

K H U M H Õ M



Chef's Table with Ian Kittichai

12th - 13th September 2025



APPETIZER

ข้าวเกรียบปากหม้อกะทิสดไส้ไก่

KHAO KREB PAK MOR

Thai style steamed chicken dumpling with coconut sauce

Banfi La Rime, Pinot Grigio & Chardonnay, 2023, Italy

SALAD

ยำผลไม้ปูนิ่ม

YUM PON LA MAI PUU NIM

Crispy soft-shell crab with seasonal fruits salad

SOUP

แกงเลียงกะทิกุ้งสด

GAENG LIENG KRATI GOONG

Spicy hand-pressed coconut soup with shrimp

Attitude Sauvignon Blanc Pascal Jolivet, 2024, France

PRE MAIN

ปลาเก๋าเพลิงนึ่ง

PLA GAO PLENG

Steamed Andaman grouper served with chili lime sauce

MAIN

แกงนางลอยหมูและกุ้ง

GAENG NANG LOY

Spicy curry with pork and shrimp-stuffed peppers

ข้าวสวย

KHAO SUAY

Steamed white rice

Matua Pinot Noir, 2023, New Zealand

DESSERT

กล้วยแขก ไอศกรีมเฟืองหอม

KLUAY KHAK ICE-CREAM PHUAK

Deep-fried banana with taro ice-cream

Maison Castel Muscat Pays d'Oc, 2022, France

THB 1,600++ for food

THB 1,600++ for wine pairing

Price is subject to a 10% service charge and prevailing VAT.

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.