



Breakfast Menu

Available from 8:00 – 12:00 hours

Sweet Walnut & Almond Smoothie	 	240
Fruits Gazpacho Ginger Smoothie		220
Fruit Danish, Muffin, Chocolate & Plain Croissant Fruit preserves and butter.	   	360
Greek Yogurt Parfait Banana, berries, coconut, pumpkin seed and granola.	 	300
Smoked Salmon Avocado Toast Multigrain bread, avocado, toasted sesame, red onions and lime.	   	500



Alcohol



Pork



Beef



Shellfish



Dairy



Vegan



Eggs



Vegetarian



Nuts



Gluten

All prices are in Thai Baht subject to 10 % service charge and applicable government tax.

All Day Menu

Available from 11:00 – 24:00 hours

SALADS

Added grilled chicken 150

prawns  180

grilled tofu  120

Caesar Salad    

Romaine lettuces, bacon, croutons and classic Caesar dressing.

470

Local Garden Greens & Vegetables 

Delicate local greens, seasonal garden vegetables and red wine vinaigrette.

380

MAIN COURSE

Chickpea Hummus Wrap  

Roasted red peppers, avocado, olives, tabbouleh and grilled Halloumi cheese.

380

Lobster Taco   

Celeriac aioli, grilled endive and black truffle.

540

Club Sandwich   

Crispy bacon, honey ham, roasted chicken, fried egg, herb aioli, lettuce, tomato. and French fries

450

Wagyu Beef Burger   

English Cheddar cheese, dill pickle, Russian dressing, iceberg lettuce, tomato. and French fries

550

Norwegian Salmon 

Green beans, eggplant, light red coconut curry broth served with steamed Jasmine rice.

900



Alcohol



Pork



Beef



Shellfish



Dairy



Vegan



Eggs



Vegetarian



Nuts



Gluten

All prices are in Thai Baht subject to 10 % service charge and applicable government tax.

All Day Menu

Available from 11:00 – 24:00 hours

SIMPLE SNACKS

Smoked & Marinated Olives 	280
Citrus, chili and herbs.	
Hummus  	260
Pomelo, pistachio, pickled sour cherries, heirloom tomatoes, Pita bread and crudités.	
Burrata Crostini   	350
Broccoli and extra virgin olive oil.	
Crab & Corn Fritters  	320
Avocado dip.	
Manchego & Parma Ham Croquettes   	350
Smoked paprika aioli.	
Latino Spiced Chicken Taquitos  	360
Citrus chili yogurt.	

THAI SNACKS

Handmade Vegetable Spring Rolls  	220
Sweet chili dip.	
Yum Pak Bung Grob  	220
Fried morning glory, sweet and spicy shrimp dip.	
Nam Prik Ong  	250
Thai shrimp paste, ground pork, plum tomato, shallot, garlic, dried chili, cucumber, cabbage, bok choy and pork rinds.	
Wagyu Beef Satay  	450
Peanut sauce, lightly pickled shallots and cucumber.	

DESSERTS

Local Fruit Plate 	300
Seasonal local fruits.	
Lemon Tart	420
Lemon curd, light crust, meringue and blue berries.	
Khao Niew Mamuang	380
Mango with sticky rice and coconut cream.	
Green Tea Crème Brûlée	360
Green tea scented custard and caramelized cassonade sugar.	
Chocolate Orange Cake   	240
Raspberry mousse and crumble.	



Alcohol



Pork



Beef



Shellfish



Dairy



Vegan



Eggs



Vegetarian



Nuts



Gluten

All prices are in Thai Baht subject to 10 % service charge and applicable government tax.



เมนูอาหารเช้า
บริการตั้งแต่ 8:00 ถึง 12:00 น.

สมูทตี้วอลนัทหวานและอัลมอนด์	 	240
สมูทตี้กล้วยผลไม้และจิง		220
เดนนิชผลไม้ มัฟฟิน ช็อกโกแลตครัวซอง และเนยครัวซอง แยมผลไม้และเนย	   	360
กรีกโยเกิร์ตพาร์เฟต์ กล้วย เบอรี่ มะพร้าว เมล็ดฟักทอง และกราโนลา	 	300
แซลมอนรมควัน อาโวคาโดและขนมปัง ขนมปังธัญพืช อาโวคาโด งามั่ว หอมแดง และมะนาว	    	500

เมนูอาหารตลอดวัน
บริการตั้งแต่ 11:00 ถึง 24:00 น.

