

Latest Recipe

Sample the simple pleasures of salt, vinegar, spice, sugar and chocolate. Five different elements that alone or together can turn the freshest and finest of natural ingredients into exciting tastes and unexpected combinations. Let Le Méridien take you on a taste of discovery with some truly delicious and evocative creations.

塩、ビネガー、スパイス、砂糖、チョコレートのシンプルかつ深い味わいをお試しください。この5つの要素がひとつでも、また合わさっても斬新な味を引き出し、予想を超えるコンビネーションを生み出します。

ル・メリディアンがおいしいお料理と刺激的な創作で、皆様を新しい味の発見へとお連れいたします。

SNACKS スナック

Italian Olives 🥕
baked olives, celery, roasted pepper, fennel seed
イタリアンオリーブ
ベークドオリーブ セロリ ローストペッパー フェネルシード 150

French Croutons 🥕
warm brie cheese on toast with dried fruits and sunflower seeds
フレンチクルトンのトースト
ドライフルーツとサンフラワーシードのトースト とろけるブリーチーズのせ 250

Mexican Inspired ♪
jicama tacos filled with chicken, avocado and spicy mayonnaise
葛いものヘルシータコス
鶏肉 アボカド スパイシーマヨネーズを葛いものシェルで包んで 280

Satay Gai rue Moo 🍖🌶️
grilled chicken or pork skewers with peanut curry sauce
タイ風串焼き
ピーナッツカレーソースを添えて 鶏肉か豚肉のいずれかをお選びください 240


👤 signature dish シグネチャーディッシュ 🌶️ spicy スパイシー 🍖 contains pork 豚肉使用
🥕 vegetarian ベジタリアン ♪ vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance
All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

Phor Phia Jae  220
homemade deep-fried vegetable spring rolls
自家製揚げ野菜春巻き

Fresh Spring Rolls  220
filled with vermicelli and shrimp
春雨と海老の生春巻き

APPETIZER 前菜

Portobello  360
marinated mushroom, tomato, mozzarella, wild rocket
ポートベロマッシュルームのサラダ
トマト・モッツアレラチーズ・ルッコラをポートベロマッシュルームで挟んだサラダです

Healthy Vegetable Terrine  380
layered with goat cheese, apple juice reduction
野菜のテリーヌ
ゴートチーズ・リンゴのリダクションソース

 signature dish シグネチャーディッシュ  spicy スパイシー  contains pork 豚肉使用
 vegetarian ベジタリアン  vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance
All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料加算となりますことをご了承ください。

Herb and Spice Cured Sustainable Salmon 🍴 420

with fruit and vegetable salad, citrus-olive oil emulsion

自家製サーモンマリネ

ハーブとスパイスで漬け込みました

フルーツと野菜 シトラスとオリーブオイルのエマルジョン

Alaskan Ocean Scallop 🍴 560

wrapped with bacon, served with caramelized mango and eucalyptus apple puree

アラスカ産ホタテのベーコン包み

カラメルマンゴー リンゴのピューレ

24 Months Aged Parma Ham 🍴 420

with port-infused rock melon

24カ月熟成パルマハム

ポートワインに浸したメロンと共に

Mieng Goong Tord Nam Makham 🍴 360

deep-fried shrimp in betel leaves with coconut and tamarind

揚げ海老 キンマの葉包み

タマリンドココナッツソース

🍴 signature dish シグネチャーディッシュ 🌶️ spicy スパイス 🍖 contains pork 豚肉使用

🥕 vegetarian ベジタリアン 🍴 vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

Nam Prik Ong 🍌🌶️	360
grilled pork and tomato chili dip with seasonal organic vegetables トマトと豚肉の野菜ディップ 生野菜をトマトと豚挽肉を煮詰めたディップでお召し上がりください	
Larb Gai 🌶️	220
spicy minced chicken with shallot, fish sauce, lime, mint and crunchy rice powder 鶏肉のラーブ 鶏ひき肉 エシャレット 魚醤 ライム ミントリーフ ライスパウダー	
Yum Talay 🌶️	360
squid, prawn and mussel with onion, tomato, lime and fish sauce タイ風シーフードサラダ イカ 海老 ムール貝 玉ねぎ ライム 魚醤	
Deep-fried E-sarn Pork Sausages 🍌🌶️	260
flavoured with garlic, served with deep-fried chili and rice crackers イサーンソーセージ 発酵させた豚肉のソーセージ 揚げ唐辛子とライスクラッカーを添えて	

