

LE VOYAGE DU BLUE ELEPHANT GOURMET FOOD TOUR

ร่วมเดินทางชวนชิมอาหารไทย จากกรุงบรัสเซลส์สู่กรุงเทพ-ภูเก็ต

BRUSSELS

Beginner: Welcome Drink “Blue Mai Thai”

🐘🐘 ทอดมันบรัสเซลส์ 40 YEARS BRUSSELS QUENELLE 🌸

Back to Brussels Recipe, Combination with Minced Fish - Prawn - Squid – Blue Elephant Red Curry – Organic Kaffir Lime Leaves

🐘 ขนمجึบปู STEAMED CRAB DUMPLINGS

Steamed Minced Crab - Chicken - Prawn - Wrapped in Wonton - Caramelized Soya Sauce

LONDON

🐘🐘 กุ้งแม่น้ำย่าง ยำวุ้นเส้นหอยเชลล์

GRILLED RIVER PRAWN YUM WOON SEN

Grilled River Prawn - Clear Vermicelli Salad with Scallops - Lime Juice & Chilli Dressing

PARIS

Domaine La Rouviolle, Minervois, France 2018

ดับห่านขอสมะขาม มะม่วงน้ำดอกไม้

THAI TAMARIND & FRENCH “LANDES” FOIE GRAS

*Ambassador of Rougier, Chef Nooror’s Signature recipe was created 15 years ago.
Sweet Potato - Bai Horapa - Caramelised Chachoengsao Fresh “Nam Dok Mai” Mango*

BANGKOK & PHUKET

🐘🐘🐘 แกงคั่วปูใบชะพลู

HOT PHUKETIAN TURMERIC BETEL LEAVES CRAB CURRY

Homemade spicy Chili Paste - Blue Swimmer Crab - Betel Leaves

🐘 แกงมัสมั่นแกะ โรตีสี CHEF NOOROR’S BESPOKEN MASSAMAN LAMB 🌸

*Signature Curry!!! Inspired by a Poem of King Rama II; Australian Lamb -
Our very own Massaman Paste - Coconut Milk - Tamarind Juice - Fresh Ginger - Palm Sugar - Roti*

🐘 ลาบขาเป็ดกงฟี DUCK LAAB CONFIT

*A Special French technique; Chachoengsao Farmed Duck Leg - Graisse de Canard -
I-Sarn Dip Caramelized Tamarind roasted Rice Thai Herbs*

ผัดผักเหมียงไข่ออแกนิกซอสเป้าฮื้อ PHUKET ABALONE MELINJO

Stir-fried southern Melinjo - Organic Egg - Phuketian Farmed Abalone Reduction

ORGANIC JASMINE RICE & WILD RICE

A PLATTER OF SELECTION VOYAGE

THB 2,600++ P.P.

🐘 MILD 🐘🐘 HOT 🐘🐘🐘 VERY HOT 🌸 ITEMS CONTAINING NUTS

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