

COOL SEASON MENU II

ปลาแซลมอนสมุนไพโรและเตงโม

Watermelon, ground salmon with crispy eshallots & roasted galangal powder

กุ้งแม่น้ำกับน้ำพริกมะหมากมอดและไข่เม็ดแดง

Grilled river prawn and ant eggs wrapped in mulberry leaves

หอยอบวุ้นเส้น

Baked woonsen noodles, Thai bouillon with razor clams

CHAMPAGNE | FRANCE

Laurent - Pierre | La Cuvée Brut | Champagne | NV

ต้มยำเม็ดขนุนและขาหมูโบราณใส่หอมแดงเผา

Old style hot & sour soup of crisp pork leg, jackfruit seeds & smoky chicken broth

ย่านนกกระทายอดกระถิน, ไข่เค็ม และใบชะมวง

Hot and sour French quail with river tamarind, salted eggs & chamuang leaves

ROSÉ | CÔTE DE PROVENCE

Miraval | Syrah + Granache + Cinsault + Rolle | France | 2018

แกงสิงหลแพะ ใส่เครื่องเทศนานาชนิด, ใบเตย, ส้มซ่า และผักชีลาว

'Singhol' curry of slow roasted goat, dry spices, fragrant pandanus, Asian citrus & young dill

เป็ดมะขว่นเสิร์ฟกับซอสส้มจี๊ดและโป๊ยยกี้

Free-range roast duck (half), rubbed with northern Thai pepper & fresh som-jid citrus

หมูออร์แกนิกย่างกับเมล็ดเฟนเนลและน้ำผึ้งป่า เสิร์ฟกับน้ำพริกมะเขือเผา

Char-grilled organic pork, fennel seeds & smoked tomato relish

GSM | RHÔNE VALLEY | FRANCE

Domaine de Pegua | Southern Rhône Chateauneuf-du-Pape | 2008



GINGKO CHEESECAKE

Ginkgo and jujube cheesecake topped with chrysanthemum syrup

OR

SAGO COCONUT

Sago from Sago palm trees infused with osmanthus fragrant tea, roasted coconut ice cream, sugar cane powder and crispy chickpea

MUSCAT DE FRONTIGNAN | CONSTANTIA

*Klein Constantia | Vin De Constance | Western Cape | South Africa | 2013 * (Natural Wine)*

3,600++ baht | person - minimum 4 people

2,900++ baht | person - wine pairings

Please advise the kitchen of any dietary restrictions. Shell fish, pork and nuts can be found in some of our dishes.

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.