

Mid-Autumn Festival Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชายามบ่ายต้อนรับ “เทศกาลไหว้พระจันทร์”

Miraculous Mandarin Tea and orange sorbet.

ซอร์เบทรสชา มิราคูลัส แมนดาริน และ ส้ม



A selection of savouries:

Beetroot-marinated cured salmon with horseradish cream on pumpernickel bread

บีทรูทหมักแชลมอนกับครีมฮอร์เรดิชบนขนมปังธัญพืช

Paris ham, Gruyere cheese and rocket salad roll

แฮมฝรั่งเศสและกรูแยร์ชีสม้วนกับสลัดผักร็อกเก็ต

Char Siew chicken pastry

ขนมพายอบไส้ไก่

Chicken liver with red Porto jelly and grissini bread

ตับไก่กับปอร์โตเจลลี่และขนมปังกริสซินี

Gluten-free charcoal tart with pumpkin seeds

ทาร์ตซาร์โคลฟักทองปราศจากกลูเตนและเมล็ดฟักทอง



Warm traditional plain and confit pomelo scones

สโคนรสดั้งเดิม และ สโคนรสส้มโอ

Rose petal and raspberry jam

เสิร์ฟคู่แยมกุหลาบและแยมราสเบอร์รี่

Devonshire clotted cream, mascarpone or butter

คล็อดเทตครีม, ชีสมาสคาร์โปน หรือ เนย

Vanilla canelé

ขนมคานาเล่รสวานิลลา

Custard Mooncake

ขนมไหว้พระจันทร์ไส้คัสตาร์ด



A selection of pastries:

Raspberry and jasmine gateaux

เค้ก ราสเบอร์รี่และมะลิ

Matcha and strawberry choux

ซูว์ครีมชาเขียวมะทนะและสตอร์ว์เบอร์รี่

Blueberry cheese cake tartlet

ทาร์ตชีสเค้กบลูเบอร์รี่

Lemon and vanilla entremets

มูสเค้กรสมะนาวและวานิลลา

Black sesame macaron

มาการองรสงาดำ

Baht 1,500 per person including our selection of teas or coffees

ราคา 1,500 บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

Baht 2,200 per person including our selection of teas or coffees

and a glass of Louis Roederer Brut Premier

ราคา 2,200 บาท ต่อท่าน รวมแชมเปญหนึ่งแก้ว และ เครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์