



Appetizer

หอยเชลล์คำหวาน (G)

Seared Sea Scallops, Chili Lime Thai Yuzu Dressing, Young Lemongrass (G)

ยำส้มโอกุ้งทอดกรอบ (G) (N)

Pomelo Salad, Crispy Prawn, Tamarind Dressing (G) (N)



Soup

ต้มยำแซลมอนแช่น้ำขี้ (N)

Spicy Salmon Soup, Royal Project Eryngii Mushroom (N)



Main Course

แกงเผ็ดเปิดก้นหอยหอมย่าง

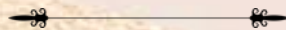
Grilled Marinated Duck Breast in Creamy Red Curry, Pineapple, Grilled Banana

ผัดกระเพราหมูกรอบกับผักไต้หวัน (G)

Crispy Pork Belly, Baby Bok Choy, Chili Thai Hot Basil Garlic Sauce (G)

ข้าวหอม

Steamed Rice Trio, Jasmine, Saffron



Desserts

ไอศกรีมกะทิทรงเครื่อง สังขยาฟักทอง แดงโมปลาแห้ง (G)

Coconut Ice Cream, Organic Sweet Pumpkin, Almond Crème Brûlée,

Summer Watermelon Bites with Sweet Dried Fish, Crispy Shallot (G)

(G) Dish contains Gluten (N) Dish contains Nuts