

All Day Menu

- Egg Norwegian** 300
Poached Egg, Smoked Salmon, Spinach and Vanilla Emulsion
 ไข่ดาวน้ำเสิร์ฟพร้อมซอสแมง, ปลาแซลมอนรมควันแวลโฟวนิลลา-เครื่องเทศ
- Egg and Crab Benedict** 300
Poached Egg, Crab Meat with Mushroom and Hollandaise Sauce
 ซอสแมง, ไข่ดาวน้ำ, เนื้อปูพัดกับเห็ดญี่ปุ่น, เคนนอน น้ำเชื่อมเมเน็ล และซอสฮอลแลนด์ซอส
- Brioche French Toast** 200
Fried Brioche French Toast with Cumberland Sausages, Bacon and Citrus Maple Syrup
 ซอสแมงฟูโซ่ทอด, วัวลา, ไส้กรอกหนุญ, เคนนอน และน้ำเชื่อมเมเน็ล

Snack and Appetizers

- American Dive Scallop Carpaccio** 400
Sliced and Marinated in Spicy Sauce, Citrus Zest and Camellia Oleifera Seed Oil
 ทอยแซลจากอเมริกาคลาคล้ำกับน้ำปรุงรสซีฟู้ดรสจัดกับริคottaชีส, น้ำมันเมล็ดชา
- Pan Seared Foie Gras with Mango, Apple Sauce and Grape** 395
French Foie Gras with Two Sauce and American green Grape
 ตีนก้านทอดกับซอสแมง และ แอปเปิ้ลกับองุ่นเขียว
- Cheese Platter** 390
 ชีสรวมชนิดมาอย่างดี กับผลไม้แห้งและแคริกเกอร์
- Grilled Marinated Lamb Steak** 350
Grilled Diced Lamb with Special Spicy Sauce with Rocket Salad
 เนื้อแกะย่างคुकุเคล้าด้วยซอสพริกสดพิเศษกับริคottaชีส
- Snow Fish with Chilli – Salted** 300
Crispy Fried Snow Fish Tossed in Five Spice and Chilli Salt
 ปลาหมึกทอดพริกเกลือ
- Tartar of Belly Salmon and Japanese Tuna** 285
Spicy Salmon Thai Style Salad with Tuna, Wasabi and Soy Dressing
 ยำท้องปลาแซลมอนกับปลาทูน่าคुकุเคล้ากับวาซาบิและซอซ
- Hock and Wings** 285
Sun dried Fried Marinated Pork and Baby Chicken Wings with Herbs
 เนื้อหมูแดดเดียว กับปีกไก่ทอดเครื่องเทศ
- Calamari with Jalapeno Pepper** 270
Fried Squid and Head with Mexican Chilli Serve with Hot Sauce and Garlic Mayonnaise
 ปลาหมึกกับหัวปลาหมึกชุบแป้งทอดกับพริกเม็กซิกัน

- Pop Shrimp** 250
Beer Batter Shrimp with Fruit Salad and Lemon and Wasabi Cream
 กุ้งชุบแป้งทอด, ฟรุ๊ตสลัด, วาซาบิครีม
- Banger and Mash** 250
Pork Sausage with Baked Bean, Mashed Potato with Mustard Sauce
 ไส้กรอกหนุญ, สดุกั่ว, มันฝรั่งบด, ซอซมัสตาร์ด และซอสสรอซ
- Raw Oyster from French** 100 ฿per price (4,6 or 10)
With Mignonette and Thai Condiments
 ทอยนางรมสดกับเครื่องเคียง



Soup

- Tom Yam White Prawn Wonton** 350
Thai Spicy White Prawns Wonton Soup and Mushroom with Thai Herbs
 ซุปยำทึยวุ้น
- Lobster Bisque and Cognac** 320
With Canadian Lobster Meat, Lemongrass Jelly Cognac
 ครีมนูปล็อบสเตอร์
- Corn and Crab Meat Soup** 250
Chinese Sweet Corn and Crab Meat Soup with Crème Fraiche
 ซุปข้าวโพดเนื้อปู
- Cream of Wild Mushroom** 200
Assorted wild Mushroom with Truffle Oil
 ซุปเห็ด



Salads

- Spicy Grilled Wagyu Beef Salad** 400
Sliced, Thin Seasoned with Lime and Chilli
 ยำเนื้อวากิวย่าง
- Caesar Salad with Crab Meat or Smoked Salmon** 300
Romaine Leave, Poached Egg Crab Meat or Smoked Salmon, Parmesan and Caesar Dressing
 ซีสาร์สลัดกับเนื้อปู หรือ ปลาแซลมอนรมควันคुकุเคล้ากับซอสซอซด้วยเคนนอน,ชีส,ปลาเอมเบิร์ก
- Rocket and Duck Breast Salad** 300
Roasted Duck Breast Salad with Rocket, Baby Spinach, Chickpea, French Bean in Orange Soy Dressing
 ซาลัดย่างคुकุเคล้ากับริคottaชีส, หัวเข, เมล็ดถั่วกับถั่วเลน, หัวเข, พริกไทย, พริกไทยและน้ำส้มสายชู
- Smoked Salmon with Japanese Tofu Salad** 300
Baby Spinach, Tofu, Wakame, Edamame, Smoked Salmon and Sesame Dressing
 สลัดญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมปลาแซลมอนรมควันสาหร่าย, หัวเขญี่ปุ่น, พริกไทย, พริกไทย, พริกไทย และ น้ำสลัดซา
- Soft Shell Crab Salad** 280
Almond and Herb Crust, Thai Herb Spicy Creamy and Wasabiyo Dressing
 สลัดปูนิ่มทอดเสิร์ฟกับน้ำสลัดเซวและน้ำสลัดวาซาบิ
- Shrimp Salad with Avocado** 280
Spicy Shrimp Salad with Avocado and Crispy Roast Vegetables
 สลัดกุ้งกับวากิวคั่วโรยหน้าด้วยแป้งทอดกรอบ

