





Spring Sharing Menu

THB 3300 nett for Two People

Young Coconut Heart & Winter Black Truffle

Heirloom Tomato, Avocado, Young Coconut

Tiger Prawn Ceviche in "Agua Diablo"

Cumin Spiced Almonds, Banana and Cilantro

Roasted Maitake Mushrooms

Goat Cheese, Fresno Pepper Vinaigrette

Tempura Fine De Claire Oyster

Wasabi Mayo

Low & Slow Breast of Free Range Chicken

Filled with Truffle Mousse & a Reduction of its Jus

Roasted Beef Tenderloin

Crunchy Potatoes, Tangy & Spicy Stewed Peppers and Chive Flowers

Strawberry Velvet

Mascarpone, Velvet Cookie, Strawberry Confit



Sushi of The Day

THB 1,750



“Hunger” Whole Boston Lobster with Yuzu Hollandaise and Tempura Asparagus

THB 1,950

STARTERS

	THB
Brittany Cockles and Oyster Chowder Crusted with Puff Pastry ซูปหอยนางรมและหอยแครงฝรั่งเศสเสิร์ฟในแป้งพัฟ	450
Asari Miso Soup ซุปรังมิโสะหอยลายญี่ปุ่น	450
Sushi of The Day ข้าวปั้นประจำวัน	1,750
Sashimi of The Day ปลาดิบประจำวัน	1,550
Tofu and Avocado Sesame Dressing (V) สลัดอโวคาโดและเต้าหู้ พร้อมน้ำสลัดงา	300
Pumpkin Salad Ginger Maple Dressing (V) สลัดฟักทองญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดเมเปิ้ลซิง	300
Seared Duck Liver with Rocket and Aged Balsamic สลัดร็อกเก็ตและตับเป็ดย่าง ซอสบัลซามิค	850
Boston Roasted Lobster, Citrus and Chorizo and Baby Rocket Cress & Balsamic กุ้งล็อบสเตอร์อบเสิร์ฟพร้อมซิริโซ่ ซอสบัลซามิค	1,950
Iberico Pluma (P) หมูอิวบิเอร์ริโกย่าง พร้อมไข่อ่อนเชน	850
Grilled Sardines with Beetroot Hummus and Parsley Oil ปลาซาร์ดีนย่างเสิร์ฟพร้อมพาร์สลีย์ออยและฮัมมุสบีทรูท	850

	THB
Buckwheat Pancake with Vegetable and Oyster Tempura แพนเค้กบัควีทเสิร์ฟพร้อมเทมปุระหอยนางรมผัก	700
River Prawn Tempura and Passion Fruit Espuma เทมปุระกุ้งแม่น้ำเสิร์ฟพร้อมโฟมเสาวรส	900
MAINS	
Snow Fish Miso ปลาหิมะย่างมิโสะ	1,550
Roasted Shio Koji Rack of Lamb ซี่โครงแกะหมักชิโอะโคจิย่าง	2,100
Grilled Wagyu Ribeye 4/5 in Hoba เนื้อวากิวริบอายออสเตรเลียนย่างในโฮบะ	2,450
Roasted Fillet Madai Dasi Butter Sauce ปลามะไคย่างซอสเนยดาชิ	950
Spaghetti Mentaiko and Hokkaido scallop* สปาเกตตีหอยเชลล์ซอกไกโดและไข่ปลาเมนไทโกะ	900
Miso Glazed Tofu Steak (V) เต้าหู้ย่างมิโสะ	900
Iberico Cheek (P) แก้มหมูอิวบิเอร์ริโกตุ๋น	1,500
Bresse Chicken Ballotine with Duck Liver  ไก่ม้วนฝรั่งเศสเสิร์ฟพร้อมตับเป็ด	1,600



Snow Fish Miso

THB 1,550



Grilled Tajima Wagyu 4/5 Tomahawk,
Pommes Allumettes & Wasabi Hollandaise

THB 7,500



King Crab Rice

THB 950



Roasted Fillet Madai Dasi Butter Sauce

THB 950

SIDE DISHES

THB

- King Crab Rice

ข้าวอบปู

950
- Sautéed Mushrooms with Garlic and Herbs (V)

ผัดเห็ดกระเทียม

150
- Mash Potato with Truffle (V)

มันบดทรัฟเฟิล

250
- Asparagus Bacon (P)

หน่อไม้ฝรั่งผัดเบคอน

250

DESSERTS

- Chocolate Soufflé

ซูเฟล้ช็อกโกแลต

300
- Ichigo Tart

ทาร์ตสตอว์เบอร์รี่

250
- Yuzu Tiramisu

ทiramisuยuzu

250
- Azuki Mochi Matcha

โมจิถั่วแดงนมมัทฉะ

250
- Vanilla Ice Cream

ไอศกรีมรสวานิลลา

150
- Hojicha Ice Cream

ไอศกรีมรสโฮจิฉะ

150

SHARING ITEMS (2/4 PERSONS)

THB

- "Hunger" Whole Boston Lobster with Yuzu Hollandaise and Tempura Asparagus

ล็อบสเตอร์ย่าง เสริฟพร้อมเทมปุระหน่อไม้ฝรั่งและซอสซอแลนเดซยูซุ

1,950
- Brittany Tourteaux Crab Gratin in Shell with Wasabi Foam

ปูจากเมืองบริททานีอบชีสและโฟมวาซาบิ

2,500
- ½ Chicken "Diablo" (Cooking Time 30 mins), Rosemary Sauce

ไก่อบเครื่องเทศ ซอสโรสแมรี่ (ครึ่งตัว)

2,750
- Grilled Tajima Wagyu 4/5 Tomahawk, Pommes Allumettes & Wasabi Hollandaise

เนื้อโทมาฮอว์ควากิวทาจิม่า 4/5 ย่าง เสริฟพร้อมมันฝรั่งทอดและซอสซอแลนเดซวาซาบิ

7,500

Discount is not applicable for sharing items.

Note: For more choices of Vegan or Vegetarian options, please ask the waiter
All prices are net and inclusive of service charge and government tax

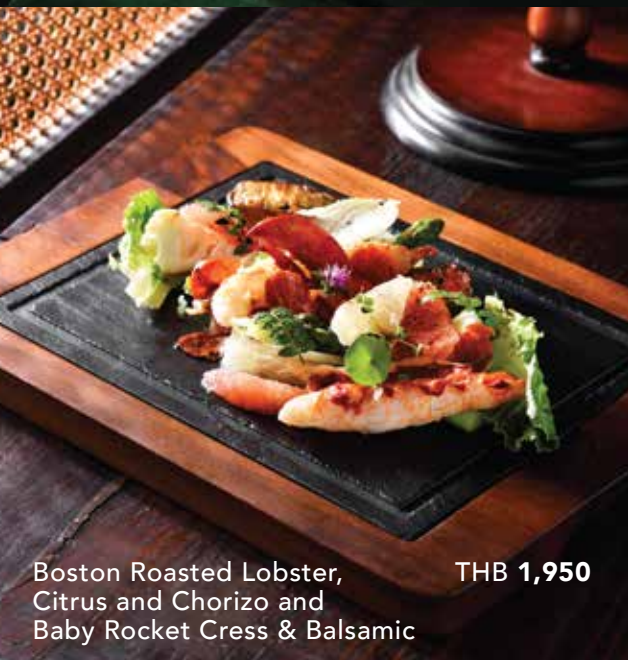
H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ **V** : vegetarian อาหารมังสวิรัติ **P** : pork มีส่วนผสมของหมู
 : gluten free ปราศจากกลูเตน : contains nuts มีส่วนผสมของถั่ว



