

À LA CARTE



COLD STARTER

TARTARE DECONSTRUIT (S) – LIVE THEATRE KAGOSHIMA A4 WAGYU STRIPLOIN, PIEDMONT BLACK TRUFFLE 65-DEGREE POACHED EGG YOLK, FRENCH DIJON MUSTARD ทาร์ทาร์เนื้อวากิว เกรด A4, ไข่ 65 องศาเซลเซียส, แบล็คทรัฟเฟิลดิจอนมัสตาร์ด (เสิร์ฟสไตล์โกลิอง)	570
KAGOSHIMA YOUNG YELLOW TAIL CARPACCIO SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าสไลด์บาง เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาแชลมอน, เกรปฟรุตสีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยูซุ	460
MARINATED JAPANESE WHITE RADISH (V)(L) FRESH FENNEL, MASCARPONE QUENELLE หัวไชเท้าสีขาวญี่ปุ่นสไลด์บาง เสิร์ฟคู่กับ, หัวเฟนเนล และ ชีสสดมาสคาโปเน่	300
LA VIE SALAD <i>INSPIRED by her</i> WARM CONFIT DUCK LEG, FRISEE LETTUCE, 65-DEGREE EGG, LARDONS สลัดลาวี, ผักสลัดฟริเซย์และเนื้อขาเป็ดคองไฟ เสิร์ฟพร้อมไข่ 65 องศาเซลเซียส และ เบคอนกรอบ	550
CAESAR SALAD SERRANO HAM, SHAVED COMTÉ CHEESE ชีซาร์สลัดกับเซอราโนแฮมและชีสกงเต้	550

(S) Signature (V) Vegetarian (L) Low calories (H) Healthy (N) Contains nuts

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs

All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes



HOT STARTER

SAUTÉED FRENCH FOIE GRAS PIEDMONT POLENTA, CORN KERNEL COULIS, GRAPE COMPOTE, RED WINE GELEÉ ตับห่านฝรั่งเศสทอดเสิร์ฟพร้อมโพแลนต์้าที่ดมนต์, ซอสข้าวโพด, องุ่นเชื่อม และ เยลลี่ไวน์แดง	570
SAUTÉED HOKKAIDO SCALLOP DUO OF WATERCRESS AND CELERY ROOT COULIS, TAPIOCA CRISPS ผักหอยเชลล์ฮอกไกโดเสิร์ฟพร้อมผักวอเตอร์เครส ซอสชิ้นผักฝรั่ง และมันสำปะหลังกรอบ	570
JAPANESE SNOW CRAB BISQUE (N) HAZELNUTS PURÉE, BLACK INK TUILE, TRUFFLE OIL ซูปุทาราบะเสิร์ฟกับเฮเซลนัท, ชนมนึ่งหอมกัดำ และน้ำมันทรัฟเฟิล	570
JERUSALEM ARTICHOKE SOUP (V)(L) ครีมซูปแก่่นตะวัน	360
MUSHROOM SOUP (V) BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCINO คาปูชีโน่ซูปเห็ดและแบล็คทรัฟเฟิล	250

(S) Signature (V) Vegetarian (L) Low calories (H) Healthy (N) Contains nuts

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs

All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes



FISH & SEAFOOD

MEDITERRANEAN SNOW FISH (S) MUSHROOM RAGOÛT, BABY SPINACH, NOILLY PRAT VELOUTÉ	870
ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมเห็ดรวม ผักผักโขมอ่อนและซอสปลาเวลูเต้	
NAGANO RAINBOW TROUT CONFIT FONDANT POTATO, CLARIFIED BUTTER	690
ปลาเรนโบว์เทราต์กึ่งที่จากเมืองนาగాโน้เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งฟองดองซ์และน้ำมันเนยหอม	
KAGOSHIMA “UMAMI HAMACHI” SAUTÉED YOUNG YELLOW TAIL, BLACK QUINOA, HOLLANDAISE SAUCE, LEMON OIL	690
ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าเสิร์ฟพร้อมแบล็กควินัว ซอสซอลแลนเดซและน้ำมันเลมอน	
TIGER PRAWNS FLAMBÉ SPAGHETTI THYME, GARLIC, CRISPY PANCETTA	500
สปาเกตตีที่กึ่งลายเสิร์ฟพร้อมกุ้งลาย ไบโหม้สไลด์ และเบคอนกรอบแพนเซตต้า	