สลัด		
เพิ่ม ไก่ย่าง 150		
กุ้ง		180
เต้าหู้ย่าง		120
ชีสสลัด	   	470
ผักกาดโรเมน เบคอน ครูตงและน้ำสลัดชีสอาร์คลาสสิก		
สลัดผักรวม		380
ผักสวนครัวตามฤดูกาลและน้ำสลัดเรดไวน์น้ำส้มสายชู		
อาหารจานหลัก		
ฮัมมัสแซนดวิช	 	380
พริกแดงย่าง อาโวคาโด มะกอก ตับบดและฮาลูมีชีสย่าง		
ทูน่าลิ้นสเตอร์	  	540
ขึ้นฉ่ายอัลยอลี่ อองดีฟย่างและเห็ดทรัฟเฟิลดำ		
คลับแซนดวิช	  	450
เบคอนกรอบ แฮมนำผึ้ง ไก่ย่าง ไข่ดาว สมุนไพรอัลยอลี่ ผักกาดหอม มะเขือเทศและเฟรนช์ฟรายส์		
เบอร์เกอร์เนื้อวากิว	  	550
เชดดาร์ชีสอังกฤษ ผักดอง น้ำสลัดรัสเซีย ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ และมันฝรั่งทอด		
แซลมอนนอร์เวย์		900
ถั่วแขก มะเขือม่วง น้ำแกงกะทิ และข้าวหอมมะลิ		



ราคาอาหารและเครื่องดื่มคิดเป็นเงินบาทไทย ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

อาหารว่าง	
มะกอกหมักรมควัน 🍷	280
ส้ม พริก และสมุนไพร	
ฮัมมัส 🍷 🍷	260
ส้มโอ พิสตาชิโอ เซอร์ร็ดองเปรี้ยว มะเขือเทศแฮร์ลัม แปะพิตา และครูว์ดีเต	
บุรูด้า คอสตินี 🍷 🍷 🍷	350
บรอกโคลี และน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์	
ปูและข้าวโพด ชุปแป้งทอด 🍷 🍷	320
ซอสอาโวคาโด	
ชีสมันเชโก และปาร์มาแฮม ครอกเก็ต 🍷 🍷 🍷	350
ปาปริก้าอัลยอลิรมควัน	
ตากิโตไก่ปรุงรสเครื่องเทศลาติน 🍷 🍷	360
โยเกิร์ตพริกส้ม	
อาหารว่างแบบไทย	
เปาะเปี๊ยะผักทอด 🍷 🍷	220
ซอสพริกหวาน	
ยำผักนึ่งกรอบ 🍷 🍷	220
ผักนึ่งทอด และซอสน้ำยำใส่กุ้ง	
น้ำพริกอ่อน 🍷 🍷	250
กะปิ หมูบด มะเขือเทศพลัม หอมแดง กระเทียม พริกแห้ง แดงกวา กะหล่ำปลี ผักฉ่ำ และแคบหมู	
สะเต๊ะเนื้อวากิว 🍷 🍷	450
ซอสถั่วลิสง หอมแดง และแตงกวาดอง	
ผลไม้และขนมหวาน	
ผลไม้รวม 🍷	300
ผลไม้ท้องถิ่นตามฤดูกาล	
เลมอนทาร์ต	420
เลมอนเคิร์ด เมอแรงค์ และบลูเบอร์รี่	
ข้าวเหนียวมะม่วง	380
ราดน้ำกะทิ	
ครีมบรัวร์เลรสชาเขียว	360
กลินชาเขียว คาราเมล	
เค้กส้มซ็อกโกแลต 🍷 🍷 🍷	240
มูสแอสเบอรี่ และครีมเบิล	