Tofu and Avocado Sesame Dressing THB 300



Spaghetti Mentaiko and Hokkaido scallop* THB 900



Boston Roasted Lobster, Citrus and Chorizo and Baby Rocket Cress & Balsamic THB 1,950



1/2 Chicken "Diablo" (Cooking Time 30 mins), Rosemary Sauce THB 2,750



Bresse Chicken Ballotine with Duck Liver THB 1,600



Asari Miso Soup THB 450



Iberico Pluma THB 850



Roasted Shio Koji Rack of Lamb THB 2,100



Sashimi of The Day THB 1,550



Sautéed Mushrooms with Garlic and Herbs THB 150



Brittany Cockles and Oyster Chowder Crusted with Puff Pastry THB 450



Grilled Sardines with Beetroot Hummus and Parsley Oil THB 850



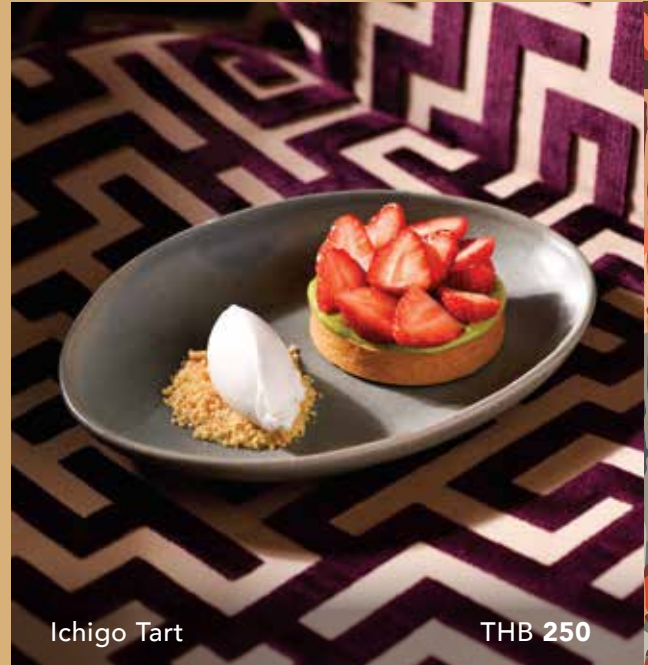
Grilled Wagyu Ribeye 4/5 in Hoba THB 2,450



Mash Potato with Truffle THB 250



Yuzu Tiramisu THB 250



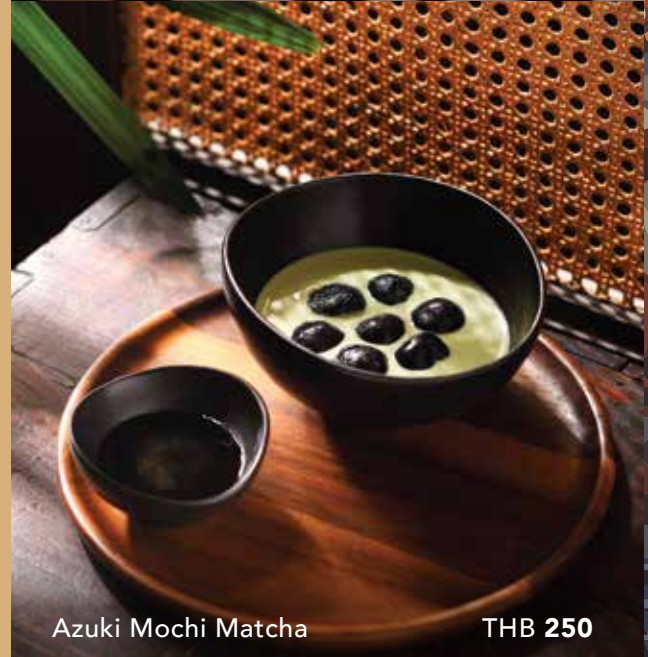
Ichigo Tart THB 250



Asparagus Bacon THB 250



Iberico Cheek THB 1,500



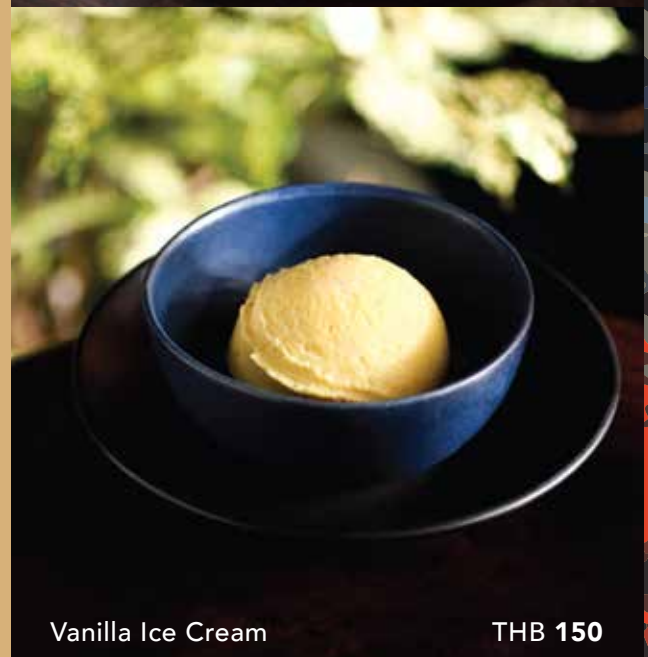
Azuki Mochi Matcha THB 250



Pumpkin Salad Ginger Maple Dressing THB 300



Buckwheat Pancake with Vegetable and Oyster Tempura THB 700



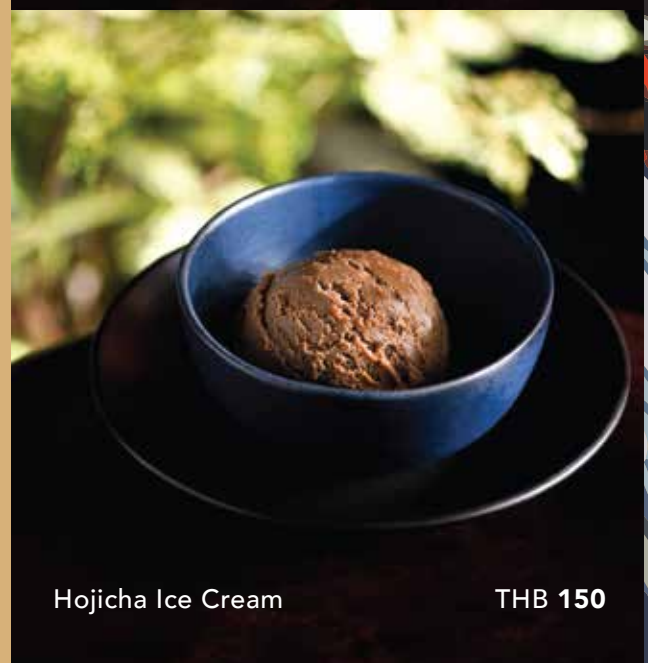
Vanilla Ice Cream THB 150



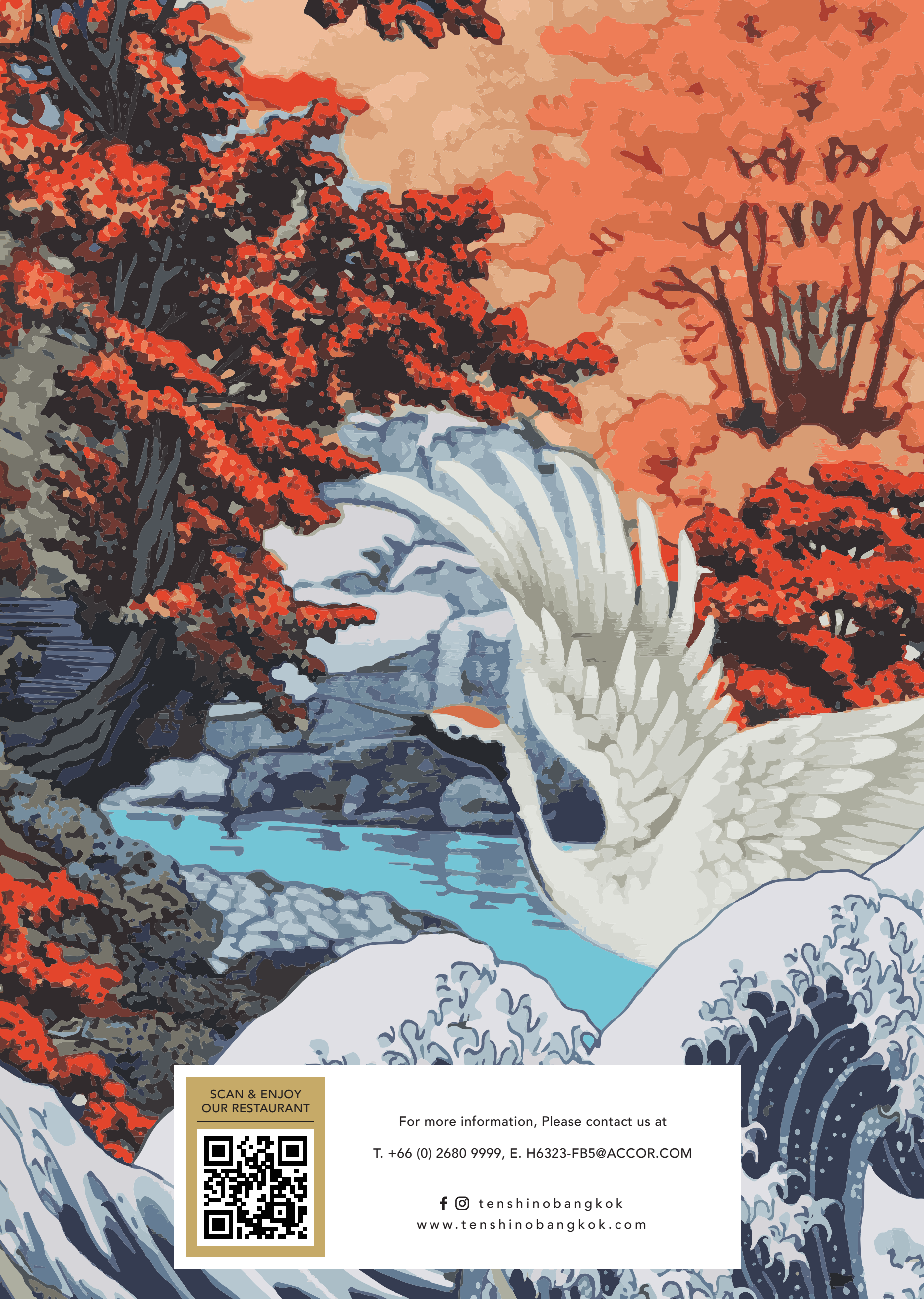
Seared Duck Liver with Rocket and Aged Balsamic THB 850



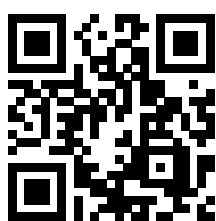
River Prawn Tempura and Passion Fruit Espuma THB 900



Hojicha Ice Cream THB 150



SCAN & ENJOY
OUR RESTAURANT



For more information, Please contact us at

T. +66 (0) 2680 9999, E. H6323-FB5@ACCOR.COM

f @ tenshinobangkok
www.tenshinobangkok.com