(S) Signature (V) Vegetarian (L) Low calories (H) Healthy (N) Contains nuts

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs

All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes



MEAT

TOURNEDOS ROSSINI FOIE-GRAS, PERIGUEUX SAUCE รอลซีนเนื้อสันในวัว เสริฟกับตับทานฝรั่งเศส และซอสเนื้อผสมเห็ดทรัฟเฟิล	1,800
KAGOSHIMA A4 WAGYU BEEF HORSE RADISH PURÉE, CHAMPIGNON, ROYAL PROJECT VEGGIE AND AWAJI SEAWEED SALT เนื้อวากิวเกรด A4 เสริฟพร้อมซอสเรดิสเบด เห็ดแชมปิญอง ผักโครงการหลวงและเกลือสาหร่ายทะเลจากเกาะอะวาจิ	1,680
AUSTRALIAN CHAROLAIS BEEF TENDERLOIN TRIO OF VEGETABLE PURÉE, CHAMPIGNONS, LICORICE INFUSED BEEF JUS เนื้อวัวสันในสายพันธุ์ชาโรเล่เสริฟพร้อมผักบดสามชนิด เห็ดแชมปิญองและซอสเนื้อ	1,320
AUSTRALIAN LAMB DUO NAVARIN OF LAMB AND GRILLD LOIN SEASONAL ROYAL PROJECT VEGETABLES เนื้อแกะออสเตรเลียตุ๋นและเนื้อสันย่างเสริฟพร้อมผักโครงการหลวงตามฤดูกาล	800
ROASTED BARBARIE DUCK (N) PISTACHIO, BUTTERED MAY QUEEN POTATO PURÉE, SAUTÉED CHAMPIGNON APICIUS SAUCE เป็ดบาบาร์rieb เสริฟพร้อมถั่วพิสตาชิโอ มันฝรั่งเมย์ควีนบด เห็ดแชมปิญอง และซอสอะพิเซียส	1,090
WHOLE ROASTED FREE RANGE BABY CHICKEN IN MAGNOLIA LEAVES (S)(H) CHICKEN JUS (PLEASE ALLOW 25 MINUTES) ไก่พันธุ์เล็กเลี้ยงในฟาร์มปล่อย เสริฟพร้อมซอสไก่ (โปรดสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 25 นาที)	1,020

(S) Signature (V) Vegetarian (L) Low calories (H) Healthy (N) Contains nuts

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs

All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes



CHEESE

ASSORTED CHEESE PLATTER OF THE DAY

380

ชีสรวมประจำวัน

DESSERT

CHEF'S SIGNATURE "MONT BLANC CHESTNUT MILLE-FEUILLE"(S)

290

มงบล็องค์เกาลัดมิลเฟุย

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE, COCONUT SORBET AND MERINGUE, SESAME TUILE (S)

300

ครีมบุรูลเสาวรส เสิร์ฟคู่กับเชอร์เบทมะพร้าว และเมอแรงค์ ชนงเมื่องงาดำ

SPICED TART TATIN, VANILLA (PLEASE ALLOW 25 MINUTES)

280

สไปซ์ทาร์ทตาตังเสิร์ฟกับวานิลลา (โปรดสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 25 นาที)

CHOCOLATE FONDANT, TONKA BEAN ICE CREAM

260

ช็อกโกแลตฟองดองซ์ เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกาบี๋น

LEMON MERINGUE, VANILLA MASCARPONE CHEESE CREAM DUO

210

เลมอนเมอแรงค์และวานิลลามาสคาโปเนครีมชีส

(S) Signature (V) Vegetarian (L) Low calories (H) Healthy (N) Contains nuts

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs

All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes