



Terrace Rim Naam

**Menu created and cooked by**

**Chef Pom**

Chef de Cuisine Terrace Rim Naam

**Served by our in-room dining colleagues  
to share in the comfort of your own room**



*Phatchara P.*  
Chef Pom, Phatchara Pirapak



**Mandarin Oriental, Bangkok**

ยำส้มโอฟีนบ้าน

White pomelo salad

ข้าวเกรียบปากหม้อไทยไส้ปู

Steamed crab dumpling

---

กุ้งวังต้มกะทิสาขบัว

Aromatic coconut soup with prawns and lotus stem

---

แกงเทโพอกเปิดข่ารมควัน

Smoked organic duck breast in red curry, morning glory and kaffir lime

ปลาช่าสาวาหนึ่งชีอิ้วกับต้นหอมศรีสะเกษ

Steamed garoupa with soya sauce

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก และ ข้าวกล้องแห้งท้องถิ่นยโสธร

Organic jasmine rice and Yasothon organic brown rice

---

ส้มจูน

Mixed seasonal fruit in citrus syrup, crispy shallots and ginger

ขนมใตใ้มะพร้าวอ่อน

Sticky rice flour dumpling with young coconut in banana leaves

2,800 per person

Please advise of any dietary requirements and we will be delighted to assist.

Price is in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.