“THAI TEA” AFTERNOON TEA



THB 1,100 for one person / THB 1,990 for two persons
From 14:30 to 17:30 hours

SANDWICHES

Tomato and cheese
with honey truffle sandwich
แซนวิชมะเขือเทศและชีส ซอสทรัฟเฟิลกับน้ำผึ้ง

Lobster meat on mini brioche
แซนวิชเนื้อกุ้งมังกรขนมอบปิ้งบริย็อช

Smoked chicken, mustard mayonnaise
แซนวิชไก่รมควันมัสตาร์ดมายองเนส

Hokkaido scallop, crab meat,
wasabi yuzu dressing
แซนวิชหอยเชลล์และเนื้อปูซอสวาซาบิยูซุ

QUICHE

Salmon, leek, cheddar cheese
พายปลาแซลมอนกับกระเทียมและเชดดาร์ชีส

TART

Okinawan sweet potatoes crème,
Caramelised macadamia
ทาร์ตมันหวานเมืองโอกินาวะและถั่วแมคาเดเมีย

PASTRIES

Thai Tea Macaron
มาการงชาไทย

Thai Tea Crème Brûlée
ชาไทยครีมแครมบุรุ่มและอัลมอนด์ครีม

Thai Tea Tiramisu
ชาไทยทiramisu ชูการ์เจลลี่

Thai Tea Brown Sugar Crisp Mousse Cake
มูสชาไทยสตรอว์เบอร์รีคอมโพส

Thai Tea Choux
ชาไทยชูบราวชูการ์คาเวียร์

Thai Tea Crispy Roll
ครีสปี้โรลครีมชาไทยอัลมอนด์คาราเมล

Thai Tea Bonbon
ช็อกโกแลตชาไทยกานาช

Thai Tea Scone, Mix Berries Compote,
Orange Jam and Thai Tea Cream
สกอนชาไทย มิกซ์เบอร์รีคอมโพส, แยมส้ม, ครีมชาไทย



TWG COLLECTION

English Breakfast Tea ชาอิงลิช เบรกฟาสต์	170
French Earl Grey ชาเอิร์ล เกรย์ ฝรั่งเศส	170
Emperor Sencha ชาเขียวญี่ปุ่น	170
Moroccan Mint Tea ชามินต์โมร็อกโก	170
Chamomile คาโมมายล์	170
Grand Wedding Tea ชาดำผสมเมล็ดทานตะวันกลั่นผลไม้	170
1837 Black Tea ชาดำกลั่นผลไม้และดอกไม้	170
Imperial Oolong ชาอู่หลง	170

ESPRESSO DI MANFREDI CLASSICO SELECTION

Hot Beverage		Cold Beverage	
Americano อเมริกาโน	140	Iced Americano อเมริกาโนเย็น	140
Espresso เอสเปรสโซ	140	Iced Cappuccino กาแฟช็อคโกแลตเย็น	150
Double Espresso ดับเบิลเอสเปรสโซ	160	Iced Latte ลัตเตเย็น	150
Cappuccino กาแฟช็อคโกแลต	150	Iced Chocolate ช็อคโกแลตเย็น	150
Latte ลัตเต	150	Thai Iced Tea ชาไทยเย็น	170
Chocolate ช็อคโกแลต	150		



Unique gin, using local ingredients including safflower on its sugarcane base

Everything is carefully handcrafted from the start to finish. From harvesting to peeling the fruits for mash and fermentation, the alcohol is then double or triple-distilled by hand in traditional French copper alembic stills and aged in limited batches.

Southeast Asia gin using a secret recipe of locally sourced fresh ingredients including pineapple, coconut, citrus fruits, ginger, lemongrass, coriander seeds, and juniper.