👩🍳 signature dish シグネチャーディッシュ 🌶️ spicy スパイス 🍌 contains pork 豚肉使用
🥕 vegetarian ベジタリアン ♾️ vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance
All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料加算となりますことをご了承ください。

SALAD サラダ

Classic Caesar 🍖 🌿 330
crispy romaine lettuce, bacon bits, shaved parmesan

シーザーサラダ
ロメインレタス ベーコン パルメザンチーズ
your choice of topping: avocado, chicken, prawn or smoked salmon 380
追加トッピング: アボカド 鶏肉 海老 スモークサーモン

Greek Salad 🥕 280
fresh cucumber, cherry tomatoes, feta cheese, kalamata olives, oregano oil

グreekサラダ
きゅうり チェリートマト フェタチーズ カラマタオリーブ オレガノオイル

Baby Spinach 🥕 320
with smoked eggplant, balsamic vinegar and pumpkin seeds

ほうれん草のサラダ
焼き茄子 バルサミコ酢 かぼちゃの種

👩🍳 signature dish シグネチャーディッシュ 🌶️ spicy スパイス 🍖 contains pork 豚肉使用

🥕 vegetarian ベジタリアン 🌿 vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバート建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

Organic Quinoa 🌿 with mediterranean capers, olives, almond and herbs オーガニックキヌアサラダ ケツパー オリーブ アーモンド ハーブ	320
Som Tam Goong Sod 🌶️ spicy green papaya salad with prawn パパイヤサラダ 車海老の塩茹でを添えて	310
Yum Som O 🍷 🌶️ thai pomelo salad with crispy shallot, dried shrimp, garlic, dried coconut and roasted chili paste ポメロサラダ 干し海老 クリスピーエシャレット ニンニク ドライコconaツツ チリペースト	340
Yum Hed 🌶️ spicy mushroom with onion, tomato, lime and fish sauce タイ風キノコサラダ スパイシーマッシュルーム 玉ねぎ トマト ライム 魚醤	220
Yum Nuea Yang 🍷 🌶️ spicy grilled beef salad with onion, celery, cucumber and tomato 牛肉のスパイシーサラダ 牛肉のグリル 玉ねぎ セロリ 胡瓜 トマト	360

🍷 signature dish シグネチャーディッシュ 🌶️ spicy スパイシー 🍖 contains pork 豚肉使用
🌿 vegetarian ベジタリアン 🌿 vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance
All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

SOUP スープ

Roasted Pumpkin and Carrot Soup

flavoured with basil oil
かぼちゃと人参のスープ
バジルオイル

250

Soup of the Day

本日のスープ

200

Tom Yum Hed

spicy and sour lemongrass soup with mushroom
スパイシーマッシュルームスープ
レモングラス ハーブ

250

Tom Yum Goong

spicy mushroom with onion, tomato, lime and fish sauce
トムヤムクン
車海老、レモングラス と マッシュルームのスパイシーハーバルスープ

280

Tom Kha Gai

spicy coconut milk soup with chicken and herbs
トムカーガイ
鶏肉とハーブのスパイシーココナッツミルクスープ

250

 signature dish シグネチャーディッシュ  spicy スパイシー  contains pork 豚肉使用

 vegetarian ベジタリアン  vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

SANDWICH AND BURGER サンドイッチとハンバーガー

all sandwiches and burgers are served with french fries

Veggie Baguette

zucchini, eggplant, peppers, olive-basil pesto

野菜のバケット

ズッキーニ 茄子 胡椒 オリーブとバジルのペスト

280

Russian Toast

poached egg with smoked salmon and hollandaise sauce on whole wheat toast

ロシアントースト

スモークサーモンとポーチドエッグの全麦トーストのせ オランダーズソース

290

“Le Club” Sandwich

grilled chicken, rosemary roasted bacon, egg, tomato, lettuce, dijonnaise sauce

クラブサンドイッチ

グリルチキン ベーコンのローズマリーロースト 目玉焼き トマト レタス デイジョネーズソース

340

Thai Chicken Wrap

with spicy green papaya salad and lettuce

タイ風チキンラップ

スパイシーパパイヤサラダ レタス

360

Pork Belly Burger

sliced pork belly, sous vide apple, grilled mushroom, caramelized onion, bbq sauce

