



## Gourmet Set Menu & Wine Pairing

### Appetiser

Fresh spring roll with Alaskan king crab and tamarind sauce  
ปอเปี๊ยะสดปูอลาสก้า

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

UNDURRAGA BRUT NV, MAIPO VALLEY, CHILE

### Soup

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

DOMAINE PINON SEC TUFFO 2017, VOUVRAY AOC, LOIRE VALLEY, FRANCE

### Main

Wok fried Phuket lobster with cashew nut & dried chili  
กุ้งมังกรผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Slow-cooked lamb chop in homemade curry paste  
แกงระวางซี่โครงแกะ

Stir-fried chayote in oyster sauce  
ผัดยอดฟักแม้วน้ำนํ้าหมอย

STONEFISH RESERVE SHIRAZ 2017, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIA

### Dessert

Coconut crème brûlée with caramelised ginger  
สังขยามะพร้าวอ่อนกับซิงเชื่อม

Mango and sweet sticky rice  
ข้าวเหนียวมะม่วง

Black jelly in fresh milk  
เจลาทีนนมสด

GRANMONTE BUSSABA CHENIN BLANC SEMILLON MUSCAT 2018,  
ASOKE VALLEY, THAILAND

