

เรื่องราว

เชฟนูรอร โซมะนิ สเต็ปเป้ เป็นชาวจังหวัดฉะเชิงเทราโดยได้รับอิทธิพลการปรุงอาหารไทยมาจากคุณแม่ ผู้ซึ่งมีความรู้ในด้านการนำสมุนไพรพื้นบ้านมาประกอบอาหาร

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

จากประสบการณ์ในด้านการเผยแพร่อาหารไทยมากกว่า ๓๕ ปี เชฟนูรอรได้รับปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิตกิตติมศักดิ์จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ เชฟนูรอรภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งในการนำวัตถุดิบและภูมิปัญญาพื้นบ้านมาประกอบการทำอาหารไทย

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.

☞ CHEF'S TASTING MENU เมนูเชฟชวนชิม ☞

Carefully crafted by our Master Chef Nooror and her team, discover the tastes of both Ancient and Innovative Thai Cuisine. A Culinary composition almost as complex as her Personality.

อาหารเรียกน้ำย่อย AMUSE BOUCHE

- 🐞 ขาวน้ำเรไรเนื้อปู CAVIAR RAY RAI BLUE SWIMMER CRAB**
Handcrafted Rice Berry Vermicelli, topped with Crab - Phuket GI Pineapple - Hua Hin Sturgeon Caviar.
- 🐞 ปลาปลาสเตอร์เจียนรมควันมะม่วงเบา SMOKED STURGEON SALAD WITH MANGO AND CAVIAR**
Hua Hin Farmed Smoked Sturgeon - Local Southern Raw Mango - Caviar.

อาหารว่าง APPETIZERS

ต้นห่านขอสมะขาม THAI TAMARIND & FRENCH "LANDES" FOIE GRAS
Chef Nooror's famous revolutionary recipe created 15 years ago. A first time marriage of Thai & French gastronomy. Sweet Potato, Bai Horapa, Still inspiring the young, talented, generation of Thai chef.

2017 Bortolomiol, Veneto, Italy (Sparkling)

- 🐞 หอยเชลลกอและ AVOCADO BLACK DIAMOND SCALLOPS**
Grilled "Gulf of Siam" baby Scallops - Southern style marinated Herbs - Royal Project Farm Avocado Mousse - Lamphoon black Diamond Garlic.
- 🐞 ทอดมันกุ้งกับยำสมอทับทิมสยาม CRISPY PRAWN CAKE "NAKORN CHAISRI POMELO SALAD" 🌸**
Tiger Prawn Cakes with a hint of organic Thai Garlic and a side of refreshing 'Golden Honey Pomelo' salad.

2018 Jostmeyer, Cuvee Royale Thai, Alsace, France (Gewürztraminer Blends)

ซूप SOUP

🐞 ต้มยำบิสกึ่งแม่น้ำย่าง RIVER PRAWN TOM YUM BISQUE
Created by Chef Nooror - Creamy Spicy and Sour River Prawn Soup with Khao - Yai white Wine - Hint of Cognac.

OR
🐞 ต้มข่าไก่บ้านเนื้อมะพร้าวอ่อน MAPRAO OON COCONUT SOUP
A succulent Free-range Chicken Coconut Milk Soup, Galangal and fresh Young Coconut.

☞ Homemade Passion Fruit Sorbet ☞

สำหรับไทย MAIN COURSE "A PARTAGER" (Traditional Thai Serving)

- 🐞🐞 เนื้อซอสพริกไทยกระเทียมดำทรัฟเฟิล DIAMOND GARLIC BEEF TRUFFLE**
I-saan Charolais Beef - Lamphoon Black Diamond Garlic - Black Truffle - Phuketian Abalone.
- 🐞🐞 แกงคั่วปูใบชะคราม MANGROVE CRAB CURRY**
A specialty! Blue Elephant red Curry with Crab and Mangrove Forest Ampawa Chakarm Leaves.
- 🐞🐞 ปลาเกาแดงซอสพริกขี้หนูมะนาว LIME RED GROUPEL**
Steamed - Drizzled with - Fresh Lime - Thai Herbs - Bird's Eye Chili - Pickled Garlic - Royal Project Honey - dressing.
- 🐞 ยำหน่อไม้ฝรั่งกับรากบัว ITALIAN BAMBOO & LOTUS ROOT SALAD**
Royal Project mini green Asparagus - Crunchy Chili Lime & Herbs Dressing.
- ข้าวนึ่งในลูกมะพร้าวอ่อน COCONUT JASMINE RICE**
Steamed Organic Rasi-Salai Jasmine Rice in Young Coconut Shell.

2017 Le Sang Des Seigneurs, Côtes-du-Rhône, Southern Rhône, France (Syrah Blends)

ขนมหวาน DESSERT

คริสต์ตัสตาร์คตินทาลัมและพิตาชิโอ ไอศกรีมมะลิ HOME DESSERT DEGUSTATION 🌸
Date Palm Custard with Pistachios - Our Jasmine Ice cream - Mango Sticky Rice.

2017 Domaine des Bernardins, Muscat de beaumes de venise, Rhône, France (Muscat)

THAI PETIT FOURS

Minimum 2 persons THB 2,600++ p.p.
OPTIONAL: THB 1,250++ p.p. with wines pairing

🐞 MILD 🐞🐞 HOT 🐞🐞🐞 VERY HOT 🌸 ITEMS CONTAINING NUTS
All prices are subject to 10% Service Charge and 7% applicable Government Tax

เมนูอาหารของเราใช้วัตถุดิบที่สดใหม่จากท้องถิ่นต่างๆ
วัตถุประสงค์หลักคือการใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพ
ปราศจากผงชูรส

ถ้าคุณแพ้อาหารชนิดใด กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบล่วงหน้า

*Our menu is based upon fresh local ingredients.
Quality of products is part of our main objective.
We privilege Free-Range chicken & duck,
local Thai produced Charolais or Wagyu beef,
organic vegetables and herbs from Provincial and
Thai Royal Project farms.*

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

Discover also our set lunch menu