

เรื่องราว

เชฟนุรอร โซ๊ะมณี สเต็ปเป้ เป็นชาวจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยได้รับอิทธิพลการปรุงอาหารไทยมาจากคุณแม่ ผู้ซึ่งมีความรู้ในด้านการนำสมุนไพรพื้นบ้านมาประกอบอาหาร

ในปี พ.ศ. ๒๕๒๓ เชฟนุรอรและสามี คาร์ล สเต็ปเป้ ชาวเบลเยียม ผู้ซึ่งหลงใหลในศิลปวัฒนธรรมไทย และผู้ร่วมก่อตั้งกลุ่มภัตตาคารบลู เอเลเฟนท์ ได้ทำการเปิดภัตตาคารบลู เอเลเฟนท์ ณ กรุงบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียมเป็นสาขาแรก และได้ขยายสาขากลับมายังประเทศไทยในปี พ.ศ. ๒๕๔๕ ที่กรุงเทพฯ และในปี พ.ศ. ๒๕๕๓ ที่ภูเก็ต

จากประสบการณ์ในด้านการเผยแพร่อาหารไทยมากกว่า ๓๕ ปี เชฟนุรอรได้รับปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิตกิตติมศักดิ์จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ เชฟนุรอรภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งในการนำวัตถุดิบ และภูมิปัญญาพื้นบ้านมาประกอบการทำอาหารไทย

The Blue Elephant Story

Born in Chachoengsao province in Thailand, Chef Nooror Somany Steppe ingrained her deep connection with the culinary world since childhood by her mother who had a vast knowledge in making fresh, fragrant curries such as her famous heirloom Massaman curry paste.

Chef Nooror married to a Belgian art dealer, Karl Steppe, who has always been passionate about Thai culture and Thai cuisine. The founding of Blue Elephant Restaurants was prompted by Chef Nooror's preparations of homemade Thai meals for her husband's guests who were enchanted with her cooking skills.

The first Blue Elephant Restaurant opened in 1980 in Brussels, Belgium and continuously expanded throughout major cities in the world. Blue Elephant finally returned to its homeland and established Blue Elephant Restaurant and Cooking School Bangkok in 2002, and opened a Phuket branch in 2010.

Both restaurants are elegantly lodged in historical buildings dating back to more than a century. The Blue Elephant Bangkok is housed in the colonial era architecture, Thai-Chine Building of the Thai Chinese Chamber of Commerce, whereas the Blue Elephant Phuket is located at the site of the Sino-Portugese Phra Pitak Chinpracha Mansion.

In promoting Thai Kitchen to the World for more than 35 years, Chef Nooror was awarded an honorary Master of Arts degree from Kasetsart University. She continuously aims to provide the pinnacle of Thai cuisine exquisitely prepared from fresh, local ingredients, organic foods and products from the Royal Projects. Her curry pastes are all Halal certified.

Today she exports her handmade curry pastes in more than 35 countries worldwide. She strictly forbids the use of "MSG" (Monosodium Glutamate) in her kitchens!!

THAINESS MENU เมนูเสน่ห์ไทย

The Thainess menu has been specially created for Thai food lover with a variety of balance taste and premium local products.

อาหารเรียกน้ำย่อย AMUSE BOUCHE

ยำมะเขือม่วงดอยคำ DOI KHAM EGGPLANT SALAD

Inspired by her collaboration with the Royal Project vegetables and herbs Farm, Chef Nooror created a purple eggplant salad with grilled scallops, herbal spiciness and a hint of truffle oil.

อาหารว่าง STARTERS

สะเต๊ะเนื้อ THAI BEEF SATAY *

Marinated Thai local beef served with our homemade peanut sauce and cucumber salad.

ห่อหมกปูทอด CRAB SOUFFLÉ *

Crab and prawns combination in chili paste aromatic with herbs.

สาเกุ้ไส้เห็ด SAGO SHIITAKE MUSHROOM *

A favorite of King Rama I. Steamed sago stuffed with shiitake mushroom, sweet turnip and crushed peanuts.

ซุ๊ป SOUP

แกงจืดลูกเงาะใบตำลึง CLEAR SOUP

A rambutan, free range chicken and bitter ivy gourd clear soup.

อาหารหลัก MAIN COURSES

(Served to share)

อกเป็ดอบซอสมะขาม FIVE SPICED DUCK

Marinated and seared free range duck breast, tamarind sauce glazed and crispy kale.

แกงตุ๋นปลาทะพง “TUMEE SEABASS”

A typical Peranakan recipe! Homemade “Tumee”, Sea bass, Okra, Garcinia, and rich Coconut Cream.

กุ้งผัดพริกขี้หนูกระเพราป่า SPICY “BAI KAPRAO” PRAWN

Stir fried spicy tiger prawns with bird’s eye chilies, Thai garlic and wild holy basil.

ยำหน่อไม้ฝรั่งกับรากบัว ASPARAGUS SALAD

Asparagus with lotus root, chili lime dressing.

ข้าวหนึ่งใบเตย STEAMED ORGANIC JASMINE RICE

Steamed Sri Saket organic jasmine rice with pandanus leaves in terracotta pot.

ขนมหวาน DESSERT

ขนมหวานไทย HOMEMADE THAI DESSERTS

Blue Elephant homemade Thai desserts.

THAI PETITS FOURS

Minimum 2 persons
THB 1,800++ p.p.


 MILD  HOT  VERY HOT
 ITEMS CONTAINING NUTS

☞ CHEF'S TASTING MENU เมนูเชฟชวนชิม ☞

Carefully crafted by our Masterchef Nooror and her team, to let you discover the tastes of both Ancient and Modern Thai Cuisine; A sublime composition almost as complex as her personality.

อาหารเรียกน้ำย่อย AMUSE BOUCHE

ตับห่านซอสมะขาม TAMARIND FOIE GRAS

Foie gras from "Les Landes, tamarind glazed, mash potato, sweet basil and mango sliced
 2016 Cuvée Royale Thai, Jasmeyer, Alsace, France (..Biodynamic..)

อาหารว่าง STARTERS

ยำแก่นตะวันทูน่าไปปลาเคียว CAVIAR ARTICHOKE SALAD

Korat artichokes with raw tuna, I-Saan herbs, spices and Hua Hin farm caviar

ขนมเบื้องเนื้อปู CRAB COCONUT PANCAKE

Roasted coconut meat, topped with crab meat, sweet and sour cucumber side salad

หอยเชลล์กอลและ SCALLOPS KOLAK

Grilled "Gulf of Siam" baby scallops with Southern style sauce

ช่อม่วงไก่ CHOR MUANG

From the Chaowang's kitchen: Steamed floral-shaped dumplings with exotic stuffing

 2017 Nikolaihof, Hefeabzug, Wachau, Austria (..Organic..)

ซूप SOUP

ต้มข่าไก่บ้านเนื้อมะพร้าวอ่อน TOM KHA KAI

A refreshing Free-range chicken coconut milk soup, galangal and fresh young coconut meat

OR

ต้มยำเปิดมะนาวอบน้ำผึ้ง GLAZED LEMON DUCK SOUP

Free range duck spicy and sour soup with Jingjuchai and Ratchaburi honey glazed lemon slice

ขันโตก MAIN COURSES

(Served as a Northern Thai Khantok, sampling a variety of dishes)

กุ้งแม่น้ำซอสพริกไทยกระเทียมดำ BLACK GARLIC RIVER PRAWNS

Fried Ayuttaya river prawns with "Super food Lamphoon black garlic pepper sauce

แกงคั่วปูใบชะคราม CRAB RED CURRY

A specialty! Blue Elephant red curry with crab and Chakarm leaves from Ampawa Floating Market.

ปลาหิมะซอสพริกขี้หนูมะนาว SPICY SNOW FISH

Snow fish drizzled with fresh lime Thai herbs, bird's eye chili and pickled garlic-honey dressing

แกงซาระหมั่นเนื้อ SARAMAN BEEF

Simmered local round beef stew, cinnamon and cardamom flavored, peanuts and Ratchaburi pineapple.
This recipe comes from Chacheongsao

ผัดคะน้าปลาสด KALE ABALONE SAUCE

Stir-fried royal project farm kale and sun dried fish with Phuket abalone sauce

ข้าวึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน COCONUT JASMINE RICE

Steamed organic jasmine rice in young coconut shell

 2017 Marcel Lapierre, Morgon, Beaujolais, Burgundy, France (..Natural..)

ขนมหวาน DESSERT

พานาคอตต้ามะลิ

JASMINE PANNA COTTA

Panna cotta infused with jasmine and coconut cream served with Namdokmai mango sticky rice

