

CHRISTMAS MENU 2020

** อาหารเรียกน้ำย่อย AMUSE BOUCHE **

กุ้งประมงผัดพริกเกลือ ส้มตำโบราณ FISHERMAN PRAWNS DUO DIPS

Andaman prawns directs from the fisherman, with chili and salt, served with seafood & mayonnaise sauce, accompanied by ancient Som tum

** อาหารว่าง APPETIZERS **

ตีบท่านซอสมะขาม ยาลูกโทองเทศ

THAI TAMARIND & FRENCH “LANDES” FOIE GRAS

Ambassador of Rougier, Chef Nooror's Signature recipe was created 15 years ago. Sweet Potato - Bai Horapa - Royal Project Farmed Caramelized Cape Gooseberry

** ซุป SOUP **

ต้มชาน้ำปูเห็ดโครงการหลวงน้ำพริกเผา CRAB MEAT COCONUT SOUP

A succulent Blue swimmer crab meat with Royal project farmed mushroom, coconut milk soup, galangal and homemade roasted chili paste

** อาหารจานหลัก MAIN COURSES **

ฟอหมกปลาอินทรี KING MACKERELS HOR MOK

King mackerels soufflé steamed in a banana leaf with Blue Elephant red curry paste and coconut cream

หอยเชลล์ผัดน้ำพริกขี้หนูโหระพา SWEET BASIL & CHILI SCALLOPS

Scallops - Bird's Eye Chilies - Thai Organic Garlic - Sweet Basil Leaves

ลาบเบ็ดกงฟี DUCK LAAB CONFIT

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

กะเพกผัดกะปิ SHRIMP PASTE KAPEK

Stir fried “Kapek” water bamboo from Phuket - Shrimp paste

ORGANIC JASMINE RICE & WILD RICE

** ของหวาน DESSERT **

ช็อกโกแลตลาวา ไอศกรีมวานิลลา BELGIAN CHOCOLATE FONDANT

Belgian Chocolate Fondant - Vanilla Ice Cream

THB 1,555 NETT P.P.

 MILD

  HOT

   VERY HOT

 ITEMS CONTAINING NUTS