

MID-AUTUMN FESTIVAL AFTERNOON TEA

ชุดน้ำชายามบ่ายต้อนรับ “เทศกาลไหว้พระจันทร์”

Miraculous Mandarin Tea and orange sorbet

ชอร์เบทส้มชา มินราคิวลิส แมนดาริน และ สับ

A SELECTION OF SAVOURIES:

Beetroot-marinated cured salmon with horseradish cream on
pumpnickel bread / ปลาแซลมอนแช่กับครีมฮอร์เรดิชบนขนมปังปั๊มนิกเคิล

Paris ham, Gruyere cheese and rocket salad roll / แอปเปิ้ลฝรั่งเศสและ Gruyere cheese โรลกับสลัดผัก

Char Siew chicken pastry / ขนมพายอบไส้ไก่

Chicken liver with red Porto jelly and grissini bread / ตับไก่กับบอร์โดแดงและขนมปังกริสซินี

Gluten-free charcoal tart with pumpkin seeds / คาร์ตชาร์โคลพริกทองปราศจากกลูเตนและเมล็ดฟักทอง

Warm traditional plain and confit pomelo scones / สโคนรสดั้งเดิม และ สโคนรสส้มโอ

Rose petal and raspberry jam / แยมกุหลาบและแยมราสเบอร์รี่

Devonshire clotted cream, mascarpone or butter / ครีมเคิร์ดเดวอนไชร์, มัสคาร์พอน หรือ เนย

Vanilla canelé / ขนมคานเล่รสวานิลลา

Custard Mooncake / ขนมไหว้พระจันทร์ไส้ครีม

A SELECTION OF PASTRIES:

Raspberry and jasmine gateaux / เค้ก ราสเบอร์รี่และจัสมีน

Matcha and strawberry choux / ชูว์ครีมชาเขียวและสตรอว์เบอร์รี่

Blueberry cheese cake tartlet / คาร์ตชีสเค้กบลูเบอร์รี่

Lemon and vanilla entremets / บูเลอองเลมอนและวานิลลา

Black sesame macaroon / มาการองงาดำ

THB 1,500++ per person / ราคา 1,500 บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

To add a sparkle to your experience, enjoy it with a glass of
Louis Roederer Brut Premier Champagne.

THB 2,200++ per person

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 และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

