



เส็นเส็นเทย์
Saneh Jaan

เส็นหัวใจ เส็นหัดันท์ บรรจงเจิม
ด้วยรสดี รสเดิม เริ่มดิมด้า
สำหรับไทย รสแท้ รสแม่ทำ
ด้าทุกด้า ใส่ใจ ใส่จานผจง

เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์

สำหรับเสหน่จันทน่ | Taste of Saneh Jaan

Taste of Saneh Jaan Set Menu features traditional and family favorite taste serving in typical Thai sharing style

เครื่องว่าง Starter

เมียงเสหน่จันทน่

Miang Saneh Jaan, Dried Shrimp, Peanut, Ginger, Shallot wrapped in Betal Leaves

ปล่ากู่

Spicy Prawn Salad with Mint Leaves

หมูโสร่ง

Deep-Fried Pork Ball wrapped with Egg Noodles

สำหรับคาว Main course

ต้มยำปลากะพง

Tom Yam Soup with Seabass, Kaffir Lime, Lemongrass, Mushroom

แกงมัสมั่นเนื้อน่องแก้วกำแพงแสน

Kamphaeng Saen Beef Mussaman Curry and Potatoes

กู่ย่างซอสมะขาม

Grilled River Prawn in Tamarind Sauce

ไต่บ้านตะนาวศรีคั่วใบจัน

Stir-Fried Free Range Tanaosri Chicken with Wild Basil Leaves Curry

น้ำพริกปู กับผักจิม

Crabmeat Chili Dip with Assorted Vegetables

สำหรับหวาน Dessert

ข้าวเม่าราง

Baby Crispy Rice, Taro, Cataloupe in Coconut Milk

เสหน่จันทน่

Saneh Jaan, Sweet Mung Bean in Fruit-Shaped

1,950 Baht

Additional 4 Glass of Wine Pairing 1,550 Baht

All dishes may contain nuts and shellfish, please inform us of any dietary restrictions.
Prices are subject to 10% service charge and government tax.

สำหรับจันทน์หอม | The Harmonious of Siam

The Harmonious of Siam Set Menu features Thai flavour with contemporary twist serving in modern style

เครื่องว่าง Starter

ขนมจีบนกไส้ปลา

Steamed Dumpling in Bird-Shaped filled with Fish

ห่อหุ้มกุ้ง

Savoury Shrimp wrapped in Egg Sheet

กระทงทองใส่ไก่

Minced Chicken in Golden Cup

ตำแตง ไข่ปลาแซลมอน ไก่ย่างขมิ้น

Cucumber Salad with Salmon Caviar and Grilled Turmeric Chicken

ต้มกะทิสายบัวหอยเชลล์

Hokkaido Scallop in Coconut Soup and Lotus Stem

ผัดไทยเส้นจันทน์ เนื้อปู

Pad Thai Noodles with Crabmeat

ซอร์เบท

Palate Cleanser

เนื้อเทนเดอร์ลอยด์ ซอสฮังเล กับข้าวมันปิ้ง แนนผักดอง

Australian Tenderloin with Northern Hunglay Sauce and Grilled Coconut Rice, Homemade Pickles

สังขยาใบเตยมิลเฟย

Pandan Custard Mille Feuille

เสนห์จันทน์

Saneh Jaan, Sweet Mung Bean in Fruit-Shaped

2,650 Baht

Additional 6 Glass of Wine Pairing 2,150 Baht

All dishes may contain nuts and shellfish, please inform us of any dietary restrictions.
Prices are subject to 10% service charge and government tax.

