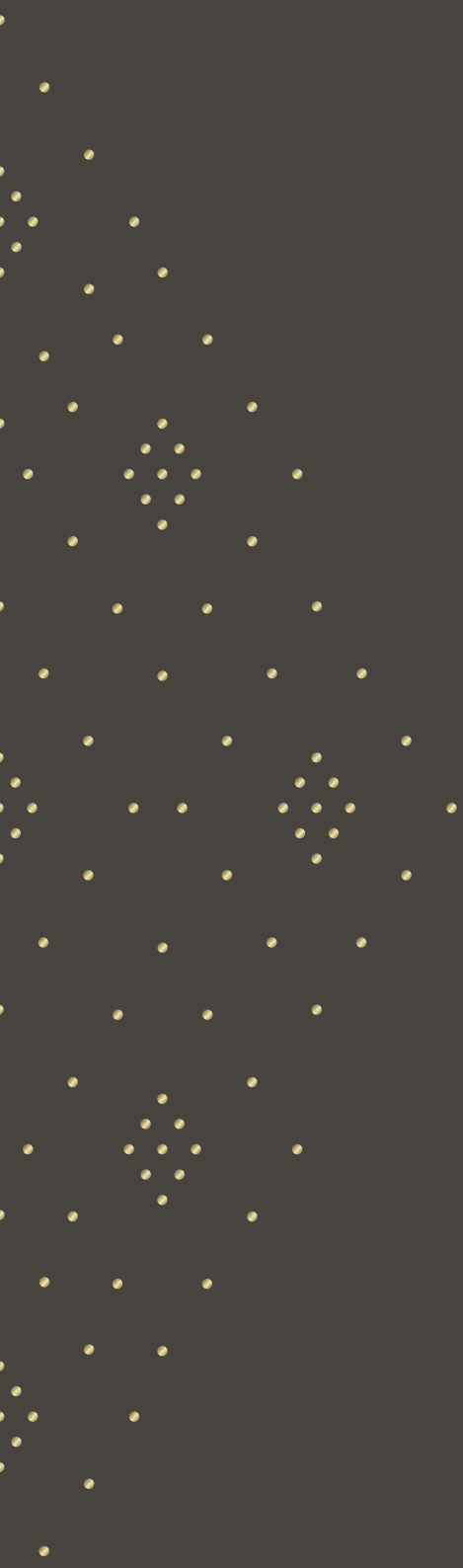
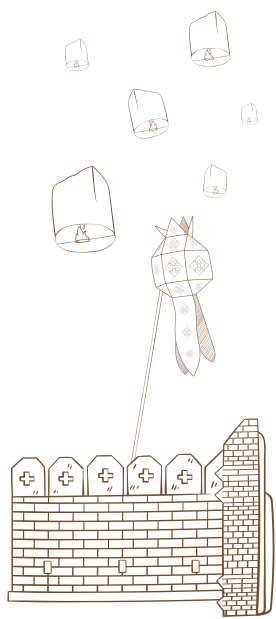




KAM
Lobby Lounge



Immerse yourself in the enchanting ambience of Kam Lobby Lounge, where the spirit of the Yi Peng Lantern Festival comes alive with Lanna lantern shaped lamps decorating the ceiling. Start your day with a freshly brewed cup of coffee and homemade pastries, or savour delectable light meals a la carte, and delight in an opulent afternoon tea experience. As night falls, the lounge transforms into a captivating Jazz bar, serving expertly crafted cocktails by our mixologists.

เทศกาลโคมยี่เป็งเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบเนื่องย้อนกลับไปถึงประวัติศาสตร์ช่วงแรกเริ่มของเชียงใหม่ และมีต้นกำเนิดมาจากศาสนาพราหมณ์ที่ย้อนไปไกลกว่านั้น เทศกาลทางจันทรคตินี้มักจัดขึ้นในเดือนพฤศจิกายน โดยประเพณีของเทศกาลนี้ที่เห็นได้ชัดเจนที่สุดคือการปล่อยโคมกระดาษลอยขึ้นสู่ท้องฟ้ายามค่ำคืน ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของการปลดปล่อยความโชคร้ายทั้งหมดจากปีก่อน

สำหรับท่านใดที่ได้เห็นประเพณีอันเก่าแก่และมีเสน่ห์นี้ จะรู้สึกคุ้นเคยกับการตกแต่งบนเพดานของล็อบบี้เลานจ์ของเราที่เรียงรายด้วยโคมไฟโปร่งแสง แก้วห้วยทรงลึก โต๊ะหินอ่อน และหน้าต่างโค้งบานใหญ่ที่เผยทิวทัศน์ของสวนที่มีส่วนช่วยเติมเต็มบรรยากาศการพักผ่อนอันเงียบสงบ

BREAKFAST PLATES

Miso Mushroom Breakfast อาหารเช้าเห็ดมิโซะ   

330

Miso mushrooms, spinach, broccoli and poached egg
เห็ดมิโซะ ผักโขม บล็อกโคลี่ ไข่ดาวน้ำ

Sweet Corn Fritters ข้าวโพดหวานฟริตเตอร์   

290

Sweet corn fritters, crushed avocado, poached egg, tomato and chili salsa
ข้าวโพดหวานฟริตเตอร์ อะโวกาโดบด ไข่ดาวน้ำ มะเขือเทศ ซัลซ่าพริก

ARTISAN PLATTERS

Artisan Charcuterie Board (For 1, 2 or 4 Persons sharing) 550 | 750 | 1,450

ชีสบอร์ด (สำหรับ 1-2 ท่าน หรือ 4 ท่าน)    

Parma Ham | Ham au torchon | chorizo | chicken mortadella | salami | organic vegetable pickles | oven fresh bread

พาร์มาแฮม แฮมโอเทอร์ชอง โซริโซ่ ชิคเก้นมาตาเดลาซ่าลาม่า ผักดองออร์แกนิกและขนมปังอบสดใหม่

Cheese Platter with Cheeses from Chiang Mai    550 | 750 | 1,450

(For 1, 2 or 4 Persons sharing) ชีสถาดเชียงใหม่ (สำหรับ 1-2 ท่าน หรือ 4 ท่าน)

San Paquanburie (Brie style) | La Loubere (Camembert style) | Hidden Agenda (washed with Lao Khao) | Royal Bleu | Oven fresh bread

สันผักหวานบุรี (บริชีส) ลา ลูแบร์ (ชีสการ์มองแบร์) ฮิดเดนเอเจนด้า มีส่วนประกอบจากเหล่าชาวพื้นบ้านของไทย บลูชีส และขนมปังอบสดใหม่

NOURISHING BOWLS

Tuna Tataki & Avocado Bowl เซียร์รูกูน่าและอะโวกาโดอย่าง   

385

Yellow fin tuna tataki, avocado, baby spinach, sous vide egg, sesame seaweed salad, edamame goma dressing

เซียร์รูกูน่า อะโวกาโด ผักโขม ไข่ซูวี สลัดสาหร่ายงา และน้ำสลัด ถั่วเอดามาเมะญี่ปุ่น

Roasted Vegetable Bowl สลัดผักอบ  

325

Roasted beetroot and pumpkin, quinoa, lettuce, feta cheese, crispy bread

บีทรูทและผักทองอบ ควินัว ผักสลัด ชีสเฟต้า ขนมปังกรอบ



Vegan



Vegetarian



Gluten Free



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Fish



Contains Nuts



Lactose free



Contains Alcohol



Contains Pork



Contains Chicken



Contains Sesame Seeds



Contains Soy



Dairy



Spicy



Contains Mustard

CLASSIC SALADS



Salad Niçoise สลัดนิซวส์

385

MSC Yellow Tail Tuna, green beans, 'Scarlet' red onions, olives, fingerling potatoes, tangy mustard dressing, herbs from our own house garden

ปลาทูน่าครีบล้าง ตั้วเขียว หัวหอมแดงสการ์เล็ต มะกอก และ มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อม น้ำสลัดมัสตาร์ด

Cobb Salad ค็อบบ์สลัด

355

Chiang Mai 'Hass' avocado, crispy bacon, sweet corn, crunchy cucumber, heirloom tomatoes, traditional French dressing made with organic olive oil, free-range chicken breast from Lamphun region

เชียงใหม่ "แฮส" อะโวคาโด เบคอนกรอบ ข้าวโพดหวาน แตงกวากรอบ มะเขือเทศแฮร์ลัม และ น้ำสลัดฝรั่งเศสแบบดั้งเดิมที่ทำจากน้ำมันมะกอกออร์แกนิกและเนื้อไก่จากการเลี้ยงแบบนอกโรงเรือน จากจังหวัดลำพูน