*England
England
England
England
Spain
Italy
Italy
Italy
Italy
Japan
Scotland
Scotland
France
Columbia
German
Amazonia
USA

– Sweden
– Sweden
Poland
France
France
USA
Poland*

TEQUILA & MEZCAL

Mezcal Se Busca Reposado



Chivas Royal Salute 1,100

Johnnie Walker Black

Johnnie Walker Gold Label 450
Johnnie Walker King George 2,700

SINGLE MALT WHISKY

Speyside

Speyside

Speyside

Speyside

Speyside

Speyside

Speyside

Speyside

Speyside

Speyside

Highland

Highland

Islay

Isle of Skye

Japan

Japan

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's Tennessee

CANADIAN & IRISH WHISKEY

Founded in Cuba
Venezuela

Cuba

France

Thailand

Barbados

Guatemala



CALVADOS, ARMAGNAC & GRAPPA

Grappa Moscato Nonino

Martini Bianco
Martini Dry
Martini Rosso

Pernod Ricard

Japan
Mexico
Germany
Netherlands
Netherlands
Thailand

All prices are in Thai Baht and subject to 10 %
service charge and applicable government tax.



Coke, Diet Coke, Coke Zero

Schweppes Soda, Ginger Ale

Panna (250ml)

Evian sparkling (330ml)
Evian still (750ml)
Evian sparkling (750ml)
San Pellegrino (250ml)
San Pellegrino (750ml)

Decaffeinated coffee

Tia Maria, coffee and cream
Irish Whiskey, coffee and cream

Cognac, coffee and cream
Drambuie, coffee and cream

Jet lag? Timeshifter has your new time zone covered.

At InterContinental Bangkok, we want you to be at your best when you travel.
Try Timeshifter* on your way home or on your next trip to reduce jet lag. It's on us.



All prices are in Thai Baht and subject to 10 %
service charge and applicable government tax.



CLASSIC COCKTAILS

Bourbon, bitters, sugar

Scotch Whisky, Drambuie

Rum, lime, sugar

*Bourbon, sweet vermouth,
Bitter Campari*

Gin, dry vermouth

*Jamaican rum, orange liqueur,
lime, almond syrup*

Cognac, Cointreau, lemon

Pisco, lemon, sugar, egg white

Rum, lime, mint, sugar, soda water



SIGNATURE COCKTAILS

*Zacapa 23 infused butter,
chocolate bitters, honey coffee syrup*

*Rye Whiskey, Italian amaro, orange jam,
Angostura reduction, lemon, egg white*

Plantation pineapple rum, lime, falernum

*Mezcal, Campari, agave syrup,
pink grapefruit, salt*

*Irish Whiskey, coffee liqueur,
espresso, stout milk condensed, cream*

*Gin, bergamot, oleo saccharum,
grapefruit bitter, tonic water*

*Japanese blended whiskey,
coconut water, pandan cordial*

*Strawberry Chocolate Negroni
Gin, sweet vermouth, Campari infused strawberries,
chocolate bitters*

Bourbon, lemon, sugar, matcha foam

Carrot, mango, orange, agave syrup, black pepper

Lychee, honey ginger syrup, lime, coconut milk

Banana, colada mix, maple syrup



PREMIUM THAI ARTISAN SPIRITS

GRANDMA JINN 3,500

Unique gin, using local ingredients including safflower on its sugarcane base

KOSAPAN RUM 3,000

Everything is carefully handcrafted from the start to finish. From harvesting to peeling the fruits for mash and fermentation, the alcohol is then double or triple-distilled by hand in traditional French copper alembic stills and aged in limited batches.

IRON BALLS GIN 4,750

Southeast Asia gin using a secret recipe of locally sourced fresh ingredients including pineapple, coconut, citrus fruits, ginger, lemongrass, coriander seeds, and juniper.



GIN

Beefeater - <i>England</i>	2,750
Bombay - <i>England</i>	3,500
Tanqueray - <i>England</i>	3,500
Martin Miller's - <i>England</i>	4,850
Mare - <i>Spain</i>	7,250
Malfy Lemon - <i>Italy</i>	5,250
Malfy Orange - <i>Italy</i>	5,250
Malfy Grapefruit - <i>Italy</i>	5,250
Sabatini - <i>Italy</i>	5,500
Kinobi - <i>Japan</i>	9,000
Caorunn - <i>Scotland</i>	6,500
Hendrick's - <i>Scotland</i>	6,250
Citadelle - <i>France</i>	5,250
Dictador Treasure - <i>Columbia</i>	5,000
Monkey 47 - <i>Germany</i>	5,950
Canaima - <i>Amazonia</i>	5,500

