

MENU



FOOD FROM THE FOUR
CORNERS OF THE WORLD



SCAN TO SEE MORE PICTURES

INTERNATIONAL CUISINE

SALADS & APPETIZERS



Mixed cold cut and cheese platter



Classic Caesar Salad

Classic Caesar Salad 250

คลาสสิก ซีซาร์สลัด

Baby romaine lettuce with Caesar dressing, parmesan cheese, garlic crouton, crispy bacon and poached egg

Crab Mango and Avocado Salad 250

สลัดเนื้อปูสีร์ฟพร้อมร็อกเก็ต อโวคาโดและซอสมะม่วง

Fresh tropical mango, ripe avocado and crab meat topped with wild rocket tossed in citrus vinaigrette

Niçoise Salad 250

สลัดนิส

French composed salad with seared tuna, tomatoes, boiled eggs, olive oil, and sesame dressing

Mixed cold cut and cheese platter 450

โคลด์คัทรวมชีร์ฟพร้อมชีสนานาชนิด

Parma ham, mortadella bologna, nduja calabrese, salami contadino, taleggio pecorino romano

Pan-seared Foie Gras 250

ตับห่านย่าง

Topped with brioche with fruit chutney

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

INTERNATIONAL CUISINE

SOUP

Wild mushroom soup 220

ซูปรืดทรัฟเฟิล

Mixed wild mushroom soup with truffle oil and crouton

River Prawn Spicy Soup (Tom Yum Goong) 200

ต้มยำกุ้ง

Sour Thai soup with river prawn, chili paste, and lemongrass

Gratinated Onion Soup 180

ซูปรืดหอม

Combination of caramelized onion topped
with a sliced crouton and melted cheese



Wild mushroom soup



River Prawn Spicy Soup (Tom Yum Goong)

INTERNATIONAL CUISINE

MAIN DISH



Grilled Norwegian Salmon

Duck Confit 380
กวนพีเปิด

Oven-roasted organic spring duck confit
with stewed creamy mashed potatoes

Grilled Norwegian Salmon 550
สเต็กปลาแซลมอน นอร์เวย์เสิร์ฟพร้อมผักโขม

Norwegian salmon steak with saffron sauce, cherry tomatoes
and sauteed baby spinach

Spaghetti | Penne 290
สปาเก็ตตี้ หรือ เพนเน่ (ตัวเลือกซอส คาร์บอนาร่า, เพสโต้ หรือต้มยำ)

Cooked with Bolognese | Carbonara | Pesto or Tom Yum sauce



Spaghetti with spicy mixed seafood



Grilled New Zealand Lamb rack

Spaghetti with spicy mixed seafood 380
สปาเก็ตตี้หมักทะเล

Stir-fried pasta with mixed seafood, chili, and Thai herbs

Grilled New Zealand Lamb rack 750

ซี่โครงแกะนิวซีแลนด์ย่าง

On a bed & ratatouille, parmesan potatoes, and thyme jus

Moules Mariniere 650

หอยแมลงภู่นิวอิงแลนด์

Sautéed black mussel with wine and garlic served fries

Crusted Kurobuta Pork Filet 300

สเต็กหมูคุโรบูตะ

Sautéed Provencal with red wine sauce served fries

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

INTERNATIONAL CUISINE

SANDWICHES AND MORE



Beef Cheese Burger



BLT Sandwich



Kurobuta Cheese Burger

Croque Monsieur Sandwich 250

แอนด์วิช คร็อกเมอซีเยอ

Bread sliced, béchamel side up top
with ham and half of cheese

BLT Sandwich 250

แอนด์วิช BLT

Bacon, lettuce, and tomatoes between
two thick slices of toasted and mayonnaise

Beef Cheese Burger 280

ชีสเบอร์เกอร์เนื้อ

Minced beef with Swiss cheese, iceberg lettuce,
tomatoes, smoked bacon, grilled onion
served with a selection of fries:

Kurobuta Cheese Burger 250

ชีสเบอร์เกอร์หมูคุโรบูตะ

Minced pork with Swiss cheese, iceberg lettuce,
tomatoes, smoked bacon, grilled onion
served with a selection of fries:

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

INTERNATIONAL CUISINE

GRILL PLATTER



Boston Lobster 400 g. บอสตันล็อบสเตอร์ย่าง 400 กรัม	1,200
River Prawn 500 g. กุ้งแม่น้ำย่าง 500 กรัม	450
Kurobuta Pork Chop 350 g. หมูคุโรบุดะย่าง 350 กรัม	600
Squid 300 g. ปลาหมึกย่าง 300 กรัม	280
Australian Ribeye 300 g. ริบอาย ออสเตรเลียย่าง 300 กรัม	950



Choice of 1 sauce

สามารถเลือกซอสได้ 1 ชนิด:

- Red wine sauce
- Pepper sauce
- Butter almond sauce
- Spicy seafood sauce
- Thai spicy sauce
- Green Peppercorn sauce
- Blue cheese sauce

Extra sauce 80

Choice of 1 side dish

สามารถเลือกเครื่องเคียงได้ 1 ชนิด:

- Sautéed spinach
- Buttered vegetable
- Broccoli
- Roasted potatoes
- Sautéed potatoes
- Boiled potatoes

Extra side dish 100

Choice of 1 fries:

สามารถเลือกมันฝรั่งทอดได้ 1 ชนิด:

- Curly fries
- French fries
- Potato wedge

Extra side fries 100

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

AUTHENTIC THAI CUISINE

SALAD AND APPETIZER



Steamed Prawn vermicelli



Thai Style-Papaya Salad



Steamed Cod Fish

Spicy Salmon Salad 190
ลาบปลาแซลมอน

Spicy Salmon salad served with fresh chili and ginger

Spicy Minced Pork Salad 190
ลาบหมู

Spicy minced pork and pork liver served with fresh chili and ginger

Grilled Pork Neck Salad Bites 190
เบ๊ยงคอหมูย่าง

Fresh betel leave wrapped with Thai grilled pork neck, rice vermicelli, and condiments

