



Central Region Menu

Amuse-Bouche

ข้าวตังหน้าตัง

Khao Tang Na Tang

Mushroom, rice cracker, coconut relish

Salad

ยำกุ้งย่าง

Yum Goong Yang

Grilled prawn, mango salad, tamarind dressing

Soup

ต้มยำปลาน้ำขึ้น

Tom Yum Pla Nam Kon

Local seabream, lemongrass, spicy and sour broth

Main Course

แกงเขียวหวาน

Gaeng Kiao Wan Nua

Short rib, eggplant, green curry, makrut lime leaves

ผัดผักรวม

Pad Pak Ruam

Stir-fried vegetables, bird's eye chilli, fish sauce

ปลาผัดซอสพริกไทยดำ

Pla Pad Sauce Prik Thai Dum

Fried local seabass, bell pepper, black pepper, oyster sauce

Dessert

ข้าวเหนียวมะม่วง

Khao Niao Mamuang

Fresh mango, steamed sticky rice, coconut milk

Daily Fresh Grill

Fish, Seafood, and Premium Cuts Selection
Market Price

(Please ask your server)



Northern Region Menu

Amuse-Bouche

เมี่ยงคำส้ม

Miang Khum Som

Limestone tartlet, orange, salted coconut caramel sauce

Salad

ลาบเมืองเหนือ

Laab Muang Nua

Northern-style minced beef laab, roasted rice
chilli-lime dressing

Soup

จอร์พักกาด

Jor Pak Kad

Braised pork cheek, Swiss chard, tamarind broth

Main Course

แกงฮังเล

Gaeng Hunglay

Slow-cooked lamb shoulder, Northern curry, garlic

ผักโขมผัดไข่

Pak Khom Pad Kai

Local spinach, eggs, oyster sauce

ไก่ย่างน้ำพริกอ่อน

Gai Yang Nam Prik Ong

Marinated chicken, chilli-tomato relish

Dessert

หยกมณี

Yok Ma Nee

Tapioca pearl, jackfruit, coconut milk

Daily Fresh Grill

Fish, Seafood, and Premium Cuts Selection
Market Price

(Please ask your server)



Southern Region Menu

Amuse-Bouche

ข้าวกรอบซอสแกงคั่ว

Khao Krob Sauce Gaeng Kua

Rice cracker, local vegetables, smoked curry dip

Salad

ยำสามถั่วกึ่งย่าง

Yum Sam Tua Goong Yang

Grilled prawn, three-bean salad, chilli-lime dressing

Soup

ต้มขมิ้นไก่

Tom Kamin Gai

Chicken, mushroom, turmeric soup

Main Course

แกงมัสมั่นกระต่าย

Gaeng Massaman Kra Tai

Rabbit leg, massaman curry, roasted cashew nut

กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา

Kalum Plee Pad Nam Pla

Stir-fried cabbage, garlic, fish sauce

ปลาทอดขมิ้น

Pla Tod Kamin

Turmeric marinated sea bream filet, crispy shallot, chilli-lime sauce

Dessert

บักเหนอย

Bee Go Moi

Black sticky rice pudding, taro, coconut ice-cream

Daily Fresh Grill

Fish, Seafood, and Premium Cuts Selection
Market Price

(Please ask your server)



Northeastern Region Menu

Amuse-Bouche

กระทงทองลาบเห็ด

Kratong Thong Laab Hed

Limestone tartlet, mushroom laab, mint

Salad

น้ำตก

Nam Tok

Sam Glur marinated pork neck, scallion,
roasted rice-chilli dressing

Soup

ต้มแซ่บแก้มหมู

Tom Saab Gam Moo

Braised pork cheek, hot basil, spicy and sour broth

Main Course

ไก่ต้มน้ำ

Gai Tai Nam

Grilled chicken, lemongrass, herbs

กุ้งย่างซอสมะขาม

Goong Yang Sauce Ma Kam

Grilled prawn, leek, chilli-tamarind sauce

ผัดใบสวิสชาด

Pad Bai Swiss Chard

Wok-fried Swiss chard, garlic, oyster sauce

Dessert

กล้วยบวชชี

Kluay Buad Chee

Banana cake, coffee, coconut cream, black sesame

Daily Fresh Grill

Fish, Seafood, and Premium Cuts Selection
Market Price

(Please ask your server)