

THE
AUTHORS'
LOUNGE

The Oriental

1876 - 2024

In the middle of the nineteenth century, when Thailand was still known as Siam, a rest house for foreign seafarers was established on the banks of the Menam River. It was to become one of the greatest hotels in the world: The Oriental.

The Oriental, now Mandarin Oriental, Bangkok, was the first luxury hotel in the Kingdom of Siam. In 1865 the hotel's original structure was destroyed in a fire and was replaced by the current structure in 1876. It was a Danish-born sailor, H.N. Andersen, who resolved to give the Siamese capital a new hotel, a new modern luxurious Oriental Hotel. Andersen appointed Italian architect firm Messrs Cardu and Rossi to design The Oriental building, which was subsequently constructed and withstood the ravage of time, and is today one of the proudest landmarks of Bangkok, a beautiful building that is both in use but also serves a memorial and a promise, linking together the years past, present as well as those to come.

On 17 December 1890, His Majesty King Chulalongkorn paid a private visit to The Oriental to assess the ability of the hotel to host royal guests. The King was so impressed that he decided to accommodate Crown Prince Nicholas of Russia, who became Tsar in 1894, at The Oriental in April 1891. It was the beginning of a long lasting relationship between the legendary hotel and Thailand's Royal Palace.



In 1976, Her Majesty Queen Sirikit officially opened the hotel's River Wing and in 2019 we welcomed Her Royal Highness Princess Sirivannavari Nariratana Rajakanya to the hotel as we once again re-opened our River Wing having completed the largest renovation in our history. The recent renovation, inspired by the hotel's iconic history, riverside location and the spirit of Thailand, perfectly complements the renovation of the historic Authors' Wing (the original Oriental Hotel), The Authors' Lounge and the Garden Wing that took place back in 2015.

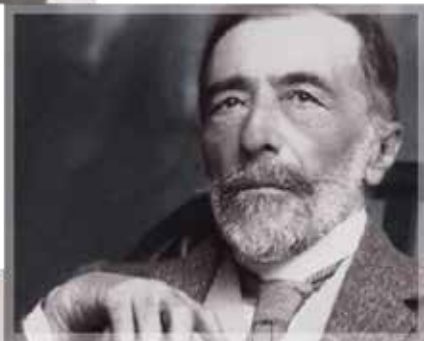
Through its 148 years of existence, The Oriental's grandiose façade has greeted travellers, dignitaries and literary figures, some of whom, like British spy novelist John le Carré, penned novels in the rooms and suites (le Carré wrote 'The Honourable Schoolboy' at the hotel). Others, like Noël Coward, simply admired the riverine views, declaring: "It is a lovely place and I am fonder of it than ever." W. Somerset Maugham wrote about his bout with malaria during his stay at The Oriental in 'The Gentleman in the Parlour'; and Barbara Cartland named one of the heroines in 'Sapphires in Siam' after an Oriental employee. Joseph Conrad, the sea captain and writer, was a frequent visitor to the bar of The Oriental; and Vaslav Nijinsky danced in the ballroom in 1916. Jim Thompson, the silk king, owned it; Peter Ustinov loved it; and Graham Greene has a suite named in his honour. The Prince of Wales, The Queen of Sweden, Audrey Hepburn, Elizabeth Taylor and Marlon Brando are but a few of The Oriental's famous guests.

A book detailing the vivid history of this legendary hotel, 'The Oriental Bangkok', is available for purchase at The Oriental Boutique on the ground floor of the Garden Wing. Please also visit 'The Oriental Journey' on the first floor of the Garden Wing to discover more about our illustrious past.

Somerset Maugham



Joseph Conrad



Noël Coward



Ankana
Kalantananda

The Oriental in Pictures

1876 - 2024

As you look around the 148-year-old Authors' Wing (part of the original Oriental Hotel), you will notice a unique and historical collection of pictures and memorabilia of the hotel's famous patrons that illustrate its illustrious history.

In The Authors' Lounge, pictures of contemporary writers who have stayed at the hotel adorn the walls, alongside those of distinguished guest speakers at the Southeast Asian Writers Award (S.E.A. Write Award), one of the region's most prestigious literary events established by and hosted annually at Mandarin Oriental, Bangkok since 1979.

Mandarin Oriental, Bangkok's affinity with the literary world is best exemplified in the Authors' Wing, which houses the Joseph Conrad, Somerset Maugham, Noël Coward and James Michener Lounges. In these specially created salons, images of these literary greats are juxtaposed with scenes from The Oriental during those eras, as well as quotations from the authors' books.

Khun Ankana's Study, also situated of The Authors' Lounge, pays a pictorial tribute to the inimitable Ankana Kalantananda, The Oriental's longest-serving employee who joined the hotel in 1947 and worked here for over 60 years.

The Royal and Ambassador Suites house the most unique historical collections of all, including pictures of the European travels of His Majesty King Chulalongkorn in 1897 and of Her Majesty Queen Sirikit opening the hotel's River Wing in 1976.

Located on the first floor of the Garden Wing, 'The Oriental Journey' is a permanent exhibition which chronicles a collection of memorabilia and photographs of this famed hotel's history since 1876.

Autumn Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชายามบ่ายประจำฤดูใบไม้ร่วง

Tahitian vanilla pear and salted caramel ice cream

ไอศกรีมคาราเมล โฟมวานิลลา และลูกแพร์

A secret autumn paradise

TWG Eternal Summer tea, apple, lime juice, rose and peach syrup

ชา ทีดับเบิลยูจี อีเทอนอล ซัมเมอร์ ผสมน้ำแอปเปิ้ล น้ำมะนาว น้ำเชื่อมกลิ่นกุหลาบและพีช

Selection of savouries

Prawn cocktail and pumpkin

ค็อกเทลกุ้งและฟักทอง

Mozzarella and zucchini

ขนมปังหน้ามอสซาเรลล่าชีสและซูกินี

Organic chicken liver and mushroom

ตับไก่และเห็ด

Smoked salmon and horseradish

แซนดวิชแซลมอนรมควันและซอสฮอร์สเรดิช

Ham and cheese maple leaf

แซนดวิชแฮมและชีสรูปใบเมเปิ้ล

Selection of bakeries

Warm traditional plain and raisin scones

สโคนรสดั้งเดิมและสโคนลูกเกด

Seasonal selection of home-made jams

แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล

Devonshire clotted cream, mascarpone, or butter

คลัตต์เต็ดครีม ชีสมาสคาร์ไปน หรือเนย

Selection of pastries

Blood orange and citrus baba

เค้กบาบาส้มและซิตรัส

Grand cru chocolate ginger bar

ทาร์ตช็อกโกแลตและขิง

Maple pecan cake

เค้กพีแคนเมเปิ้ลไซรป์

Fig and mulberry honeycomb

เค้กรังผึ้งมัลเบอร์รี่และมะเดื่อ

Apple Champagne tartlet

ทาร์ตแอปเปิ้ลแชมเปญ

Mushroom danish

บริยอชไส้ครีมวานิลลาและช็อกโกแลต

THB 1,950 ++ per person, including our selection of teas or coffees

ราคา 1,950 ++ บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

THB 2,650 ++ per person, including our selection of teas or coffees

and a glass of Champagne

ราคา 2,650 ++ บาท ต่อท่าน รวมแชมเปญหนึ่งแก้ว และ เครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable Government Tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

The Oriental Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชาแบบตะวันออก (ไทย)

Mango and passion fruit sorbet

ซอร์เบทรสมะม่วงและเสาวรส

Selection of savouries

Jasmine flower dumpling filled with herbed fish

ซอเมะลิใส่ปลา

Papaya salad, steamed rice with coconut milk and pulled pork

ข้าวมันสันต๋า

Grilled chicken with spices

ไก่ทอดและ

Lemongrass salad with crispy shrimps

เมี่ยงตะไคร้กับกุ้งแห้ง

Crispy noodles with bitter orange and prawn

หมี่กรอบโบราณส้มซ่าและกุ้ง

Spicy minced duck salad

ลาบเป็ด

Pomelo salad with pomegranate

ยำส้มโอกับทับทิม

Spicy tofu salad with Thai herbs

พลาเต้หัวกับสมุนไพรไทย

Selection of bakeries

Warm traditional plain and mango scones

สโคนรสดั้งเดิมและสโคนมะม่วง

Seasonal selection of home-made jams

แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล

Devonshire clotted cream, mascarpone, or butter

คล็อดดีเคิร์ม, ชีสมาสคาร์โปเน หรือเนย

Selection of pastries

Mung bean marzipan

ลูกชุบ

Steamed coconut custard stuffed with caramelised shredded coconut

ขนมใส่ไส้

Steamed pandan and butterfly pea layer cake

ขนมชั้นใบเตยอัญชัน

Smoked Thai classic cookie

ขนมกลีบลำดวน

Sweet egg yolk with watermelon seeds

คาราทอง

Water chestnuts chilled in sweet coconut milk

ทับทิมสยาม

Crispy Thai pancake topped with salted coconut and golden flossed egg yolk

ขนมเบื้องกรอบหน้ากุ้งและฝอยทอง

THB 1,800 ++ per person, including our selection of teas or coffees

ราคา 1,800 ++ บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

THB 2,550 ++ per person, including our selection of teas or coffees

and a glass of Champagne

ราคา 2,550 ++ บาท ต่อท่าน รวมแชมเปญหนึ่งแก้ว และ เครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable Government Tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

Vegan Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชายามบ่ายมังสวิรัต

Young coconut sorbet, coconut foam
ซอร์เบทมะพร้าวอ่อน เสิร์ฟพร้อมกับโฟมมะพร้าว

Selection of savouries

Tofu and black truffle sandwich

แซนด์วิชเต้าหู้กับเห็ดทรัฟเฟิล

Vegan foie gras with passion fruit jelly

ตับห่านวีแกนเคลือบด้วยเจลลี่เสาวรส

Green pea tart and Tonburi caviar

ทาร์ตถั่วลันเตาและคาเวียร์

Avocado and tomato salsa with crispy tortilla

อะโวคาโดกับซัลซามะเขือเทศกับแป้งตอร์ติยา

Plant-based meat lollipop with red port wine

เนื้อจากพืชกับซอสพอร์ตไวน์

Vegan protein and vegan cheddar cheese puff

พัฟฟ์โปรตีนชีสวีแกน และโปรตีนธัญพืช

Selection of bakeries

Warm plain and golden sultana with Granny Smith apple scones

สโคนรสดั้งเดิม และ สโคนรสลูกเกดสีทองผสมแอปเปิ้ลแกรนนี่สมิท

Home-made tofu cream and seasonal selection of jams

ครีมเต้าหู้ และ แยมต่างๆ ตามฤดูกาล

Selection of pastries

Black sesame mousse, chocolate and yuzu

มูสสีดำ ช็อคโกแลตและส้มยูซุ

Chocolate brownie cake and chocolate praliné

ช็อคโกแลตบราวนี่และช็อคโกแลตพราลีน

Rose apple tart

ทาร์ตแอปเปิ้ลรูปกุหลาบ

Almond mousse and apricot jam

มูสอัลมอนด์กับแยมแอปริคอต

Chocolate chip and hazelnut cookie

คุกกี้ช็อคโกแลตชิพกับถั่วเฮเซลนัท

THB 1,800 ++ per person, including our selection of teas or coffees

ราคา 1,800 ++ บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

THB 2,550 ++ per person, including our selection of teas or coffees

and a glass of Champagne

ราคา 2,550 ++ บาท ต่อท่าน รวมแชมเปญหนึ่งแก้ว และ เครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable Government Tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

TWG Teas

ชา ที่ ดั้งเดิม อยู่ จี

Mandarin Oriental Bangkok Tea

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 Tea

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



Happy Hour Tea (Theine-Free)

Enliven your senses and your taste buds with this cocktail of decaffeinated green teas and sweet French spices crowned with a scattering of forest fruits.

A tea to be consumed without moderation

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Jasmine Queen Tea

Intoxicating jasmine flowers enhance the sparkling elegance of this delicately fashioned green tea.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

THB 390 per serving

390 บาท ต่อหนึ่งถ้วย

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

TWG Teas

ชา ที่ ดื่บเบ็ลยู จี

Pink Garden Tea

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



Imperial Oolong

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



Tibetan Secret Tea

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



Camelot Tea

Blended TWG Tea black tea with brilliant notes of nuts, cinnamon, almond and blue cornflowers.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

THB 390 per serving

390 บาท ต่อหนึ่งที

*Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax*

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

TWG Teas

ชา ที่ ดับเบิ้ลยู จี

1837 Black Tea

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

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



Ceylon Leopard Tea

A delightful contrast of a highly aromatic Orange Pekoe black tea from the Ceylon highlands blended with the finest silver needle tipped white tea. A surprising tea of beauty and strength.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Napoléon Tea

This tea of destiny combines a high-quality black tea with a sophisticated TWG Tea blend of sweet French spices with a hint of vanilla, giving a most extraordinary and fully developed aroma. A tea of sensual warmth and sweetness.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

THB 390 per serving

390 บาท ต่อหนึ่งที

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

TWG Teas

ชา ที่ ดับเบิลยู จี

French Earl Grey

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



Siam Dawn Tea

An illuminating blend of light black tea with golden fruits.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Imperial Lapsang Souchong

This smoky black tea boasts beautiful leaves and a smooth, full-bodied flavour infused with the aroma of rare Chinese pine. A generous daytime tea that is perfect with a savoury meal.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Choco Mint Truffle Tea

Rich chocolate with a hint of mint, TWG red tea from South African with soft notes of vanilla.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Eternal Summer Tea

A fragrant South African 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

THB 390 per serving

390 บาท ต่อหนึ่งที

*Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax*

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

TWG Premium Teas

ชา ที่ ดับเบิ้ลยู จี พรีเมียม

Yin Zhen

Yin Zhen, otherwise known as “Silver Needles”, is the finest and most exquisite of all white teas, and its platinum-coloured buds are covered in soft down. Picked entirely by hand before the leaf opens, extremely small quantities are produced each year, making this one of the most sought-after teas in the world. The soft, velvety leaves yield a sparkling, flax-coloured infusion that exudes a raw, mineral flavour with buttery notes of sweet honeycomb. Extraordinary.

Please allow 15 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 15 นาที



Milk Oolong

Cultivated at altitudes of 500 to 1,200 metres, this exceptional Chinese Oolong is produced between the months of March and December and is composed of only the finest whole leaves. Lightly fermented with a delicate milky and toasted aroma.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Bain De Roses Tea

In the month of May, the roses of Grasse come into bloom, enveloping Provence with an incomparable and luxurious perfume. Masterfully blended by TWG Tea, this sensual Darjeeling is a magical union of extraordinary roses and hints of vanilla. Truly an outstanding tea.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Royal Orchid Tea

This TWG Tea semi-fermented Formosa Oolong is delicately infused with the fragrance of a night-blooming orchid, suggestive of a warm summer evening. Intoxicating and generous.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

THB 150 additional per person with Afternoon Tea Set

เพิ่ม 150 บาท ต่อท่าน คู่กับ ชุดน้ำชา

or หรือ

THB 550 per serving

550 บาท ต่อหนึ่งที่

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

The Authors' Lounge Favourites

Einspaenner

ไอน์สแปนเนอร์

Classic Viennese hot coffee with whipped cream

กาแฟร้อน กับ วิปครีม

THB 350



Fiaker

เฟียคเกอร์

Classic Viennese straight black coffee with rum

topped with whipped cream

กาแฟ เหล้ารัม และ วิปครีม

THB 350



Coffee or Chocolate Viennois

กาแฟ หรือ ช็อคโกแลต เวียนัว

Your choice of hot coffee or chocolate, half milk and cream

topped with whipped cream

กาแฟร้อน หรือ ช็อคโกแลตร้อน นม ครีม และ วิปครีม

THB 320



Moroccan Tea

ชาโมร็อกโค

Traditional mint green tea recipe from North Africa

ชามินท์จากแอฟริกาเหนือ

THB 320



Masala Chai

มสาลายาย

Classic spiced Indian tea recipe, served hot or iced

ชาเครื่องเทศจากอินเดีย ร้อน หรือ เย็น

THB 320



Iced White Espresso

ไอซ์ ไวท์ เอสเพรสโซ่

Shaked with cream, milk and sugar syrup

THB 320

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

The Authors' Lounge

Signature Mocktails

เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ชิกเนเจอร์ มีอคเทลส์

The Backyard Garden

เดอะ แบคยาร์ด การ์เดน

TWG Pink Garden tea, Thai jasmine rice syrup, lemongrass syrup,
lime juice and cucumber

ที่ ดับเบิลยู จี ชาฟังก์าร์เดน น้ำเชื่อมข้าวหอมมะลิ น้ำเชื่อมตะไคร้
น้ำมะนาวสด และ แตงกวา

THB 390



Sunny Day

ซันนี่ เดย์

TWG French Earl Grey tea, apple juice, passion fruit, syrup and lime juice

ที่ ดับเบิลยู จี ชาฟรันทซ์ เอิร์ล เกรย์ น้ำแอปเปิ้ล เสาวรส น้ำเชื่อม และ น้ำมะนาวสด

THB 390



Story of Love

สตอรี ออฟ เลิฟ

Double Espresso, lychee juice, rose syrup, soda and lime juice

ดับเบิล เอสเพรสโซ่ น้ำลิ้นจี่ โซดา น้ำเชื่อมกุหลาบ และ น้ำมะนาวสด

THB 390



Happy Honey

แฮปปี้ ฮันนี่

Double Espresso, orange juice and mulberry honey

ดับเบิล เอสเพรสโซ่ น้ำส้ม และ น้ำผึ้งมัลเบอร์รี่

THB 390

*Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax*

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

Coffees

กาแฟ

Served Hot or Iced:

ร้อน หรือ เย็น

Freshly Brewed Coffee

กาแฟดำ

Espresso

เอสเปรสโซ่

Espresso Macchiato

เอสเปรสโซ่ มัคคิอาโต้

THB 240

Latte

ลาเต้

Cappuccino

คาปูชิโน

Mocha

มอคคา

Caramel Macchiato

คาราเมล มัคคิอาโต้

French Pressed Coffee

เฟรนช์เพรส

Double Espresso

ดับเบิล เอสเปรสโซ่

THB 290

Kindly note that all above coffees are available decaffeinated

เมนูกาแฟทั้งหมดมีให้บริการในแบบไม่มีคาเฟอีน

Herbal Teas Selection

ชาสมุนไพร

Serve Hot or Iced:

ร้อน หรือ เย็น

We feature a variety of soothing herbal infusions.
Please ask our service staff for your favourite blend

THB 240

Beverages

เครื่องดื่ม

Hot or Iced Chocolate

ช็อคโกแลต ร้อน หรือเย็น

THB 240

Fresh Fruit Juices

น้ำผลไม้สด

THB 230

Milkshake with your choice of home-made ice cream

ไอศกรีมมิลค์เชครสชาตต่างๆ

THB 240

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

The Authors' Lounge Specialities

เครื่องดื่มพิเศษแบบฉบับ ดี ออเธอร์ส เลานจ์

The Authors' Lounge Drip Coffee

ดี ออเธอร์ส เลานจ์ กาแฟดริป

Drip coffee is known for its distinctive taste. The Authors' Lounge team has created its own special blend of drip coffee that combines two types of ground beans: light-roasted Blue Mountain and Mae Taeng organic coffee a locally grown coffee from Thailand 's Chiang Mai which features a natural taste with a clean floral scent and fruity berries.

Honey is added to the drip coffee to provide a touch of sweetness, while Sunkist orange gives it a lightly refreshing zest. The Authors' Lounge Drip Coffee offers a unique taste perfect for an afternoon pick-me-up. Blue Mountain and Mae Taeng organic coffee from Chiang Mai orange and honeycomb

กาแฟลูมมาน์เทน และกาแฟอแกนิกแม่แตง จากจังหวัดเชียงใหม่ ส้ม และ รังผึ้ง

THB 350

The Authors' Lounge Cold Brewed Tea

ดี ออเธอร์ส เลานจ์ ชาชงแบบเย็น

During the hot summer months, a glass of cold brewed tea is an ideal treat especially in the late afternoon. The Authors' Lounge has introduced new premium teas made through a special cold brewing technique that takes four to six hours to complete. Selective fruits, flowers and spices are infused in the tea during the process, giving it a delightfully unique flavour. Our cold brewed tea is served with tea ice cubes in order to preserve the true taste of the beverage. Whether green tea, white tea or black tea, these drinks are sure to cool you down in style.

TWG Pink Garden tea and TWG Savanna Dawn tea,
apple, rose and mint leaves

served with apple ice cubes and wildflowers honey

ที่ ดับเบิลยู จี ชาฟังก์ชันคาร์เดิน และ ชาสะวันนา ดอว์น แอปเปิ้ล ดอกกุหลาบ และ ใบมินท์
เสิร์ฟพร้อมก้อนน้ำแข็งแอปเปิ้ล และ น้ำผึ้งดอกไม้ป่า

THB 550



TWG Napoleon tea and TWG Oriental Empire tea,
orange peel and mango

served with lemon ice cubes and homemade lemon syrup

ที่ ดับเบิลยู จี ชาโนโปเลียน และ ชาโอเรียนทัล เอ็มไพร์ ฝั้วส้ม และ มะม่วง

เสิร์ฟพร้อมก้อนน้ำแข็งเลมอน และ โสมเมคาน้ำเชื่อมเลมอน

THB 550

THB 150 additional per person with Afternoon Tea Set

เพิ่ม 150 บาท ต่อท่าน คู่กับ ชุดน้ำชา

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์