ポークベリーバーガー

豚バラ肉のバーガー リンゴ マッシュルーム キャラメルオニオン バーベキューソース

385

Black Angus Beef Burger


220 grams angus beef, cheddar, tomato, onion, homemade ketchup

ブラックアンガス・ビーフバーガー

アンガスビーフパティ220グラム チェダーチーズ トマト タマネギ 自家製ケチャップ

480

 signature dish シグネチャーディッシュ  spicy スパイシー  contains pork 豚肉使用

 vegetarian ベジタリアン  vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

THAI CURRY タイカレー

all curries are served with jasmine rice すべてのタイカレーはジャスミンライスと共に提供いたします

Gaeng Kiew Waan

thai green curry with ginger and kaffir lime
made with your choice of chicken, beef, pork

タイグリーンカレー

鶏肉 牛肉 豚肉のいずれかをお選びください

320

Gaeng Phed Ped Yang

thai roasted duck with red curry

合鴨とフルーツのレッドカレー

325

Massaman Gai

rich mild thai chicken curry with cinnamon, peanut and potato

鶏のマッサマンカレー

シナモン ピーナッツ ジャガイモ

300

THAI MAINS タイ料理メインコース

Khao Soi

northern style egg noodles in curry with shallots, pickled cabbage and your choice of chicken or beef

カオソーイカレーヌードル

エシャレット キャベツ漬

鶏肉又は牛肉のいずれかをお選びください

320

Pad Thai Goong

wok-fried flat rice noodle with prawn, bean curd, egg, peanut and tamarind sauce

パッタイ ミーフン炒め

海老 揚げ豆腐 卵 タマリンドピーナッツソース

345

Khao Pad Gai rue Moo

wok-fried rice with your choice of sliced chicken or pork, topped with a fried egg

タイチャーハン 目玉焼きのせ

鶏肉又は豚肉のいずれかをお選びください

280

 signature dish シグネチャーディッシュ  spicy スパイシー  contains pork 豚肉使用
 vegetarian ベジタリアン  vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

Kaow Pad Poo rue Goong

wok-fried rice with your choice of crab meat or prawn, topped with a fried egg

シーフードチャーハン 目玉焼きのせ
蟹肉又は海老のいずれかをお選びください

Pad Ka Prow Rad Kaow

stir-fried minced pork, chicken or beef, with chili, garlic, holy basil, served with rice and a fried egg

挽肉とにんにくのバジル炒め 目玉焼きと共に
鶏肉 牛肉 豚肉のいずれかをお選びください

Pad Ka Prow Goong

stir-fried tiger prawn, with chili, garlic, holy basil, served with rice and a fried egg

海老とにんにくのバジル炒め 目玉焼きと共に

ASIAN FAVOURITES アジア料理

Hainanese Chicken Rice

steamed chicken, rice cooked in chicken broth, clear chicken soup

海南チキンライス
茹で鶏 鶏出汁の炊き上げご飯 お吸い物

Singapore Laksa Noodle

in spicy coconut soup with tiger prawn, bean sprouts and bean curd

シンガポール スパイシーラクサヌードル
スパイシーココナッツスープ 車海老 もやし 揚げ豆腐

Chinese Beef Noodle Soup

rice noodle in clear soup with beef short ribs and vegetables

中華風牛肉麺
米麺 ショートリブ 野菜

Tempura Soba Noodle Soup

buckwheat noodle soup with prawn and vegetable tempura

天ぷらそば
海老と野菜の天ぷら

Garam Masala Curry

indian vegetable curry served with garlic butter naan bread

ガラムマサラカレー
野菜カレー ガーリックバターナン

 signature dish シグネチャーディッシュ  spicy スパイシー  contains pork 豚肉使用

 vegetarian ベジタリアン  vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

320

280

320

320

380

350

340

320

MEAT LOVER ステーキ類

served with 2 side dishes and 1 sauce of your choice お好みのサイドディッシュ2品とソースをお選び下さい

Kurobuta Pork Cutlet

黒豚のカツレツ

900

Slow Roasted Australian Rack of Lamb

オーストラリアラムのロースト

1200

Black Angus Sirloin 300 grams

ブラックアンガスビーフのサーロインステーキ 300グラム

1200

Wagyu Steak Tenderloin 180 grams

和牛のテンダーロインステーキ 180グラム

1700

Sauce

red wine sauce, creamy mushroom sauce, peppercorn sauce, mustard sauce, herb butter, isan spicy sauce

