



The Symphony of Thai Cuisine
“Sustainable Winter Season”
“DINNER SAMRUB”

Amuse-Bouche

เหนือ – ลาบเปิดคั่ว
กลาง – ทอดมันกุ้งแม่น้ำ
อีสาน – ปลา ร้าอบชีสกระชายดำ
ใต้ – ข้าวย่างใบชะพลู

Appitizer 1

แกงกระด้างคาเวียร์ สลัดผักเมืองหนาว

Appetizer 2

กุ้งมังกรแพนเซีย+ต้มยำบีสก์ซอส+Plant Meat

Appetizer 3

อกเปิดย่างน้ำผึ้งซอสเสาวรสปริกเหลือง ลูกมะเดื่อ

Sorbet

มะม่วงหาวมะนาวโห่ + ไวน์มะม่วง



Pre Main

รีซอตโตข้าวกล้องใหม่และปลากะพงย่าง

Thai Family Style Main Dishes

ต้มยำกุ้งแม่น้ำดำรับโบราณ

แกงมัสมั่นเนื้อนุ่มละลาย / ไก่บ้าน

น้ำพริก หลนกะปิ และ กุ้งลายเสือย่าง

โคราชวากิวย่างถ่านกับแจ่วเห็ดรวม ๕ ชนิด

สันในหมูดำผัดพริกขิงสมุนไพร

มุกมังกรนึ่งขมิ้น

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิกโยโสธร

Dessert

ไอศกรีมข้าวโพดฮอกไกโด ข้าวเม่าใหม่กลอยทรงเครื่อง ช็อคโกแลตเชียงใหม่ ข้าวเหนียวมะม่วง

Thai Fruits & Petit Four

ข้าวตูอินทผลัม

มาการองกาแพ่ไทย

ชูครีม Citrus

ฝอยทองกรอบ

2,912 ++ Per Person

All prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge plus applicable government tax

