

Spring Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชายามบ่ายต้อนรับฤดูใบไม้ผลิ

Selection of savouries

Banana prawns with dill and pollen

กุ้งแช่ขี้ผึ้งพร้อมผักชีและเกสรน้ำผึ้ง

Spicy tuna salad wafer with cream cheese

สลัดทูน่าวาฟเฟิลกับครีมชีส

Pickled cucumber and goat cheese

แตงกวาดองกับชีสนมแพะ

Smoked salmon and horseradish sandwich

แซนด์วิชแซลมอนรมควันกับซอสแรดิช

Selection of bakeries

Warm traditional plain and raisin scones

สโคนรสดั้งเดิมและสโคนลูกเกด

Seasonal selection of home-made jams

แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล

Devonshire clotted cream, mascarpone, or butter

คล็อตเต้ครีม, ชีสมาสคาร์โปเน หรือเนย

Selection of pastries

Chocolate and coffee chou

ซูว์ครีมช็อกโกแลตกับกาแฟ

Lemon New York cheesecake

นิวยอร์กเลมอนชีสเค้ก

Strawberry hibiscus blooming

เค้กสตอเบอรี่

Yuzu sunflower tartlet

ทาร์ตยูซูดอกทานตะวัน

THB 1,400 per person including our selection of teas or coffees

ราคา 1,400 บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

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

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรือข้อจำกัด

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, microgreen, dill yoghurt horseradish spread, croissant roll</i>	550
Tomato and Mozzarella, Rocket Focacia มะเขือเทศและมอสซาเรลลาฟอกาเซีย <i>Tomato, mozzarella with rocket salad, mayonnaise pesto on focaccia bread</i>	350
Paris Ham and Gruyère Cheese Baguette ขนมปังปารีสแฮมและกรูแยร์ชีส <i>Paris ham and Gruyère cheese with dijon mustard mayonnaise, cucumber pickles</i>	365
Shabu-shabu Beef เนื้อชาบู <i>Grass fed beef sirloin poached in dashi broth, edamame, pickled radish, radish, wasabi mayonnaise, dry seaweed, frisée salad and seaweed salad on puff bread (croissant dough)</i>	430
Prawn Cocktail ค็อกเทลกุ้ง <i>Prawn, celery, cocktail sauce, frisée salad, prawn roe on charcaol Viennois bread</i>	390
Caesar Wrap with BBQ Chicken ชีซาร์ห่อด้วยไก่นาร์บีคิว <i>Grilled tortilla bread with BBQ chicken, romaine lettuce, parmesan, anchovies, bacon</i>	350
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>	380



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.

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงิน ไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Quiches and Pies

คิชและพาย

Quiche Lorraine	230
คิชเบคอน	
Spinach Quiche	175
คิชผักขม	
Chicken and Pumpkin Curry Pie	230
พายไก่	
Beef Burgundy Pie	200
พายเนื้อ	
Fish and Dill Pie	220
พายปลา	

Puff Pastry Savouries

พัฟ

Sausage Roll	220
โรลไส้กรอก	
Mushroom and Black Truffle Turnover	180
พัฟเห็ดและทรัฟเฟิล	
Pork Rib Empanadas	220
พัฟหมู	

Salads

สลัด

Caesar Salad with Grilled Prawns	420
ซีซาร์สลัดกับกุ้งย่าง	
<i>Romaine lettuce with parmesan cheese, anchovies, bacon, croutons and caesar dressing</i>	
Lyonnaise Salad	320
ลียงเนสลัด	
<i>Mixed lettuce and frisée salad, boiled potato, bacon, soft boiled egg with French mustard vinaigrette</i>	
Crab and Avocado Salad	500
สลัดปูและอะโวกาโด	
<i>Mixed lettuce, avocado, crab meat, corn and corn tortilla served with mango - passion fruit dressing</i>	
Grilled Salmon, Lentils and Edamame	380
ปลาแซลมอนย่าง ถั่วเลนทิลและถั่วเระญี่ปุ่น	
<i>Grilled salmon steak served with lentils salad, edamame, tomato, croutons with balsamic vinegar dressing</i>	
Quinoa Salad	310
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.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรือข้อจำกัด