Caesar Salad ซีซาร์สลัด

365

Sous vide free-range chicken breast from "Kai Kai farm", romaine lettuce, crispy bacon from heritage breed pigs, shaved Palazzo di palma cheese by Jartisaann, garlic toast, traditional Caesar dressing with organic eggs

อกไก่ซูวีเลี้ยงแบบปล่อยจาก "ฟาร์มไก่ไข่" ผักสลัดโรเมน เบคอนกรอบจากหมูพันธุ์เฮอริเทจ ชีสพาลาซโซ่จากจาร์ทิสานน์ ขนมปังกระเทียม และน้ำสลัดซีซาร์แบบดั้งเดิม กับไข่ออร์แกนิก

Greek Salad กรีกสลัด

325

Fresh cucumber, heirloom tomatoes, brined green olives, Thailand produced feta 'Gennaro', 'Scarlet' red onions, homemade red wine vinegar dressing, organic honey แตงกวาสด มะเขือเทศแฮร์ลัมจ๋า มะกอกเขียว เฟต้าชีส "เจนนาโร" ที่ผลิตในประเทศไทย หัวหอมแดงสการ์เล็ต และน้ำสลัดน้ำส้มสายชูไวน์แดงแบบโฮมเมดกับน้ำผึ้งออร์แกนิก

BREADS & WRAP



The Burger เดอะเบอร์เกอร์

425

Grass fed Black Angus beef brisket patty, crispy pork bacon, tomato ketchup, pickles, Mayo Dressing molted cheddar cheese from "Jartisaann", toasted brioche bun

เนื้อวัวแบล็คแองกัสเบด เบคอนกรอบ ซอสมะเขือเทศ แตงกวาดอง ชีสจากจาร์ทิสานน์และ บรียอชโทสต์



Vegan



Vegetarian



Gluten Free



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Fish



Contains Nuts



Lactose free



Contains Alcohol



Contains Pork



Contains Chicken



Contains Sesame Seeds



Contains Soy



Dairy



Spicy



Contains Mustard

• Prices are in Thai Baht and exclude 17.7% government tax and service charge • Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have • ราคานี้เป็นราคาไทยบวกที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

BREADS & WRAP



InterContinental Club Sandwich อินเตอร์คอนติเนลคลับแซนวิช

350



Toasted brioche, grilled “Kai Kai farm” chicken breast, smoky pork bacon, crunchy lettuce, heirloom tomatoes, free-range chicken egg

บรียอชโทสต์ ออกไข่จาก “ฟาร์มไก่ไข่” เบคอนรมควัน ผักกาดหอม มะเขือเทศแฮร์ลุมและไข่ไก่ เลี้ยงแบบปล่อย

Focaccia de Parma ขนมหิงส์ไต้ลิตาเลียและพาร์มา

425



Oven fresh focaccia bread, sliced parma ham, heirloom tomatoes, basil pesto, shaved parmesan cheese, arugula lettuce

ขนมหิงส์ไต้ลิตาเลีย พาร์มา มะเขือเทศแฮร์ลุม ซอสเพสโต ชีสพาร์เมซาน และอลูกุล่า ร็อกเก็ต

Grilled Chicken Wrap ซิคเคินแสว

350



Sous vide free-range chicken breast, homemade guacamole, crunchy lettuce, coriander, tomatoes, organic Greek yogurt dressing, grilled whole wheat tortilla wrap

อกไก่ซูวี กัวคาโมเล่ ผักสลัด ผักชี ออแกนิกกรีกโยเกิร์ตและแป้งตอร์ตียาโฮลวีต

All breads & wraps are served with hand-cut Chiang Mai potato fries or organic garden lettuce from “Royal Project farms”

ทุกเมนูหมวดขนมปังและแรพสามารถเลือกทานคู่กับมันหวานทอดผลผลิตจากจังหวัดเชียงใหม่หรือ ผักสลัดปลอดสารพิษโครงการหลวง

THE BAO BUN COLLECTION



Gochujang Crispy Chicken Bun หมั่นโถกกับไก่ทอดกรอบซอสโคชูจัง

365



Boneless double-fried chicken, gochujang sauce, black sesame, cucumber, 'Scarlet' red onion pickles, served in a hot steamed bun

