






PREMIUM SET MENU







A M U S E - B O U C H E

SATAY TUB HAN | สะเต๊ะตับห่าน เสิร์ฟพร้อมอาจาดเบอร์รี่   
Seared foie gras satay, crushed turmeric, peanut sauce, mixed berry relish






A P P E T I Z E R

SAENG-WA HOI SHELL HOTATE | แล้งว่าหอยเชลล์ลิ้มโอ   
Scallop ceviche, lemongrass, chilli, pomelo, seagrapes,
mango chilli dressing, ikura




S O U P

TOM KHA NEUA PU | ต้มข่าเนื้อปูก้อน      
Blue swimming jumbo crab meat, galangal coconut broth, crab roe,
shimeji mushroom, chilli oil

M A I N S U R F

GOONG MAENAM PAO | กุ้งแม่น้ำเผา เสิร์ฟพร้อมข้าวหลามมันกุ้ง     
Char-grilled Ayutthaya wild caught river prawn, bamboo roasted prawn rice,
chilli lime dressing

M A I N T U R F













GAENG RAWANG NEUA WAGYU | แกงระแวงเนื้อวากิว    
Australian wagyu striploin, southern thick curry, palm heart, vermicelli,
basil, cured egg yolk

D E S S E R T

KHAO NIEW MAMUANG | ข้าวเหนียวมะม่วง และวุ้นมะพร้าว    
Mango sticky rice, Thai mango, butterfly pea sticky rice, coconut jelly,
mango spheres, mung bean cracker

P E T I T F O U R

TRADITIONAL THAI DESSERTS | ขนมไทยโบราณ     

 MILK  EGG  CRUSTACEANS  TREE NUTS  FISH  SOYBEANS  PEANUTS  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  SPICY  ALCOHOL  LOCALLY SOURCED

*Please inquire with service team if you have any dietary restrictions,
allergies or special considerations*