ソース

赤ワインソース マッシュルームクリームソース ブラックペッパーソース マスタードソース ハーブバター スパイスーイサーンソース

SIDE DISH サイドディッシュ

Garden Salad

ガーデンサラダ

160

Tomato Salad

トマトサラダ

160

Wok-fried Vegetables

野菜炒め

160

Sautéed Seasonal Vegetable

季節野菜のソテー

160

Garlic Mashed Potato

ガーリックマッシュポテト

160

Pan-fried Potato

ポテト焼

160

French Fries

フレンチフライ

160

Garlic Butter Naan Bread

カーリックバターナン



160

Steamed Jasmine Rice

ご飯

80

 signature dish シグネチャーディッシュ  spicy スパイス  contains pork 豚肉使用

 vegetarian ベジタリアン  vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

AUTHENTIC ITALIAN イタリア料理

Spaghetti, Linguine, Penne or Fusilli 🍷🌿

with sauce of your choice: tomato + basil, bolognese, carbonara, arrabbiata, garlic + olive oil + chili

スパゲッティ・リングイーニ・ペンネ・フジッリ

お好みのパスタソースと共に: トマトとバジル ポロネーゼ カルボナーラ アラビアータ ペペロンチーノ

360

Penne with Smoked Salmon

with light cream sauce and basil

スモークサーモンのペンネ

クリームソース バジル

380

Homemade Tuscan Potato Ravioli

with roasted beef ragout and rosemary essence foam

自家製ポテトラビオリ トスカーナ風

ビーフラグー ローズマリー風味のフォーム

380

Coffee and Cocoa Fettuccine 🍷

with portobello mushroom, chicken, cherry tomatoes and preserved lemon

自家製フィットチーネ コーヒーとココア風味

ポートベロマッシュルーム 鶏肉 チェリートマト レモン

360

Traditional 52cm Long Spaghetti 🍷

with maine lobster 700 grams, champignons and spicy tomato

ロブスターと52センチのロングスパゲッティ(2人前)

ポストンロブスター700グラム シャンピニオンソース スパイシートマト

1500

Pumpkin Potato Gnocchi 🍷

with blue cheese, fresh spinach and cream

かぼちゃとじゃがいものニョッキ

ブルーチーズ ほうれん草 クリーム

390

Roasted Vegetable Risotto 🍷

with basil, mascarpone and parmesan

ロースト野菜のリゾット

バジル マスカルポーネ パルメザンチーズ

390

Andaman Seafood Risotto 🍷

with squid, shrimps, mussels and tomato essence

アンダマン海のシーフードリゾット

イカ エビ ムール貝 トマトエッセンス

450

🍷 signature dish シグネチャーディッシュ 🌶️ spicy スパイシー 🍖 contains pork 豚肉使用

🌿 vegetarian ベジタリアン 🌿 vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

Queen Margherita Pizza 🍷🥕
tomato sauce, mozzarella, basil
ピッツァ・クイーンマルゲリータ
トマトソース モッツアレラチーズ バジル 350

Diavola Pizza 🍷🌶️
tomato sauce, mozzarella, spicy salami
ピッツァ・ディアボラ
トマトソース モッツアレラチーズ スパイシーサラミ 360

White Pizza 🥕
mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan
チーズ4種のホワイトピッツァ
モッツアレラ ゴルゴンゾーラ タレツジョ パルメザン 390

FROM THE LAND 肉料理

Grilled Chicken Thigh
grilled potato, asparagus, balsamic tomato confit
グリルチキン
グリルポテト アスパラガス バルサミコ酢とトマトのコンフィ 450

Coffee Roasted Pork Belly 🍷🍖
almond crunch, charred mango, pear-wine puree, maple syrup
ローストポークコーヒー風味
豚バラ肉を10時間以上コーヒーに漬け込んでから調理しました
アーモンド 焼きマンゴー 梨とワインのソース 480

🍷 signature dish シグネチャーディッシュ 🌶️ spicy スパイシー 🍖 contains pork 豚肉使用
🥕 vegetarian ベジタリアン 🌿 vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance
All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

Grass Fed Angus Beef

polenta, baby carrots, blue cheese yoghurt, coconut powder

グラスフェッド アンガスビーフファイル

ポレンタ ベビーキャロット ブルーチーズヨーグルト ココナッツパウダー

880

Kai Jiew Moo Sap

thai fried egg omelet with minced pork

タイオムレツ 豚ひき肉炒め

260

Gai Tord Hat Yai

southern thai style crispy chicken flavoured with garlic and coriander root

ハジャイ風クリスピーチキン

ニンニクとコリアンダールート風味

320

Gai Pad Med Mamuang

stir-fried chicken with cashew nuts, chives and chili

鶏肉のカシューナッツ炒め

ニラ 唐辛子

350

Moo Tord Gratiem

stir-fried pork with garlic

豚肉のガーリック炒め

360

Nuae Pad Nam Man Oi


stir-fried beef with oyster sauce

牛肉のオイスターソース炒め


420

 signature dish シグネチャーディッシュ

 spicy スパイシー

 contains pork 豚肉使用

 vegetarian ベジタリアン

 vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

FROM THE OCEAN シーフード

Roasted Prosciutto Wrapped Butterfish

with mashed green peas, rocket, cherry tomato, garlic confit
バターフィッシュのプロシュート包み焼き
マッシュドグリーンピース ルッコラ チェリートマト ニンニクのコンフィ

450

Fish and Chips

crispy battered black cod served with fries french, tartar sauce and malt vinegar
フィッシュアンドチップス
ギンダラのフライ フライドポテト タルタルソース モルトビネガー

480

Grilled Atlantic Salmon

orange infused fennel, olives, mango, salsa verde
アトランティックサーモンのグリル
フェネルのオレンジ風味 オリーブ マンゴー サルサベルデ

580

Phad Pio Waan Talay

stir-fried assorted seafood with sweet and sour sauce
シーフードのスイートサワー炒め

460

Chu Chee Pu Nim

soft-shell crab with red curry sauce and kaffir lime
ソフトシェルクラブのカレー炒め

480

Pla Krapong Tord Gratiem Prik Thai Dam

deep-fried white snapper with garlic and black peppercorn sauce
鱸のニンニクとブラックペッパーソース炒め

430

 signature dish シグネチャーディッシュ  spicy スパイシー  contains pork 豚肉使用
 vegetarian ベジタリアン  vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバート建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご承ください。

CHILDREN MENU お子様用メニュー

Cheese Egg Omelette

bacon, sausage

チーズオムレツ

ベーコンとソーセージを添えて

Wok-fried Rice

with chicken, egg

鶏肉と玉子のチャーハン

Vegetable Noodle Soup

with egg

玉子と野菜のヌードルスープ

Banana + Cereal

served with milk

シリアル 牛乳とバナナ

Fruit Salad

served in orange juice

フルーツサラダ

タンジェリンオレンジジュース

Garden Salad

with lemon dressing

ガーデンサラダ

レモンドレッシング

Tomato Soup

トマトスープ

220

Fried Egg

served with ham and sausage

目玉焼き

ハム ソーセージ

200

190

Grilled Cheese Sandwich

チーズサンドイッチ

190

170

Spaghetti

choice of cream cheese sauce, bolognese or tomato sauce

スパゲッティー

クリームチーズソース、ミートソース、トマトソース

190

170

Fish Finger

フィッシュフィンガー

200

150

Wok-fried Noodle with Chicken

チキンのフライドヌードル

190

170

Chocolate Fudge Brownie

チョコレートファッジブラウニー

150

170

Ice Cream (per scoop)

