



THAI AND INTERNATIONAL COCKTAIL MENU



ซอ่ม่วง

Steamed Thai dumplings with Chicken

ปั้นสิบนิ่ง

Thai old style dumplings stuffed with flavoured fish

เมี่ยงดอกบัว

Lotus leaf-wrapped

ม้าฮ่อ

Spicy minced pork with pineapple

หุุ่ม

Minced pork & peanut wrapped in egg net

ล่าเตียง

Fried prawns & nut wrapped in an egg net

กุ้งนอแห

Spicy Prawns Wrapped in Egg Net

ก้วยเตี่ยวลุยสวน กุ้ง/ปู/หอยเชลล์

Fresh vegetables rice wrapped with prawns / crab meat / scallops

ห่อหมกหอยแมลงภูในเปลือกหอยแมลงภู

Red curry New Zealand mussel soufflé

กุ้งทอดซอสมะขาม

Fried blue river prawns with tamarind sauce

ปล่าปลาแซลมอน/ปลาทูน่า

Spicy salmon or tuna with Thai fragrant herbs and fresh vegetables

แซลมอน/ทูน่ากึ่งดิบ กับงาขี้ม่อน

Thai style tartar salmon or tuna with perilla seed and vegetable leaves

เนื้อ/หมู ย่างใบชะพลู

Grilled beef or pork wrapped with betel leaves and condiments

พาสต้ารูปหอยยัดไส้มะเขือเทศ ชีสและไส้กรอก

Pasta shell stuffed tomato with cheese and sausage

แซลมอนรมควัน ครีมชีส และไข่คาเวียร์

Smoked salmon cream cheese and caviar

หอยนางรมจีราได้ราดเจลลี่มะนาว

Gillardeau oysters No.3, Kalamansi jelly

เทอรินเป็ดหมักคอนยัคกับพริกไทยอ่อน

Duck terrine with fresh green pepper and cognac

ปลาแซลมอนรมควันกับครีมชีสมะนาว

Smoked salmon and lime flavored cream cheese roll

ปลาแซลมอนย่างโรยโซบะกรอบและยูซุ

Salmon tataki, soba cracker and Yuzu kosho

ปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศ

Home made gravelax salmon

มูสตับเป็ดใส่ราสเบอร์รี่และแยมพริก

Duck foie gras mousse filled with raspberry and pepper jam

สไลซ์เบลโลต้าแฮม หัวอาร์ติโชคและครีมพริกไทยดำ

Fine slice of Bellota ham, artichoke and espelette pepper cream

อกเป็ดรมควันกับมันหวานทานกับส้มและงา

Smoked duck breast, sweet potato, sesame and orange garnish

หอยลายอบเนย

Pan roasted clam with butter white wine

DESSERT / ของหวาน

ข้าวเหนียวมะม่วงใส่ถั่ว

Mango with Sticky Rice

สังขยามันม่วง

Potato Custard

ข้าวต้มมัดแบบข้าว

Steamed wrapped stuffing sticky rice with banana

ขนมกล้วย

Banana dumpling

หอยกมณีสตรีอว์เบอร์รี่

Green tapioca wrapped fresh strawberry

ลูกชุบ

Thai art fruits shaped

mung beans mash

เอแคลร์ช็อคโกแลต

กับราสเบอร์รี่

Chocolate and raspberry éclair

ทาร์ตช็อคโกแลตรสส้ม

Chocolate and orange tart

ช็อคโกแลตมูส

Chocolate mouse



THAI AND INTERNATIONAL BUFFET MENU



APPETIZER

หมี่กรอบ

Crispy Rice Noodles

แซ่บอีสานทรงเครื่อง

Isaan Sausages with Condiments

หน้าตั้ง-เมี่ยงลาว ข้าวตั้งทอด

Rice Crackers with Chicken and Prawn Dip and Mustard Green Leaves Wrapped Savory Bites

แสมเย็นรวมต่างๆ

Assorted cold cut

ปลาแซลมอนหรือปลาเทราต์รมควัน

Smoked Salmon / Trout

หอยแมลงภู่ออบ

Mussels Mariner style

แสมหมูกับขนมปังฝรั่งเศส

Iberico Ham with french bread

อกไก่อบซอญอ้อยกับซอสลิ้นจี่

Smoked chicken with lychee sauce

DIPS & SALAD

น้ำพริกขิงเขียว

Mixed vegetable with chilli paste dip

น้ำพริกมะขามอ่อน

Young Tamarind Relish

เนื้อเค็มผัดกะทิ

Stir-Fried Salted Beef with Aromatic Coconut Cream

ทอดมันปลาทรายสอดไส้ไข่เค็มไชยา

Fish Cakes Stuffed with Salted Eggs Yolk

ยำส้มโอ

Pomelo Salad

ยำขมิ้นขาวกับกุ้งทอด

White Turmeric Salad with Fried Prawns

ยำเนื้อย่างออสเตรเลียกับองุ่นแดงไร้เมล็ด

Broiled Australian Beef Salad with Seedless Crapes

ยำชะครามกับกุ้ง

Sea Blite Salad with Prawns

ยำไข่มู ขี้ปลา

Crab Roe and Fish Roe Salad

สลัดมะเขือม่วงอบ

Roasted Florence round purple eggplant, mustard sprouts salad "vierge" sauce

สลัดมะเขือเทศยัดไส้กับผักกรอบต่างๆ

Stuffed tomato, tomato pulp glaze, crunchy vegetables shaving

ซีลีแอ็ค แอปเปิ้ลเขียว ถั่ววอลนัท ซอสผงกะหรี่มันโรล

Celeriac, green apple, walnut and curry sauce roll

พาสต้ายัดไส้ผักไส้กรอกโชริโซซอสพริก

Conchiglie pasta stuffed with some mini ratatouille, chorizo and piquillo pepper cream

ซีซาร์สลัด

Cesar Salad

SOUP

แกงจืดสาหร่ายทะเลกับปลาหมึกสอดไส้

Seaweed and Stuffed Squid with Minced Pork Soup

ไก่บ้านต้มหอมแดงกับข่า

Boiled Chicken in Shallots and Galangal Soup

แกงเลียงกุ้ง

Prawns with Wild Ginger, White Pepper and Lemon Basil Soup

ต้มข่าไก่ใส่มะพร้าวอ่อน

Chicken and Galangal in Coconut Soup

ซूपเย็นกัสนักใช้กับผักกรอบต่างๆ

Gazpacho with crunchy vegetables

ซूपร้อนหางวัวน้ำใสใส่ต้นหอมและสาครู

Oxtail consomme, scallion and tapioca pearl

ซूपใสปลากับขนมปังกรอบและมายองเนสเผ็ดร้อน

Rock fishes clear soup, spicy mayonnaise, crouton bread

ซूपผักใส่หมูอบแห้งสไตล์อิตาเลียน

Minestrone soup : Clear soup with bean, Mediterranean vegetables dices, cured pork belly and bread stick



THAI AND INTERNATIONAL BUFFET MENU



MAIN DISH

ห่อหมกปลาสองน้ำ

Thai Style Steam Fish Souffle

ปลาหมึกนึ่งมะนาว

Steamed squid with Lime Juice

ผัดพริกขิงปลาคุกฟู

Stir-Fried Crispy Fluffy Catfish with Red Curry Paste

กุ้งผัดสะตอกับพริกชี้ฟ้าเหลือง

Stir-Fried Prawns with Bitter Bean and Yellow Chillies

ผัดไหลบัวกับกุ้งแม่น้ำ

Stir-Fried Lotus Stem with River Prawns

แกงป่าไก่/เนื้อ/กุ้ง

Chicken / Beef / Prawns in Country Style Hot Soup

แกงเหลืองปลากะบอกกับมะละกอ

Yellow Curry with Gray Mullet and Papaya

แกงเนื้อพริกขี้หนูสวน

Beef Curry with Fragrant Chillies

พะแนง

Chicken / Pork / River Prawns in Red Creamy Curry

เนื้อหัวไหล่วัวตุ๋นน้ำมันมะกอกเสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศ

Beef chuck slowly braised in olives and tomato sauce

เนื้อสันนอกวัวหมักมิโซะย่างราดซอสต้นกระเทียม

Beef sirloin marinated in miso and grilled, broiled leek sauce

เนื้อสันในวัวอบซอสพริกไทยอ่อนเสิร์ฟกับหัวหอมแดงอบ

Beef filet with Chef's green pepper sauce, oven roasted shallots

เนื้อแกะมันด้วยมะนาวและพริกญี่ปุ่นอบเสิร์ฟกับแครอททุส

Lamb saddle with lemon and sanshou pepper, toasted cumin and honey carrots

ขาแกะอบกับผักชีฝรั่ง

Rack of lamb with parsley and garlic crust

ปลาค็อดเทอริยากิสไตล์กับผักดอง

Cod fish with honey and ginger teriyaki style, pickled vegetables topping

แซลมอนกับซอสมะนาว

Pan seared salmon with lemon sauce

หอยเชลล์ซอสแซฟฟรอนท์

Scallops and spring vegetable with saffron sauce

ปลาไหลต้มหรือนึ่ง

seabass baleef in white wine

DESSERT

หยกมณีสอดไส้สตรอว์เบอร์รี่

Tapioca flour pearls stuffed with fresh strawberry

ส้มจูน

Assortment of seasonal fruits in bitter orange syrup

สังขยาน้ำตาลไหม้และหวานเย็นส้มสายน้ำผึ้ง

Caramelized Thai Custard and Mandarin Sorbet

ขนมถั่วแปบเค็ม-หวาน กับไอศกรีมกะทิสด

Shrimp Filling and Soy Filling in Bean Pockets

ช็อคโกแล็ตลาวา

Chocolate lava

แอปเปิ้ลทาร์ท คาราเมลซอส

Pineapple tart, caramel and sea salt flakes sauce

ช็อคโกแล็ตเครมบริวเล่

Chocolate creme brulee

ฟิงเกอร์ถั่วฮาเซลนัทช็อคโกแล็ต

Hazelnut and gianduja finger

คาราเมลคัสตาร์ดราดซอสครีมอั่งไลส์

Snow eggs with caramel & crème anglaise

แอปเปิ้ลทาร์ทกับเชอเบทโซแตงไวน์

Apple tart sauternes sorbet



THAI COURSE MENU

MENU 6 COURSES



หอยเชลล์ทอดกับซอสส้มซ่าและข้าวโพดข้าวตัง

Pan-fried scallop with Chinese bitter orange sauce and crispy corn

ยำมะม่วงเนื้อปูม้าและซอสมะม่วง

Green mango salad with blue crab meat and mango sauce

ต้มโคล้งปลารอบกับกุ้งแชบ๊วยและถั่วแระญี่ปุ่น

Smoked river fish clear soup with giant banana shrimp and Edamame

กุ้งแม่น้ำย่างกับน้ำปลาหวาน

Grilled Blue river prawn with sweet & salty tamarind sauce and neem flower

เนื้อสันนอกออสเตรเลียย่างจิ้มแจ่วกับข้าวเหนียว

Grilled Australian striploin with Thai chili dip and sticky rice

หยกมณีห่อสตอร์วเบอร์รี่

Tapioca pearls stuffed with a fresh Japanese strawberry



COURSE MENU

MENU "OPERA" (6 COURSES)



ไข่อยเม่นและเฟนเนลโฟม
Sea urchin custard and fennel

คอนชูเมต์ม้ซ่าไก่กับตับเปิดฝรั่งเศส
Chicken and foie gras bites in a galangal and lovage flavored broth, V.G.E style

เบลโลต้าแฮมกับมะเขือม่วง
Violetta di Firenze eggplant marinated in a black pepper brine, grilled bread foam, bellota ham shavings

ปลาซิลยัดไส้มะกอกดำ มะเขือเทศและเนื้อมะเขือม่วงนึ่ง
Sole fish with Mediterranean fragrance: tomatoes from Provence, black olives from Kalamata, Violetta Di Firenze eggplant

OR / หรือ

เนื้อแกะออสเตรเลียอบ เคลือบด้วยสาหร่าย ไบชะคราม รัตซอสสาหร่ายและเกรวีแกะ
Lamb rack roasted and nori crusted, sea asparagus, Dauphine potatoes, seaweed infused lamb jus

ขนมแอสเคลร์ช็อคโกแลตกับราสเบอร์รี่สด
Chocolate and raspberry éclair Mignardises (An assortment of 3 petits fours)

ขนมทานกับกาแฟ 3 อย่าง เลมอนทาร์ต มาเดลิน และชวาแรง
Mignardises (An assortment of 3 petits fours)