VODKA

Absolut Blue - <i>Sweden</i>	2,800
Absolut Elyx - <i>Sweden</i>	6,250
Belvedere - <i>Poland</i>	6,000
Ciroc - <i>France</i>	6,000
Grey Goose - <i>France</i>	6,250
Smirnoff - <i>USA</i>	2,300
Zubrowka - <i>Poland</i>	2,800

TEQUILA & MEZCAL

Artenom Añejo	8,500
Artenom Reposado	8,500
Don Julio Reposado	9,500
Jose Cuervo Gold	2,800
Patron Silver	6,750
Patron Añejo	12,000
Mezcal Se Busca Reposado	6,000



BLENDDED WHISKY

Ballantine's 12	5,000
Ballantine's 17	9,000
Big Peat	14,500
Chivas Regal 12	4,000
Chivas Regal Extra	5,250
Chivas Regal 18	8,750
Chivas Royal Salute	17,000
Chivas Regal 25	34,000
Dewar's White Label	2,200
J&B	2,200
Johnnie Walker Black	5,000
Johnnie Walker Gold Label	6,000
Johnnie Walker Blue	15,000
Johnnie Walker King George	41,500
Monkey Shoulder	5,000
Suntory Hibiki	13,500

SINGLE MALT WHISKY

Glenlivet 12 - <i>Speyside</i>	6,500
Glenfiddich 12 - <i>Speyside</i>	6,250
Glenfiddich 18 - <i>Speyside</i>	12,000
Glenfiddich 21 - <i>Speyside</i>	38,000
Glenfarclas 12 - <i>Speyside</i>	9,000
Glenfarclas 25 - <i>Speyside</i>	32,000
Macallan 12 - <i>Speyside</i>	10,500
Macallan 15 - <i>Speyside</i>	21,000
The Singleton 12 - <i>Speyside</i>	5,000
The Singleton 18 - <i>Speyside</i>	11,000
Glenmorangie 10 - <i>Highland</i>	6,500
Highland Park 12 - <i>Highland</i>	11,000
Lagavulin 16 - <i>Islay</i>	14,500
Talisker 10 - <i>Isle of Skye</i>	9,500
Suntory Yamazaki - <i>Japan</i>	12,000
Suntory Hakushu - <i>Japan</i>	12,000

Prices are subject to 10 % service charge
and applicable government taxes.



AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's Tennessee	4,500
Jim Beam	2,800
Maker's Mark	4,750
Mitcher's	7,750
Mitcher's Rye	7,750
Woodford	7,250

CANADIAN & IRISH WHISKEY

Canadian Club	3,750
Jameson	3,750

RUM

Bacardi Carta Blanca - <i>Founded in Cuba</i>	3,000
Diplomatico Reserva - <i>Venezuela</i>	5,500
Havana 7 - <i>Cuba</i>	3,750
J.M Agricole - <i>France</i>	24,000
Kosapan - <i>Thailand</i>	3,000
Plantation XO - <i>Barbados</i>	8,000
Zacapa 23 - <i>Guatemala</i>	9,500

COGNAC

Hennessy VSOP	7,000
Hennessy XO	14,500
Louis XIII	230,000
Martell VSOP	6,500
Martell Cordon Bleu	14,500
Rémy Martin VSOP	6,500
Rémy Martin XO	14,500

CALVADOS, ARMAGNAC & GRAPPA

Armagnac Sempé VSOP	5,000
Armagnac Sempé XO	10,000
Chateau de Laubade XO	9,000
Grappa Amarone	6,500
Grappa Amaro Quintessentia	4,500
Grappa Moscato Nonino	6,750
Papidoux Calvados Fine	4,500

Prices are subject to 10 % service charge
and applicable government taxes.



