

# PRIVATE *Dining* MENU

CATCH FROM THE LAND | THB 5,800 PER SET

## Complimentary

Loaf & Bread basket served with truffle butter and chicken liver pâté

ขนมปังเสิร์ฟคู่กับเนยเห็ดทรัฟเฟิลและปาเต้ตับไก่

## Appetizer

### Thai

Chicken Thoong Thong | Beef Miang Kham | Fried noodle stuffed with pork ball

กุงทองไก่ | เมี่ยงคำเนื้อ | หมูตกร้อ

or

### Western

Potato, beef and chimichurri pintxos | Antipasto board | Mozzarella wings

พินทอสมันฝรั่งและเนื้อกับซิมิซูร์รี่ | แอนติปาสดิบบอร์ด | มอสซarellaล่าวิงส์

## Soup

Creamy chicken with wild rice soup in sourdough bread

ซูปครีมขันทกกับข้าวบาร์เลย์ในขนมปังซาวโดว์

## Sharing Main Course

### Mixed Grilled Platter

Chipotle chicken skewers | Rosemary lamb chop | Australian beef tenderloin | BBQ pork rib

ไก่ย่างซีโพล่ | ขาแกะย่างโรสแมรี่ | เนื้อสันในออสเตรเลีย | ซี่โครงหมูย่างบาร์บีคิว

### Side Dish

(Choose 3)

Roasted herb root vegetable | Sautéed green asparagus | Sautéed shiitake mushroom  
Sautéed broccoli | Sautéed prosciutto green asparagus | Bacon potato au gratin  
Baked potato with bacon & sour cream | Mushroom risotto | Garlic & butter fried rice

ผักรวมย่าง | หน่อไม้ฝรั่งผัดเนย | เห็ดชิตาเกะผัดเนย | บล๊อคโคลี่ผัดเนย | โพรเซตโต้กับหน่อไม้ฝรั่งผัดเนย | มันฝรั่งอบชีส  
มันฝรั่งอบกับเบคอนและซาวด์ครีม | ไรซ์ออตโต้เห็ด | ข้าวผัดกระเทียมและเนย

### Sauce

Béarnaise sauce | Peppercorn sauce | Steak village sauce | Chilli & Tamarind sauce

ซอสเบอร์เนส | ซอสพริกไทยดำ | ซอสสเต็ก | น้ำจิ้มแจ่ว

### Dessert

Chocolate fruit tart & Lime sorbet

ช็อกโกแลตฟรุตทาร์ต และซอร์เบตมะนาว

### Chamomile tea

ชาคาโมไมล์

---

Private Chef & Butler (เซฟส่วนตัวและบัทเลอร์) .....	THB 2,900
Seafood platter (ซีฟู้ดแพลตเตอร์) .....	THB 2,900
A bottle of prosecco (โพรเซคโต้) .....	THB 1,590

\*All prices are exclusive of 10% service charge and applicable 7% VAT. \*ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

# PRIVATE *Dining* MENU

CATCH FROM THE LAND & SEA | THB 6,900 PER SET

## Complimentary

Loaf & Bread basket served with truffle butter and chicken liver pâté

ขนมปังเสิร์ฟคู่กับเนยเห็ดทรัฟเฟิลและปาเต๋าด้านไก่

## Appetizer

Sardine bruschetta & Roasted red pepper caponata | Beef Miang Kham | Sea salt baked mussel

เปปเปอร์คาโปนาต้าและบรูชตัปปาลาซาดิน | เมี่ยงคำเนื้อ | หอยแมลงภู่ออบเกลือ

## Soup

Gazpacho soup

ซุปรเย็นกษปาโช

## Sharing Main Course

### Mixed Grilled Platter

Tiger prawn | Sea bass fillet | Squid | Chipotle chicken skewers | Australian beef tenderloin | BBQ pork rib

กุ้งลายเสือ | ปลาเกะพงขาว | ปลาหมึก | ไก่ย่างซีไปแล้ | เนื้อสันในออสเตรเลีย | ซี่โครงหมูย่างเม็กซิกันบาร์บีคิว

### Side Dish

(Choose 3)

Roasted herb root vegetable | Sautéed green asparagus | Sautéed shiitake mushroom

