

K H U M H Ò M



Chef's Table with Ian Kittichai

12th - 13th September 2025



APPETIZER

ข้าวเกรียบปากหม้อกะทิสดใส่ไก่

KHAO KREB PAK MOR

Thai style steamed chicken dumpling with coconut sauce.

SALAD

ยำพลัมปูนิ่ม

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.

PRE MAIN

ปลาเก๋าเพลิงนึ่ง

PLA GAO PLENG

Steamed Andaman grouper serves with chili lime sauce.

MAIN

แกงนางลอยหมูและกุ้ง

GAENG NANG LOY

Spicy curry with pork and shrimp-stuffed peppers.

ข้าวสวย

KHAO SUAY

Steamed white rice.

DESSERT

กล้วยแขก ไอศกรีมเฟือกหอม

KLUAY KHAK ICE-CREAM PHUAK

Deep-fried banana with taro ice-cream.

THB 1,600++ per person

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.