カップアイスクリーム

120

 signature dish シグネチャーディッシュ  spicy スパイシー  contains pork 豚肉使用

 vegetarian ベジタリアン  vegetarian option available ベジタリアンオプション可

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

<p>Selection of World Cheeses served with dried fruits, honey and crackers 各国のチーズ ドライフルーツ 蜂蜜 クラッカー</p>	475
<p>Coconut Crème Brûlée made with Chiangmai vanilla and served with coconut sherbet ココナッツクリーム プリュレ タイ・チェンマイ産のパニラと共に作りました ココナッツシャーベット添え</p>	300
<p>Green Tea Dome mascarpone mousse, green tea cremeux 抹茶ムースケーキ マスカルポーネチーズのムースと抹茶のクレムーのハーモニー</p>	350
<p>Flourless Almond Chocolate Cake served with fresh raspberry and almond chocolate bits アーモンドチョコレートケーキ (小麦粉無使用) フレッシュラズベリー アーモンドチョコレート</p>	320
<p>Neapolitan Coffee Pudding bread soaked with coffee, topped with cocoa mascarpone mousse ナポリ風コーヒープリン スポンジケーキのコーヒー浸し ココアとマスカルポーネチーズのムース</p>	320
<p>Sankaya Fakthong thai pumpkin egg custard タイ風かぼちゃのカスタードプリン</p>	200
<p>Tabtim Krob coconut and water chestnut dumpling in coconut syrup ココナッツとクワイの団子 ココナッツシロップと共に</p>	200
<p>Khanom Mo Kaeng Thua homemade thai custard with mung bean 自家製タイカスタード 青小豆</p>	200
<p>Khao Niew Dam Mamuang fresh mango with organic black sticky rice マンゴーステッキーライス 黒もち米と共に</p>	340
<p>Ice Cream Kati Rue Cha Thai Rue Takrai homemade thai ice cream choice of coconut, lemongrass or thai tea flavours 自家製タイアイスクリーム ココナッツ レモングラス タイティー風味のいずれかをお選びください</p>	260
<p>A Scoop of Ice Cream カップアイスクリーム</p>	100
<p>Exotic Fruits of Thailand individual or combined fresh fruits タイ季節のフルーツ 一品または盛り合わせ</p>	280

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance
All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

COCKTAIL カクテル

Bamboo Crush 270

chivas regal, ginger ale, apple juice, sugar syrup, fresh mint
バンブークラッシュ
シーバスリーガル ジンジャーエール アップルジュース シロップ フレッシュミント

Ginger Mint Lemonade 270

citrus vodka, fresh mint, lemon juice, ginger, sugar syrup, sprite
ジンジャーミントレモネード
シトラスウォッカ フレッシュミント レモンジュース ジンジャー シロップ スプライト

Lime Strawberry Daiquiri 270

light rum, lime juice, strawberry, strawberry liqueur, sugar syrup
ライム ストロベリーダイキリ
ライトラム ライムジュース ストロベリー ストロベリーリキュール シロップ

Pepper Caipirinha 270

cachaca, lime, fresh basil, white peppercorns
ペッパーカイピリーニャ
砂糖きびラム ライム フレッシュバジル ホワイトペッパーコーン

Spiced Mojito 270

dark rum, ginger ale, lime juice, fresh mint, sugar syrup
スパイスモヒート
ダークラム ジンジャーエール ライムジュース フレッシュミント シロップ

Tangerine Cooler 270

gin, tangerine juice, syrup, lemon juice, sprite
タンジェリンクーラー
ジン タンジェリン シロップ レモンジュース スプライト

Imosa 270

triple sec, orange juice, prosecco
イモザ
トリプルセク オレンジジュース シャンパン

Campari Cocktail 270

vodka, campari, angostura bitters
カンパリマティーニ
ウォッカ カンパリ アンゴスチュラビターズ

MARTINI マティーニ

Dry 270

dry gin, dry vermouth
ドライ
ドライジン ドライベルモット

Dirty 270

vodka, dry vermouth, olive, olive juice
ダーティー
ウォッカ ドライベルモット オリーブ オリーブジュース

Chic 270

gin, fresh pomelo, apple juice, lime juice, syrup
シック
ウォッカ フレッシュグレープフルーツ アップルジュース ライムジュース シロップ

Pomegranate 270

vodka, pomegranate, cointreau, sugar syrup
ザクロ
ウォッカ ザクロジュース コアントロー シロップ

Pretty 270

vodka, dry vermouth, grand manier, amaretto
プリティ
ウォッカ ドライベルモット グランマルニエ アマレット

Flirtini 270

vodka, prosecco, orange liqueur, pineapple juice, pineapple
フラティーニ
ウォッカ プロセッコ オレンジリキュール パイナップルジュース

MOCKTAILS ノンアルコールカクテル

Ginger Lime Crush 180

fresh mint, lemon juice, ginger, sugar syrup, sprite
ジンジャーライムクラッシュ
フレッシュミント レモンジュース ジンジャー シロップ スプライト

Power Up 180

yoghurt, honey, lychee, peach, apple, guava, passionfruit
パワーアップ
ヨーグルト 蜂蜜 グリーンアップル ライチ ピーチ パッションフルーツ

Pomegranate Virgin Mojito 180

fresh mint, lime juice, pomegranate juice, grenadine syrup, soda water
ノンアルコール・ザクロモヒート
ミント ライムジュース ザクロジュース グレナデン・シロップ ソーダ

Sweet Touch 180

yoghurt, honey, raspberry, peach, pomegranate, orange
スイートタッチ
ヨーグルト 蜂蜜 ピーチ ザクロ ラズベリー オレンジ

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

BEER AND CIDER ビール サイダー

Chang Classic チャーン	150	Light Beer ライトビール	
Chalawan Thai Craft Beer - Full Moon Brewery フルムーン チャラワンペールエール	240	San Miguel Light サンミゲルライト	200
Heineken ハイネケン	190	Non Alcoholic Beer ノンアルコールビール	
Asahi アサヒ	190	Clausthaler クラウスターラー	250
Corona コロナ	240		

SOFT DRINKS ソフトドリンク

Fentimans Botanically Brewed Beverage 275ml wild english elderflower, rose lemonade, traditional ginger beer, mandarin & seville orange jigger フェンティマンズのボタニカルドリンク 275ml ワイルドイングリッシュ・エルダーフラワー ローズレモネード ジンジャービア マンダリン&シビルオレンジ・ジガー	190	Pepsi, Pepsi Max, 7 Up 245ml ペプシコーラ ペプシマックス セブンアップ 245ml	100
		Soda Water, Ginger Ale, Tonic Water 330ml ソーダ ジンジャーエール トニックウォーター 330ml	125

JUICES AND SMOOTHIES ジュース フルーツスムージー

Eye Opener アイ オープナー		Smoothies フルーツスムージー	
Lychee + Thai Basil + Ginger ライチ タイバジル 生姜	190	Strawberry with banana and apple バナナ グリーンアップル ストロベリー	200
Passionfruit + Lemongrass パッションフルーツ レモングラス	190	Raspberry with peach, orange and pomegranate ピーチ ザクロ ラズベリー オレンジ	200
AC fresh Juice mango, pink guava, kiwi, black currant, raspberry ACフレッシュジュース マンゴージュース ピンクグアバジュース キウイフルーツジュース ブラックカラントジュース ラズベリージュース	200	Blueberry with mango, orange and guava ブルーベリー マンゴ オレンジ グアバ	200
		Lychee with peach, apple, guava and passionfruit グリーンアップル グアバ ライチ ピーチ パッションフルーツ	200
Freshly Pressed Juice orange, mango, watermelon, coconut フレッシュオレンジジュース フレッシュマンゴージュース フレッシュスイカジュース フレッシュココナッツ	230	Mango with pineapple マンゴ バイナップル	200

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

ILLY COFFEE イリー・コーヒー

Espresso エスプレッソ	150	French Press コーヒーフレンチプレス	180
Double Espresso ダブル・エスプレッソ	180	Macchiato Caldo マキアート・カルド	150
Americano アメリカーノ	150	Caffè Latte カフェ・ラテ	150
Cappuccino カプチーノ	150	Iced Espresso アイスエスプレッソ	180
Double Cappuccino ダブル・カプチーノ	180	Iced Cappuccino アイスカプチーノ	180