อาหารว่าง Starter

แซลมอนแห้งแดงโมข้าวเหนียวมูน
Watermelon with Sweet Dried Salmon and Sticky Rice
280.-

ข้าวตังหน้าตั้ง
Rice Cracker with Minced Pork and Shrimp Dip
280.-

ซอมาลีไส้ปลาช่อนนา
Stuffed Flower-Shaped Dumpling filled with Fish
320.-

ถุ้งทองไส้ไก่
Fried Dumpling stuffed with Minced Chicken
320.-

ลูกชิ้นกุ้ง
Fried Shrimp Ball with Sweet and Sour Sauce
350.-

ขนมเบื้องโบราณไส้กุ้ง
Thai Traditional Crispy Crepe filled with Shrimp
390.-

ทอดมันปลากราย
Fried River Fish Cake with Ajard Dipping Sauce
390.-

 หมี่กรอบกุ้งแม่น้ำ สูตรโบราณ
Traditional Sweet and Sour Crispy Rice Vermicelli with River Prawn
590.-

เครื่องว่างสำหรับเอก
Chef Selection of Thai Mixed Appetizer
650.-



หมวดยำ Spicy Thai Salad

ยำวุ้นเส้นสูตรโบราณ 
Traditional Spicy Vermicelli Salad, Crispy Shrimp and Minced Pork
280.-

ยำถั้วพูกุ้ง 
Winged Beans Salad with Prawns
320.-

ส้มตำ ข้าวมัน หมูฝอย  
Papaya Salad with Rice cooked in Coconut Milk and Shredded Pork
320.-

 ยำส้มโอขาวน้ำผึ้งกับกุ้งเสียบ 
Pomelo Salad with Crispy Shrimp and Minced Pork
390.-

ปลาจระเม็ดทอดซอสมะม่วง
Deep Fried White Pomfret with Mango Sauce Topping
420.-

เสิร์ฟกุ้งแม่น้ำปลาสดพิฟู 
Broiled River Prawn Salad with Ginger and Citrus, Damsel Fish
590.-

หมวดตุ๋น Simmer

 ไข่พะโล้หมูเต้าเจี้ยว
Five Spices Egg with Kurobuta Pork
320.-

หมวดต้ม Soup

 แกงรัญจวนเอ็นแก้ว  
Traditional Hot and Spicy Herbal Pork Soup
320.-


ต้มข่าไก่สูตรโบราณ  
Traditional Chicken Soup in Coconut Milk with Galangal
390.-

ต้มยำปลากะพง / กุ้งแม่น้ำ  
Seabass or River Prawn Tom Yum Soup, Kaffir Lime, Lemongrass, Mushroom
390.- / 650.-

หมวดหนึ่ง-ผัด Steamed and Stir-fried

ผัดยอดฟักแม้วเห็ดหอมกระเทียมโทน
Stir-Fried Chayote Shoot with Mushroom and Garlic
350.-

ห่อหมกปลาช่อนนา  
Steamed Curried Fish wrapped in Banana Leaves
390.-

 ถั่วฝักยาวผัดกะปิ
Stir-Fried String Beans with Shrimp Paste
390.-

กากหมู / ปลาอุยฟูผัดพริกขิง  
Stir-Fried Pork Rind or Crispy Catfish with Chili, Salty Egg and Kaffir Lime
420.-

กุ้งผัดพริกขี้หนู  
Stir-Fried Prawn with Bird Eye Chili
480.-

ปลากะพงผัดต้นหอม
Stir-Fried Seabass with Leek
550.-

ผัดกะเพราเนื้อริบอาย  
Stir-Fried Australian Ribeye with Holy Basil
580.-

 ผัดเขียวหวานเนื้อริบอาย  
Stir-Fried Australian Ribeye with Green Curry Paste
580.-



ผัดดอกขจรเนื้อปู
Stir-Fried Cowslip Flowers with Crabmeat
580.-

หมวดแกง Curry

 แกงมอญคอกหมูย่าง  
Mon Curry with Grilled Pork
450.-

แกงเขียวหวานไก่ หรือ เนื้อริบอาย  
Green Curry Chicken or Ribeye with Baby Eggplant
450.-/580.-

 แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อน่องแก้วกำแพงแสน 
Mussaman Curry with Chicken or Kamphaeng Saen Beef
450.-/580.-

