

# Autumn Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชายามบ่ายประจำฤดูใบไม้ร่วง

## Selection of Savouries

Pastrami and Gruyère Cheese Roll

*Pumpenickel Bread, Pastrami, Gruyère Cheese,  
Dijon Mustard Mayonnaise, Crispy Potato Leaves*

แซนด์วิชเนื้อวัวรมควันเลิร์ฟพร้อมชีสกรูแยร์

Egg Salad and Pumpkin Seed Toast

*Pumpkin Seed Toast, Egg Salad, Pickled Pumpkin,  
Caramelized Pumpkin Seeds*

แซนด์วิชไข่และฟักทอง

Classic Prawn Cocktail and Tomato

*Prawn Cocktail, Sundried Tomato Toast, Tomato Jelly, Avruga Caviar*

แซนด์วิชสลัดกุ้งและมะเขือเทศ

Smoked Salmon and Horseradish

*Smoked Salmon Ragout, Dark Toast, Pickled Shimeji Mushroom,  
Oxalis, Horseradish Cream*

แซนด์วิชราวกูแซลมอนรมควันและครีมฮอร์สแรดิช

## Selection of Bakeries

Warm Traditional Plain and Raisin Scones

สโคนรสดั้งเดิมและสโคนลูกเกด

Seasonal Selection of Home-Made Jams

แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล

Devonshire Clotted Cream, Mascarpone, or Butter

คัสตาร์ดครีม, ชีสมาสคาร์โปเน หรือเนย

## Selection of Pastries

Vanilla Caramel Swiss Roll

สวีทโรลวานิลลาคาราเมล

Pumpkin Tartlet

ทาร์ตฟักทอง

Apple Cranberry Choux

ซูว์แอปเปิลและแครนเบอร์รี่

Chestnut Pear Tartlet

ทาร์ตลูกแพร์และเกาลัด

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.*

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรือโรค

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

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10%

*All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality.*

## 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 ขนมปังปารีสแฮมและกรูเยร์ชีส <i>Paris Ham and Gruyère Cheese with Dijon Mustard Mayonnaise, Cucumber Pickles</i>	460
Shabu-Shabu Beef เนื้อขานู <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 Charcaol 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%

*All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality.*

## 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>	
Lyonnaise 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 ถั่วเลนทิลและถั่วระญี่ปุ่น	
<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.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรือข้อจำกัด

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

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10%

All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality.

## 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 ทาร์ตวานิลลาทาฮีเทียน <i>Almond Sablé, Tahitian Vanilla Custard</i>	275
Tropézienne ขนมบริอชชีว์ครีมรสส้มและอัลมอนต์ สไตล์ฝรั่งเศส <i>Sourdough Brioche, Orange Blossom and Vanilla Syrup, Almond Whipped Ganache, Mandarin Jam</i>	275
Vanilla Fan เค้กวานิลลาแฟนผสมอัลมอนต์และคาราเมลเกลือทะเล <i>Madagascar Vanilla Crème Brûlée, Sea Salted Caramel, Madagascar Vanilla Whipped Ganache, Almond Sponge, Almond Crispy</i>	275
Mulberry Honey Cake เค้กน้ำผึ้งมัลเบอร์รี่ <i>Crispy Almonds, Almond Cake, Mulberry Honey Crèmeux and Mulberry Mousse</i>	290
The Heritage เค้กเฮริเทจรสมะพร้าวและมะม่วงสุก <i>Mango Yuzu Crèmeux, Coconut Light Mousse, Coconut Crispy, Coconut Sponge</i>	290
Piedmont Hazelnut & Gianduja Paris-Brest ปารีสเบรสต์ชิวว์ครีมเฮเซลนัท <i>Chou, Hazelnut Mousseline, Gianduja Chantilly, Homemade Hazelnut Praline, Hazelnut Crisp</i>	295
Apple Tatin Rose Tart แอปเปิ้ลทาร์ต ทรงดอกกุหลาบ <i>Almond Sablé, Almond Cream, Apple Compote, Apple Tatin</i>	295
Strawberry Charlotte เค้กชาร์ลอตต์สตอเบอร์รี่ <i>Marinated Strawberries, Strawberry Mousse, Madagascar Vanilla Crèmeux, Madagascar Vanilla Crispy, Almond Sponge</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
Precious Chocolate Gem (Vegan & Gluten Free) ช็อกโกแลตทรงอัญมณี (วีแกน และปราศจากกลูเตน) <i>Almond Praline, Almond Cream, Sea Salt, Chocolate Mousse, Chocolate Brownie, Almond Nougatine</i>	310
Pistachio Arabesque เค้กพิสตาชิโอ สไตล์สำหรับ <i>Cherry and Raspberry Marmalade, Cherry and Raspberry Crèmeux, Bronte Pistachio Whipped Cream, Pistachio Crispy, Pistachio Sponge Cake</i>	310
Black Forest แบล็คฟอเรสต์ <i>Cherry Gel, Vermouth Whipped Cream, Cherry Compote, Dark Chocolate Mousse 70 %, Chocolate Nougatine Crisp</i>	320
Cocoa Origin เค้กช็อกโกแลตดำพีแคนรูปทรงเมล็ดโกโก้ <i>Pecan Crispy, Pecan Cake, Dark Chocolate 70 % Crème Brûlée, Pecan Nuts Praline, Milk Chocolate Mousse 53 %,</i>	320