APERITIF

Aperol Spritz	450
Bitter Campari	350
Carpano Antica Formula	400
Martini Bianco	300
Martini Dry	300
Martini Rosso	300
Negroni	390
Pernod Ricard	350

LIQUEUR

	350
Amaretto	
Bailey's	
Chambord	
Cointreau	
Drambuie	
Frangelico	
Grand Marnier	
Italicus	
Kahlua	
Southern Comfort	
Tia Maria	

DIGESTIF

	350
Dow's Tawny Port	
Fernet Branca	
Jägermeister	
Limoncello	
Sambuca	
Tio Pepe Sherry	

BEER

Asahi - <i>Japan</i>	250
Corona - <i>Mexico</i>	350
Franziskaner - <i>Germany</i>	300
Heineken - <i>Netherlands</i>	250
Heineken 0.0 - <i>Netherlands</i>	250
Singha - <i>Thailand</i>	250

SOFT DRINKS

Coke, Diet Coke, Coke Zero	140
Fanta Orange, Sprite	140
Schweppes Soda, Ginger Ale	140
Thomas Henry Tonic	190
Thomas Henry Ginger Beer	190
Fever Tree Tonic	190

MINERAL WATER

Acqua Panna (250ml)	150
Acqua Panna (750ml)	280
Evian still (330 ml)	170
Evian sparkling (330ml)	170
Evian still (750ml)	280
Evian sparkling (750ml)	280
San Pellegrino (250ml)	150
San Pellegrino (750ml)	280

HOT BEVERAGES

Cappuccino	150
Decaffeinated	140
Double espresso	160
Espresso	140
Hot Tea	170

SPECIAL COFFEE

	350
Calypso - Tia Maria, coffee and cream	
Irish coffee - Irish Whiskey, coffee and cream	
Jamaican - Rum- coffee and cream	
Royal Coffee - Cognac, coffee and cream	
Prince Charles - Drambuie, coffee and cream	



CLASSIC COCKTAILS

Old Fashioned <i>Bourbon, bitters, sugar</i>	450
Rusty Nail <i>Scotch Whisky, Drambuie</i>	390
Daiquiri <i>Rum, lime, sugar</i>	370
Boulevardier <i>Bourbon, sweet vermouth, Bitter Campari</i>	390
Martini Cocktail <i>Gin, dry vermouth</i>	390
Mai Tai <i>Jamaican rum, orange liqueur, lime, almond syrup</i>	390
Sidcar <i>Cognac, Cointreau, lemon</i>	500
Pisco Sour <i>Pisco, lemon, sugar, egg white</i>	390
Mojito <i>Rum, lime, mint, sugar, soda water</i>	370

FRESH JUICES

Freshly squeezed juice <i>Watermelon, orange, mango, carrot, coconut, lemon</i>	190
Chilled fruit juice <i>Apple, pineapple, guava, tomato</i>	170

Prices are subject to 10 % service charge
and applicable government taxes.



SIGNATURE COCKTAILS

Butter & Chocolate <i>Zacapa 23 infused butter, chocolate bitters, honey coffee syrup</i>	650
Sour Jam <i>Rye Whiskey, Italian amaro, orange jam, Angostura reduction, lemon, egg white</i>	450
Spicy Daiquiri <i>Plantation pineapple rum, lime, falernum</i>	390
Smoky Red Paloma <i>Mezcal, Campari, agave syrup, pink grapefruit, salt</i>	550
Irish Coffee Martini <i>Irish Whisky, coffee liqueur, espresso, stout milk condensed, cream</i>	450
Botanical Tonic <i>Gin, bergamot, oleo saccharum, grapefruit bitter, tonic water</i>	550
Coconut Mizuwari <i>Japanese blended whisky, coconut water, pandan cordial</i>	450
Strawberry Chocolate Negroni <i>Gin, sweet vermouth, Campari infused strawberries, chocolate bitters</i>	550
Matcha Whiskey Sour <i>Bourbon, lemon, sugar, matcha foam</i>	450

MOCKTAILS

Carrot & Mango <i>Carrot, mango, orange, agave syrup, black pepper</i>	250
Lychee & Ginger <i>Lychee, honey ginger syrup, lime, coconut milk</i>	250
Banana Colada <i>Banana, colada mix, maple syrup</i>	250
Matcha Time <i>Sparkling matcha coconut water, Bee Pollen syrup lime juice, matcha foam</i>	250
Summer Breeze <i>Watermelon juice, coconut juice, lime juice, dragon fruit</i>	250

Prices are subject to 10 % service charge
and applicable government taxes.