แกงคั่วปูม้าใบชะคราม หรือ ใบชะพลู  
Blue Swimmer Crab with Seablite or Wildbetel Leafbush (Seasonal)
580.-

ฉูฉีปลากระพงขาว / กุ้งแม่น้ำ  
Roasted Fillet Seabass or Grilled River Prawns with Choo Chee Sauce
680.-/780.-

หมวดทอดและย่าง Fried and Grilled

ไข่เจียวหมูสับ/กากหมู
Thai Omelette with Minced Pork or Cracking
220.-

ไข่เจียวกุ้ง
Thai Omelette with Shrimp
280.-

ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง
Eggs in Tamarind Sauce
320.-

ไข่เจียวเนื้อปู
Thai Omelette with Crabmeat
580.-

หมูดำคุโรบุดะย่าง / เนื้อริบอาย่าง น้ำจิ้มแจ่วอีสาน
Grilled Kurobuta Pork or Grain Fed Rib Eye with Northeastern Style Dip
580.-/680.-

กุ้งแม่น้ำย่างซอสมะขาม
Grilled River Prawn with Tamarind Sauce
780.-

หมวดเครื่องจิ้ม Relish

น้ำพริกกะปิเคียว ปลาทุแม่กลอง กับผักจิ้ม 🌶️🌶️
Traditional Hot and Spicy Shrimp Paste Dip with Mae Klong Mackerels
served with Assorted Vegetables
390.-

👨‍🍳 น้ำพริกกุ้งเสียบ บ้านแหลม กับปลาสดฟู 🌶️🌶️
Spicy Shrimp Paste Dip with Baan Laem Crispy Shrimp
and Fried Salted Damsel Fish
390.-

หลนปู กับผักจิ้ม
Sweet and Sour Coconut Dip with Crab and Assorted Vegetables
480.-

น้ำพริกเมืองเหนือ 🌶️🌶️
Spicy Northern Style Dip with Chiangmai Sausage,
Pork Crackling and Assorted Vegetables
480.-

หมวดอาหารจานเดียว Rice and Noodle dishes

ข้าวคลุกกะปิทรงเครื่อง
Fried Rice with Specially Treated Shrimp Paste Served with Harmonious Condiments
350.-

👨‍🍳 ผัดไทยเส้นจันท์ กุ้งแม่น้ำย่าง
Pad Thai Noodles with Grilled River Prawn
450.-

ขนมจีนชวาน้ำ แจงลอน สับปะรดศรีราชา
Thai vermicelli Served with Sriracha Pineapple,
Dried Shrimp, Fish Balls in Flavored Coconut Milk
550.-

👨‍🍳 เนื้อเทนเดอร์ลอยด์ ซอสพะแนง กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ผัดใบรา
Australian Tenderloin with Panang Sauce and Stir-fried Riceberry Rice and Tree Basil
680.-

ข้าวหอมมะลิ หรือ ข้าวกล้อง ทุ่งกุลาร้องไห้
Thung Kula Ronghai Jasmine Rice or Brown Rice
50.-/200.-

ขนมไทย
Thai Dessert

เสน่ห์จันทร์
Saneh Jaan , Mung Bean in Fruit-Shaped
250.-

ผลไม้ตามฤดูกาล
Seasonal Fruits
250.-

ไอศกรีมกะทิอบเชย
Coconut Ice Cream with Cinnamon Twist
250.-

ส้มฉุน
Seasonal Fruit in Citrus Syrup with Shallot and Ginger
280.-

ไข่กบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายตื้อ (ขนมประเพณี ๔ ถ้วย)
Four Traditional Desserts
(Basil Seed, Pandan Short Vermicelli, Pop Rice, Black Stick Rice in Palm Sugar Coconut Milk)
280.-

ข้าวเม่าราง
Baby Crispy Rice, Taro, Cantaloupe in Coconut Milk
280.-

ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango Sticky Rice and Coconut Milk
280.-

ขนมไทยรวม
Assorted Thai Dessert
300.-

ขนมทองรวม
Golden Thai Dessert
300.-

