

# เมนูอาหารตามสั่ง

## อาหารเรียกน้ำย่อย

หน่อไม้ฝรั่งวาลูเต, เสิร์ฟกับผักประจำฤดูกาล	440
ทาร์ตแตงโม, ไอศกรีมโหระพาและน้ำมันมะกอก	650
กุ้งลายเสือพร้อมกับเนื้อปาล์ม, ซอสสุยมะพร้าว มันหวาน	820
หอยไม้ไฟ”อบซอสไวน์ขาว”	800
ไก่พริคซ์ซีเสิร์ฟกับเห็ดป่า	700

## เมนูหลัก

ราวิโกลีหัวไชเท้าและเห็ดเสิร์ฟกับซอสเนยทรัฟเฟิล	740
ปลากระพงแดง, แตงกวา, สະระແหน່ และถั่วแมคคาเดเมีย	1260
ปลาบารามูดีหนึ่ง เสิร์ฟกับคาเวียร์ซอส	1420
เบ็ดบาร์บารีแพนเซียร์, เสิร์ฟกับผักทอง และจูสซิง	1320
เนื้อลูกแกะส่วนไหล่กึ่งพี เสิร์ฟกับแคพซิคัม	1150
เนื้อ “รอลาริวาล”	1900

## ขนมหวาน

แครอทและเบลคโลม	350
“มิลเฟย” ชิกเนเจอร์ของเชฟมิเชล โลรอง กับวนิลาซอส	360
ไอศกรีมกุหลาบ เสิร์ฟกับลิ้นจี่การ์ปัสโซ	350
กลินอายุของ แบลคฟอเรสต์, บีทรูทและกาแฟ	350
ชีสคัตสรรจากเชฟ	350

รายการอาหารหลายรายการมีแหล่งที่มาภายในท้องถิ่นของประเทศไทยโดยเน้นที่ความยั่งยืน

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม