

LUNCH TASTING MENU

หน้าตั้งแขก

Roasted duck, nutmeg & sawtooth coriander on rice crackers.

สาकुใส่ปลาเทราร์ทจากโครงการหลวงรอยด้วยงาขี้ม่อน เสริฟบนผักกาดหิน

Tapioca dumplings of royal project smoked trout, toasted peanuts, wild sesame seed.

Served on peppery mustard leaves

ปลาแซลมอนสมุนไพโรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder.

MAIN

ยำกุ้งแม่น้ำ

Char-grilled river prawn salad with northern Thai forest ingredients.

OR

แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass and jicama dumplings.

แพนงเนื้อออสเตรเลีย

Panaeng curry of roasted Australian grain feed-beef cheek,
toasted peanuts & Thai sweet basil.

DESSERT

COCONUT NOODLE

Smoked coconut noodles with palm sugar sabayon, lemon basil seed, dried pineapple

1,950++ baht per person

Please advise the kitchen of any dietary restrictions. Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

TASTING MENU I

เมี่ยงปูจ๊กจั่น

Spanner crab with chili relish, river weed from Chiang Rai

หน้าตั้งแขก

Roasted duck, nutmeg, curry paste & sawtooth coriander on rice crackers.

ยำหอยเชลล์มังคุด ใส่มะพร้าวอ่อน ผักกะสัง โรยด้วยลูกกะบก

Seared scallops, tossed in a salad of fresh mangosteen, Peromia, lemongrass young coconut, topped with Thai wild almonds.

ปลาแซลมอนสมุนไพรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder.

MAIN

สร้างว่าลอบสเตอร์

Salad of live lobster, kaffir lime juice, mandarin juice, buzz button flowers, & crispy local seaweed.

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณใส่หอมแดงเผา

Old style hot & sour soup of crisp pork leg, char-grilled shallots, jackfruit seeds, roasted tomatoes in a smoky chicken broth.

แกงปูปักษ์ใต้รมควันใส่ปูจ๊กจั่นออสเตรเลีย, ดอกแค และใบชะครามจากสมุทรสาคร

Smoky southern yellow curry with premium Australian spanner crab, hummingbird flowers, & Thai samphire.

OR

แพนงเนื้อออสเตรเลีย

Panaeng curry of roasted Australian, grain feed-beef cheek, toasted peanuts & Thai sweet basil.



DESSERT

THAI EGG CUSTARD INSPIRED

Kanom mor gang chestnuts, salted caramel, fried shallots.

2,850++ baht per person

Please advise the kitchen of any dietary restrictions. Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

TASTING MENU II

สาหร่ายใส่ปลาเทร้าต์จากโครงการหลวงรอยด้วยงาขี้ม่อน เสริฟบนใบเตย
Tapioca dumplings of royal project smoked trout, toasted peanuts, wild sesame seed.
Served on peppery mustard leaves

หน้าตั้งแขก

Roasted duck, nutmeg, curry paste & sawtooth coriander on rice crackers.

ปูอบวุ้นเส้น

Crab, dry spiced bacon and glass noodles in homemade Sriracha chilli sauce and our tea smoked oyster sauce.

ปลาแซลมอนสมุนไพรรและแตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy shallots & roasted galangal powder.

MAIN

สร้างวอลอบสเตอร์

Salad of live lobster, kaffir lime juice, mandarin juice, buzz button flowers, & crispy local seaweed.

ต้มข่าไก่สูตรดั้งเดิม

Coconut cream soup of galangal, chicken with chilli jam and premium plankton seafood paste.

หลนปลากะพงใส่ขมิ้นขาวและเฟนเนล

Steamed wild seabass fillet with white turmeric, fennel & lemongrass 'lon' sauce.

OR

แกงสิงหลแพะ แกงโบราณจากสมัยรัชกาลที่ 2 ใส่เครื่องเทศนานาชนิด, ใบเตย, ส้มซ่า และผักชีลาว
'Singhol' curry slow roasted goat, dry spices, fragrant pandanus,
Asian citrus & young dill.



DESSERT

SAGO COCONUT

Sago from Sago palm trees infused with osmanthus fragrances tea, roasted coconut ice cream, sugar cane powder and crispy chickpea.

2,850++ baht per person

Please advise the kitchen of any dietary restrictions. Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.