

TASTING MENU

THB 2,400++ per person

Wine paring with 5 wines/5 glasses

THB 1,500++ per person

ผลไม้ ตามฤดูกาล

The creation of fruit in season

ขนมครก

Rice berry coconut pudding topped with blue crab meat

เมี่ยงตัวทอด

Crispy peanut chip, dried shrimps and pickled tamarind salad

ต้มยำทะเล หัวกะทิ

Spicy seafood in lemongrass broth and coconut sea shell

ข้าวซอยคั่ว สีสองปันนา

Northern style egg noodles in fermented bean, shrimp curry and crispy pork belly

หมูฮ้อง ไข่เน่า

Southern style braised pork belly, "rotten" egg of liquid five spices

ไหลบัวทอดขมิ้นสด

Deep-fried lotus stems with fresh cumin and tamarind sauce

แกงพะเนียงเปิดรมควันทุเรียนกรอบ

Smoked duck confit and raw durian in dried red curry

ไอศกรีมกล้วยปั่น มะพร้าวอ่อน

Grilled banana coconut ice cream

All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.

TASTING MENU

THB 3,600++ per person

Wine pairing with 5 wines/5 glasses
THB 1,500++ per person

ผลไม้ ตามฤดูกาล

The creation of fruit in season

ขนมครก

Rice berry coconut pudding topped with blue crab meat

เมี่ยงตัวทอด

Crispy peanut chip, dried shrimps and pickled tamarind salad

ยำกุ้งลอบสเตอร์มะขามเทศ

Grilled lobster salad, spicy tomato juice and manila tamarind

ต้มยำทะเล หัวกะทิ

Spicy seafood in lemongrass broth and coconut sea shell

ข้าวซอยคั่ว สีสองปันนา

Northern style egg noodles in fermented bean, shrimp curry and crispy pork belly

กุ้งหลวง หลน ข้าวหมาก เนื้อปลากะพง

Slow cooked seabass with baby shrimps, fermented rice coconut paste

หมูฮ้อง ไช้เน่า

Southern style braised pork belly, "rotten" egg of liquid five spices

ไหลบัวทอดขมิ้นสด

Deep-fried lotus stems with fresh cumin and tamarind sauce

แกงพะเนียงเปิดรมควันทุเรียนกรอบ

Smoked duck confit and raw durian in dried red curry

ไอศกรีมกล้วยบั้ง มะพร้าวอ่อน

Grilled banana coconut ice cream

ตะลิงปลิงลอยแก้ว

Preserved bilimbi in syrup

All prices are subject to 10% service charge & applicable government tax.