Summer Afternoon Tea Set
ชุดน้ำชายามบ่ายต้อนรับฤดูร้อน

Selection of Savouries

Classic prawn and tarragon salad

Fennel seeds toast, prawn cocktail, orange gel, fresh tarragon, tobiko

แซนด์วิชสลัดกุ้งและใบทาร์รากอน

Smoked Salmon and Piment D'espelette Yogurt

Smoked Salmon Rillette, Lemon Gel, Piment D'Espelette Cream, Avruga Caviar, Dill Toast, Fresh Dill

แซนด์วิชแซลมอนรมควันและโยเกิร์ตพริกหยวก

Summer Truffle and Cream Cheese

Charcoal Toast, Cream Cheese with Black Truffle

แซนด์วิชทรัฟเฟิลและครีมชีส

Turkey Ham and Comté Cheese Roll

Turkey Ham, Dijon Mustard Mayonnaise, Pumpernickel Bread, Comté Cheese

โรลแฮมไก่งวงและกองเต้ชีส

Selection of Bakeries

Warm Traditional Plain and Raisin Scones

สโคนรสดั้งเดิมและสโคนลูกเกด

Seasonal Selection of Home-Made Jams

แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล

Devonshire Clotted Cream, Mascarpone, or Butter

คล็อตเต็ดครีม, ชีสมาสคาร์โปเน หรือเนย

Selection of Pastries

Red Berries Yogurt Tartlet

ทาร์ตเรดเบอร์รี่โยเกิร์ต

Apricot and Curry Tartlet

ทาร์ตแอปริคอตและแกงกะหรี่

Rhubarb and Jasmin Tea Flan

ฟลานรูบาร์บและชามะลิ

Coffee Praline Cake

เค้กกาแฟพราลีน

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 690
ครัวซองต์แซลมอนรมควัน
Smoked Salmon, Microgreens, Dill Yoghurt Horseradish Spread

Tomato and Mozzarella, Rocket Focaccia 440
มะเขือเทศและมอสซาเรลลาฟอกาเชีย
Tomato, Mozzarella with Rocket Salad,
Pesto Mayonnaise on Focaccia Bread

Paris Ham and Gruyère Cheese Baguette 460
ขนมปังปารีสแฮมและกรุยแยร์ชีส
Paris Ham and Gruyère Cheese with Dijon Mustard Mayonnaise,
Cucumber Pickles

Shabu-Shabu Beef 540
เนื้อชาบู
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)

Prawn Cocktail 490
ค็อกเทลกุ้ง
Prawn, Celery, Cocktail Sauce, Frisée Salad,
Prawn Roe on Charcaol Viennois Bread

Caesar Wrap with BBQ Chicken 440
Grilled Tortilla Bread with BBQ Chicken, Romaine Lettuce,
Parmesan, Anchovies, Bacon

Assorted Sandwiches 475
แซนด์วิชไส้ต่างๆ
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

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 %

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
Romaine Lettuce with Parmesan Cheese, Anchovies, Bacon, Croutons and Caesar Dressing

Lyonnaise Salad 390
ลียงเนสสลัด
Mixed Lettuce and Frisée Salad, Boiled Potato, Bacon, Soft Boiled Egg with French Mustard Vinaigrette

Crab and Avocado Salad 625
สลัดปูและอะโวคาโด
Mixed Lettuce, Avocado, Crab Meat, Corn and Corn Tortilla Served with Mango-Passion Fruit Dressing

Grilled Salmon, Lentils and Edamame 475
ปลาแซลมอนย่าง ถั่วเลนทิลและถั่วแระญี่ปุ่น
Grilled Salmon Steak served with Lentils Salad, Edamame, Tomato, Croutons with Balsamic Vinegar Dressing

Quinoa Salad 390
ควินัวสลัด
Quinoa Salad wih Mixed Lettuce, Grilled Zucchini, Bell Pepper, Chickpeas, Black Kalamata Olives, Sundried Tomato and Pesto-Olive Oil Dressing

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 %

Oriental Signatures
โอเรียนเต็ลซิกเนเจอร์

Lemon & Basil Tartlet 275
ทาร์ตเลม่อน
Almond Sablé, Lemon Jam and Thai Basil, Lemon Crèmeux and Lime Crèmeux

Tahitian Vanilla Flan 275
ทาร์ตวานิลลาทาฮีเทียน
Almond Sablé, Tahitian Vanilla Custard

Tropézienne 275
ขนมบริออชไส้ครีมรสส้มและอัลมอนด์ สไตล์ฝรั่งเศส
Sourdough Brioche, Orange Blossom and Vanilla Syrup,
Almond Whipped Ganache, Mandarin Jam

Vanilla Fan 275
เค้กวานิลลาแฟนผสมอัลมอนด์และคาราเมลเกลือทะเล
Madagascar Vanilla Crème Brûlée, Sea Salted Caramel,
Madagascar Vanilla Whipped Ganache, Almond Sponge, Almond Crispy

Mulberry Honey Cake 290
เค้กน้ำผึ้งมัลเบอร์รี่
Crispy Almonds, Almond Cake, Mulberry Honey Crèmeux and Mulberry Mousse

The Heritage 290
เค้กเฮอริเทจรสมะพร้าวและมะม่วงสุก
Mango Yuzu Crèmeux, Coconut Light Mousse, Coconut Crispy, Coconut Sponge

