

Desserts

The Classic / คาร์ตแอปเปิ้ล
apple tarte tatin, vanilla bean ice cream 450

Chinatown / พาร์เฟต์งาดำ
sesame parfait, starfruit, caramel, crumble 450

Clash! / ช็อกโกแลต
black & white chocolate, lemon, yoghurt, meringue 450

Sweet, Sour, Bitter / เปรี้ยวขมปนหวาน
mango, raspberry, lemon, basil 450

Still got red wine? / ชีสแพน
selection of french artisan cheese by maître affineur Anthony 600

“ For me , cooking is never a competition. I cook so that I can please people and connect with them. At the end of the day , I just want to be remembered as a good chef.”

Mirco Keller

prices are subjected to 7% VAT and 10% service charge

To begin with

Japanese Botan Ebi / กุ้งโบตั๋น 1,000
tomato, smoked eel, avocado, royale oscietra caviar

Cold Pasta / พาสต้าเย็น 1,200
wakame, tasmanian abalone

Sicilian Octopus / ปลาหมึกซิชิลี 1,000
butternut squash, ikura, pickles, oyster velouté

Lamb Tartare / ทาตาร์ 800
beetroot, pancetta, dashi, eggplant

Canadian Scallop / หอยเชลล์ 1,000
coriander, coconut, pomelo, lemon

Homemade Tofu / เต้าหู้ 800
foie gras & shiitake, bonito, leek

Berkshire Pork Belly / หมูเบร์กเชียร์ 900
green pea dumpling, ginger

Foie Gras / ตับห่าน 1,100
mango, miso, balsamico pearls

prices are subjected to 7% VAT and 10% service charge

To continue

Japanese Kinmedai / ปลาคินเมไต 1,800
jerusalem artichoke, sauce ravigote 2.1

Chilean Sea Bass / ปลากระพงขาวชิลี 1,300
mushroom & bacon ragout, yuzu ponzu

Maine Lobster / เมน ล็อบสเตอร์ 1,700
rouille, chicken jus

Angus Beef Cheek / เนื้อแก้มวัวแองกัส 900
mashed potato, roasted onion, truffle jus

Bresse Pigeon / พิเจียน 1,200 / 2,400
puay leng, jus de provence

Wagyu Beef Tenderloin / เนื้อวากิวเทนเดอร์ลอยด์ 1,700
daikon, dashi, mustard seed

Rack of Yarra Valley Lamb / ซี่โครงแกะยาร์รา วัลเลย์ 1,400
carrot, cauliflower, pancetta

prices are subjected to 7% VAT and 10% service charge