



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 เถ้าอิ้วหายทรงลึก โต๊ะหินอ่อน และหน้าต่างโค้งบานใหญ่ที่เผยทิวทัศน์ของสวนที่มีส่วนช่วยเติมเต็มบรรยากาศการพักผ่อนอันเจียบสงบ

ARTISAN PLATTERS

Charcuterie Board

480/650/820

ชีสบอร์ด (สำหรับ 1-2 ท่าน หรือ 4 ท่าน)

Chorizo, mortadella, salami, Paris torchon ham and organic vegetable pickles.

ซอริโซ มอร์ตาเดลา ซาลามิ แฮมสโตร์ปารีส เซิร์ฟพร้อมผักดองออร์แกนิก

Cheese platter with 4 original cheeses

590

ชีสถาด 4 ชนิด

Camembert de Normandie คาม็องแบร์ จากแคว้นนอร์ม็องดี

Bleu de Gex บลูชีส เบลอ เดอ แฌ็งกซ์

Gouda hollandaise กูต้าชีส สโตร์ลัตช์

Brie de Meaux บริชีส เดอ โมซ์

THE BAO BUN SELECTION

Gochujang Crispy Chicken Bun

240

หมั่นโถกกับไก่ทอดกรอบซอสโคชูจัง

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

ไก่ทอดกรอบ ซอสโคชูจัง งาดำ แตงกวา หอมดอง เซิร์ฟพร้อมหมั่นโถก

Miso-Glazed Eggplant Bun (Vegetarian)

190

หมั่นโถกกับมะเขือย่างซอสมิโสะ (มังสวัริตี)

Char-grilled eggplant, sweet white miso glaze, toasted sesame, pickled ginger, fresh coriander, and creamy yuzu mayonnaise, served in a hot steamed bun.

มะเขือย่าง ทาด้วยมิโสะขาวรสหวาน งาคั่ว ขิงดอง ผักชีสด และมายองเนสยuzu

Crispy Soft-Shell Crab Bun

320

หมั่นโถกปูนิ่ม

Golden-fried soft-shell crab, shredded cabbage, spicy mango slaw, tobiko, and light lime-kewpie dressing, served in a hot steamed bun.

ปูนิ่มทอดกรอบ กะหล่ำปลีซอย สลัดมะม่วงรสเผ็ด ไข่ปลาโทบิโกะ และซอสมะนาว



• 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 • ราคานี้เป็นราคาโดยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความระมัดระวังในการตัดสินใจ

FRESH AND HEALTHY SALADS



Niçoise Salad

380

สลัดนิซ์วส์

MSC Yellow Tail Tuna, green beans, 'Scarlet' red onions, olives, and fingerling potatoes with a tangy mustard dressing made with herbs from the house garden.
ปลาทูน่าครีบล้าง ตั้วเขียว หัวหอมแดงสการ์เล็ต มะกอก และ มันฝรั่งทอด เสริฟพร้อม น้ำสลัด มัสตาร์ด

Cobb Salad

320

ค็อบบ์สลัด

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

เชียงใหม่ "แฮส" อะโวกาโด เบคอนกรอบ ข้าวโพดหวาน แตงกวากรอบ มะเขือเทศแฮร์ลุม และ น้ำสลัด ฝรั่งเศสแบบดั้งเดิมที่ทำจากน้ำมันมะกอกอออร์แกนิก และเนื้อไก่จากการเลี้ยงแบบนอกโรงเรือน จากจังหวัดลำพูน

Caesar Salad

290

ซีซาร์สลัด

Made with free-range chicken from "Kai Kai farm", romaine lettuce, crispy bacon from heritage breed pigs, shaved Palazzo di palma by Jartisaann, garlic toast, and a traditional Caesar dressing with organic eggs.

อกไก่ซูวีเลี้ยงแบบปล่อยจาก "ฟาร์มไก่ไข่" ผักสลัดโรเมน เบคอนกรอบจากหมูพันธุ์เฮริเทจ ชีสพาลาโซ ชูตจากจาร์ทิสานน์ ขนมปังกระเทียม และน้ำสลัดซีซาร์แบบดั้งเดิม กับไข่อออร์แกนิก

Greek Salad

280

กรีกสลัด

Fresh cucumber, juicy heirloom tomatoes, briny green olives, tangy feta 'Gennaro' produced in Thailand, 'Scarlet' red onions, and homemade red wine vinegar dressing with organic honey.

