THE DINING ROOM

DINNER MENU

SALAD

Por Pia Vietnam 230
Vietnamese prawns summer roll served with hoisin sauce
ปอเปี๊ยะเวียตนาม

Satay Ruam 270
Thai marinated chicken, beef and prawn satay with spicy cashew nut sauce and green cucumber relish
สะเต๊ะรวม ไก่ เนื้อ และ กุ้ง

Por Pia Tod 230
Vegetable spring rolls with orange-chili sauce
ปอเปี๊ยะทอด

Kor Moo Kurobuta Yang 330
Grilled Kurobuta pork neck with glutinous ball, tamarind and smoky tomato sauce
คอหมูคูโรบูตะย่าง

Nuea Yang Yum A-gnun 580
Charolaise-Simmental Thai beef, lemongrass and grape salad
เนื้อย่าง เสิร์ฟพร้อมยำองุ่น

Yum Som-o Pou Nim 330
"Our secret recipe" Pomelo and crispy soft shell crab salad
ยำส้มโอปูนิ่ม

Yum Ma-muang Pla Salmon 360
Mapled salmon, macadamia and green mango salad
ยำมะม่วงปลาแซลมอน

SOUP

Tom Yum Pla 350
Hot and sour fresh Seabass soup with mushroom and lemongrass leaves
ต้มยำปลากระพงน้ำใส

Tom Kha Gai 230
Smoked chicken, galangal, coconut soup and soft boiled quail eggs
ต้มข่าไก่รมควัน

ASIAN DISHES

Miang Yum Ped Nuea Pou 230
Crispy shredded duck and crab salad with cantaloupe, shallots and Shiso leaves
เมี่ยงยำเป็ดและเนื้อปู

Pla Tuna 330
Akami tuna tartare, milawa goat cheese, capers and mint
ปลาทูน่าดิบใส่ชีสนมแพะ เคปเปอร์ และสาระแหน่

Lobster Pad Udon 1350
Boston lobster stir-fried with Udon noodles and chilli
ล็อบสเตอร์ผัดเส้นอุด้ง

Gaeng Garee Gai 330
Chicken curry, sweet potato served with crispy French baguette
แกงกะหรี่ไก่ เสิร์ฟกับขนมปังฝรั่งเศส

Pou Singapore 690
Singapore chili crab with deep fried steamed bun
เนื้อปูปรุงสูตรสิงคโปร์ เสิร์ฟกับซาลาเปาทอด

Kao Pad Supparod 420
Fried rice with pineapple, Foie Gras, prawns and curry powder
ข้าวผัดสับปะรดกับตับห่านและกุ้ง

Goong Sarong 420
Prawns Kataifi rolls with Salmon roe and spring onion
กุ้งโสร่งใบงา โรยไข่ปลาแซลมอนและต้นหอม

VEGETARIAN

Larb Hed Song Krueng Jay 240
Marinated chopped boiled silken tofu, white fungus dressed well with non-oiled dried chili-lime dressing
ลาบเห็ดทรงเครื่องเจ

Gaeng Kiew Waan Jay 220
Green curry with assorted seasonal vegetables, and hard tofu
แกงเขียวหวานเจ

Pad Yod Mara Waan Jay 280
Wok fried chayote tip, Portobello mushroom, and hoi sin sauce
ผัดยอดมะระหวาน เห็ดพอร์โทเบลโล่ กับซอสฮอยซินเจ

MAIN DISHES

Gaeng Phed Ped Yang 330
Red roast duck curry with grapes, pineapple, and tomatoes
แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Gaeng Hung Lay Gae 590
Northern dry curry, slow cooked lamb shank and Edamame
แกงฮังเลเนื้อแกะ ถั่วแระญี่ปุ่น

Gaeng Kiew Waan Goong 480
Green curry with prawns, coconut heart and avocado
แกงเขียวหวานกุ้ง ยอดมะพร้าว และอะโวคาโด เสิร์ฟกับโรตี

Pad Thai Goong 480
"Royal cuisine" Stir-fried rice noodles with grilled river prawns and tamarind sauce
ผัดไทยชาววังกุ้งแม่น้ำ

Gaeng Tay Pho 330
Pork confit curry with Siamese morning glory and grilled kaffir lime
แกงเทโพเนื้อหมูปรุงแบบฝรั่งเศส

Pla Tub Tim Rad Prik 330
Deep-fried pink tilapia, spicy cucumber salad, sweet chili-sauce
ปลาทับทิมราดพริก

Neau Wagyu Pad Ka-prao 420
Twice cooked Wagyu's cheeks chili, hot basil and beef crackling
เนื้อวากิวผัดกะเพรา

Goong Luang Kua Kao Mao Mhee 420
Deep-fried river prawn with puffy flat rice, and crispy garlic
กุ้งหลวงคั่วข้าวเม่าหมี่

Pla Nueng Ma-nao 330
Steamed fish in parchment paper served with chili and lime sauce
ปลานึ่งมะนาว

Neau Gae Phad Rak Bua 590
Wok fried lamb, broccolini, candied lotus root and black pepper sauce
เนื้อแกะผัดรากบัวซอสพริกไทยดำ

Ok Ped Phad Med Ma-muang 330
Pan-fried duck breast with candied cashew nuts, orinji mushrooms, chestnut and dried chili
อกเป็ดผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Kao Soy
Lanna inspired curry, yellow egg and crispy noodles with choice of;
- Chicken 380
  ข้าวซอย ไก่
- Seafood 420
  ข้าวซอยทะเล

Mhee Hoon Gaeng Pou 420
Southern style rice vermicelli, bean sprout, crab curry
หมี่หุ้นแกงปู

DESSERT

Mille-feuille of Thai musk melon Semifreddo and Allumette 250
มิลเฟยแตงไทย

Molten chocolate, crème de marrons and Silver Needles ice cream 250
ช็อคโกแลตลาวาและไอศครีมชาขาว

Parched coconut soft meringue, mascarpone, marinated berries 250
เมอแรงมะพร้าว ชีสมาสคาโปน และผลเบอร์รี่

Deep fried kataifi wrapped banana with ice cream 250
หมี่พันกล้วยทอด เสิร์ฟกับไอศกรีม

Kao Niew Ma-maung 250
Sweet sticky rice, ripe mango and coconut coulis
ข้าวเหนียวมะม่วง ซอสน้ำกะทิ

Fresh tropical fruit platter 190
ผลไม้สดตามฤดูกาล

Ice-cream or Sherbet 120
ไอศกรีม หรือ เชอร์เบ็ท
Please contact our service staff for flavor selection

Prices are subject to 10% service charge and 7% vat
ราคาข้างต้นยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%