

COLD APPETIZER



Royal Oscietra 30g/ 50g/ 100g
(1,900/ 2,800 / 5,900)

caviar selection by caviar house
served with brioche
and crème fraîche

โรยัลคาเวียร์เสิร์ฟพร้อมขนมปังบริยอช
และครีมสด

Beef Tartare 590

hand cut Australian Wagyu 4/5
Dijon mustard cream
confit egg yolk, toasted ciabatta
เนื้อวากิวทาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมครีมมิสตาโรด
ไข่แดง และขนมปังเซียบัตตา



Yellow Fin Tuna Tartare 480

marinated tuna
pickled beetroot, chipotle avocado
ginger mayonnaise, lavash bread
เยลโลว์ฟินทูน่าทาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อม มีททูตอง
ครีมอะโวกาโด มายองเนสซิง และขนมปังลาเวอร์ช



Blue Swimmer Crab 490

swimmer crab
compressed watermelon
horseradish, black forest ham
ปูม้า เสิร์ฟพร้อมแตงโมพอนซี
ครีมฮอสมเรดิช แบล็คฟอเรสแฮม



Cold Pasta 740

capellini, hijiki seaweed
chilled lobster, truffle essence
พาสต้าเย็น สาหร่ายฮิจิกิ
เนื้อล็อบสเตอร์ และน้ำมันทรัฟเฟิล



HOT APPETIZER

Vol Au Vent 420

fricassée of forest mushrooms
berkshire pork, parmesan and truffle
พายซอสครีมเห็ดรวม
หมูเบิร์กเชียร์พามาซาน และทรัฟเฟิล



Hokkaido Bay Scallops 790

Japanese scallops
squid ink rissoni pasta
หอยแฉล้อกโทโก เสิร์ฟพร้อม
พาสต้าริซโซนิในซอสหมึกดำ



Atlantic Salmon Croquette 380

salmon croquette, cucumber
basil, buttermilk
ครีอกเก็ปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมซอสชาแดงทว
มายองเนส และซอสเม็ดเตอร์มีส



Baked Camembert 690

oven roasted whole tradition
camembert de normandie,
truffle honey, croutons

ชีสคาเมเบิร์ตตอน เสิร์ฟพร้อมน้ำผึ้ง
ผสมเห็ดทรัฟเฟิล กับขนมปังกรุตองซ์



Pan-Seared Foie Gras 890

plums from the Royal Project
beets and pineapple
ตับห่านทอด เสิร์ฟพร้อมลูกพลัมจาก
โครงการหลวง บีทรูท และสับปะรด



SOUP

Wild Mushroom Soup 290

goat cheese toast, white truffle oil
ซูปครีมเห็ดเสิร์ฟพร้อมกับขนมปังชีสเนยและน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล



French Onion Soup (15mins) 350

caramelized onion, puff pastry
Gruyère cheese
ซูปหัวหอมฝรั่งเศส (ใช้เวลา 15 นาที)
เสิร์ฟพร้อมกับแป้งพัฟ และชีสกรูแยร์



Lobster Bisque 390

lobster rouille, crispy rice
capsicum purée
ซูปขี้ผึ้งล็อบสเตอร์ เสิร์ฟมาพร้อมกับ
ล็อบสเตอร์มายองเนสและข้าวพอง



SALADS



Asparagus 430

green asparagus, bacalhau
lemon, mint, basil
สลัดแอสพาราทึส เสิร์ฟพร้อม
ปลาเค็มทอด เลมอน มินต์ และเบซิล

Wild Sea Prawns 420
baby cos lettuce, bacon, cheddar cheese
croutons and garlic dressing
สลัดหิ่งห้อย เสิร์ฟพร้อมพิคคอส เบคอน
ชีสชดาร์ด ครุตองส์ และแตรสซิงกระเทียม



Lyonnaise Salad 390

frisée, pork belly, lardons
Dijon mustard, poached egg
สลัดผักฟริสซ หมูสามชั้นชุบวิสต์ เบคอน
ดององมีสตาโรด และไข่โพชเอ๊ก

Duck and Mango Salad 340

smoked duck breast, thai mango
spiced mayonnaise
สลัดอกเป็ดรมควันเสิร์ฟพร้อม
ซอส สไปซี่มายองเนส และมะม่วงสด



PASTA



Tortellini of Morel Mushroom 420

brown onion, green pea
bacon, vegetable nage
ทอร์เทลลินี่เห็ดมอเรล หัวหอม
ถั่วลันเตา เบคอน ไขมันรือรพิค



Truffle & Mushroom Risotto 590

18 months parmesan cheese
port wine reduction
ริซอตโตทรัฟเฟิลและเห็ด เซิร์ฟพร้อม
ชีสพามาซานเข้ม 18 เดือน พอร์ทไวน์ลด
และ น้ำมันทรัฟเฟิล



Lamb Shank 650

penne, 48 hours braised lamb shank
baby tomatoes, fresh burrata cheese
พenne pasta และ ตู่น 48 ชั่วโมงในน้ำสต็อก
ทะเล และ ชีสสดบรูราตา



Boston Lobster 840

capellini, lobster, chili, chorizo
คาเพลลินี่พาสต้าผัดเนื้อล็อบสเตอร์
กับพริก และ โขริโซ่

FISH & SEAFOOD



Red Snapper 740

snapper, pomme purée, onion frites
shellfish bisque, sea prawns
ปลากระพงแดง เสิร์ฟพร้อมมันนวด
หัวหอมทอด เซลฟ์ชีสคัส และกุ้งทะเล



Classic Fish & Chips 520

cod fish
french fries
sauce rémoulade
ปลา แอนด์ชิปส์
เสิร์ฟพร้อม ซอสเรมูลาด



Salmon A La Nicoise 750

crispy salmon, red pepper
boiled egg, potatoes and olives
ปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมพริกหวาน
ไข่ต้ม มันฝรั่ง มะกอกโอลีฟ

Fresh Boston Lobster 1,800
cooked to your liking served with
french fries and clear butter
กุ้งล็อบสเตอร์สดๆ จากบอสตัน
เลือกทำได้ตามความต้องการ
เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายและเนื้อมะนาว



Chilean Seabass 1,290

bacon mushroom ragout, ponzu
and white truffle emulsion
สเต็กปลาซีเลเนียนีบา เสิร์ฟพร้อม
เห็ดฟัดเบคอน และซอสพอนซึ้นัตเตอร์

MEAT



Duck Confit 790

crispy duck confit cooked 72 hours
Puy lentils, chorizo, pickled onion
and star anise sauce

ขาเป็ดคองฟีต เซิร์ฟพร้อมถั่วเลนเทิลฝรั่งเศส
และซอสคาราเมลไอซ์หิวหอม และปิยัก



Organic Chicken Leg 490

potatoes, kale, mustard sauce

สะโพกไก่อออร์แกนิกทอดหนังกรอบ
เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง ผักเคล และซอสมัสตาร์ด



Pork Pot Au Feu 690

rib, belly and knuckle of pork
braised in pork jus and
red wine for 24 hours

สตูว์หมู "พอก โอ โฟ" เซิร์ฟพร้อม
ซอสหมูตุ๋นกับเรดไวน์ และทรงเตียน

Rack of Australian Lamb 1,190

Australian lamb rack, "ajvar"
potato dauphinoise, lamb jus

ซี่โครงแกะออสเตรเลียย่าง เซิร์ฟกับพริกหวาน
มะเขือม่วงอบเครื่องเทศ มันฝรั่งอบครีม
สไลด์ฝรั่งเศส และซอสแกะ



FROM THE GRILL

Argentinian Beef Tenderloin 180g 1,190

potato dauphinoise, baby carrot
port wine jus
สเต็กเนื้อสันในอาร์เจนติน่า เสิร์ฟพร้อมกับ
มันฝรั่งอบครีมสไลด์ฝรั่งเศส เบบีแครอท
และซอสพอร์ทไวน์



Australian Wagyu Striploin 4/5 200g/400g 1,390/2,490

pomme pallasson, roasted onion
green peppercorn cream
สเต็กเนื้อวากิวสันนอก เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด
สไลด์ฝรั่งเศส หัวหอมอบ และซอสพริกไทยอ่อน



Japanese Omi Striploin 150g 3,200

truffle mashed potato
seasonal vegetables, yuzu kosho
สเต็กเนื้อ "โอมิ" สันนอก พรีเมียมจากญี่ปุ่น
เสิร์ฟพร้อมมันบดทรัฟเฟิล ผักตามฤดูกาล
และซอสลิ้มขุโขโซจากญี่ปุ่น



"Cote De Boeuf" Black Angus Aged 270 Days (to share for two) 1 kg 3,900

pommes aligot, bordelaise sauce
"โคท เดอ เบฟ" เสิร์ฟพร้อมมันบดชีส
สไลด์ฝรั่งเศส และซอสบอร์โดเนสส์
(สำหรับสองท่าน)





Seasonal Vegetable 140



Sautéed Spinach 140



Mixed Salad 120

Potato Dauphinoise 140



Sautéed Mushroom 140

ADD SIDE DISHES



**Truffle Mashed
Potato 220**



Mashed Potato 140



French Fries 140



**Mashed Potato
with Cheese 250**