ไก่ทอดกรอบ ซอสโคชูจัง จาดำ แตงกวา หอมดอง เสริฟพร้อมหมั่นโถก

Braised ‘Hong Shao Rou’ Pork Belly Bun หมั่นโถกกับหมูสามชั้นหงสาวโร่ว

385



Caramelized pork belly, roasted peanut, scallion, crispy shallots, black garlic mayonnaise, served in a hot steamed bun

หมูสามชั้น ถั่วลิสง ตัณหอม หอมเจียว ซอสกระเทียมดำมายองเนส เสริฟพร้อมหมั่นโถก



• Prices are in Thai Baht and exclude 17.7% government tax and service charge • Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have • ราคานี้เป็นราคาไทยปกติยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

THE BAO BUN COLLECTION

Char Siu Pork Belly Bun หมั่นโถ่กับหมูสามชั้นชาซิว 365
Roasted pork belly, bonito flakes, fresh lettuce, and Tonkatsu mayonnaise,
served in a hot steamed bun
หมูสามชั้น ปลาแห้ง ผักสลัด ทงคัตสึมายองเนส เสิร์ฟพร้อมกับหมั่นโถ่

EASY BITES

Snapper Ceviche เซบิเชปลากระพง 345
White snapper, coriander, garlic, chili, coconut milk, lime, extra virgin olive oil
ปลากระพง ผักชี กระเทียม พริก กะทิ มะนาว และน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิน

Salmon Aburi อาบุริ แซลมอน 365
Flamed torched salmon sashimi, soy sauce, wasabi mayonnaise, lemon
แซลมอนเบิร์นไฟ ซอสถั่วเหลือง วาซาบิมายองเนสและเลมอน

Spiced Tuna สไปซี่ทูน่า 345
Spiced tuna ceviche & crispy wonton, organic lettuce
เซบิเชสไปซี่ทูน่า เกี๊ยวทอด และผักสลัดออร์แกนิก

Prawn Pil Pil กุ้งพิลพิล 365
Sauteed prawn, garlic, shallot, paprika powder, chili flakes, fresh parsley, extra virgin
olive oil, oven fresh baguette
กุ้งผัด กระเทียม หอม พงปาลริก้า พริกป่น พาสลีย์ น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิน และบาเกตต์
อบสดใหม่

Free Range Pork Laap Tod ลาบหมูทอด 295
Crispy free-range pork meatballs, coriander, red onion, and lemongrass
มีทบอล(หมู) ผักชี หอมแดง และตะไคร้

Buffalo Chicken Wings ปีกไก่บัพฟาโลวิงส์ 285
Homemade marinated chicken wings, blue cheese sauce
ปีกไก่หมัก บลูชีสซอส

Chicken Karaage ไก่ทอดคาราเกะ 285
Deep-fried chicken, seaweed, wasabi mayonnaise, lemon
ไก่ทอด สาหร่าย วาซาบิและมายองเนส



• Prices are in Thai Baht and exclude 17.7% government tax and service charge • Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have • ราคานี้เป็นราคาไทยบวกที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

EASY BITES

- 'Tubtim Siam' Pomelo Salad ยำส้มโอกับทิมสยาม





Crispy rice cup, fresh Ayutthaya River prawns, red perilla leaves

ข้าวเกรียบ กุ้งแม่น้ำอยุธยา และใบชีโซะ

325
- Ayutthaya River Prawn Wonton เกี้ยวกุ้งแม่น้ำอยุธยา






River prawn, red radish pickles, guacamole, crispy wonton

กุ้งแม่น้ำ เรดแรดิชดอง กัวกาโมเล และเกี้ยวกรอบ

355
- Crispy Thai Spring Rolls ปอเปี๊ยะผักทอด




Thai spiced vegetable spring rolls, sweet and sour dip

ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก และซอสเปรี้ยวหวาน

285
- Gyoza เกี้ยวซ่า





Steamed vegetable gyoza, gyoza dipping sauce

เกี้ยวซ่าผักนึ่งและซอส

285



SAVORY SOUPS

- Lung Phanom's Beef Cheek Khao Soi ข้าวซอยแก้มวัวสูตรพิเศษจากลุงพนม






Chef Phanom's twist of Northern Thailand's signature dish "Khao Soi" oven braised Thai wagyu beef cheek, savory yellow curry soup, coconut milk, egg noodles, chopped cilantro, fresh lime, pickled greens, young shallots, ground chili oil, crispy fried noodles

