เมี่ยงคำ
Betel leaf wraps with roasted peanuts, crispy roasted coconut,
dried shrimps and ginger

ยำถั่วพูกุ้งสด
Spicy winged bean and prawn salad

มังกรคาบแก้ว
Sweet and salty caramelized turnip with peanuts, served on tangerine

ปั้นขลิบไส้ปลากะพง
Steamed seabass puff

ต้มโคล้งหอยเชลล์ฮอกไกโด
Grilled aromatic Thai broth of Hokkaido scallop, straw mushrooms, bird's eye chilli,
lime, lemongrass, galangal and kaffir lime

กุ้งแม่น้ำย่างซอสน้ำปลาหวาน น้ำจิ้มพริกเกลือ และสมุนไพรตามฤดูกาล
Grilled river prawn with sweet fish sauce and spicy seafood dressing
served with seasonal herbs

รากบัวผัดเห็ดหอม
Stir-fried lotus root with shiitake mushrooms

ปลากะพงสามรส
Roasted seabass with sweet chilli sauce

แกงกะหรี่เนื้อ
Yellow curry with beef tenderloin

ข้าวหอมมะลิและข้าวกล้องออแกนิค
Jasmine and organic brown rice

ข้าวเหนียวมะม่วง และไอศกรีมกะทิ
Mango sticky rice with coconut ice cream

Petits fours

THB 3,400++ per person
5 Glasses Pairing THB 2,450++ per person

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