แตงกวาสด มะเขือเทศแฮร์ลุมฉ่ำ มะกอกเขียว เฟต้าชีส "เจนนาโร" ที่ผลิตในประเทศไทย หัวหอมแดงสการ์เล็ต และน้ำสลัด น้ำส้มสายชูไวน์แดงแบบโฮมเมดกับน้ำผึ้งอออร์แกนิก

Burrata & Heirloom Tomato Salad

590

สลัดบูราตาชีสกับมะเขือเทศ

Creamy burrata from local artisan dairy, vibrant heirloom tomatoes, fragrant Thai basil, nuts, and baby rocket leaves, finished with aged balsamic reduction and extra virgin olive oil.

บูราตาชีสเนื้อนุ่ม มะเขือเทศหลากสี โหระพาไทย ตั้ว และบัลซามิก



• 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

FRESH AND HEALTHY SALADS



Quinoa & Roasted Vegetable Salad

320

สลัดควินัวและผักย่าง

Organic tricolor quinoa, roasted pumpkin, zucchini, red bell peppers, cherry tomatoes, baby spinach, toasted sunflower seeds, and a bright lemon-tahini dressing infused with fresh herbs from the house garden.

ควินัวสามสีออแกนิก ผักทอด ชูกินี พริกหวาน ผักโขม และน้ำสลัดเลมอนทาฮินี

SUSTAINABLE SANDWICHES



The Bacon Bomb

425

เบอร์เกอร์เบคอนบอมบ์

Wagyu beef patty, crispy bacon, melted cheddar, fresh lettuce & tomato, finished with our signature (Big Mac-style) sauce.

เนื้อวากิว เบคอนกรอบ ชeddarชีส ผักสด และซอสสูตรพิเศษ

InterContinental Club Sandwich

390

อินเตอร์คอนติเนนตัลคลับแซนวิช

Juicy grilled chicken from “Kai Kai farm”, smoky bacon, crunchy lettuce, ripe tomato, and creamy egg from free-range chicken.

ไก่ย่างจาก “ฟาร์มไก่ไข่” เบคอนรมควัน ผักทอดหอม มะเขือเทศและไข่ไก่ฟรีเรน

Chicken Wrap

320

ชีคเค้นแรพ

Crisp lettuce, juicy tomato, creamy avocado, 'Scarlet' red onion, succulent free-range chicken, and a creamy Greek yogurt dressing made with organic yogurt. ผักสด อะโวคาโด หอมแดง เนื้อไก่ และซอสกรีกโยเกิร์ต

*All burgers, sandwiches, and wraps are served with potato fries or an organic garden salad from the Royal Project farms.

เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ หรือสลัดผักออแกนิก



• 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 • ราคานี้เป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

CLASSIC STEAK



Porterhouse steak	กีโบนสเต็ก	500g		2,800
Ribeye steak	เนื้อริบอาย	300g		2,000
Striploin steak	เนื้อสันนอก	300g		2,000
Flank	เนื้อส่วนท้อง	200g		1,600

Sauces

Thai Herb relish (chimichurri) สมุนไพรไทย (ชีมิซูรี)		120
Wild Mushroom sauce ซอสเห็ดป่า		120
Gran Monte wine sauce ซอสไวน์กรานมอนเต้		180
Green pepper sauce ซอสพริกไทย		160

Sides

Sweet potato fries - purple and sweet potatoes		60
มันม่วงและมันเทศทอด		
Pan fried baby potatoes, onion & chopped parsley		55
มันฝรั่งทอดหอมหัวใหญ่และพาร์สลีย์สับ		
Mashed potatoes, butter & cream		180
มันฝรั่งบดเนย และครีม		
Sauteed greens asparagus by “Pam’s farm”		190
ผักหน่อไม้ฝรั่ง จากแพมฟาร์ม		
Sauteed mixed mushrooms, garden herbs		60
ผักเห็ดรวมและสมุนไพร		
Stir-fried vegetables, oyster sauce		90
ผัดผักราดซอสหอยนางรม		
Mixed organic lettuce		90
ผักสลัดรวมออร์แกนิก		

*Including 1 side and 1 sauce รวมเครื่องเคียง 1 รายการ และซอส 1 ชนิด

Additional sauce

Wild mushroom sauce ซอสเห็ด		120
Gran monte wine sauce ซอสไวน์กรานมอนเต้		180
Green pepper sauce ซอสพริกไทยเขียว		160



• 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 • ราคานี้เป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

PASTA DELIGHTS



Spaghetti & Meatballs

380

สปาเก็ตตี้มีทบอล

Juicy free-range pork meatballs, fresh parsley, and spaghetti in a rich and savory tomato sauce.

