

Dinner Set A: 1,500 BHT / Person

Appetizers

Asian tuna tar tar (ทูน่าตาตาแบบเอเชีย)

Crab cake

Soup

Tomkha gai cappuccino (ต้มข่าไก่คาปูชีโน่)

Main courses

Roasted beef tender loin served with red wine sauce

(เสิร์ฟเนื้ออบกับซอสไวน์แดง)

Pan fried sea bass with garlic and black pepper sauce

(ปลากระพงทอดกระเทียมพริกไทย)

Grilled tiger prawns tail served with curry coconut cream sauce

(กุ้งจี่ทูลายเสือ)

Roasted chicken breast mustard gravy sauce

(อกไก่อบราดซอสหมูสตาเกอร์)

Dessert

Banana in coconut soup (กล้วยขวกนึ่ง)

Fruits

Assorted fresh fruits in season (ผลไม้ตามฤดูกาล)

Dinner Set B: 1,500 BHT / Person

Appetizer

Salmon and seaweed salad (สลัดปลาซามอลกับย่ำสาหร่ายญี่ปุ่น)
Chicken satay (เสเต๊ะไก่)

Soup

Pumpkin curry soup with crab meat (ซุปรแกงพื้กทองกับเนื้อปู)

Main course

Roasted rack of lamb with Mussaman curry sauce
(แกะอบซอสมัสมัน)

Pan fried salmon fillet with spicy tomato,
green and black olives sauce
(ปลาซามอลย่างกับซอสมะเขือเทศมะกอกแบบเผ็ด)

Pink roasted duck breast with Asian pesto and balsamic sauce
(อกเป็ดอบกับเพสโต้แบบเอเชียและบาซามิควิเนก้า)

Steamed NZ mussel Asian style
(หอยแมลงภู่อบหม้อดิน)

Dessert

Rainbow Thai Glutinous Rice Balls
(ขนมบัวลอยเบญจรงค์)

Fruits

Assorted fresh fruits in season (ผลไม้ตามฤดูกาล)

Dinner Set C : 1,500 BHT / Person

Appetizers

Vietnam hand rolled with prawn (ปอเปี๊ยะกุ้งสด)
Spicy grilled beef salad Thai style (ยำเนื้อย่าง)

Soup

Potatoes volute with poached egg (ซูปมันฝรั่งกับไข่ดาวหน้า)

Main course

Roasted pork tenderloin with cinnamon sauce (หมูสันในอบกับซอสอบเชย)
Tuna steak with ginger and coconut sauce (ทูน่าสเต็กกับซอสขิง)
Seafood in dry tom yam Sauce (ซีฟู้ดต้มยำแห้ง)
Roasted chicken with pepper orange sauce
(ไก่อบซอสส้มกับพริกไทยอ่อน)

Dessert

Apple, banana and pineapple fitter with honey syrup
(แอปเปิ้ล,กล้วยและสับปะรดทอดกับน้ำผึ้ง)

Fruits

Assorted fresh fruits in season (ผลไม้ตามฤดูกาล)

เงื่อนไขการจัดเลี้ยง

- ✓ รับประทานอาหารที่แขก 20 ท่านขึ้นไป หรือคิดราคาเหมา 30,000 บาท
- ✓ ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 20 %
- ✓ หากต้องการไวน์ / แชมเปญเพิ่มกรุณาแจ้งทางฝ่ายขาย 08-6339-3733
- ✓ ทางร้านจัดเตรียมอุปกรณ์สำหรับดินเนอร์ครบชุด
- ✓ ทางร้านขอรับออเดอร์ล่วงหน้าอย่างน้อย 1 สัปดาห์
- ✓ ทางร้านมีบริการนักดนตรีไวโอลินเพิ่มสอบถามได้

