



G&G

Grains and Grapes

**THE NEWEST & MOST DELICIOUS
STEAK DEAL IN TOWN!**

Taste the best of grain-fed Australian
beef with Premium beverage Pairing

*THB 899 net, 200g of
Australian Wagyu Striploin*

served with complimentary side dishes
and additional beverage Package options

For up to 2 persons!

*THB 1,099 net, 600g of
Grain-fed 1824 Premium
Beef T-Bone Steak*

served with complimentary side dishes
and additional beverage Package options

LaVIE
Creative French Cuisine



La VIE set lunch
3-Course at THB 590 net

Starter

"La VIE" salad, confit duck, 64°C organic egg, lardons and truffle (s)

ลาวิเอสลัดเสิร์ฟกับกึ่งไข่ดิบ ไข่ 64 องศาเซลเซียส เบคอนกรอบ และทรัฟเฟิล

Assiette of asparagus, sherry, truffle mascarpone

สลัดหน่อไม้ฝรั่งนำเข้า เสิร์ฟพร้อมครีมทรัฟเฟิลกับมาสคาโปเน่และน้ำส้มสายชูเชอร์รี่

Wild mushroom cappuccino and black truffle (v)

ซูปรืดป่าคาปูชีโน่และเบสิคทรัฟเฟิล

THB 120NET Supplement

Jerusalem artichoke velouté (v) (s)

ซูปครีมแก่งัดวัน

— x x —

Main course

Tiger prawn flambé, angel hair, pancetta, garlic and thyme

แองเจลกแฮร์กึ่งลายเสิร์ฟด้วยกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนเซตต้า

Snowfish, cauliflower purée and beignet, wild mushrooms with jus

ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำบด ชนัมปังเบเนต์ และเห็ดป่า

Duck confit, pommes forestières and green peppercorn

กึ่งพิซาเบิด เสิร์ฟคู่กับผักเห็ดป่าและพริกไทยเขียว

THB 240NET Supplement

Black Angus rib-eye, winter vegetable medley, caramelised onions with jus

เนื้อเบสิคแองกัสริบอาย เสิร์ฟพร้อมผักฤดูหนาว หัวหอม ราดด้วยซอสเนื้อ

— x x —

Dessert

Dark chocolate tart, salted caramel, hickory smoked ice cream

ทาร์ตดาร์กช็อกโกแลต และคาราเมลเค็ม เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรมควัน

Infinitely coffee, white chocolate and yoghurt

กาแฟ, ไวท์ช็อกโกแลต, โยเกิร์ต และความหวานไร้ขีดจำกัด

Spiced apple crumble, vanilla (n)

สไปซ์ทาร์ตครีมแอปเปิ้ลเสิร์ฟกับวานิลลา

Passion fruit crème brûlée and coconut meringue

ครีมบรูลูเอเสาวรส เสิร์ฟคู่กับ และเมอแรงก์มะพร้าว

(s) Signature (v) Vegetarian (n) Contain nuts

All prices are in net price



La VIE set dinner
4-Course at THB 2,299 net
5-Course at THB 2,599 net

Starter

"La VIE" salad, warm confit duck leg, frisée, 64 °C egg, lardons (s)

สลัดเสิร์ฟกับขาเป็ดอุ่นในน้ำมันเป็ด และไข่ 64 องศาเซลเซียส

Assiette of asparagus, sherry, truffle mascarpone

สลัดหน่อไม้ฝรั่งนำเข้า เสิร์ฟพร้อมครีมทรัฟเฟิลกับมาสคาโปเน่และน้ำส้มสายชูเชอร์รี่

THB 120NET Supplement

Pan-seared hokkaido scallops, cauliflower, white truffle essence and pea shoots

หอยเชลล์ฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมกับกะหล่ำดอกอบ ยอดถั่วลันเตาและน้ำมันสก็ดเห็ดไวท์ทรัฟเฟิล

— xox —

Soup

Blue swimmer crab bisque

ซุปรุ่นปูม้าสีน้ำเงิน

Wild mushroom cappuccino and black truffle (v)

ซูปเห็ดป่าคาปูชีโน่และแบล็คทรัฟเฟิล

Jerusalem artichoke velouté (v) (s)

ซูปคัสสึแอนด์เตาวัน

— xox —

Pasta

Tiger prawn flambé, angel hair, pancetta, garlic and thyme

แองเจิลแฮร์ลิงคายเสิร์ฟด้วยกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนเซตา

Giant ravioli of confit duck and foie-gras, shiitake, consommé and truffle (s)

ราวีโอลิขนาดใหญ่ของขาเป็ดและตับเป็ด เห็ดเห็ดหอม โรยหน้าด้วยเห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟในซุปรส

Roasted garlic gnocchi, wild mushrooms, jerusalem artichoke and hazelnuts (v) (n)

น็อกกีกระเทียมอบ เสิร์ฟพร้อมกับเห็ดป่า แคนเตาวัน และฮาเซลนัท

(s) Signature (v) Vegetarian (n) Contain nuts

All prices are in net price

Main Course

Black Angus rib-eye, winter vegetable medley, caramelised onions and jus
เนื้อแบล็กแองกัสริบอาย เซิร์ฟพร้อมผักฤดูหนาว หัวหอม ราดด้วยซอสเนื้อ

Lamb rack, aubergine caviar, garden vegetables and rosemary
เนื้อแกะติดกระดูก เซิร์ฟพร้อมผักอ่อนรวม ราดด้วยซอสโรสแมรี่

Barbary duck, textures of carrot, black garlic, pinenut dukkah and thyme (n)
เป็ดบาร์บารี เซิร์ฟพร้อมกับ แครอท กระเทียมดำ เมล็ดสนดักก้า และไธม์

Mediterranean sea-bass, saffron potatoes, braised endive with citrus condiments
ปลาทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เซิร์ฟกับ มันฝรั่งสีเหลืองนึ่ง อบด้วยสมุนไพร แต่งกลิ่นเปลือกผลไม้

THB 240NET Supplement

Tournedos rossini, foie-gras, périgueux sauce
สเต็กเนื้อสันในวัว เซิร์ฟกับตับห่านฝรั่งเศส และซอสเนื้อผสมเห็ดทรัฟเฟิล

— x x —

Dessert

Dark chocolate tart, salted caramel, hickory smoked ice cream
ทาร์ตช็อกโกแลต และคาราเมลเค็ม เซิร์ฟพร้อมไอศกรีมรมควัน

Chocolate fondant, tonka bean ice cream
ช็อกโกแลตฟองดองต์ เซิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกานีน

Infinitely coffee, white chocolate and yoghurt
กาแฟ, ไวท์ช็อกโกแลต, โยเกิร์ต และความหวานไร้ขีดจำกัด

Passion fruit crème brulée, coconut sorbet and meringue, sesame tuile
ครีมบุลูเอซาวรส เซิร์ฟคู่กับเชอร์เบตมะพร้าว และเมอแรงก์ ขนมเบื้องงาดำ

Sorbet & ice cream (Raspberry, yoghurt, vanilla, chocolate, caramel, strawberry)
ไอศกรีมและเชอร์เบต (ราสป์เบอร์รี่, โยเกิร์ต, วานิลลา, ช็อกโกแลต, คาราเมล, สตรอว์เบอร์รี่)

(s) Signature (v) Vegetarian (n) Contain nuts

All prices are in net price

A LA CARTE



STARTER

THB

"La VIE" salad, warm confit duck leg, frisée, 64 �C egg, lardons (s) ลาวิ้สลัดเสิร์ฟกับขาเป็ดต��บในน้ํามันเป็ด แลະไข่ 64 องศาเซลเซียส	650
Roasted foie-gras escalope, poached rhubarb and jam, brioche ตับห่านผัดรังเคสออบเสิร์ฟพร้อมกับร��บาร์บลวก แยม แลະขนมปังบริโยช	800
Pan-seared hokkaido scallops, cauliflower, white truffle essence, pea shoots หอยเชลล์ฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมกับกะหล่ำดอกนวด ยอดถั่วลันเตาแลະน้ํามันสก็ดเห็ดไวท์ทรัฟเฟิล	770
Caesar salad, serrano ham, shaved com�� ซ้ซ้าร์สลัดกับเซอรานโนแฮมแลະชีสกงเต้	650
Assiette of asparagus, sherry, truffle mascarpone สลัดหน่อไม้ฝรั่งน้ําเซ้า เสิร์ฟพร้อมครีมทรัฟเฟิลกับมาสคาโปเนแลະน้ําสันสายชูซอร์รี่	690

SOUP

THB

Blue swimmer crab bisque, tarragon, avruga caviar ซุปรุ่นปูม้าสีน้ําเงิน เสิร์ฟพร้อมกับใบการากอนแลະอวูร์ก้าคาเวียร์	450
Cream of jerusalem artichoke soup (v) (s) ซุปรังแรนแต้วัน	430
Wild mushroom cappuccino, black truffle (v) ซูปเห็ดป่าคาปูชีโนแลະแบล็คทรัฟเฟิล	290

PASTA

THB

Tiger prawns flambé, thyme, garlic, spaghetti, crispy pancetta สปาเกตตีกุ้งลายเสือผัดกระเทียม ใบไทม์สด แลະเบคอนกรอบแพนเซตต้า	590
Giant ravioli of confit duck and foie-gras, shiitake, consomm��, truffle (s) ราวิโอลิ่ลึ่เปิดกึ่งฝั่ตับห่าน แลະเห็ดหอม รอยหน้าด้วยเห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟในซุปรัง	590
Roasted garlic gnocchi, wild mushrooms, jerusalem artichoke, hazelnuts (v) (n) น็อกกีกระเทียมอบ เสิร์ฟพร้อมกับ เห็ดป่า แถ่นแต้วัน แลະฮาเซลนัท	620

(s) Signature (v) Vegetarian (n) Contain nuts

All prices are in net price

MAIN DISH

THB

Tournedos rossini, foie-gras, périgueux sauce (s) รอสซีนีเนื้อสันในวัว เสิร์ฟกับตับห่านฝรั่งเศส และซอสเนื้อผสมเห็ดทรัฟเฟิล	2,120
Black Angus rib-eye, winter vegetable medley, caramelised onions, jus เนื้อแบล็กแองกัสริบอาย เสิร์ฟพร้อมกับผักฤดูหนาว หัวหอม ราดด้วยซอสเนื้อ	1,425
Lamb rack, aubergine caviar, baby vegetables, garlic confit, rosemary เนื้อแกะติดกระดูก เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือออเบอร์จินย่าง ผักอ่อนรวมและกระเทียมกึ่งไฟ ราดซอสโรสแมรี่	1,120
Barbary duck, textures of carrot, black garlic, pinenut dukkah, thyme (n) เป็ดบาร์บารี เสิร์ฟพร้อมกับ แครอท กระเทียมดำ เมล็ดสนดักก้า และไธม์	1,520
Mediterranean sea-bass, saffron potatoes, braised endive, citrus condiments ปลาทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เสิร์ฟกับ มันฝรั่งซัฟฟรอน เอ็นไดฟวี่ตุ๋น แต่งกลิ่นเปลือกผลไม้	970
Snow fish, mushroom ragoût, baby spinach, noilly prat velouté ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมเห็ดรวม ผักโขมอ่อนและซอสปลาวัลูเต้	1,030

DESSERT

THB

Chocolate fondant, tonka bean ice cream ช็อกโกแลตฟองดองส์ เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกานี	310
Dark Chocolate Tart, Salted Caramel, Hickory Smoked Ice Cream ทาร์ตดาร์กช็อกโกแลต และคาราเมลเค็ม เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรมควัน	330
Infinitely coffee, white chocolate, yoghurt กาแฟ, ไวท์ช็อกโกแลต, โยเกิร์ต และความหวานไร้ขีดจำกัด	310
Spiced tarte tatin, vanilla (s) (Please allow 25 minutes) สไปซ์ทาร์ตตาตังเสิร์ฟกับวานิลลา	330
Passion fruit crème brûlée, coconut sorbet and meringue, sesame tuile (s) ครีมบลูเอซาวรส เสิร์ฟคู่กับซอร์เบตมะพร้าว และเมอแรงค์ ขนมะป๊องงาดำ	360
Selection of french cheese, with pairing (n) ชีสฝรั่งเศสรวม และเครื่องดื่มเคียง	380
Sorbet & ice cream: (Raspberry, yoghurt, vanilla, chocolate, caramel, strawberry) ไอศกรีมและซอร์เบต (ราสเบอร์รี่, โยเกิร์ต, วานิลลา, ช็อกโกแลต, คาราเมล, สตรอว์เบอร์รี่)	100

(s) Signature (v) Vegetarian (n) Contain nuts

All prices are in net price