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

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Oriental Signatures

โอเรียนเต็ลซิกเนเจอร์

Pandan Coconut and Mango Passion Cake	280
เค้กใบเตย รสมะพร้าว และมะม่วง เสาวรส <i>Pandan Sponge, Passion Mango Cremeux, Cremeux Pandan, Mango Compote, Coconut Mousse</i>	
Hukambi Chocolate Banana	250
ทาร์ตช็อกโกแลตรสกล้วยหอม <i>Cocoa Sable, Banana Compote, Hukambi 53% Chocolate Cremeux Macadamia Praline, 53% Chocolate Whipped Ganache Chocolate Flan Custard</i>	
The Brownie	250
บราวนี่ <i>Chocolate and Pecan Brownie, Gianduja</i>	
Mango, Passion Fruit & Yuzu St Honoré	250
เคกเซนต์ฮอโนเร <i>Puff Pastry, Choux, Mango, Passion & Yuzu Cream, Passion & Yuzu Marmalade</i>	
Cocoa Origin	240
เค้กช็อกโกแลตถั่วพีแคนรูปทรงเมล็ดโกโก้ <i>Pecan Crispy, Pecan Cake, Dark Chocolate, Crème Brulee, Pecan Nuts Praline, Milk Chocolate Mousse and Chocolate Crumble</i>	
Mulberry Honey Cake	240
เค้กน้ำผึ้งมัลเบอร์รี่ <i>Almond Crispy, Almond Cake, Mulberry Honey Cremeux and Mulberry Mousse</i>	
Strawberry Pistachio Charlotte	240
เค้กชาร์ลอตต์สตรอเบอร์รี่พิสตาชิโอ <i>Almond and Vanilla Sable, Blackberry Jasmine Cake, Blackberry Jasmine Cremeux and Blackberry Marmalade</i>	
Precious Stone Chocolate (Vegan)	240
ช็อกโกแลตหินอัญมณี <i>Mango and Passion Fruit Custard, Chocolate Mousse, Chocolate Brownie and Coconut Nougatine (Vegan and Gluten Free)</i>	
Blueberry Cheesecake	240
ชีสเค้กบลูเบอร์รี่ <i>Baked Cheesecake and Blueberry Jam</i>	
The Signature Fan	230
ซิกเนเจอร์เฟน <i>Tahitian Vanilla in Creamy, Frothy, Spongy and Crunchy Textures</i>	
Lemon & Basil Tartlet	220
ทาร์ตเลมอน <i>Almond Sable, Lemon Jam and Thai Basil, Lemon Cremeux and Lime Cremeux</i>	

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 %

Ice Cream Menu

ไอศกรีม

Iced Coffee 290

กาแฟเย็น

Mocha ice cream, hot coffee, whipped cream, chocolate flakes and coco powder

Salted Butter Caramel and Vanilla Mille-feuille 290

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 290

เชอร์รี่มาเบิลไอศกรีมและเบลเยียมวาฟเฟิล

Cherry compote, Marbled cherry ice cream, Belgian waffles Whipped cream, Almond stick caramelized

Crunchy Chocolate and Pistachio Sundae 290

ช็อกโกแลตและพิสตาชิโอซันเดย์

Sea salt cookies, Pistachio ice cream, Chocolate brownie ice cream Chocolate sauce, Whipped cream

Strawberry Frozen Bellini 350

สตรอเบอร์รี่เบลลินี

Peach, Strawberry and Verbena marmelade, Peach verbena sorbet Champagne foam, Strawberry veil

Selections of Ice Cream

ไอศกรีมนานาชาติ

2 scoops 190

3 scoops 240

Sea Salted Caramel

คาราเมล

Coffee

กาแฟ

Strawberry

สตรอเบอร์รี่

Cherry Marbled

เชอร์รี่มาเบิล

Mango Passion

มะม่วงและเสาวรส

Smoked Vanilla

วานิลลา

Chocolate Brownie

ช็อกโกแลตบราวน์

Pistachio

พิสตาชิโอ

Peach Verbena Sorbet

พีชเวอร์บีนาสอร์เบต

Coconut

มะพร้าว

Rum Raisin

เหล้ารัมและลูกเกด

Yoghurt

โยเกิร์ต

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.

