













MENU









All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax
ราคาตั้งค่าไว้รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
กรุณาแจ้งแก่พนักงานเสิร์ฟเกี่ยวกับอาหารที่ต้องควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาหารภูมิแพ้อาหารแบบแพ้ง่าย

APPETIZERS

- Smoked salmon with sour cream and organic mixed salad  399
ปลาแซลมอนรมควันเสิร์ฟกับครีมเปรี้ยวและผักสดดอกแคบิก
- Grilled and marinated vegetable, salad lime and olive oil dressing  330
สลัดผักย่างเสิร์ฟพร้อมกับเดรสซิ่งมะนาวน้ำมันมะกอก
- Japanese salad with soba noodle, edamame, sesame seed, momen tofu  245
wakame seaweed, sesame cream dressing
สลัดญี่ปุ่นเส้นโซบะกับเต้าหู้โมเมน ถั่วแระญี่ปุ่น งา สลัดสาหร่ายวากาเมะ เดรสซิ่งงา
- Four Cheese stick with plum sauce  250
ชีสสดเสิร์ฟพร้อมซอสบ๊วย
- Assorted cold cut and cheese platter  530 
โคลคัท และชีส
- Luckwarm grilled romaine lettuce  420
and chicken Caesar salad with truffle dressing
ซีซาร์สลัดไก่ ผักสลัดโรเมนย่าง
- Stir fried mixed mushroom with garlic, chili and basil sauce  185
ผัดเห็ดรวมกับซอสโหระพา
- Bake spinach with cheese  185
ผักโขมอบชีส
- French Fries with truffle sauce  185
เฟรนช์ฟรายทอดซอสทรัฟเฟิล

MAIN COURSES









- Salmon filet with lemon butter sauce, organic quinoa and vegetables  490
ปลาแซลมอนย่างซอสเนยมะนาว เสิร์ฟกับอแกนิกควินัวและผักย่าง
- Pan seared seabass filet with gremolata sauce and semolina couscous  430
ปลาทะเลทอดซอสเกรโมลาต้า เสิร์ฟกับคัสคูส
- Tagliatelle pasta with truffle sauce and aromatic mushrooms  400 
ตัดยาเตเล ทาสต้าผัดซอสทรัฟเฟิล
- Spaghetti tomato sauce and vegetables  265
สปาเก็ตตี้ผัดซอสมะเขือเทศและผัก
- Spaghetti prawns toss with dried chili, lemon, garlic, sweet basil  430
สปาเก็ตตี้ผัดกับกุ้งทริกแห้ง มะนาว กระเทียมและใบโหระพา
















All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax
ราคาตั้งกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
กรุณาแจ้งแก่พนักงานเสิร์ฟเกี่ยวกับข้อกำหนดอาหารที่ต่อความคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาหารภูมิแพ้อาหารแบบแพ่ง






FROM THE GRILL *served with 1 side dish and 1 sauce of your choice*






- Grilled chicken thigh  420
สะโตกไก่ย่าง
- Grilled duck breast  490
อกเป็ดย่าง
- Tenderloin  880
เนื้อสันนอกจากออสตราเลียย่าง
- Rib eye steak grain fed 120 days  1,200 
ริบอายย่าง(เนื้อสันแกลม)
- Pork chop tomahawk, cajun spices  530
สันนอกหมูติดกระดูกหมักเครื่องเทศคาจูนย่าง
- BBQ Pork Ribs  530
ซี่โครงหมูบาบีคิว
- Beef Tomahawk 0.9 - 1.1 kg piece  100 gram / 500
เนื้อโทมาฮอกย่าง
- Side dishes  150

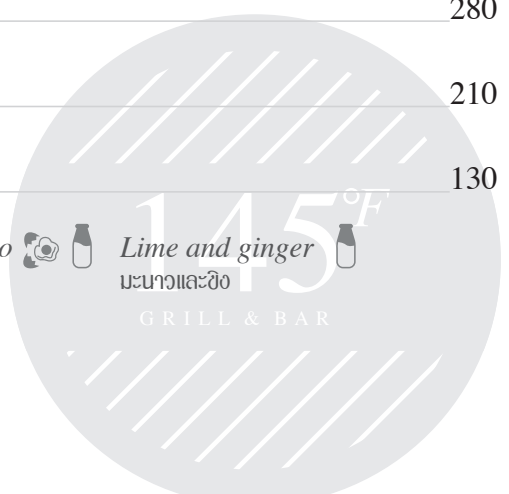
<i>French fries</i>  เฟรนช์ฟราย	<i>Mashed potato</i>  มันบด	<i>Garden salad</i>  ผักสลัด	<i>Potato gratin</i>  มันฝรั่งกราแตง
<i>Assorted mixed vegetables</i>  ผักย่าง	<i>Sautéed mix mushroom</i>  เห็ดผัด	<i>Sautéed spinach</i>  ผักโขมผัด	
- Sauce 50

<i>Red wine jus</i>  ซอสไวน์แดง	<i>Bearnaise sauce</i>  ซอสเบออาร์เนส	<i>Peppercorn sauce</i>  ซอสพริกไทย	<i>Mushroom sauce</i>  ซอสเห็ด
<i>BBQ sauce</i>  ซอสบาร์บีคิว	<i>Thai spicy seafood sauce</i>  น้ำจิ้มซีฟู้ด	<i>Thai spicy sauce</i>  น้ำจิ้มแซ่ว	

DESSERTS

- Caramelized banana “FLAMBEE”, rum sauce and vanilla ice cream  310
คาราเมลกล้วยหอมซอสรัมเสิร์ฟกับ วานิลลาไอศกรีม
- Novotel Tiramisu  280 
ทิรามิซู
- Assorted Fresh fruit plate  210
ผลไม้รวม
- Ice cream  130
ไอศกรีม

<i>Vanilla</i>  วานิลลา	<i>Salted caramel</i>  ซอสคาราเมลเค็ม	<i>Green tea</i>  ชาเขียว	<i>Mango</i>  มะม่วง
	<i>Lime and ginger</i>  มะนาวและขิง		



All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax
ราคาตั้งกล่าวโดยรวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
กรุณาแจ้งแก่พนักงานเสิร์ฟก่อนรับประทานอาหารที่ต้องควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาหารภูมิแพ้อาหารแบบแพ้ง่าย