If you are concerned about food allergies please alert us prior to ordering / All items contain no Monosodium Glutamate / All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



Rice & Pasta

Canadian Lobster Spaghetti with Chilli Garlic Tomato Concasse and White Wine 1,200

Fried Canadian Lobster, Spaghetti in Spicy Tomato Sauce and White Wine
 สเปกียัดดีฟิรกรีน, พริกแห้ง, ซอสมะเขือเทศ และครีมขาวเนียนนุ่มอย่างดี

Foie Gras & Truffle Risotto 395

Traditional Risotto White Wine, Champignon and Smoked Duck Breast Topped with Foie Gras

ข้าวริสอตโต้ไวน์ขาว, เห็ดแชมปิญอง, อกเป็ดรมควัน และตับห่าน

Spaghetti Phad Cha 350

Black Ink Spaghetti with Spicy Tomato Concasse, Shrimp, Scallop, Crab Meat, Green Pepper Corn and Holy Basil
 สเปกียัดดีฟิรกรีนดำพาดชา

Thai Style Angel Hair with Crab Meat 350

Fried Crab Meat with Ginger, Crab Meat and Asparagus
 เส้นหมี่ผัดสไตล์ไทยพาดชาเนื้อปูและพริกสด

Green Curry & Rice 300 (Shrimp, Lamb, Wagyu Beef or Crab Meat)

With Fried Crispy Shallot, White Asparagus Green Curry, Coconut Milk, Jasmine Rice

แกงเขียวหวานกุ้ง, เนื้อ, เนื้อวากิวหรือเนื้อปู, ข้าวหอมมะลิกลิ่นหิวดินพริกสด

Spicy Basil Rice with Lamb or Beef 300

With Salted Duck Fried Egg, Crispy Shallot, Holy Basil, Truffle Oil Jasmine Rice

ข้าวราดกระเทียมพริกแห้งหรือเนื้อวากิวหรือเนื้อปูพร้อมไข่เค็มดาวจากสุราษฎร์ธานี

Crab with Yellow and Green Jalapeno with Rice 300

Fried Crab Meat with Yellow and Green Pepper, Crispy Shallot, Coriander, Truffle Oil Jasmine Rice

พาดเนื้อปูพริกเหลืองและพริกเขียวพร้อมข้าว, เสริฟพร้อมไข่เค็มดาวจากสุราษฎร์ธานี

Spaghetti Carbonara 300

With Cream, Parmesan Cheese, Bacon, Mushroom and Egg Yolk
 สเปกียัดดีฟิรกรีนซอสครีมและชีสพริกหอม, เห็ดและไข่แดง



ENTREES

From The Sea

Sauteed Lobster with Vegetable, Chardonnay Light Cream Sauce 1,200

กุ้งผัดจากอเมริกาพาดกับเนย, ไม้กวาด, พริก, เห็ดญี่ปุ่นและผักเคลเล็กน้อยซอสครีมเบาอย่างดี

Pan Seared Crispy Skin Sea Bass with Wild Mushroom Bacon Ragout and Truffle Oil 550

ปลาแซลมอนทอดหนังกรอบ เสริฟกับเห็ดพริกกับครีมและเบคอน, น้ำมันหิวดินพริกสด

Pan Seared Scottish Salmon with Native Clam and Chorizo Sausage, Beurre Blanc Sauce 550

ปลาแซลมอนทอดหนังกรอบ ราดด้วยหอยดัสคิน, ไชร์รี่ ซอสขาว, เห็ดญี่ปุ่นซอสกับซอสเนยและไวน์ขาว



From The Land

Pan Roasted Wagyu Beef with Mashed Potato, Foie Gras and Red Wine Sauce 1,250

เนื้อสันในอย่างดีเสริฟกับมันบด, พาดหิวดินญี่ปุ่น, มันฝรั่งบด ซอสไวน์แดง

Triple Rack of Lamb with Herb Sauce, Onion Cream, Red Cabbage 790

เนื้อซี่โครงแกะสดปรุงสุกกับหอยล้างสีแดง, หน่อไม้ฝรั่ง และซอสสมุนไพร

Slow-Braised Beef Cheek from U.S.A with Dried Fruit in Red Wine Sauce with Mashed Potato 450

เนื้อตุ๋นพลฟิลาดี, 10พริกสด และพริกไวน์ซอสไวน์แดง

Pan Roasted Duck Breast with Five Spice, Honey and Vegetable from Royal Project 450

อกเป็ดอบเครื่องเทศและน้ำผึ้ง พาดต่าง ๆ จากโครงการหลวง

Sweet

Baked Tarte Tatin Served with Vanilla Ice Cream and Salted Caramel 220

แอมเบิ้ล ทาร์ต เสริฟกับไอศกรีมวานิลลา

Black Forest Brownie, Mascarpone, St. Dominique Chocolate, Cherry Sherbet 200

ช็อกโกแลตสดราดนี้ ราดด้วยซอสช็อกโกแลตกับเชอร์รี่เชอร์รี่

Homemade Mango Pudding, White Chocolate, Caramelized Nuts and Coconut Ice Cream 200

พุดดิ้งมะม่วงคู่กับไอศกรีมทาร์ทู ราดด้วยช็อกโกแลต, ถั่วเคลือบคาราเมล

Cream Brulee, Vanilla with Assorted Fresh Berry 200

คัสตาร์ด " ครีม วานิลลา " พลมอร์รี่หลากชนิด



CHEF
 Recommends