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงิน ไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

TWG Teas
ชา ที คัมเบลยู จี
350

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

ไวท์เฮาส์

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

พิงก์การ์เด้น

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

ทิเบตซีเคร็ต

Remarkably delicate TWG Tea black tea from Himalayan is blended with sweet fruits with spicy overtones.

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 แบล็คที

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

รอยัลดาร์จีลิง

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.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้

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

ชาคาโมมายล์ - ขมิ้น - ตะไคร้ - ชาเปปเปอร์มินต์ - ชามะลิ

140

Moroccan Mint

ชามินต์มอโรคโค

240

Coffees

กาแฟ

Organic

Our organic coffee is harvested from coffee plants in the Mae Taeng District, located in the Chiang Mai province. It is certified by the Ministry of Agriculture and Corporatives of Thailand and made from 100% Arabica medium sized beans, grown naturally without the use of chemicals. As a result, it provides a truly fresh and natural taste, with a clean floral scent of ripe berries.

Slow Drip 175

Cold Brew 175

Barista Champion

Blended by the winner of Thailand Indy Barista 2016. This Barista Champion blend from Doi Mae Salong, Chiang Rai provides a unique taste of aromatic fruits. The Barista's aspiration was to serve the coffee lover the perfect combination of balance, body and sweetness.

Slow Drip 175

Decaffeinated Coffee 115

กาแฟปราศจากคาเฟอีน

Espresso 140

เอสเปรสโซ

Espresso Macchiato 140

เอสเปรสโซนมilkโอ๊ต

Americano 140

อเมริกาโน่

Latte Macchiato 140

ลาเต้มาคียาโต

Cappuccino 145

คาปูชิโน

Caffé Latte 145

กาแฟลาเต้

Mocha 145

มอคค่า

Chocolate 145

ช็อกโกแลต

Double Espresso 210

ดับเบิลเอสเปรสโซ

Coffee or Chocolate Mélange 240

กาแฟ หรือช็อกโกแลต เมอเรจ

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

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาหารประเภทใด

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

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงิน ไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Smoothies

สมูทตี้

175

Yoga Blend

โยคะเบลนด์

Guava Juice, Fresh Mango

Banana, Strawberry Sorbet

Mango Mint

แมงโกมิ้นต์

Fresh Orange Juice

Fresh Mango, Mint Leaves

Red Rose

เรดโรส

Watermelon, Strawberry Puree, Raspberry Sorbet

Fruit Juices

น้ำผลไม้

Mango

น้ำมะม่วง

Lime juice

น้ำมะนาว

Orange

น้ำส้ม

125

110

110

Pineapple

น้ำสับปะรด

Watermelon

น้ำแตงโม

110

110

Iced Beverages

เครื่องดื่มเย็น

Thai Iced Tea

ชาเย็น

Iced Cappuccino

คาปูชิโนเย็น

Iced Café Latte

ลาเต้เย็น

Iced Coffee

กาแฟเย็น

135

145

145

140

Iced Mocha

มอคค่าเย็น

Milkshake

นมปั่น

Iced Chocolate

ช็อกโกแลตเย็น

Affogato

อัฟโฟกาโต้

145

175

145

175

Premium Soft Drinks

เครื่องดื่มน้ำอัดลมพรีเมียม

Fentimans Ginger Beer

จินเจอร์เบียร์

Fentimans Rose Lemonade

โรสเลมอนเนด

Fentimans Sevilla Orange

ส้มซ่า

270

Soft Drinks 25 cl.

80

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

115

Mineral Waters

น้ำแร่

Evian 33 cl.

เอเวียง

San Pellegrino 50 cl.

ซานเพเลกริโน

230

320

Perrier 33 cl.

เปอริเย่

Acqua Panna 50 cl.

อควา ปานน่า

280

280

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 %