น้ำข้าวซอย เส้นบะหมี่ไข่และแก้มเนื้อวัวกวนนุ่มลิ้น ราดหน้าด้วยหมี่กรอบ ผักชีสับและเสิร์ฟพร้อมมะนาวสด ผักกาดดอง หอมแดงอ่อนและน้ำมันพริกปั่น

435
- Phở Dặc Biệt - Beef Pho เฟอเนื้อวัว







Flavorful Vietnamese noodle soup, fresh rice noodles, hearty beef brisket broth, onions, spring onion, wild basil, coriander

ก๋วยเตี๋ยวเวียดนามรสเข้มข้น พร้อมเส้นหมี่สดในน้ำซุปร้อนกวน หวังหอม ต้นหอม ใบโหระพา และผักชี

425



• Prices are in Thai Baht and exclude 17.7% government tax and service charge • Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have • ราคานี้เป็นราคาไทยบวกที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

PASTA

Linguini with Sea Urchin and Soft-Shell Crab    475
 พาสต้าลิงกัวนี, ไข่หอยเม่นและปูนิ่มทอด
 Topped with tomato crab sauce and nori ผัดด้วยซอสมะเขือเทศใส่เนื้อปูและสาหร่าย

Spaghetti and Meatballs สปาเก็ตตี้มีทบอล    435
 Juicy free-range pork meatballs, fresh parsley, spaghetti in a rich & savory tomato sauce
 มีทบอล พาร์สลีย์สด และเส้นสปาเก็ตตี้กับซอสมะเขือเทศ

Roman Arrabiata Penne เพนเนอราเบียตต้า   380
 Roman tomatoes from “Royal Projects” farms, fresh garlic, dried red chilies, extra virgin olive oil
 มะเขือเทศโรมันจากโครงการหลวง กระเทียมสด และพริกแดงแห้ง ปรงด้วยน้ำมันมะกอก

Wild Mushroom & Coppa Cream Sauce Rigatoni    395
 พาสต้าริกาโตนีผัดซอสครีมเห็ดและคีโอปปา
 “Mae Hong Son” province wild mushrooms, fresh Italian Coppa, locally produced cream from “CNX cow farm.”
 เห็ดป่าจากแม่ฮ่องสอน อิตาลีคีโอปปา ครีมจาก CNX ฟาร์มวัว

OVEN BAKED PIZZA

Pizza Prosciutto ไพรชุตโต้ พิชซ่า   385
 Ham, mozzarella cheese, tomato sauce แฮม มอสซาเรลล่าชีส ซอสมะเขือเทศ

Meat Lover’s Pizza พิชซ่า มีทเลิฟเวอร์    385
 Pepperoni, meat balls, minced beef, tomato sauce
 เปปเปอร์โรนี มีทบอล เนื้อบด ซอสมะเขือเทศ

Pizza Margherita มาร์เกริต้า พิชซ่า   365
 Mozzarella cheese, tomato sauce มอสซาเรลล่าชีส, ซอสมะเขือเทศ

Pizza Quattro Formaggi ควอโตร โฟรมาจจี พิชซ่า   385
 Blue cheese, goat cheese, mozzarella, pecorino, tomato sauce
 บลูชีส ชีสจากนมแกะ มอสซาเรลล่าชีส เพคอร์โนชีส

Pizza Frutti de Mare ฟรุตตี ดี มาร์เอ พิชซ่า    395
 Squid, tiger prawns, red snapper, tomato sauce
 ปลาหมึก กุ้งลายเสือ ปลากระพงแดง ซอสมะเขือเทศ



Vegan



Vegetarian



Gluten Free



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Fish



Contains Nuts



Lactose free



Contains Alcohol



Contains Pork



Contains Chicken



Contains Sesame Seeds



Contains Soy



Dairy



Spicy



Contains Mustard

• Prices are in Thai Baht and exclude 17.7% government tax and service charge • Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have • ราคานี้เป็นราคาไทยปกติยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

GRILLED



Steak & Fries สเต็กและฟรายส์ (๖) (๑)

1,150

250g Australian “Kilkoy” farmed grain fed flank steak, hand cut and tallow fried Chiang mai fries

สเต็กเนื้อออสเตรเลีย 250 กรัม เสริฟพร้อมกับมันฝรั่ง

Pick you favorite sauce เลือกซอสของคุณ :