Piedmont Hazelnut & Gianduja Paris-Brest 295
ปารีสเบรสต์ชูว์ครีมเฮเซลนัท
Chou, Hazelnut Mousseline, Gianduja Chantilly
Homemade Hazelnut Praline, Hazlenut Crisp

Apple Tatin Rose Tart 295
แอปเปิ้ลทาร์ต ทรงดอกกุหลาบ
Almond Sablé, Almond Cream, Apple Compote, Apple Tatin

Strawberry Charlotte 310
เค้กชาร์ลอตต์สตรอเบอร์รี่
Marinated Stawberries, Strawberry Mousse, Madagascar Vanilla Crèmeux
Madagascar Vanilla Crispy, Almond Sponge

Hukambi Chocolate Banana 310
ทาร์ตช็อกโกแลตรสกล้วยหอม
Cocoa Sablé, Banana Compote, Hukambi 53% Chocolate Crèmeux
Macadamia Praline, 53% Chocolate Whipped Ganache, Chocolate Flan Custard

Precious Chocolate Gem (Vegan & Gluten Free) 310
ช็อกโกแลตทรงอัญมณี (วีแกน และปราศจากกลูเตน)
Almond Praline, Almond Cream, Sea Salt, Chocolate Mousse
Chocolate Brownie, Almond Nougatine

Pistachio Arabesque 310
เค้กพิสตาชิโอ สไตล์อาหรับ
Cherry and Raspberry Marmalade, Cherry and Raspberry Crèmeux
Bronte Pistachio Whipped Cream, Pistachio Crispy, Pistachio Sponge Cake

Black Forest 320
แบล็คฟอเรสต์
Cherry Gel, Vermouth Whipped Cream, Cherry Compote
Dark Chocolate Mousse 70 % , Chocolate Nougatine Crisp

Cocoa Origin 320
เค้กช็อกโกแลตถั่วพีแคนรูปทรงเมล็ดโกโก้
Pecan Crispy, Pecan Cake, Dark Chocolate 70 % Crème Brûlée,
Pecan Nuts Praline, Milk Chocolate Mousse 53 %,

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 %

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
ซอลท์บัตเตอร์คาราเมลและวานิลลามิลเฟย
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
เชอร์รี่มาเบิ้ลไอศกรีมและเบลเยี่ยมวาฟเฟิล
Cherry Compote, Marbled Cherrry Ice Ceam, 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
สตรอเบอร์รี่เบลลินี่
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 สตรอเบอร์รี่
Cherry Marbled เชอร์รี่มาเบิ้ล	Mango Passion มะม่วงและเสาวรส	Smoked Vanilla วานิลลา
Chocolate Brownie ช็อกโกแลตบราวนี่	Pistachio พิสตาชิโอ	Peach Verbena Sorbet พีชเวอร์บินาซอร์เบท์
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
รวมแยมจากผลไม้ตามฤดูกาลและคล็อตเต็ดครีม, ชีสมาสคาร์โปน หรือ เนย

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 %

TWG Teas
ชา ที ดับเบิ้ลยู 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
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 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
โรยัลดาร์จิ้ริ่ง
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
เฟรนซ์เอิร์ลเกรย์
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
ชาคาโมมายล์ - ชาขิง - ชาตะไคร้ - ชาเปปเปอร์มิ้นต์ - ชามะลิ
175

Moroccan Mint
ชามิ้นต์มอรอคแคน
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 กาแฟปราศจากคาเฟอีน	145
Espresso เอสเพรสโซ่	175
Espresso Macchiato เอสเพรสโซ่มัคคิอาโต้	175
Americano อเมริกาโน่	175
Latte Macchiato ลาเต้มัคคิอาโต้	195
Cappuccino คาปูชิโน	185
Caffé Latte กาแฟลาเต้	185
Mocha มอคค่า	185
Chocolate ช็อกโกแลต	185
Double Espresso ดับเบิ้ลเอสเพรสโซ่	265
Coffee or Chocolate Viennois กาแฟ หรือช็อกโกแลต เวียนน่า	300
Hot Milk นมร้อน	100

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

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 220
สมูทตี้

Red Rose
เรดโรส
Watermelon, Strawberry Puree, Raspberry Sorbet

Mango Mint
แมงโก้มินต์
Fresh Orange Juice Fresh Mango, Mint Leaves

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 คาปูชิโน่เย็น	185
Iced Café Latte ลาเต้เย็น	185
Iced Coffee กาแฟเย็น	175
Cold Milk นมเย็น	100
Ice Coffee with Fresh Orange Juice กาแฟเย็นน้ำส้มสด	230
Ice Coffee with Coconut Juice กาแฟเย็นน้ำมะพร้าว	230
Iced Decaffeinated Coffee กาแฟปราศจากคาเฟอีนเย็น	145
Iced Latte Macchiato ลาเต้มัคคิอาโต้เย็น	195
Iced Mocha มอคค่าเย็น	185
Milkshake นมปั่น	220
Iced Chocolate ช็อกโกแลตเย็น	185
Affogato อัฟโฟกาโต้	220

Premium Soft Drinks 320
เครื่องดื่มน้ำอัดลมพรีเมี่ยม

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
น้ำส้มแฟนต้า

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.* เอวียง	240
San Pellegrino *50 cl.* ซานเพอเลกริโน่	340
Perrier *33 cl.* เปอริเอ้	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 %