

Western Set Menu

Appetizers

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Seared Tuna Loin with Crushed Black Pepper, Sun-dried Tomato and Wild Rocket Leaves Salad Seasoned with Miso Dressing

สลัดร็อกเก็ตกับปลาทูนน่าย่างและมะเขือเทศแห้งซอสมิโซะ

Premium Fruit de Mer Salad with Passion Fruit Dressing

พรีเมียมซีฟู้ดสลัดฝรั่งเสสกับซอสแพชชั่นฟรุต

Rose Wine Poach US Scallop with Smoked Green Asparagus Crispy Wasabi Prawns Filo, Carrot Mousse and Truffle Dressing

หอยเชลล์กับหน่อไม้ฝรั่งรมควัน และกุ้งวาซาบิห่อแป้งฟิลิโด้ เสิร์ฟพร้อมมูสแครอท และทรัฟเฟิลเดรสซิ่ง

“Smoked Salmon and Prawns Salad”

Rocket Salad with Prawns, Smoked Salmon and Avocado served with Orange Dressing

สลัดผักร็อกเก็ตกับกุ้ง, ปลาแซลมอนรมควันและอะโวกาโดเสิร์ฟกับซอสส้ม

Sake Marble Foie Gras Terrine with Pineapple Compote Coriander Duck Confit, Pistachio Brioche and Ginseng Port Reduction

ตับห่านกับตับปะรดคอมโพต เสิร์ฟพร้อมเบ็ด ขนมนับิงหรือชพิคตาชิโอ และเหล้าโสม

Salad of Crabmeat Charlotte with Quail Egg and Caviar

สลัดเนื้อปูกับไข่ไก่งวงและคาเวียร์

Parisian Salad with Golden Crab Claw served with Mango Dressing

สลัดแบบปารีสเชียนกับก้ามปูซุบเกล็ดขนมนับิงทอดเสิร์ฟกับซอสมะม่วง

Goose Liver Terrine with Apple Salad served with Cumberland Sauce

เทอรินตับห่านกับแอปเปิ้ลสลัดเสิร์ฟกับซอสคัมเบอร์แลนด์

Smoked Salmon Cornet with Vegetable and Caviars served with Artichoke Salad

ปลาแซลมอนรมควันกับผักและคาเวียร์เสิร์ฟกับอาร์ติโชคสลัด

Soup

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

White Asparagus Cream Soup with Grilled Prawn “Tom Yum” Flavor

ซูปข้นหน่อไม้ฝรั่งขาวกับกุ้งแม่น้ำย่างรสต้มยำ

Cream Saffron with Seafood Ravioli

ซูปข้นแซฟรอนกับซีฟู้ดราวีโอลี่

Pumpkin & Ginger Soup with Grilled US Scallop and Pernod Cream

ซูปฟักทองจิงกับหอยเชลล์ย่างเพอร์นอตครีม



Chicken Consommé with Ginseng and Shrimp Dumpling

ซุปลีไก่คั้น โสมกับเกี๊ยวกุ้ง

Veloute of Garden Pea with Roasted Scallop and Parmesan Chips

ซุปลั้วถั้วกับหอยเชลล์และชีสพาร์เมซาน

Chili Lime Infused Flower Crab Broth with Tomato Tortellini and Wild Mushroom

ซุปลูกับมะเขือเทศและเกี๊ยวอิตาลี

Clear Chicken Soup with Shark Fin

ซุปลีไก่ใสหุ้ดลาม

Double Consommé with Chicken and Truffle Dumpling

ซุปลีไก่กับไก้บดและเห็ดทรัฟเฟิล

Lobster Bisque (Cream of Lobster Soup)

ซุปล้นกุ้งล็อบสเตอร์

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

Main Dish

(Choice of 1 item – เลือก 1 ราย)

Grilled Tiger Prawn Herb Butter Served with Roasted Vegetables and Saffron Rice

กุ้งลายเสือย่างซอสเนยเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมผักย่างและข้าวแซฟฟรอน

