

โยเกิร์ต

Selection of Scones

สโคน

Traditional Plain, Raisin, Mango, Pandan with Sundried Banana

สโคนรสดั้งเดิม, สโคนลูกเกด, สโคนมะม่วง และ สโคนใบเตย กับ กลิ้วตาก

2 pieces 245

4 pieces 345

Including Home-made Jams and Devonshire Clotted Cream

Mascarpone or Butter

รวมแยมจากผลไม้ตามฤดูกาลและคล็อตเต้ครีม, ชีสมาสคาร์โปน หรือ เนย

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรือข้อจำกัด

Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Mandarin Oriental, Bangkok

แมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

Rare Green Tea Leaves with Yin Zhen and Sweet Vanilla Have Been Blended with Nard and Wildflowers to Adorn This Exquisite Cup with Their Crisp, Floral Flavours Which Leave a Heady, Fragrant Aftertaste on The Palate. A Tea to Accompany a Majestic Holiday.

Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

White House

ไวท์เฮ้าส์

An Ethereal White Tea with Fruits and Fragrant Roses, This Tea Leaves an Enduring Aftertaste of Ripe Berries. A Diplomatic and Balanced Tea of Sophistication.

Please Allow 5-7 Minutes for Brewing.

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 5-7 นาที

Savannah Dawn (Theine-Free)

สะวันนาดอว์น (ไม่มีคาเฟอีน)

A Fragrant of Sweet Decaffeinated Green Tea Blended with Maracuya and Ripe Mango.

Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Pink Garden

พิงค์การ์เด้น

Regal Garden Roses Accent This Green Tea Blended with Notes of Provençal

Red Fruits. A Blooming Bouquet as Blissful as A Summer Day.

Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Tibetan Secret

ทิเบตซีเคร็ท

Remarkably Delicate TWG Tea Black Tea from Himalayan is Blended with Sweet Fruits with spicovortones.

Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Imperial Oolong

อิมพีเรียลอุหลง

A Well-Balanced and Flavourful Semi-Fermented with a Sweet and Fruity Savour and A Divine, Lingering Aftertaste.

Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

1837 Black Tea

1837 เบ็คเคทที

TWG Tea's Renowned Signature Tea, 1837 Black Tea is A Unique Blend of Black Tea with Notes of Fruits and Flowers from The Bermuda Triangle, Which Leaves A Lingering Aftertaste of Ripe Berries, Anise, and Caramel.

A Timeless Classic.

Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Royal Darjeeling FTGFOP1

รอยัลดาร์จีจิง

The King of Indian Teas, This First Flush Black Tea Boasts an Exquisite Fragrance and A Vibrant, Sparkling Taste That Develops Remarkable Overtones of Ripe Apricots. An Exquisite Daytime Tea.

Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

French Earl Grey

เฟรนช์เอิร์ลเกรย์

A Fragrant Variation of The Great Classic, This Black Tea Has Been Delicately Infused with Bergamots from Sicily Islands and French Blue Cornflowers from Provence, France.

Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Eternal Summer

เอเทอร์นอลซัมเมอร์

A Fragrant South Africa Red Tea Embellished with Notes of Sweet Summer Rose Blossoms Accented with Raw Berries, Which Finish with A Lingering Aftertaste Reminiscent of Ripe Tuscan Peaches. A Theine-Free Tea to Be Enjoyed Hot or Iced at Any Time of The Day.

Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด

Price is in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Oriental Herbal Infusions

ชาสมุนไพร

Organic Camomile - Ginger - Lemongrass - Peppermint - Jasmine

ชาคาโมไมล์ - ขมิ้น - ตะไคร้ - ชาเปปเปอร์มินต์ - ชามะลิ

175

Moroccan Mint

ชามินต์มอโรคโค

300

Coffees

กาแฟ

Mae Chan Tai

The Exquisite Flavors of our "Mae Chan Tai" Medium Roast Coffee Hails Directly from The Serene Coffee Plantations of Thailand. Crafted Using The Natural Anaerobic Process, This Coffee Offers A Truly Distinctive Taste Experience. with Delightful Notes of Prunes That Bring A Subtle Sweetness, Complemented by The Crispness of Apple Cider and The Tangy Zest of Calamansi, Each Sip Unfolds Layers of Complexity. The Journey Culminates in A Velvety Finish Reminiscent of Fine Chocolate, Leaving A Lingering Warmth That Embodies the Artistry and Dedication of Thai Coffee Cultivation.

Slow Drip 220

Cold Brew 220

Winery

This Medium Roast Coffee Sourced from The Diverse Landscapes of Thailand and Yemen Tantalizes The Palate with Distinct Notes of Red Grapes, Offering A Rich and Winery Essence That Evokes The Sophistication of A Fine Wine. Balanced with Hints of Honey, It Delivers A Smooth and Indulgent Experience with Every Sip. The Marriage of Flavors from These Two Renowned Coffee Origins Creates A Harmonious Blend That Celebrates The Unique Terroir of Each Region.

Slow Drip 220

Decaffeinated Coffee 145

กาแฟปราศจากคาเฟอีน

Espresso 175

เอสเปรสโซ

Espresso Macchiato 175

เอสเปรสโซมัทฉิอาโต้

Americano 175

อเมริกาโน่

Latte Macchiato 195

ลาเต้มัทฉิอาโต้

Cappuccino 185

คาปูชิโน

Caff  Latte 185

กาแฟลาเต้

Mocha 185

มอคค่า

Chocolate 185

ช็อกโกแลต

Double Espresso 265

ดับเบิลเอสเปรสโซ

Coffee or Chocolate Viennois 300

กาแฟ หรือช็อกโกแลต เวียนัว

Hot Milk 100

นมร้อน

Please note that oat milk, soy milk or almond milk are available for an additional baht 20
เพิ่ม 20 บาท สำหรับ นมข้าวโอ๊ต นมถั่วเหลือง หรือ นมอัลมอนด์

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด

Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Smoothies

สมูทตี้

220

Yoga Blend

โยคะเบลนด์

Guava Juice, Fresh Mango

Banana, Strawberry Sorbet

Mango Mint

แมงโกมินต์

Fresh Orange Juice

Fresh Mango, Mint Leaves

Red Rose

เรดโรส

Watermelon, Strawberry Puree, Raspberry Sorbet

Fruit Juices

น้ำผลไม้

Mango

น้ำมะม่วง

160

Lime juice

น้ำมะนาว

140

Orange

น้ำส้ม

140

Pineapple

น้ำสับปะรด

140

Watermelon

น้ำแตงโม

140

Iced Beverages

เครื่องดื่มเย็น

Thai Iced Tea

ชาเย็น

170

Iced Cappuccino

คาปูชิโนเย็น

185

Iced Café Latte

ลาเต้เย็น

185

Iced Coffee

กาแฟเย็น

175

Cold Milk

นมเย็น

100

Iced Decaffeinated Coffee

กาแฟปราศจากคาเฟอีนเย็น

145

Iced Latte Macchiato

ลาเต้แมคคิอาโต้เย็น

195

Iced Mocha

มอคค่าเย็น

185

Milkshake

นมปั่น

220

Iced Chocolate

ช็อกโกแลตเย็น

185

Affogato

อัฟโฟกาโต้

220

Premium Soft Drinks

เครื่องดื่มน้ำอัดลมพรีเมียม

320

Fentimans Ginger Beer

จินเจอร์เบียร์

Fentimans Sevilla Orange

ส้มซ่า

Fentimans Rose Lemonade

โรเซ่เลมอนเนด

Soft Drinks 25 cl.

100

Coca Cola

โคคา โคล่า

Coca Cola Light

โคคา โคล่าไลท์

Coke Zero

โค้กซีโร่

Sprite

สไปรท์

Fanta Orange

น้ำส้มแฟนต้า

Soda

โซดา

Ginger Ale 32.5 cl.

จินเจอร์เอล

Lime Soda

โซดามะนาว

145

Purified Water 30 cl.

65

น้ำดื่มตราโลโก้แมมมอนด์ โอเรียนเต็ล

Mineral Waters

น้ำแร่

Evian 33 cl.

เอเวียง

240

San Pellegrino 50 cl.

ซานเพเลกริโน

340

Perrier 33 cl.

เปอริเย่

290

Acqua Panna 50 cl.

อควา ปานน่า

290

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด

Price is in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %