Private Romantic

DINNER SET MENU

FROM THE SEA

AMUSE-BOUCHE
CHEF'S SIGNATURE

ENTREE

SEARED PEPPERED AHI TUNA, GREEN BEANS, TOMATO, OLIVES, QUAIL EGG, CONFIT TOMATO
ปลาทูน่าอะฮิพร้อม ถั่วลันเตา มะเขือเทศ และ มะกอก ไข่นกกระทา และ มะเขือเทศคอนฟิค

DOUBLE CHICKEN CONSOMMÉ' WITH MACARONI LEEK AND CARROT
ซุปคอนซูเม่ไก่ มักโรนี ต้นกระเทียมหอมและแครรอท

MAIN COURSE
จานหลัก

"MARKET MEDLEY SEAFOOD TRAY" PHUKET LOBSTER / SALASIN WHITE PRAWN / GROUPER / NAM-KEM SQUID / BLUE CRAB
กุ้งมังกรภูเก็ต / กุ้งแช่บ๊วยสารสิน / ปลาเก๋า / ปลาหมึกบ้านน้ำเค็ม / ปูม้า

DESSERT
ของหวาน

MILLE FEUILLE, BERRIES AND NOUGAT
มิลเฟย ราสเบอรี่สดและนูกัต

SORBET
เชอร์เบท

GREEN APPLE SORBET
เชอเบทแอปเปิ้ลเขียว

FROMAGE
ชีส

ASSORTED DE FROMAGE
ชีสหลากชนิด บาแก็ต และ ผลไม้แห้ง

PETIT FOUR