มีทบอล พาร์สลีย์สด และเส้นสปาเก็ตตี้กับซอสมะเขือเทศ

Roman Arrabiata Penne

310

เพนเนอาราเบียตต้า

Roman tomatoes from the Royal Projects, fresh garlic, and dried red chilies, cooked in extra virgin olive oil.

มะเขือเทศโรมันจากโครงการหลวง กระเทียมสด และพริกแดงแห้ง ปรงด้วยน้ำมันมะกอก

Linguini with Thai Basil Pesto & Grilled Tiger Prawns

590

ลิงกวินีเพสโตไทยพา กุ้งลายเสือย่าง

House-made Thai basil pesto roasted cherry tomatoes, garlic confit, grilled tiger prawns, and aged Parmesan.

เพสโตไทยพา มะเขือเทศเชอร์รี่ย่าง กระเทียมกึ่งพื้ กุ้งลายเสือย่าง และพาร์เมซานชีสขบ่ม

Soy-Braised beef Ragù rigatoni

450

ริกาโตนิราญเนื้อตุ๋นซีอิ๊ว

Slow-braised beef brisket in light soy, star anise, cinnamon, and ginger, shredded into a rich ragù with rigatoni and finished with sesame oil

เนื้อบริสเก็ตตุ๋นในซีอิ๊ว ไผ่ยัก อบเชย ขิง และน้ำมันงา

Spaghetti bolognese

450

สปาเกตตี้โบโลเนส

Homemade bolognese, parmesan cheese

ซอสโบโลเนสโฮมเมด เสิร์ฟพร้อมพาร์เมซานชีส

Spaghetti a la carbonara

450

สปาเกตตี้คาร์บอนารา

Pecorino, cream, bacon, egg yolk

เพคอรินชีส ครีม เบคอน และไข่แดง

Penne pesto and ricotta

420

เพนเนเพสโตและริคอตต้าชีส

Homemade pesto, fresh ricotta, Ricola.

เพสโตโฮมเมด ริคอตต้าชีสสด และสมุนไพร



• 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 • ราคานี้เป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความระมัดระวังต่อการดูแลสุขภาพของท่านในการตัดสินใจ

PASTA DELIGHTS



Spaghetti Tom Yum Seafood

420

สปาเกตตีต้มยำทะเล

Spaghetti tossed in a fragrant Tom Yum emulsion with river prawns, squid, kaffir lime leaf, galangal, chili oil, and fresh coriander.

สปาเกตตีคลุกซอสต้มยำหอมเข้มข้น กุ้งแม่น้ำ ปลาหมึก ใบมะกรูด ข่า น้ำมันพริก และผักชีสด

Miso Cream Udon-Style with Seared Scallops

640

อุด้งซอสมิโซะครีม หอยเชลล์ย่าง

Silky udon, white miso cream sauce, seared scallops, shiitake mushrooms, crispy nori, and spring onion.

เส้นอุด้งนุ่ม ซอสมิโซะขาวครีม หอยเชลล์ย่าง เห็ดชิตาเกะ สาหร่ายโนริกรอบ และต้นหอม

Sichuan Chili Crab Spaghetti

360

สปาเกตตีปูนิ่มซอสพริกเสฉวน

Wok-tossed spaghetti with soft crab, fermented black bean, garlic, Sichuan chili oil, scallions, and lime zest.

