

# TASTINGMENU

6-COURSE

## **AMUSE**

DUO AMUSE BOUCHE - CHEF SPECIAL

### อาหารทานเล่น AHAN THAN LEN

ยำส้มโอหอยเชลล์ย่าง 🕌 🛚 YUM SOM-O HOY SHELL

Seared scallop with pomelo salad

#### and

Ô กระดูกหมูอบซอสฮังเล 🗓 🖇 KRADOOK MHOO SAUCE HUNG LAY

Slow-cooked pork speared ribs with hung lay sauce

#### ต้ม TOM

ต้มจืดสามกษัตริย์ 🗓 🕷 TOM CHUED SAM KASAT

Clear soup with shrimps, chicken balls and vegetables

Palate Cleanser with Homemade Sorbet

#### อาหารจานหลัก AHAN CHAN LAK

ซี่โครงแกะย่างน้ำจิ้มแจ่ว 🛚 🕸 SE KRONG GAE NAMJIM JAEW

Grilled lamb ribs with dipping sauce and spicy cucumber salad

🖒 แกงล็อบเตอร์ใบยี่หร่า 🔭 🛚 GAENG LOBSTER BAI YEERAH

Southern-style lobster curry with crispy tree basil Served with Jasmine steamed rice or milk brown rice

#### ของหวาน **KHONG WAN**

 $\hat{\bigcirc}$  ขนมโคใส่ไส้ไอศกรีม  $\mathbb{V}\mathbb{N}$ KANOM KO SAI ICE CREAM

Sweet dumplings stuffed with variety flavors of Thai ice cream

### **2,500++ per person**

Welcome with glass house Sparkling Wine & Signature Cocktail / Mocktail

Prices are listed in Thai Baht. Prices are subject to 10% service charge and prevailing VAT.

Ĉ Signature ∨ Vegetarian ⊖ Contains nuts 🎉 Contains shellfish 🛭 Dairy-free 🞉 Gluten free