

เมนูเซ็ท

3 COURSE SET MENU

AMUSE BOUCHE

ข้าวเกรียบกุ่มช่าย
Chive Cracker

TO START

รวมมิตรย่าง
Ruammit Yang
Marinated Prawn, Pork, Minced Pork and Coconut Dipping Sauce, Pineapple Relish

เมี่ยงปลาแห้งผลไม้
Miang Pla Haeng Phon La Mai
Dried Long Tail Tuna, Betel Leaf, Pomelo, Coconut Syrup

MAIN COURSE

ปลาไหลบัวหอยเชลล์
Pla Hoy Shell
Seared Hokkaido Scallop, Lotus Stems, Pomelo, Homemade Chili Paste

เนื้อเค็มต้มกะทิ
Nuea Khem Tom Kati
Salted Beef Cheek, Shallot, Chili, Coconut

Or

แกงเผ็ดใต้ปลากะพงต้นคุณใบยี่หระ
Gaeng Phed Tai Pla Kraphong Bai Yira
Seabass, Coon, Cumin Leaves, Coconut Cream

หมูทอดมะแขว่น
Moo Thod Mha-Kwaen
Kurobuta Pork Neck, Crushed Northern Thai Pepper

DESSERT

มะพร้าวชีสเค้ก
Ma-Phrao Cheesecake
Coconut Cheesecake, Young Coconut Jelly, White Chocolate Mousse

*All prices are subject to prevailing government tax and service charge

Kindly notify us of your specific dietary requirements to ensure we are able to provide accurate information and advice on the ingredients and allergens in our dishes.