

Private Romantic

DINNER SET MENU

FROM THE LAND

AMUSE-BOUCHE CHEF'S SIGNATURE

ENTREE

อาหารเรียกน้ำย่อย

SLOW COOKED BALLOTINE OF HAM HOCK, GARLIC CREAM, PEA DRESSING

บาลองกิ้นแฮม ครีมกระเทียม ซอสถั่วเขียว

WILD MUSHROOM EN CROUTE CREAM SOUP TRUFFLE OIL (V)

ซูปครีมเห็ดป่า น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

MAIN COURSE

จานหลัก

SEARED WAGYU BEEF TENDERLOIN, POTATO PUREE, SHALLOT PETALS,
CRISPY GARLIC AND SEASONAL VEGETABLE

สเต็กเนื้อ วูสเตอร์พริ่ง หอมแดง กระเทียมกรอบและผักตามฤดูกาล

DESSERT

ของหวาน

GREEN TEA CRÈME BRULE WITH RASPBERRIES AND SESAME TUILLE

ครีมบูเรสชาเขียว ผลราสเบอร์รี่และ วาโรย

SORBET

เซอร์เบต

GREEN LIME SORBET

เซอร์เบตมะนาว

FROMAGE

ชีส

ASSORTED DE FROMAGE

ชีสหลากหลายชนิด บาเก็ต และ ผลไม้แห้ง

PETIT FOUR