

เมนูอาหารตามสั่ง

อาหารเรียกน้ำย่อย

ราวีโอลี่กะหล่ำกะเหรียง, บัตเตอร์นัท และซูปวากาเมะ	460
ดอกกะหล่ำ, เห็ดทรัฟเฟิล และซาซาอินชี่	650
กุ้งลายเสือพร้อมกับเนื้อปาล์ม, ซอสสุยมะพร้าว มันหวาน	820
หอยหวาน, มะเขือเทศ และริคอตต้ารมควัน	800
ขาเบ็ดโครเมสควิส, ถั่วหวาน และแมคคาเดเมีย	700

เมนูหลัก

พิทเวิร์ผักและโรสแมรี่บราวนี่ซอส	800
ปลาบรามูดีนึ่ง เสิร์ฟกับคาเวียร์ซอส	1420
ไข่ปลาหมึก, ชিং, รูบาร์บ และหัวไชเท้า	1260
เบ็ดบาร์บารีแพนเซียร์, มะเขือยาว และดอกกระเจียบ	1320
เนื้อลูกแกะส่วนไหล่กึ่งพี, มะเขือม่วง และซอสแลปซาง ชูชอง	1350
เนื้อ “รอลาร์วัลล”	1900

ขนมหวาน

ชีสที่คัดสรรจากเมืองไทย	350
ชีสค็อกแลตและส้มจี๊ด	350
“มิลเฟย” ชิกเนเจอร์ของเชฟมิเชล โลรอง กั๊วนิลาซอส	360
ไอศกรีมกุหลาบ เสิร์ฟกับลิ้นจี่การ์ปัสโซ	350
ข้าวโพดและมะพร้าว	350

รายการอาหารหลายรายการมีแหล่งที่มาภายในท้องถิ่นของประเทศไทยโดยเน้นที่ความยั่งยืน

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม