

Western Set Menu

Appetizers

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Home Made Duck Liver Pasted with Cumberland Sauce

ตับเป็ดปรุงรสเข้มข้นในแป้งกรอบกลิ่นหอมเครื่องเทศซอสคัมเบอร์แลนด์

Mesclun Salad with Prawn, Scallop and Lemongrass Dressing

สลัดผักกับกุ้งและหอยเชลล์ซอสตะไคร้

Frisee Salad with Smoked Duck Breast in Orange Dressing

สลัดผักฟรียูเซ่กับอกเป็ดรมควันซอสส้ม

Home Cured Citrus Salmon, Fennel-herb Salad
Lumpfish Caviar

สลัดปลาแซลมอนกับผักเฟเนล เสริฟพร้อมคาเวียร์

Tokawashi Marinated Carpaccio of Swordfish, Mixed Cress,
Orange Balsamic Reduction

ปลาตาบหมักเครื่องเทศ สลัดผักรวมสโวลด์อิตาลี เสริฟพร้อมซอสส้มบาลซามิก

Roasted Beet Root Carpaccio with Marinated Crayfish Salad

สลัดบีทรูทกับกุ้งเครฟิช

Salad Fruits De Mar with Chef Special Sauce

ซีฟู้ดสลัดแบบฝรั่งเสสกับซอสพิเศษจากเชฟ

Rocket Salad with Prawns and Avocado served with Orange Dressing

ผักร็อกเก็ตสลัดกับกุ้งและอะโวคาโดเสริฟกับซอสส้ม

Soup

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Seafood Bisque with Prawn Ravioli

ซูปมะเขือเทศกับซีฟู้ดกับราวิโอลี่กุ้ง

Hungarian Beef Goulash

ซูปเนื้อกุลาซสไตล์ฮังการี

Old English Clam Chowder Soup

ซูปหอยกาบสไตล์อังกฤษ

Cardamon Infused Tomato Soup

ซูปมะเขือเทศลูกกระวาน

Noilly Prat Infused Creamy Forest Mushroom Soup



ซูปครีมเห็ดใส่เห็ดลั่นทมออyster

Cream of Green Pea with Smoked Oyster

ซูปครีมถั่วลันเตากับหอยนางรมรมควัน

Duck Tea (Essence Duck Consomme with Morel Mushroom)

ซูปใสเปิดใส่เห็ดคอมอร์เรียล

Cream of Broccoli Soup with Shrimp Dumpling

ครีมบล็อกโคลี่ซูปกับลูกชิ้นกุ้ง

Potage Garbure (Cream of Mixed Vegetable Soup)

ซูปขึ้นผักรวม

*****Special Sherbet*****

Main Dish

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Chicken Supreme Stuffed with Mushroom Deluxe in Mussaman Sauce Served with Herb Rice

ไก่ขี้ดใส่เห็ดหอมสมัสมันเสิร์ฟพร้อมข้าวสมุนไพร

Pan Fried Fillet of Barramundi in Gravy Mustard Sauce
Served with Saffron Potato and Seasonal Vegetable

ปลากระพงขาวย่างซอสมัสมันเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งแช่ฟรอนและผักสด

Sliced Australian Beef Tenderloin in Red Wine Sauce Topped with Shiitake Mushroom
Served with Potato Noodle

เนื้อสันในออสเตรเลียซอสไวน์แดงกับเห็ดหอม เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดเค็ล

Seafood Brochettes Served with Saffron Rice and Seasonal Vegetable

ซีฟู้ดเสียบไม้ย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวแช่ฟรอนและผักสด

Chicken Thigh Roulade with Apricot and Cheese, Sautéed Vegetables,
Cilantro Jus

สะโพกไก่ม้วนกับแอปปริคอต และชีส ผักสดรวม เสิร์ฟพร้อมซอสผักชี

Roasted Kurobuta Pork Stuffed with Apricot Served with Robert Sauce and Olive Mashed Potato

หมูคุโรบุดะอบขี้ดใส่แอปปริคอต เสิร์ฟพร้อมซอสโรเบิร์ต และมันบด

Roast Veal Loin with port Wine Gravy with Mushroom Potato and Fancy Vegetable

เนื้อสันนอกลูกวัวอบราดซอสพอร์ทไวน์กับมันเห็ดอบและแฟนซีผักรวม

Lamb Shank with Garlic Gravy, Mint Mashed Potato, Fancy Vegetable



น่องแกะคู่กับวอสะระเทียมและเกรวี, มันบดกับใบสะระแหน่, แฟนชีผักรวม

Poached Stuffed Fillet of Salmon with Sea Asparagus in Champagne Sauce, Herbal Rice, Fancy Vegetables

ปลาแซลมอนขัดไส้หน่อไม้ทะเลึ่งกับซอสแชมเปญ ข้าวอบสมุนไพร แฟนชีผักต่างๆ

Pan Fried Snow Fish with Lemon Butter and Seafood, Herbs Potato, Sautee Chinese Kale

ปลาหิมะทอดกับซอสเนยมะนาวและซีฟู้ด มันต้มเครื่องเทศ ผัดผักคะน้าฮ่องกง

Dessert

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Raspberry White Chocolate Mousse with Berry Sauce

ราสเบอร์รี่ไวท์ช็อคโกแลตมูสซอสเบอร์รี่

Mango Tiramisu with Kahlua

ทiramisu มะม่วงซอสคาราวั

Black Forest Cake White Cherry Sauce

เค้กแบล็คฟอเรสต์ซอสไวท์เชอร์รี่

Chocolate Peanut Mousse Cake

มูสถั่วลิสงกับช็อคโกแลตเค้ก

Hazelnut Cake with Fruit Chocolate Sauce

เค้กเฮเซลนัทกับซอสช็อคโกแลตและผลไม้

Mont Blanc Cake Served with White Chocolate Green Tea Sauce

เค้กมงบล็องส์เสิร์ฟกับซอสช็อคโกแลตเขียวชาเขียว

Apple Yoghurt Cream Cake with Chocolate Sauce

แอปเปิ้ลโยเกิร์ตครีมเค้กกับซอสช็อคโกแลต

Chocolate Truffle

ช็อคโกแลตทรัฟเฟิล

Mango Crème Brulee

มะม่วงครีมบรูเล่ย์



Finished with

Pralines

Fresh Brew Coffee or Tea

ชาและกาแฟ

**Inclusive of Soft Beverages
Menu is serving @ 1,500 Baht per Person
(Price is subject to VAT7%)**