Sautéed broccoli | Sautéed prosciutto green asparagus | Bacon potato au gratin

Baked potato with bacon & sour cream | Mushroom risotto | Garlic & butter fried rice

ผักรวมอย่าง | หน่อไม้ฝรั่งผัดเนย | เห็ดชิตาเกะผัดเนย | บล๊อคโคลี่ผัดเนย | ไพรเซตโต้กับหน่อไม้ฝรั่งผัดเนย | มันฝรั่งอบชีส

มันฝรั่งอบกับเบคอนและซาวด์ครีม | ริซอตโต้เห็ด | ข้าวผัดกระเทียมและเนย

### Sauce

Béarnaise sauce | Peppercorn sauce | Steak village sauce | Chilli & Tamarind sauce

ซอสเบอ์เนส | ซอสพริกไทยดำ | ซอสสเต็ก | น้ำจิ้มแจ่ว

### Dessert

Mango yogurt parfait

พาร์เฟต์มะม่วงโยเกิร์ต

Chamomile tea

ชาคาโมไมล์

Private Chef & Butler (เซฟส่วนตัวและบัทเลอร์) .....	THB 2,900
Seafood platter (ซีฟู๊ดแพลตเตอร์) .....	THB 2,900
A bottle of prosecco (ไพโรเซคโค) .....	THB 1,590

\*All prices are exclusive of 10% service charge and applicable 7% VAT. \*ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

# PRIVATE *Dining* MENU

CATCH FROM THE SEA | THB 6,900 PER SET

## Complimentary

Loaf & Bread basket served with truffle butter and chicken liver pâté

ขนมปังเสิร์ฟคู่กับเนยเห็ดทรัฟเฟิลและปาเต้ตับไก่

## Appetizer

### Thai

Deep fried wrapped shrimps with noodle | Sea salt baked mussel | Fresh sardine wrapped

กุ้งสอด | หอยแมลงงูอบเกลือ | เมี่ยงปลา

or

### Western

Prawn cocktails | Pepper caponata & sardine bruschetta | Baked local scallop with seafood chowder

คอกเทลกุ้ง | เปปเปอร์คาโปนาต้าและบูเชตต้าปลาสด | ซุปทะเลขึ้นและหอยเชลล์อบ

## Soup

Seafood bisque in puff pastry

ซूपทะเลเสิร์ฟในถ้วยพาย

## Sharing Main Course

### Mixed Grilled Platter

Rock lobster | Tiger prawn | Sea bass fillet | Blue crab | Squid | Clams & Mussels pot

กั้งกระดาน | กุ้งลายเสือ | ปลากระพงขาว | ปูม้า | ปลาหมึก | หอยตลับและหอยแมลงงูอบ

### Side Dish

(Choose 3)

Roasted herb root vegetable | Sautéed green asparagus | Sautéed shiitake mushroom  
Sautéed broccoli | Sautéed prosciutto green asparagus | Bacon potato au gratin  
Baked potato with bacon & sour cream | Mushroom risotto | Garlic & butter fried rice

ผักรวมอย่าง | หน่อไม้ฝรั่งผัดเนย | เห็ดชิตาเกะผัดเนย | บลิวอคโคลี่ผัดเนย | ไพรเซตโต้กับหน่อไม้ฝรั่งผัดเนย | มันฝรั่งอบชีส  
มันฝรั่งอบกับเบคอนและซาวด์ครีม | ไรซ์ออตโต้เห็ด | ข้าวผัดกระเทียมและเนย

### Sauce

Chilli & Lime sauce | Cocktail sauce | Marine green sauce | Lime wedged

น้ำจิ้มซีฟู้ด | ซอสคอกเทล | ซอสมารีนกรีน | มะนาว

### Dessert

Mango & Passion cheese cake served with seasonal fruits

ชีสเค้กมะม่วงและเสาวรส เสิร์ฟคู่กับผลไม้ตามฤดูกาล

### Chamomile tea

ชาคาโมไมล์

Private Chef & Butler (เซฟส่วนตัวและบัทเลอร์) .....	THB 2,900
Seafood platter (ซีฟู้ดแพลตเตอร์) .....	THB 2,900
A bottle of prosecco (ไวน์เซโวก) .....	THB 1,590

\*All prices are exclusive of 10% service charge and applicable 7% VAT. \*ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%