



Le Vendôme

Summer Season Set Lunch

Appetizers

Seafood Ravioli

Parmesan Velouté – Sautéed Mix Sea Food

Or

Carpaccio of Yellow Fin Tuna

Poached Quail Egg – Dattarini Tomato Coulis

Or

Spinach Cream Soup

Smoked Pork Belly – Onion Bread Crouton – White Truffle Foam

Main Courses

Pan Fried Ocean Trout

Barley Risotto – Green Asparagus – Lemon Dill Foam

Or

Pot-Roasted Chicken Tenderloin

Smoked Pork Belly – Roasted Potato – Wild Mushroom Sauce

Or

Roasted Pork Belly & Pork Tongue

Braised Brown Lentils – Mushroom Cream – Mustard Foam

Desserts

Marinated Pineapple

Captain Morgan Caramel Cream – Candied Navel Oranges

Or

Yogurt Charlotte

Cream Of Wild Berries Soup – Mixed Berries

Coffee & Tea

Chocolate Truffe

BAHT 490++

Price Is Subject To 10% Of Service Charge & 7% Of Government Tax



Le Vendôme

夏季午餐套餐

开胃菜

海鲜意大利饺
帕尔马干酪 - 炒什锦海鲜

或是

意式黄鳍金枪鱼生鱼片
水煮嫩鹌鹑蛋 - 达塔里尼番茄酱

或是

菠菜忌廉汤
熏猪肚 - 洋葱面包酥 - 白松露慕斯

主菜

烤盘煎海鲱鱼
大麦烩饭 - 绿芦笋 - 柠檬莳萝慕斯

或是

锅炖鸡柳
熏猪肚 - 烤土豆 - 野生蘑菇酱

或是

烤猪肚&猪舌
红烧褐扁豆 - 蘑菇奶油 - 芥末慕斯

甜点

腌制菠萝
摩根船长焦糖奶油 - 蜜饯橙子

或是

夏洛特酸奶
野生浆果奶油汤 - 什锦莓果

咖啡 & 茶
松露巧克力

490++ 泰铢

上述价格须再加收10%的服务费 & 政府规定消费税



Le Vendôme

夏のシーズンランチセット

アペタイザー

シーフードラビオリ
パルメザンヴェローゼー - 炒めたミックスシーフード

または

キハダマグロのカルパッチョ
ポーチドウズラのエッグ - ダタリニトマトソース

または

ほうれん草クリームスープ
スモークポークベリー - オニオンパンクルトン - 白いトリュフフォーム

メインディッシュ

オーシャントラウトパンフライ
大麦リゾット - グリーンアスパラガス - レモンディルフォーム

または

ポットローストチキンテンダーロイン
スモークポークベリー - ローストポテト - ワイルドマッシュルームソース

または

スモークポークベリー & 豚舌
ブラウンレンズ豆の煮込み - マッシュルームクリーム - マスタードフォーム

デザート

マリネード漬けパイナップル
キャプテンモルガンキャラメルクリーム - キャンディーズネーブルオレンジ

または

シャーロットヨーグルト
ワイルドベリークリームスープ - ミックスベリー

コーヒー & お茶
チョコレートトリュフ

490++バーツ

以上の価格は10%のサービス料と規定された政府の消費税を加算すること