สปาเกตตีผัดกับปูนิ่ม เต้าเจี้ยวดำหมัก กระเทียม น้ำมันพริกเสฉวน ต้นหอม และผิวมะนาว



• 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 • ราคานี้เป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

OVEN BAKED PIZZA



Pizza Hawai   

420

ฮาวายเอี้ยนพิซซ่า

Chicken ham, pineapple, tomato sauce and mozzarella cheese

แฮม สับปะรด ซอสมะเขือเทศ และชีสมอซซาเรลลา

Pizza Meat Lover    

580

พิซซ่า มีกเลฟเวอร์

Ham, pepperoni, mince beef, tomato sauce, mozzarella cheese

แฮม เปปเปอร์โรนี เนื้อวัวบด ซอสมะเขือเทศ และชีสมอซซาเรลลา

Pizza Margherita   

390

มาร์เกริตา พิชซ่า

Mozzarella cheese, tomato sauce, fresh basil

ชีสมอซซาเรลลา ซอสมะเขือเทศ และใบโหระพาสด

Pizza Quattro Formaggi    

480

ควอตโตร ฟอว์มาจจี พิชซ่า

Blue cheese, goat cheese, mozzarella, pecorino

บลูชีส ชีสนมแพะ มอซซาเรลลา และเพโครีโนชีส

Pizza Prosciutto   

580

โพรชุตโต้ พิชซ่า

Parma prosciutto, tomato sauce, mozzarella cheese

พาร์มาโพรชุตโต้ ซอสมะเขือเทศ และชีสมอซซาเรลลา

Pizza Seafood    

540

พิซซ่าทะเล

Tiger prawn, calamari, mussels, tomato sauce, mozzarella cheese

กุ้งลายเสือ ปลาหมึก หอยแมลงภู่ ซอสมะเขือเทศ และชีสมอซซาเรลลา

Peperoni Pizza   

460

พิซซ่าเปปเปอร์โรนี

Pepperoni, tomato sauce, mozzarella

เปปเปอร์โรนี ซอสมะเขือเทศ และชีสมอซซาเรลลา

Funghi Pizza   

380

พิซซ่าเห็ดรวม

Wild mushrooms, tomato sauce mozzarella

เห็ดป่า ซอสมะเขือเทศ และชีสมอซซาเรลลา



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

Gluten

• 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

OVEN BAKED PIZZA

Alla Pala Pizza   


590

พิซซ่าอัลลา ปาลา

Fresh burrata, tomato sauce, mozzarella, sherry tomato, mushroom
บรูรตาชีสสด ซอสมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลลา มะเขือเทศเชอร์รี่ และเห็ด

SAVORY SOUPS

Lung Phanom's Beef Cheek Khao Soi      


380

ข้าวซอยแก้มวัวสูตรพิเศษจากลุงพนม

A savory yellow curry soup with coconut milk, flat egg noodles, and tender Thai wagyu beef cheek, topped with crispy fried noodles, chopped cilantro, and served with fresh lime, pickled mustard greens, young shallots, and ground chili oil.
น้ำข้าวซอย เส้นบะหมี่ไข่และแก้มเนื้อวัววากิวนุ่มลิ้น ราดหน้าด้วยหมูมีกรอบ ผักชีสับและเสิร์ฟพร้อม มะนาวสด ผักกาดดอง หอมแดงอ่อนและน้ำมันพริกป่น

Japanese Wagyu Sukiyaki Udon      

590

อุด้งสุกียากี้วากิวญี่ปุ่น

Silky Udon noodles in a light soy-dashi broth, topped with thinly sliced Thai wagyu, tofu, shiitake mushrooms, napa cabbage, and onsen egg.
เส้นอุด้ง ในน้ำซุปรโซยุ-ดาชิ รสกลมกล่อม ท็อปด้วยวากิวไทยสไลด์ เต้าหู้ เห็ดชิตาเกะ ผักกาดขาว และไข่อ่อนเชิ

Korean Spicy Seafood Jjamppong Ramen      

480

โคเรียนสปี้ซี่พุด จัมปง ราเมน

Rich gochujang-infused seafood broth with prawns, mussels, squid, napa cabbage, zucchini, and chewy ramen noodles, finished with sesame oil and scallions.
น้ำซุปรทะเลเข้มข้นปรุงด้วยโคชูจัง กุ้ง หอยแมลงภู่ ปลาหมึก กะหล่ำปลี ผักชูกินี เสิร์ฟพร้อมเส้นราเมนเหนียวนุ่ม โรยน้ำมันงาและต้นหอม

Hong Kong-Style Egg Noodles with Char Siu      

350

บะหมี่ไข่ฮ่องกงงาแดงชาชู

Springy egg noodles served in a light, aromatic chicken and dried shrimp broth, topped with house-roasted char siu pork, blanched bok choy, and crispy shallots, finished with scallion oil and white pepper.
เส้นบะหมี่ไข่เหนียวนุ่ม ในน้ำซุปรไก่และกุ้งแห้ง หอมละมุน ท็อปด้วยหมูแดงชาชูอบสูตรของทางร้าน คะน้าฮ่องกงลวก และหอมเจียวกรอบ ปรุงรสด้วยน้ำมันต้นหอมและพริกไทยขาว

                 

• 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 เพื่อเพิ่มความระมัดระวังในการตัดสินใจ

DELICIOUS SNACKS



Deep-fried Thai Spring Rolls     

150

ปอเปี๊ยะผักทอด

Deep fried vegetable spring rolls, sweet and sour sauce.

ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก และซอสเปรี้ยวหวาน

Buffalo Chicken Wings       

250

ปีกไก่บัพฟาโลวิงส์

Homemade marinated chicken wings, blue cheese sauce.

ปีกไก่หมัก เสิร์ฟพร้อมบลูชีสซอส

Chicken Karaage     

320

ไก่ทอดคาราเกะ

Deep-fried chicken, seaweed, wasabi mayonnaise.

ไก่ทอด สาหร่าย วาซาบิและมายองเนส

'Tubtim Siam' Pomelo Salad     

350

ยำส้มโอกับทิมสยาม

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

ข้าวเกรียบ กุ้งแม่น้ำอยุธยา และใบชีโตะ

Ayutthaya River Prawn Wonton      

330

เกี๊ยวกุ้งแม่น้ำอยุธยา

river prawn, red radish pickles, guacamole, crispy wonton

กุ้งแม่น้ำ เรดแรดิชดอง กัวคาโมเล และเกี๊ยวกรอบ

Free Range Pork Laap Tod    

350

ลาบหมูทอด

Crispy free-range pork meatballs with coriander, red onion, and lemongrass.

มีทบอล(หมู) ผักชี หอมแดง และตะไคร้



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



Gluten

• 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 • ราคาเป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

DELECTABLE DESSERTS

Tiramisu (V) (O) (G) (N) (E)

220

ทิรามิสุ

Mascarpone cheese flavored with "Chiang Mai coffee" espresso syrup.

มาสคาโปเนชีส ราดด้วยน้ำเชื่อมเอสเปรสโซ "กาแฟเชียงใหม่"

Gianduja, Caramel Cream Tart (V) (O) (G) (N)

220

จานดูย่า คาร์ตครีมคาราเมล

Hazelnut cream, chocolate soft ganache, and caramel cream.

ครีมเฮเซลนัท กานาชช็อกโกแลต และครีมคาราเมล

Almond Vanilla Cake (V) (O) (G) (N)

200

เค้กอัลมอนด์วานิลลา

Almond vanilla cream, pistachio biscuits, and crunchy crepes of dentelles.

ครีมวานิลลาอัลมอนด์, บิสกิตพิสตาชิโอ, และเครปเดนเทลกรอบ

Chiang Mai Strawberry Macarons (V) (O) (G) (N) (E)

200

เชียงใหม่สตรอว์เบอร์รีมาการอง

Strawberry jam filling, white sesame.

ไส้แยมสตรอว์เบอร์รีงาขาว

Sacher Torte Cake (V) (O) (G) (N)

200

เค้กซาเชอร์ทอร์ต

Moist chocolate sponge, apricot fruit confit jam, and milk chocolate ganache.

สปันจ์ช็อกโกแลต, แยมผลไม้กึ่งพีแอปริคอต, และกานาชช็อกโกแลตมิลค์

Fruit Platter (V)

190

ผลไม้รวม

Four kinds of seasonal fruit.

ผลไม้ตามฤดูกาล 4 ชนิด

THE ICE CREAM SELECTION

Vanilla ไอศกรีมวานิลลา (V) (E)

60

Chocolate ไอศกรีมช็อกโกแลต (V) (E)

60

Coconut ไอศกรีมมะพร้าว (V) (E)

60

Strawberry ไอศกรีมสตรอว์เบอร์รี (V) (E)

60

Mango Sorbet ซอร์เบตมะม่วง (V)

60



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



Gluten

• 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 • ราคานี้เป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