



LUNCH

14 - 15 June 2023

Starters

ก้อยหอยเชลล์

Cured Spicy Scallop

ปูไข่ทอดน้ำพริกไม่หนุ่ม

Fried Crab with Northern Style Mousse

ปลาเก๋าทินย่างถ่านเจลน้ำขิง

Charcoal Grilled Grouper with Ginger Jelly

Pre-Main

กุ้งแม่น้ำแหมสมุนไพรรพื้นบ้าน

River Prawn with Local Herbs

Main Course

แก้มวัวตุ๋นซอสมัธยา • Stewed Beef Cheek in Massaya Sauce

ส้มกอ • Pickled Raw Papaya

ต้มโคล้งปลาบั้ง • Smoked Fish Soup

ข้าวหุงน้ำลอยดอกมะลิ • Steamed Jasmine Rice with Jasmine Flower Water

Dessert

ขนมหวานจากเชฟ • Chef Selection Dessert

Price at THB 1,450++ per person

