



Gourmet Set Menu & Premium Wine Pairing

Appetiser

Fresh spring roll with Alaskan king crab and tamarind sauce
ปอเปี๊ยะสดปูอลาสกา

Grilled foie gras salad with chilli rice powder and crispy,
sweet and sour vermicelli noodle
น้ำตก ตบหน้าย่างกับหมึกกรอบขาววัง

L. TRAMIER & FILS CREMANT DE BOURGOGNE BRUT NV, BURGUNDY, FRANCE

Soup

Khao soi curry soup with grilled wagyu beef and crispy noodle
ข้าวซอย เนื้อวากิวย่าง

T.H. TERROIR HUNTER CHARDONNAY 2013, LIMARI VALLEY, CHILE

Main

Phuket lobster with tom yum and mushroom
กุ้งมังกรผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Slow-cooked lamb chop in homemade curry paste
แกงระแนงซี่โครงแกะ

Stir-fried chayote in oyster sauce
ผัดยอดฟักแม้วน้ำมันหอย

GRANMONTE THE ORIENT SYRAH 2015, ASOKE VALLEY, THAILAND

Dessert

Coconut crème brûlée with caramelised ginger
สังขยามะพร้าวอ่อนกับซิงเชื่อม

Mango and sweet sticky rice
ข้าวเหนียวมะม่วง

Black jelly in fresh milk
เจลาตินนมสด

MARCHESI DI BAROLO ZAGARA MOSCATO D'ASTI NV, PIEDMONT, ITALY