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



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

สตอเบอร์รี่เบลลินี่

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



### Selections of Ice Cream

ไอศกรีมนานาชนิด

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

สตอเบอร์รี่



Cherry Marbled

เชอร์รี่มาเบิล

Mango Passion

มะม่วงและเสาวรส

Smoked Vanilla

วานิลลา

Chocolate Brownie

ช็อกโกแลตบราวน์

Pistachio

พิสตาชิโอ

Peach Verbena Sorbet

พีชเวอร์บีนาซอร์เบต

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 กล้วยตาก

2 pieces 245

4 pieces 345

Including Home-made Jams and Devonshire Clotted Cream

Mascarpone or Butter

รวมแยมจากผลไม้ตามฤดูกาลและกลีตตีครีม, ซีสมาสคาร์โปน หรือ เนย

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

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรือโรคใด

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

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

## TWG Teas

ชา ที คัมเบิ้ลยู จี

440

### 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

พิงคการ์เด้น

*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 spicyovertones.*

*Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.*

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

### Imperial Oolong

อิมพีเรียลอู่หลง

*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

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.*

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงิน ไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

## Oriental Herbal Infusions

ชาสมุนไพร

Organic Camomile - Ginger - Lemongrass - Peppermint - Jasmine

ชาคาโมไมล์ - ชาขิง - ชาตะไคร้ - 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 Winey 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

เอสเปรสโซ่

Espresso Macchiato 175

เอสเปรสโซ่มัคคิอาโต้

Americano 175

อเมริกาโน่

Latte Macchiato 195

ลาเต้มัคคิอาโต้

Cappuccino 185

คาปูชิโน

Caffé Latte 185

กาแฟลาเต้

Mocha 185

มอคค่า

Chocolate 185

ช็อกโกแลต

Double Espresso 265

ดับเบิลเอสเปรสโซ่

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 %

## The Essence of Organic Matcha

Hot Pure Matcha Shot ช็อคเพียวมีทละร้อน	175
Hot/Iced Pure Matcha เพียวมีทละร้อนหรือเย็น	175
Hot/Iced Pure Matcha Latte เพียวมีทละลาเต้ร้อนหรือเย็น	185
Iced Pure Matcha Coconut เพียวมีทละเย็นใส่น้ำมะพร้าว	230

## 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 Coffee with Fresh Orange Juice กาแฟเย็นน้ำส้มสด	230
Iced Coffee with Coconut Juice กาแฟเย็นน้ำมะพร้าว	230
Iced Decaffeinated Coffee กาแฟปราศจากคาเฟอีนเย็น	145
Iced Latte Macchiato ลาเต้มีคคิอาโต้เย็น	195
Iced Mocha มอคค่าเย็น	185
Milkshake นมปั่น	220
Iced Chocolate ช็อคโกแลตเย็น	185
Affogato อัฟโฟกาโต้	220



*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 %



**Smoothies** 220  
สมูทตี้

**Red Rose**  
เรดโรส  
*Watermelon, Strawberry Puree,  
Raspberry Sorbet*

**Mango Mint**  
แมงโกมินต์  
*Fresh Orange Juice  
Fresh Mango, Mint Leaves*

**Fruit Juices**  
น้ำผลไม้

**Mango** 160  
น้ำมะม่วง  
**Lime juice** 140  
น้ำมะนาว  
**Orange** 140  
น้ำส้ม

**Pineapple** 140  
น้ำส้มประรด  
**Watermelon** 140  
น้ำแดงโม

**Premium Soft Drinks** 320  
เครื่องดื่มน้ำอัดลมพรีเมียม

**Fentimans Ginger Beer**  
จินเจอร์เบียร์  
**Fentimans Rose Lemonade**  
โรเซ่เลมอนเนด

**Fentimans Sevilla Orange**  
ส้มซ่า

**Soft Drinks 25 cl.** 100

**Coca Cola**  
โคคา โคล่า  
**Coca Cola Light**  
โคคา โคล่าไลท์  
**Coke Zero**  
โค้กซีโร่  
**Sprite**  
สไปรท์

**Fanta Orange**  
น้ำส้มเฟนต์้า  
**Soda**  
โซดา  
**Ginger Ale 32.5 cl.**  
จินเจอร์เอล  
**Lime Soda** 145  
โซดามะนาว

**Purified Water 30 cl.** 65  
น้ำดื่มตราโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล

**Mineral Waters**  
น้ำแร่

**Evian 33 cl.** 240  
เอเวียง  
**San Pellegrino 50 cl.** 340  
ซานเพเลกริโน

**Perrier 33 cl.** 290  
เปอริเอ่  
**Acqua Panna 50 cl.** 290  
อควา ปานน่า



*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 %