TEA / COFFEE

THAI PETITS FOURS

Minimum 2 persons

THB 2,400++ p.p. without soup

THB 2,600++ p.p. for the complete course

OPTIONAL: THB 1,000++ p.p. with wine pairing

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

STARTERS อาหารว่าง

ANCIENT THAI STARTERS อาหารว่างโบราณ

-  99 **อาหารว่างสมัยนิยมและโบราณรวม** 780
 **PEARLS OF THE BLUE ELEPHANT**
An interesting and delicious selection of “BLUE ELEPHANT” starters and salads
- 43 **ซ่ม่วงไก่ STEAMED ANCHAN DUMPLINGS** 360
From the Chaowang’s kitchen : Steamed floral-shaped dumplings with exotic stuffing
-  41 **สร้างว่ากุ้งแม่น้ำปลาตุ๋นย่าง GRILLED RIVER PRAWN SALAD** 780
Grilled river prawns and rice field catfish salad with lemongrass, ginger and tangerine dressing

THAI CUISINE OF TODAY อาหารว่างสมัยนิยม

-  15 **ทอดมันกุ้งกับยำส้มโอ “NAKORN CHAISRI” CRISPY PRAWN CAKES** 420
 *Tiger prawn cakes with a hint of organic Thai garlic. and a side of refreshing organic ‘golden honey’ pomelo salad.*
- 45 **สะเต๊ะไก่ CHICKEN SATAY** 340
 *Marinated Free-range chicken strips, served with our homemade peanut sauce and mini cucumber salad*
- 44 **สะเต๊ะเนื้อ THAI BEEF SATAY** 440
 *Marinated strips of local Charolais beef served with our homemade peanut sauce and mini cucumber salad*
-  6 **ห่อหมกปูทอด CRAB SOUFFLÉ** 480
 *Crab and prawns combination in chili paste aromatic with herbs*
-  38 **ส้มตำกุ้งสด PAPAYA PRAWNS SALAD** 480
 *Spicy green papaya salad with fresh prawns and Chakarm leaves from Ampawa Floating Market.*

THAI KITCHEN OF TOMORROW อาหารว่างไทยประยุกต์

- 75 **ตับห่านซอสมะขาม TAMARIND FOIE GRAS** 780
Foie gras from “Les Landes, tamarind glazed, mash potato, sweet basil and mango sliced
-  78 **หอยเชลล์ย่างซอสพริกไทยกระเทียมดำ BLACK GARLIC SCALLOPS** 440
Grilled “Gulf of Siam” Baby Scallops with Super food “Lampoon black garlic pepper sauce”
-  73 **ยำมะเขือม่วงดอยคำ DOI KHAM EGGPLANT SALAD** 480
Inspired by her collaboration with the Royal Project vegetables and herbs Farm, Chef Nooror created a purple eggplant salad with grilled scallops, herbal spiciness and a hint of truffle oil

SOUPS ซุป

ANCIENT THAI ซุปโบราณ

-  104 ต้มยำกุ้งแม่น้ำ น้ำใส TOM YAM KOONG “BORAAN” 480
The original spicy and sour river prawns and Straw Mushrooms soup - This dish was served during the period of King Rama V (King Chulalongkorn) whilst receiving French dignitaries.
-  102 ต้มข่าไก่บ้านเนื้อมะพร้าวอ่อน TOM KHA KAI 360
A refreshing Free-Range chicken coconut milk soup, galangal and fresh young coconut meat

THAI CUISINE OF TODAY ซุปสมัยนิยม

- 101 แกงจืดลูกเงาะใบตำลึง CLEAR SOUP 340
A rambutan, Free-Range chicken and bitter Ivy gourd clear soup
-  104 ต้มยำกุ้งลายเสือน้ำข้น BANGKOK TOM YAM KOONG 380
Our creamy and slightly less spicy sour soup of Andaman Tiger Prawns and Straw Mushrooms.
-  106 ต้มยำเป็ดมะนาวอบน้ำผึ้ง GLAZED LEMON DUCK SOUP 360
Free range duck spicy and sour soup with Jingjuchai and Ratchaburi honey glazed lemon slice

MAIN COURSES กับข้าว

THAI CUISINE OF TODAY กับข้าวสมัยนิยม

-  357 ปลากระพงนึ่งมะนาว STEAMED “MANAO” SEA BASS 780
Whole steamed sea bass, Thai herbs, bird’s eye chili and pickled garlic-honey dressing.
- 353 ปลาหิมะน้ำมะขาม SNOW FISH WITH TAMARIND SAUCE 990
Snow fish topped with Blue Elephant tamarind sauce.
-  443 ปูผัดผงกระหรี่น้ำพริกเผา “PAT PONG” CRAB CURRY 1,080
Stir fried “Crab meat” in yellow curry and Blue Elephant homemade roasted chili paste.
-  422 กุ้งผัดพริกขี้หนูกระเพาะปลา SPICY “BAI KAPRAO” PRAWN 780
Stir fried spicy tiger prawns with bird’s eye chilies, Thai garlic and wild holy basil.
- 460 ผัดไทยบลูเอเลเฟ้นท์ BLUE ELEPHANT GIANT PRAWN PHAD THAI 780
 *“Fresh giant river prawn and tiger prawn with Chantaburi” rice noodles, free-range egg, ground roasted peanuts, tamarind and banana blossom. This world renowned dish was created during the second world war in the period of prime minister general Por Phiboonsongkram.*
-  317 แกลงเขียวหวานไก่ GREEN CHICKEN CURRY 580
Preparation free range chicken with Blue Elephant green curry paste, Thai basil flavor, chayote from Chiang Mai Royal Project Farm.
- 327 ออกเปิดอบซอสมะขาม FIVE SPICED DUCK 620
Marinated and seared free-range duck breast, tamarind sauce glazed and crispy kale.
-  34 ยำเปิดส้มซ่า TANGERINE DUCK 520
Free-range duck breast salad, tangerine, tamarind, palm sugar and lime dressing accompanied with lychee and pineapple.
-  12 ไก่ห่อใบเตย ส้มตำ EMERALD CHICKEN SOM TUM 580
 *Crispy marinated and wrapped in pandanus leaves free-range chicken, served with sesame sauce, accompanied by famous green papaya salad.*

THAI KITCHEN OF TOMORROW กับข้าวไทยประยุกต์

- 200 กระดูกหมูย่างน้ำผึ้ง BLUE ELEPHANT GRILLED SPARE RIBS 580
Honey and Thai herbs flavored and grilled spare ribs served with chili dip, and accompanied by sticky rice
*** Recommend paring with Mekhong Sparkling**
-  419 กุ้งแม่น้ำทอดซอสพริกไทยกระเทียมดำ 780
RIVER PRAWN WITH BLACK GARLIC PEPPER SAUCE
River prawns from Ayuttaya province, topped with fried butter Thai garlic and black pepper sauce

ANCIENT THAI MAIN COURSES กับข้าวโบราณ

-  **428 แกงตูมีปลากระพง “TUMEE SEABASS” 580**
A typical Peranakan recipe! Homemade “Tumee”, Sea bass, Okra, Garcinia, and rich Coconut Cream
-  **442 แกงปูใบชะพลู PHUKET CRAB CURRY 880**
A very spicy specialty! Turmeric crab meat curry served with ‘One Tambon One Product’ rice vermicelli on betel leaves. If you visit Blue Elephant in Phuket, this is a dish not to be missed.
-  **151 แกงมัสมั่นแกะ SWEET PURPLE POTATO MASSAMAN LAMB 780**
 *Chef Nooror’s bespoke signature curry. Inspired from the poem of King Rama II; Succulent Australian lamb with Massaman curry paste in coconut milk, tamarind juice, palm sugar, sweet potatoes and roasted nuts, served with roti.*
-  **259 แกงขี้เหล็กเนื้อย่าง FORGOTTEN BEEF CURRY 680**
A absolutely authentic cassia leaves curry with grilled local Charolais beef, in coconut milk, created during the reign of King Rama V (King Chulalongkorn) when he visited Promburi District in Singburi Province.
-  **250 แพนงเนื้อ PANAENG NUA 680**
Blue Elephant red curry with Thai local beef, simmered in coconut milk, aromas from kaffir lime leaves, pea eggplant and sweet basil.

SIDE DISHES อาหารเคียง

- 452 ข้าวผัดปู “NUA POO” CRAB FRIED RICE 440**
Stir-fried jasmine rice with blue swimmer crab meat, eggs and assorted vegetables.
-  **471 ผัดผักบั้งกระเทียมโทน GARLIC MORNING GLORY 320**
Stir-fried with organic Thai provincial garlic and chili.
- 478 ผัดคะน้าปลาสด 360**
ROYAL PROJECT FARM KALE AND SUN DRIED FISH
Stir-fried kale with Thai garlic, oyster sauce and topped with sun dried fish.

