

ขนมหวาน

หน้าที่ของขนมไทยในสมัยก่อน คือ “ล้างปาก”
ให้หมดคาวของอาหารจานหลัก

ดังนั้น ขนมไทยโบราณจึงทำเป็นคำเล็กๆ ชั้่นน้อยๆ มีรสชาติหวานจัด มันจัด
เพื่อให้กลบความคาว ความเค็มของอาหาร จึงมีชื่อเรียกว่า “ขนมหวาน”
รับประทานเพียงชิ้น สองชิ้นก็เพียงพอ แต่ในปัจจุบันเรานำมาปรุงให้มีรสชาติกลมกล่อมขึ้น
หวานกำลังพอเหมาะพอดี เพื่อให้คนกินได้เสพความสุนทรีย์ของขนมไทยในแต่ละอย่าง
ได้มากขึ้น พร้อมนำมาจับคู่กับขนมไทยแบบอื่นๆ ที่รสชาติและรสสัมผัส
สามารถไปกันได้ดีอีกด้วย



01

01 พลอยกรอบ 180.
ทับทิมกรอบหลากสีกับเนื้อมะพร้าวอ่อน

ขนมหวาน



02 ข้าวเหนียวมะม่วง 250.



03 หยกกมณีสอดไส้ สตรอว์เบอร์รี่ 250.



04 ข้าวฟ่างเปียกกล้วย 200.



05 ขนมอินทนิลน้ำใบเตยหอม 200.
กับขนมหยกกมณีน้ำใบเตยหอม



06 ขนมเล็บมือนาง 200.
กับไอศกรีมจางาคั่ว



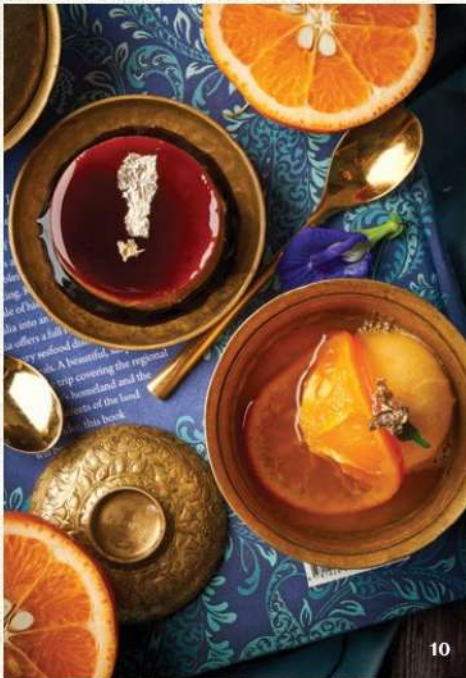
07 กล้วยบวชชี 220.
กับกล้วยน้ำว้าเชื่อม
และไอศกรีมกะทิสด



08 แทงบวดมินม่วง 200.
กับมะพร้าวอ่อน
และมินม่วงกรอบ



09 ส้มดุน 240.
ผลไม้ประจำฤดูกาล 5 ชนิด



10 สิงขยาน้ำตาลไหม้ 280.
และหวานเย็นส้มสายน้ำผึ้ง



11 ขนมถั่วแปบเค็ม-หวาน 200.
กับไอศกรีมกะทิสด



14

12 เจาทิวตากบ 200.

13 บัวลอยเนื้อตาลสุก
กับไข่หวาน 200.

14 ขนมถ้วยใบเตยหอม 180.
กับไอศกรีมข้าวหอมมะลิแดง
และแผ่นข้าวกรอบ

15 ข้าวต้มมัดแบบข้าว 220.



16

16 ไอศกรีมหวานเย็น 200.
เลือกได้ 2 สด

ตะไคร้หอม / มะนาว / กระจับ
ส้มสายน้ำผึ้ง / สับปะรดพริกเกลือ
มะพร้าวอ่อน

17 ไอศกรีมกะทิ 200.
เลือกได้ 2 สด

งาคั่ว / กะทิรวมมิตร
ข้าวหอมมะลิแดง