Pan-fried Sea bass Fillet with Champagne Sabayon
Served with Sweet Potato and Sautéed Fresh Mixed Mushroom

ปลากระพงขาวย่างซอสแชมเปญซาบายอน เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งหวานและเห็ดสดรวม

Seared US Scallop, Prawn and Salmon Teriyaki
Served with Asparagus, Grilled Cherry Tomato, Mushroom and William Potato

หอยเชลล์และกุ้งย่าง ปลาแซลมอนเทริยากิ เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง มะเขือเทศเชอร์รี่ย่าง เห็ดและมันฝรั่ง

Slow Braised New Zealand Lamb Shank with Vegetable Root and Shiitake Mushroom Risotto

น่องแกะนิวซีแลนด์คั้นกับผักและข้าวเห็ดชิตาเกะสไตล์อิตาลี

Oven Baked Saiko Miso Fillet of Snow Fish in Bonito Butter Sauce,
Asparagus Spear and Fondante Potatoes

ปลาหิมะหมักซอสถั่วเหลืองอบราดซอสปลาแห้งกับเนยเซริฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งและมันฝรั่งอบ

Australian Wagyu Beef in Red Wine Jus Served with Ratatouille and Potato Au Gratin

เนื้อวากิวออสเตรเลียซอสไวน์แดงเสิร์ฟพร้อมผักผัดรวมสไตล์ฝรั่งเศสและมันอบชีส

Pan Fried Snow Fish Fillet with Doria Sauce, Stew Barley, Parisian Vegetables

ปลาหิมะทอดกับซอสคอร์เรีย, สตูข้าวบาร์เลย์, ผักปารีส



Veal Escalope with Morel Mushroom with Butter Fettuccini Sante Spinach with Garlic
เนื้อลูกวัวกับซอสเห็ดเมอรอลกับเส้นเฟตตูชินี่ผัดเนยและผักผักโขมกับเนย

Rack of Lamb Provencal, Jacket Potato, Turn Carrot and Sweet Peas
เนื้อแกะติดกระดูกอบแบบโปรวองซาลม มันห่ออบแครอทและถั่วหวาน

Pan Friend Salmon Fillet with Abalone and Herbs Sauce, Boiled Potato, Butter Spinach and pearl
Carrot
ปลาแซลมอนราดด้วยซอสเป้าฮ้อและสมุนไพร, มันต้ม, ผักผักโขมและแครอทรูปไข่มุก

Dessert

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Chocolate Cinnamon Mousse with Butter Scotch Sauce

ช็อกโกแลตซินนามอนมูสเสิร์ฟพร้อมซอสบัตเตอร์สก็อต

White Chocolate Green Tea Mousse with Red Bean Triple Sec Sauce

ไวท์ช็อกโกแลตมูสชาเขียวเสิร์ฟพร้อมซอสถั่วแดงทริเปิ้ลเซค

Chocolate Caramel Mousse with Caramel Sauce

ช็อกโกแลตคาราเมลมูสเสิร์ฟพร้อมคาราเมลซอส

Baked Tiramisu Cheese with Kahlau Sauce

ทiramisuชีสเสิร์ฟพร้อมซอสกาแฟ

Mango Cheese Cake White Mango Sauce

ชีสเค้กมะม่วงกับซอสมะม่วง

Berry Mille Feuille

เบอร์รี่กับครีมชีสนมบั้งกรอบ

Black & White Chocolate Mousse with Hazelnut Sauce

แบล็คแอนด์ไวท์ช็อกโกแลตมูสและซอสฮาเซลนัท

Raspberry White Chocolate

ราสเบอร์รี่ไวท์ช็อกโกแลต

Finished with

*****Pralines*****

Fresh Brew Coffee or Tea

ชาและกาแฟ

Inclusive of Soft Beverages
Menu is serving @ 1,750 Baht per Person
(Price is subject to VAT7%)

