

# CHEF'S SEASONAL MENU

2,200泰铢/位

3道菜套餐菜单

2,999泰铢/位

配送3杯红酒

• *Amuse-bouche* •

---

## STARTERS

---

### NEW ENGLAND SHRIMP CHOWDER

新英格兰鲜虾杂烩浓汤  
香草奶油汤小火慢炖新鲜海虾，蔬菜，土豆

### CLASSIC CAESAR SALAD

经典凯撒沙拉  
凯撒风味生脆罗马生菜配帕玛森奶酪碎

### VICHYSOISE

土豆韭菜酸橘汁腌海鲈鱼

• *Sorbet* •

单球清凉自制雪芭

---

## MAIN COURSE

---

### BEEF RIB EYE (250G)

牛肉眼排（250克）  
肥瘦相间成大理石纹的牛排配烤蔬菜

### PAN FRIED ATLANTIC SALMON

烤大西洋三文鱼配芥末奶油酱

### BBQ NEW ZEALAND RACK OF LAMB

蒜香，迷迭香和百里香烤羊排配奶油芝士烤土豆，  
烤蔬菜和蒜香迷迭香汁

---

## DESSERTS

---

### BANOFFEE

英式蛋糕  
酥饼配香蕉片，焦糖，巧克力和奶油

### PHUKET PASSION CURD TART

普吉岛百香果水果挞  
酸甜百香果挞

### DUO OF SORBETS

芒果&浆果雪芭  
由新鲜当季水果制成