



STARTERS



FOIE GRAS

ตับเป็ดย่างเสิร์ฟด้วยโฟม
ฟักทอง ซอสมะม่วงและ
คุกกี้แอมอนต์

Roasted butternut squash
espuma, mango fluid gel,
aged balsamic and Amaretti
crumble.

1,200.-





SCALLOP

หอยเชลล์ย่างเสิร์ฟกับดอกกระหล่ำปลีปั่น

Pan fried US sea scallops on a bed of cauliflower puree and hazelnut. Served with crispy Canadian back bacon, mushroom puree, sweet & sour beetroot and hazelnut oil.

900.-

TIGER PRAWN

กุ้งลายเสือย่างกับบร็อกโคลี่มูสเสลีนเสิร์ฟกับสลัดผักและไส้กรอกกรอบ

Grilled and served with broccoli mousseline, mini ratatouille wild rocket and crispy chorizo.

890.-





ANGUS BEEF TARTAR

สลัดเนื้อสันในวัวออสเตรเลียเสิร์ฟกับชีสไข่แดงและครุดง

Hand cut Australian beef tartare, truffle tapenade, cured egg yolk
With starcciatella cheese foam and chopped Taggiasche olives.
Complimented with espelette pepper croutons.

650.-

OCTOPUS

ปลาหมึกทะเลย่างกับถั่วเขียวปั่นเสิร์ฟกับถั่วบดและสลัดถั่ว

Grilled and served with green pea puree, crispy black ink tapoca, bean succotash and Calabrian Nduja sauce.

580.-

Prices are inclusive of service charge and government tax. We are happy to accommodate all diets. Should have any special requirement, please speak with your server.

MAIN COURSES





THAI ANGUS TENDERLOIN

สเต็กเนื้อสันในและกระดูกวัวอบชีสเสิร์ฟกับมันอบ ซอสไวน์แดง

Locally farmed 350 days fruit fed Angus beef. Served with its jus, potato pave and sautéed champignon with bacon. Complimented with roasted marrow bone.

1,350.-

SHORT RIBS

ซี่โครงวัวออสเตรเลียตุ๋นไวน์แดงเสิร์ฟกับมันบดและผักย่าง

Black Angus braised in Pinot Noir, served with French style pome puree. Glazed baby carrot and Romanesco cauliflower.

980.-



PHUKET LOBSTER

กุ้งมังกรผัดด้วยเหล้าเพอร์นอตซอสมอร์แน

Infused with Penrod and Dijon mustard.
Served gratin with Mornay sauce, porcini and Gruyere cheese.

1,400.-

Prices are inclusive of service charge and government tax. We are happy to accommodate all diets. Should have any special requirement, please speak with your server.

MAIN COURSES



LAMB TENDERLOIN

สเต็กเนื้อสันในแกะออสเตเรียเสิร์ฟกับแครอทบดและซอสมะเขือม่วง
Mint-Parmesan crust, mix vegetable brunoise and carrot-orange puree. Complimented with smoked eggplant sauce and lamb jus.

1,200.-



MONKFISH

ปลาหมึกพิชตุ๋นเนยห่อสเปคแฮม ซอสป๊อปปี้แอลแลนเดซ
Fillet wrapped in Speck ham. Served with seasonal vegetable, poppy Hollandaise, crab butter and Chorizo oil.

1,390.-



DESSERT



SOFT BLACK FOREST CAKE

เค้กแบล็คฟอเรสต์ซอสคาราเมล
Served under a dome of milk chocolate with hot caramel sauce.

380.-



MANGO SOUFFLE

แมงโกซูฟเฟซอสเบอร์รี่ โฟมสับปะรดและไอศกรีมมะม่วง
Served with berries sauce, pineapple espuma and mango sherbet.

430.-



ALASKA BOMBE

อลาสก้าบอมเบเสิร์ฟกับผลไม้และซอสคาราเมล
Layers of coconut and mango parfait with butterfly pea sponge cake. Covered with Italian meringue and flambé with local rum.

420.-

Prices are inclusive of service charge and government tax. We are happy to accommodate all diets. Should have any special requirement, please speak with your server.



GLUTEN FREE



PORK