Thai Syle-Papaya Salad | Seafood 170 | 250
ส้มตำไทย | ส้มตำไทยทะเล

Mixed papaya salad | Seafood

Spicy Grilled Beef Salad 220
ยำเนื้อย่าง

Grilled beef with spicy sauce, cucumber, celery, red onion, and tomatoes

Thai Style-Glass Noodle Salad 180
ยำวุ้นเส้นทะเลหมูสับ

Spicy glass noodle salad with seafood and minced pork

Noodle wrapped with minced pork 130
ก๋วยเตี๋ยวลูกหมูสับ

Rice paper wrapped with minced pork and vegetable served with spicy sauce

Steamed Prawn vermicelli 250
ก๋วยเตี๋ยวกุ้งสด

Thai glass noodle with baked shrimps

Steamed Cod Fish 280
ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

Steamed snow fish fillet served with soy sauce

Salted Crab Dipping Sauce 180
หลนปู

Simmered crab and minced pork in coconut milk served with fresh vegetables

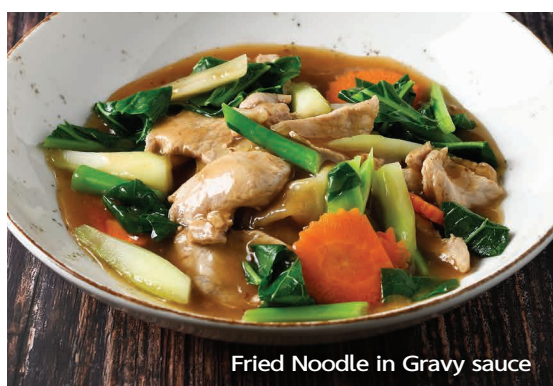
Mackkerel-paste sauce 150
น้ำพริกปลาทู

Mackerel paste chili dipping served with fresh vegetables

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

AUTHENTIC THAI CUISINE

FRIED RICE AND NOODLE



Steamed rice mixed with crab meat 190
ข้าวยำปู

Spicy rice mixed with crab meat and vegetables

Steamed rice mixed with sardine 180
ข้าวยำปลา

Spicy rice mixed with sardine and vegetables

Fried-rice 180
ข้าวผัดหมู | ไก่

Choices of Pork | Chicken

Hainanese Chicken Rice 180
ข้าวมันไก่

Steamed rice with Hainanese chicken served with clear soup

Pad Thai with river prawn 250
ผัดไทกุ้งแม่น้ำ

Stir-fried rice noodles with white river prawn, tamarind sauce, yellow bean curd, dried shrimp, bean sprouts, and green chives

Noodles bowl with fish ball 150
ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา

Soup noodles with fish ball

Braised Pork Noodles 180
ก๋วยเตี๋ยวยหมูตุ๋น

Noodle soup with braised pork and Chinese herbs

Thai Stir-Fried Noodles 150 | 180
ก๋วยเตี๋ยวยผัดซีอิ๊ว

Choices of Pork | Chicken | Seafood

Fried Noodle in Gravy sauce 150
ราดหน้าไก่ | หมู | กุ้ง

Choices of Chicken | Pork | Seafood

AUTHENTIC THAI CUISINE

AUTHENTIC THAI TASTE

Green Curry with Chicken 200
แกงเขียวหวาน
Thai chicken green curry

Beef Curry Seasoned with Fermented Shrimp Paste Chili Sauce 220
แกงริษววน
Tender beef clear curry with Thai herbs

Crab Curry with Betel Leaves 220
แกงปูใบชะพลู
Yellow curry with crab meat

Southern Style Pork Stew 200
หมูฮ้อง
Traditional stewed pork belly with Chinese herbs

Sour Curry with Vegetable Omelet 200
แกงส้มระอมกุ่ม
Thai sour curry with Cha-om omelette



AUTHENTIC THAI CUISINE

FRIED

Thai Style Omelet Pork | Crab ไข่เจียวหมูสับหรือปู

Thai puffy omelet with minced pork/crab meat

120 | 150

Stir-fried prawn with chili กุ้งทอดกระเทียมพริกขี้หนู

Fried tiger prawn with garlic and bird chili

220

Deep-fried seabass ปลากระพงทอดน้ำปลา

Deep-fried seabass with fish sauce served with fresh mango salad

380



Deep-fried seabass

STIR-FRIED



Stir-Fried Basil

Dried Pork Chili

คั่วกลิ้งหมู

Southern Thai dried curry pork

150

Chayote leaves in Oyster sauce

ผัดยอดมะระ

Stir-fried chayote leaves with oyster sauce

120

Stir-Fried Basil with Chicken | Pork | Beef | Seafood

ผัดกระเพราพริกแห้ง

Wok-fried chicken, pork, beef, or seafood with dried chili and hot basil leaves

180 | 210

Jasmine Steamed Rice

ข้าวหอมมะลิ

30

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

THAI & INTERNATIONAL DESSERT

Lod Chong Wat Jed 100

ลอดช่องวัดเจดีย์

Pandan flavored rice flour droplets
in sweetened coconut cream syrup

Mango Sticky Rice 160

ข้าวเหนียวมะม่วง

Mango sticky rice with coconut milk

Bananas in Coconut Milk 80

กล้วยบวชชี

Bananas in coconut milk

Thai style – coconut ice-cream 120

ไอศกรีมทรงเครื่อง

Coconut ice cream with Thai condiments



Lod Chong Wat Jed



Traditional French Crème Brûlée

Seasonal fresh fruit 150

ผลไม้รวม

Fresh fruit sliced

Cheesecake 160

ชีสเค้ก

Baked cheesecake topped with strawberry

Traditional French Crème Brûlée 160

แครมบริวว์เล่

Mixed berry and chocolate espresso sauce

Ice Cream Flavor selection (scoop) 80

ไอศกรีม

Chocolate, Vanilla, Strawberry, Chocolate chip, and Coconut