

# Japanese Amaou Strawberry Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชายามบ่ายสตรอว์เบอร์รี่อามาโอะ

## Selection of Savouries

Foie Gras Parfait Chou, Amaou Strawberry Chutney,  
Balsamic Gel

ซูว์ดีบ่ห่านพาร์เฟต์ซอสสตรอว์เบอร์รี่อามาโอะกับเจลบัลซามิก

Black Pepper Ricotta and Amaou Strawberry Sandwich

แซนดวิชครีมริคอตต้าพริกไทยดำกับสตรอว์เบอร์รี่อามาโอะ

Lobster Cocktail Tartlet with Amaou Strawberry Caviar

ทาร์ตคาเวียร์สตรอว์เบอร์รี่อามาโอะกับค็อกเทลกุ้งล็อบสเตอร์

Tuna Salad and Celery Sandwich

แซนดวิชสลัดทูน่ากับขึ้นฉ่ายฝรั่ง

## Selection of Bakeries

Warm Traditional Plain and Raisin Scones

สโคนรสดั้งเดิมและสโคนลูกเกด

Seasonal Selection of Homemade Jams

แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล

Devonshire Clotted Cream, Mascarpone, or Butter

คล็อตเต้ดครีม, ซีสมาสคาร์โปเน หรือเนย

## Selection of Pastries

Amaou Strawberry Mille-feuille

สตรอว์เบอร์รี่มิลเฟย

Amaou Strawberry and Pistachio Mini Cake

สตรอว์เบอร์รี่และพิสตาชิโอมินิเค้ก

Amaou Strawberry Cream Cheese Chou

สตรอว์เบอร์รี่ครีมชีสซูว์

Amaou Strawberry, Lemon, and Verbena Pavlova Cake

สตรอว์เบอร์รี่, เลมอน และเค้กวอร์ปนาฟโฟเลวา

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.*

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรืออาหารประเภทใด

*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 มะเขือเทศและมอสซาเรลลาฟอกาเซีย <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 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 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.*  
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรือข้อจำกัด  
*Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.*  
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

## Quiches and Pies

คิซและพาย

Salmon Quiche	370
คิซแซลมอน	
Quiche Lorraine	295
คิซเบคอน	
Spinach Quiche	220
คิซผักขม	
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 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





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

*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

<b>Iced Coffee</b> กาแฟเย็น <i>Mocha Ice Cream, Hot Coffee, Whipped Cream, Chocolate Flakes and Coco Powder</i>		350
<b>Salted Butter Caramel and Vanilla Mille-feuille</b> ซอลท์บัตเตอร์คาราเมลและวานิลลามิลเฟอ <i>Caramelized Pecan Nuts, Vanilla Ice Cream, Caramel Sea Salt Ice Cream, Caramel Sauce, Whipped Cream, Carmelized Puff Pastry</i>		350
<b>Cherry Marbled Ice cream and Belgium waffles</b> เชอร์รี่มาเบิลไอศกรีมและเบลเยี่ยมวาฟเฟิล <i>Cherry Compote, Marbled Cherry Ice Cream, Belgian Waffles Whipped Cream, Almond Stick Carmelized</i>		350
<b>Crunchy Chocolate and Pistachio Sundae</b> ช็อกโกแลตและพิสตาชิโอซันเดย์ <i>Sea Salt Cookies, Pistachio Ice Cream, Chocolate Brownie Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream</i>		350
<b>Strawberry Frozen Bellini</b> สตรอปเบอร์รี่เบลลินี่ <i>Peach, Strawberry and Verbena Marmelade, Peach Verbena Sorbet Champagne Foam, Strawberry Veil</i>		420

### 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**  
สตรอปเบอร์รี่

**Cherry Marbled**  
เชอร์รี่มาเบิล

**Mango Passion**  
มะม่วงและเสาวรส

**Smoked Vanilla**  
วานิลลา

**Chocolate Brownie**  
ช็อกโกแลตบราวน์

**Pistachio**  
พิสตาชิโอ

**Peach Verbena Sorbet**  
พีชเวอร์บีนาซอร์เบท

**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 กลั้วตาก

2 pieces 245

4 pieces 345

**Including Home-made Jams and Devonshire Clotted Cream Mascarpone or Butter**

รวมแยมจากผลไม้ตามฤดูกาลและคลอตเตดครีม, ชีสมาสคาร์ไปน 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.*  
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงิน ไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 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

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.*

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรือโรคใด

*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

เอสเปรสโซ่มีค็อกโกอาโต้

Americano

175

อเมริกาโน่

Latte Macchiato

195

ลาเต้มีค็อกโกอาโต้

Cappuccino

185

คาปูชิโน

Caffé Latte

185

กาแฟลาเต้

Mocha

185

มอคค่า

Chocolate

185

ช็อกโกแลต

Double Espresso

265

ดับเบิลเอสเปรสโซ่

Coffee or Chocolate Viennois

300

กาแฟ หรือช็อกโกแลต viennois

Hot Milk

100

นมร้อน

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

*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 %

## 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

### Lime juice

น้ำมะนาว

### Orange

น้ำส้ม

160

140

140

### Pineapple

น้ำสับปะรด

### Watermelon

น้ำแตงโม

140

140

## Iced Beverages

เครื่องดื่มเย็น

### Thai Iced Tea

ชาเย็น

### Iced Cappuccino

คาปูชิโนเย็น

### Iced Café Latte

ลาเต้เย็น

### Iced Coffee

กาแฟเย็น

### Cold Milk

นมเย็น

170

185

185

175

100

### Iced Decaffeinated Coffee

กาแฟปราศจากคาเฟอีนเย็น

### Iced Latte Macchiato

ลาเต้มัคคิอาโต้เย็น

### Iced Mocha

มอคค่าเย็น

### Milkshake

นมปั่น

### Iced Chocolate

ช็อกโกแลตเย็น

### Affogato

อัฟโฟกาโต้

145

195

185

220

185

220

## Premium Soft Drinks

เครื่องดื่มน้ำอัดลมพรีเมียม

### Fentimans Ginger Beer

จินเจอร์เบียร์

### Fentimans Rose Lemonade

โรสเลมอนเนด

### Fentimans Sevilla Orange

ส้มซ่า

320

## Soft Drinks 25 cl.

### 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

100

145

## Purified Water 30 cl.

น้ำดื่มตราโลโก้แมมมอนด์ โอเรียนเต็ล

65

## Mineral Waters

น้ำแร่

### Evian 33 cl.

เอเวียง

### San Pellegrino 50 cl.

ซานเปเลกริโน

240

340

### Perrier 33 cl.

เปอริเย่

### Acqua Panna 50 cl.

อควา ปานน่า

290

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 %