ORGANIC RICE ข้าวปลอดสารพิษ



- 458 ข้าวหนึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน COCONUT JASMINE RICE 180**
Pandanus scented organic jasmine rice, flavored with coconut.
- 480 ข้าวเหนียวเขี้ยววงนี้้ง KAO NIEW 90**
Steamed organic sticky rice from Chiang Rai province.
- 474 ข้าวหอมมะลิ JASMINE RICE 90 p.p.**
Steamed organic jasmine rice from Thoong Kula Rasi-salai in the Sri Saket province.
- 473 ข้าวกล้องห้ากษัตริย์ BROWN JASMINE RICE 90 p.p.**
Steamed organic black jasmine rice from Thoong Kula Rasi-salai in the Sri Saket province.

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

VEGETARIAN STARTERS อาหารว่าง

- 505 ปอเปี๊ยะกุหลาบวุ้นเส้นผักรวม BLUE ELEPHANT ROSE SPRING ROLLS 380
Crispy rose shaped spring rolls filled with fresh vegetables, Jew's ear and served with our house-made sweet chili and pineapple sauce.
-  518 ยำมะเขือม่วงดอยคำ DOI KHAM EGGPLANT SALAD 380
Inspired by her collaboration with the Royal Project vegetables and herbs Farm, Chef Nooror created a purple eggplant salad with tofu, herbal spiciness and a hint of truffle oil.
- 507 สาเหตุไส้เห็ด SAGO SHIITAKE MUSHROOM 420
 *A favorite of King Rama I. Steamed sago stuffed with shiitake mushroom, sweet turnip and crushed peanuts.*
-  516 ส้มตำ SOM TUM 320
 *The famous green papaya salad with spicy crushed peanut dressing.*

VEGETARIAN SOUPS ซุป

-  551 ต้มยำเห็ดฟาง TOM YUM HED 320
A spicy and sour soup of bouquet mushrooms, lemongrass, kaffir lime leaves and bird's eye chili.
-  556 ต้มข่าหัวปลี TOM KHA HUA PLEE 320
Soup of banana flower and mushrooms, flavored with galangal, lemongrass and kaffir lime leaves.

VEGETARIAN MAIN COURSES อาหารหลัก

-  606 แกงเขียวหวานผักรวม GARDEN GREEN CURRY 480
Preparation chayote from Chiang Mai Royal Project Farm with Blue Elephant green curry paste, eggplant and Thai basil flavor.
-  628 แกงตูมี้กระเจี๊ยบเต้าหู้ "TUMEE CURRY" 480
A typical Peranakan recipe! Homemade "Tumee Curry" Tofu, rich Coconut Cream and Okra.
-  615 เต้าหู้สามรส TOFU IN 3-FLAVORED SAUCE 460
Deep fried marinated fresh bean curd topped with crushed chili and pineapple sauce.
-  623 ผัดกระเพราหน่อไม้ฝรั่งรากบัว BASIL ASPARAGUS 480
Stir-fried asparagus, lotus root, mushroom, bird's eyes chili, garlic and holy basil.

VEGETARIAN SIDE DISHES อาหารเคียง

- 660 ผัดไทยเจ VEGETARIAN PHAD THAI 480
 *Stir-fried organic rice noodles from Chiang Rai with firm Tofu, ground roasted peanuts and tamarind. This world renowned dish was created during the Second World War in the period of Prime Minister General Por Phiboonsongkram.*
-  613 ผัดผักบุ้งกระเทียมโทน GARLIC MORNING GLORY 320
Stir-fried morning glory, organic Thai provincial garlic and chili.

เมนูอาหารของเราใช้ส่วนผสมที่สดใหม่จากท้องถิ่นต่างๆ
วัตถุดิบหลักคือการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพ
เราไม่ใช้ผงชูรส

ถ้าคุณแพ้อาหารชนิดใด กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบล่วงหน้า

*Our menu is based upon fresh local ingredients.
Quality of products is part of our main objective:
Farm Free-Range chicken, duck, Thai produced Charolais
beef, organic vegetables and herbs from Thai Royal
Project Farms.*

*We do not use monosodium glutamate.
If you have any food related allergies, please be sure to
inform our service staff.*

Discover also our set lunch menu !