•Chimichurri ซิมิซูริ

•Mushroom sauce ซอสเห็ด (๑)

•Red wine sauce ซอสไวน์แดง (๑)

•Green pepper corn sauce ซอสพริกไทยสด (๑) (๑)

Catch of The Day เมนูปลาประจำวัน (๑)

450

Grilled whole fish, aromatic Northern Thai herbs, dipping sauce

ปลาอย่าง สมุนไพรภาคเหนือ น้ำจิ้ม

THAI CLASSICS



Phat Thai “Chai Ya” – Phat Thai Kung Mae Naam ผัดไทย ”ไชยา” (๑) (๑) (๑) (๑)

Stir-fried thai style rice noodles, tamarind sauce, bean sprouts, tofu, peanuts and chive, salted egg with your choice

ผัดไทยไชยา ซอสมะขาม ถั่วงอก เต้าหู้ ถั่วลิสง กุ้งแช่ขำ ไข่เค็ม คุณสามารถเลือกเนื้อสัตว์ได้เอง

Blue River Prawn กุ้งแม่น้ำ (๑)

380

Seafood ทะเล (๑)

360

Chicken ไก่ (๑)

340

Khao Phad ข้าวผัด (๑) (๑)

Thai fried rice with your choice of: ข้าวผัดแบบไทย คุณสามารถเลือกเนื้อสัตว์ได้เอง

Crab เนื้อปู (๑)

380

Chicken ไก่ (๑)

340

Vegetables ผัก (๑)

320



Vegan



Vegetarian



Gluten Free



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Fish



Contains Nuts



Lactose free



Contains Alcohol



Contains Pork



Contains Chicken



Contains Sesame Seeds



Contains Soy



Dairy



Spicy



Contains Mustard

• Prices are in Thai Baht and exclude 17.7% government tax and service charge • Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have • ราคานี้เป็นราคาไทยบวกที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

DESSERTS

- Tiramisu** ทิรามิซู   220
Mascarpone cheese flavored with "Chiang Mai Coffee" espresso syrup
มาสคาโปนชีส ราดด้วยน้ำเชื่อมเอสเปรสโซ "กาแฟเชียงใหม่"
- Gianduja, Caramel Cream Tart** จานดูย่า คาร์ตครีมคาราเมล   220
Hazelnut cream, soft chocolate ganache, caramel cream
ครีมเฮเซลนัท กานาชช็อกโกแลต และครีมคาราเมล
- Almond Vanilla Cake** เค้กอัลมอนด์วานิลลา    200
Almond vanilla cream, pistachio biscuits, crunchy crepes dentelles
ครีมวานิลลาอัลมอนด์, บิสกิตพิสตาชิโอ, และเครปเดนเทลกรอบ
- Chiang Mai Strawberry Macarons** เชียงใหม่สตรอว์เบอร์รี่มาการอง     200
Strawberry jam filled, white sesame ไส้แยมสตรอว์เบอร์รี่งาขาว
- Sacher Torte Cake** เค้กชาเซอร์ทอร์เต   200
Moist chocolate sponge, apricot fruit confit jam, milk chocolate ganache.
สปันจ์ช็อกโกแลต, แยมผลไม้กึ่งแห้งแอปริคอต, และกานาชช็อกโกแลตมิลค์
- Fruit Platter** ผลไม้รวม  190
Four kinds sliced seasonal fruits ผลไม้ตามฤดูกาล 4 ชนิด

ICE CREAMS

- Vanilla Bean** ไอศกรีมวานิลลา  95 per scoop
- Swiss Chocolate** ไอศกรีมช็อกโกแลต 
- Coconut Milk** ไอศกรีมมะพร้าว 
- Macadamia Brittle** แมคคาเดเมีย บริทเทิล  
- Strawberry** ไอศกรีมสตรอว์เบอร์รี่ 

SORBET

- Mango Sorbet** ซอร์เบทมะม่วง  95 per scoop
- Lime Sorbet** ซอร์เบทมะนาว 
- Passionfruit Sorbet** เสาวรสซอร์เบท 



• Prices are in Thai Baht and exclude 17.7% government tax and service charge • Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have • ราคานี้เป็นราคาไทยบวกที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ



INTERCONTINENTAL®
CHIANG MAI THE MAE PING