Decaffeinated option is available for all coffee above

Prepared with your preference of milk - full cream, low fat or soybean milk

上記すべてのコーヒーはカフェイン抜きもご用意いたしております。

ご希望に応じて低脂肪乳や豆乳でもお作りいたします

RONNEFELDT TEA ロンネフェルトティー

Black Tea ブラック		White and Oolong Tea 中国茶	
St. James Ceylon English Breakfast イングリッシュブレックファスト・セントジェームスセイロン	170	White Yunnan Silver Tips ホワイトユンナン シルバーティップ	200
Spring Darjeeling スプリング ダージリン	170	Dung Ti Oolong ダウンティーウーロン	200
Darjeeling Earl Grey ダージリン・アールグレイ	170	Herbal Infusion / Caffeine Free Tea ハーブティー	
Green Tea グリーンティー		Le Méridien Blend ル・メリディアンブレンド	170
Fancy Sencha 煎茶	170	Lemon Grass レモングラス	170
Morgentau モルゲンタオ	170	Refreshing Mint ペパーミント	170
Jasmine Gold China ジャスミン ゴールドチャイナ	170	Ceylon Decaffeinated セイロン ディカフェイン	170

H2O ミネラルウォーター

Evian 500ml / 750ml エビアン (500ml/750ml)	165 / 235	Perrier 330ml / 750ml ペリエ (330ml/750ml)	155 / 260
Badoit 330ml / 750ml バドア (330ml/750ml)	145 / 250	S. Pellegrino 500ml サン ペレグリノ (500ml)	185
		Domestic Chang Water ローカルチャーンウォーター	60

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。

SPARKLING WINE スパークリングワイン	glass	bottle
Glera, Prosecco Extra Dry, Colmei, Desiderio Jeio, Italy グレラ プロセッコエクストラドライ コルメイ デシデリオ・ジェイオ イタリア	360	1800
Brut Cordon Rouge NV, G.H. Mumm, France (750ml) コルドン・ルージュ G.H.マム フランス 750ml		5700
Brut Imperial NV, Moët & Chandon, France (200ml) ブリュット モエシャンドン フランス 200ml		1450
Brut Imperial NV, Moët & Chandon, France (750ml) ブリュット モエシャンドン フランス 750ml		6900

WHITE WINE 白ワインワイン

Pinot grigio, Talamonti Tavo, Ilauri, Italy ピノグリッジョ タラモンティ タヴォ イタリア	300	1500
Chardonnay, Rawson's Retreat Private Release, Australia シャルドネ ローソンス・リトリート プライベートリリース オーストラリア	320	1600
Sauvignon Blanc, Kim Crawford, New Zealand ソーヴィニヨンブラン キムクロフォード ニュージーランド	360	1800
Chardonnay, Te Mata Estate, New Zealand シャルドネ テマタエステート ニュージーランド	360	1800
Chardonnay, Private Selection, Robert Mondavi, USA シャルドネ プライベートセレクション ロバートモンダヴィ アメリカ	360	1800
Chardonnay, Stimson Estate Cellars, USA シャルドネ スティムソンエステート アメリカ	320	1600

ROSE WINE ロゼワイン	glass	bottle
Montepulciano, Talamonti Rose, Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Italy モンテプルチャーノ タラモンティ・ロゼ イタリア	320	1600

RED WINE 赤ワイン

Montepulciano d' Abruzzo, Talamonti Moda, Italy モンテプルチャーノ・ダブルッツォ タラモンティ モーダ イタリア	320	1600
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Brolio Chianti Classico, Barone Ricasoli, Italy サンジョヴェーゼ メルロー カベルネソーヴィニヨン ブローリオ キアンティ・クラッシコ パローネ・リカーゾリ イタリア	360	1800
Shiraz, Cabernet Sauvignon, Rawson's Retreat Private Release, Australia シラーズ・カベルネソーヴィニヨン ローソンズリトリート プライベートリリース オーストラリア	320	1600
Pinot Noir, Kim Crawford, New Zealand ピノノワール キムクロフォード ニューージーランド	380	1900
Syrah, Te Mata Estate, New Zealand シラー テマタエステート ニューージーランド	360	1800
Cabernet Sauvignon, Private Selection, Robert Mondavi, USA カベルネ・ソーヴィニヨン プライベートセレクション ロバートモンダヴィ アメリカ	360	1800
Merlot, Stimson Estate Cellars, USA メルロー スティムソンエステート アメリカ	320	1600

Allow us to fulfil your needs – please let one of our associates know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance

All prices are in THB and are subject to 7% government tax and 10% service charge

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでご連絡ください。上記金額はタイバーツ建てとなります。別途7%のVAT及び10%のサービス料金加算となりますことをご了承ください。