

TASTING MENU I

ขนมเบื้องโบราณใส่ไข่เค็มมันกุ้งและลูกพลับเชื่อม

Mung bean savoury wafers with prawn tomalley, coconut, persimmon, lime leaf and salted egg yolk

หอยเชลล์พริกเผามะพร้าวอ่อน

Hokkaido scallops, lychee, sea urchin and young coconut

MAINS (SHARING)

แกงเปลือกแตงโมกับฟองเต้าหู้ห่อปลากับมันแกว

Watermelon rind and fish roe soup with seabass & jicama dumplings

ยำหมูโอบเอริโก้ย่างปลาร้านัว, ผักกาดหอมต้น, ยอดพิลังกาสา, มะเฟืองหวาน และลูกกะบก

Grilled Iberico pork pluma with fish sauce fermented with rice powder, star fruit, stem lettuce, jet berry shoots & Thai almond

ปลาจินดาระ (คอด) นึ่งบ๊วยดองกับใบชาจากดอยแม่สะลอง จังหวัดเชียงราย

Gindara (Black Cod) from Japan steamed with organic plums fermented with tea leaves from Chiang Rai & smoked pork hok sauce

แพนงเนื้อออสเตรเลียกระเจี๊ยบ

Panaeng curry of roasted Australian grain feed-beef cheek, water chestnut & Thai sweet basil

OR

แกงเคยกุ้งปลาหิมะเปราะหอม, ดอกกระเจียว, สาหร่ายไถ

Crisp patagonian toothfish with shrimp paste, tumeric, kaffir lime simmered in fresh coconut milk, served with sand ginger, siam tulip, riverweed

OR

แกงกะหรี่เปิดแบบฉบับของ ม.ร.ว. เต๋อง สนิทวงศ์

Aromatic roasted duck curry with lychee, fennel seed and freshly squeezed coconut milk.

A gari type of curry by Mom Ratchawongse Dteuang Sanitwongse

ผัดเห็ดน้ำพริกข่า

Stir-fried mushrooms with lemon basil, galangal relish & dusted with duck weed powder



DESSERT

THAI CANDLE SMOKE COCONUT MOUSSE

Passion fruit, Chiangrai Phulae pineapple and roasted coconut.

4,300++ baht per person / minimum 2 people

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.