



SUSTAINABLE SUMMER SEASON
"WELCOME TO THAILAND
SUMMER SAMRUB"

Amuse-Bouche

Welcome to Thailand

'Fresh Pineapple "Phu Lae" Morsel topped
with Minced Pork and Thai Royal Macadamia
Sing Buri Sun Dried Fish with
Ang Thong Watermelon
Korat Noodle from Baan Taku Chokchai wrapped
with Spring Onion Crepe
Phuket Yellow Curry Blue Crab Croquettes

Appetizer 1

Wild Sweet Leaf Salad from Isan
with Red Ant Eggs from Korat

Appetizer 2

Royal Crispy Vermicelli and Lam Pam
Grilled River Prawn with Passion Fruit Sauce
from Singha Park Chiang Rai

Appetizer 3

Grilled Baby Chicken Marinated with Lavender
served with Royal Authentic Papaya Salad

Appetizer 4

Sukhothai Rice Crepe with Plant Based Meat
and Confit Organic Duck Egg from Chai Nat

Sorbet

Passion Fruit Sorbet with Wild Honey

Main

King River Prawns Tom Yum Soup Modern Style
Chili Curry from Chateau Chili with
Angus Beef Rib from Buriram
Stir Fried Chili Dip with Sweet Pork
and Crispy Catfish
Roasted Cherry Duck Breast with
Sweet Tamarind Sauce from Phetchabun
Thai Steamed Red Curry with Crab
from Bang Taboon and Seaweed from Andaman
Organic Rice Berry Rice Or Organic Jasmine Rice

Dessert

Musk Melon Parfait served with
Lavender Ice Cream,
Toddy Palm Cake and Mango Sticky Rice

Petit Four

Thai Durian Macaron
Mango Meringue
Mangosteen Mung Bean
Steamed Banana Cake

3,500++ PER PERSON
(PLUS THB 3,000++ FOR OPTIONAL WINE PAIRING) PER PERSON

All prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge plus
applicable government tax



SUSTAINABLE SUMMER SEASON
"WELCOME TO THAILAND
SUMMER SAMRUB"

Amuse-Bouche
Welcome to Thailand

“แอ่วเหนือ เที้ยวกลาง ยามอีสาน ล่องใต้”

ม้าอ่อมแมคตาเดเมียโครงการหลวง
กับสับประตภูแลเชียงราย
ปลาแห้งสิงห์บุรีแดงโมอ่างทอง
หมี่โคราชตะคุโชดชัยห่อใบหอม
แกงปูกุ้ง

Appetizer 1

ยำผักหวานป่าจากแดนอีสาน
กับไข่มดแดงแรงฤทธิ์

Appetizer 2

หมี่กรอบชาววัง กุ้งแม่น้ำลำป่าจากพัทลุง
ซอสเสาวรสสิงห์ปาร์คเชียงราย

Appetizer 3

ลูกไก่หมักลาเวนเดอร์ย่างถ่าน ทานคู่กับ
ส้มตำโบราณรมควันอารมณ์ดี

Appetizer 4

ข้าวแค้นสุโขทัย Plant Based Meat
ไข่เป็ดอออร์กานิคชยันนาทดองหัวน้ำปลา

Sorbet

ซอร์เบทเสาวรสน้ำผึ้งป่า

Main

ต้มยำกุ้งแม่น้ำโบราณเสิร์ฟแบบทันสมัย
แกงพริกจาก Chateau Chili
เนื้อซี่โครงแองกัสพรีเมียม
น้ำพริกปลาร้าเครื่องเคียงจานคู่ปลาตุ๋น
อกเปิดเซอร์รี่่างซอสมะขามหวานเพชรบูรณ์
ห่อหมกปูม้าบางตะบูนสาหร่ายทะเลอันดามัน
ข้าวไรซ์เบอร์รี่ หรือ ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก

Dessert

แตงไทยน้ำกะทิพาเฟต์ ไอศกรีมลาเวนเดอร์
ขนมตาลเพชรบุรีพรีเมียม ข้าวเหนียวมะม่วง

Petit Four

มาการองทุเรียน
เมอแรงมะม่วง
ลูกชุบมังคุด
ขนมกล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่

3,500 ** PER PERSON
(PLUS THB 3,000** FOR OPTIONAL WINE PAIRING) PER PERSON

All prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge plus
applicable government tax