



## Create Your Journey (Lunch and Dinner)

### จานก่อนข้าว Starter

ยำส้มโอ หอยเชลล์ Spicy Salad, Pomelo, Cucumber, Lemongrass, Raw Hokkaido Scallop	610 THB
แกงแดงเย็นกับกุ้งมังกร Maine Lobster Salad, Frozen Red Curry	900 THB
พะโล้ตับห่าน Roasted Foie Gras, Mushroom Ravioli, Five Spices Pork Ravioli, Mushroom Bouillon	720 THB
ปูหิมะ Butter Fried King Crab, Celery, Apple and Ginger	650 THB



### จานหลัก Main Course

เบ็ดเปรี้ยวหวาน Duck Breast, Sweet and Sour, Carrot, Lemongrass and Tamarind Sauce	810 THB
เขี้ยวหวานปลา Cod Fish in Green Curry, Beetroot	960 THB
เนื้อตุ๋นผัดฉ่า Slow Cooked Beef Rib with Homemade Oyster Sauce	960 THB
ไก่สอดไส้ Ballotine Chicken, Peanut and Ginger	790 THB



### ของหวาน Dessert

เค้กกล้วยกับไอศกรีมกะทิ Banana Cake, Salted Ice Cream and Caramelized Milk	490 THB
ซอร์เบทโหระพา และโฟมมะนาว Lemon Foam with Thai Basil Sorbet	390 THB
ข้าวเหนียวมะม่วง Mango with Sticky Rice	480 THB
ไอศกรีมใบเตย พิสตาชิโอซูเฟลล์, ลอดช่อง Pistachio Soufflé, Pandan Ice Cream and Pandan Noodle	480 THB

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

价钱不包括 10%服务费和 7%政府税