

Dinner Set

The Four Elements Journey “AIR” 3,600++

4 glasses of Wine Pairing 2,200++

ลาบเนื้อและไข่นกกระทาทอดเสิร์ฟในกระทงทอง

Northern - style Larb with crispy quail egg served in a golden crispy cup

ข้าวตังหน้ากุ้งเสวยและทอดมันกุ้ง | Royal shrimp rice cracker and delicate shrimp cake

แป้งกรอบสอดไส้ตับไก่ย่างซอสมะขาม และหนังไก่ทอดกรอบ

Crispy pastry, grilled chicken liver with tamarind glaze & crispy chicken skin

Robert Weil ‘Troocken’ Riesling, Rheingau, Germany



ปลาช่อนทะเลไทยรมควันเสิร์ฟพร้อมยำส้มซ่าปลาแห้ง

Smoked sea snakehead fish served with Som Sa citrus salad and dried fish



เติมเต็มประสบการณ์การรับประทานอาหารด้วยเมนูจิกเนเจอร์

Enhance Your Dining Experience with Our Signature Dish

หมี่กรอบกุ้งแม่น้ำ | Crispy rice vermicelli with river prawn | THB 390++



แกงตัวหอยไทยกับมะเฟืองและใบเป็ดยะเล | Thai shellfish curry with starfruit and sea purslane

Domaines Ott BY.OTT Rosé, Côtes de Provence, France



กุ้งแม่น้ำย่างซอสแกงร้อนเสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่กลวก

Grilled river prawn with aromatic Thai coconut Gaeng Ron sauce served with blanched squid noodles



ซุปรองแหงงหอยดปูเจ้าทะเลไทยและไข่คาร์เวียร์

Gaeng Ngao Ngod soup with Thai seafood crab mixed shrimp & pork cake and Thai caviar

Louis Michel & Fils, Chablis, Burgundy, France



เนื้อโคไทยสูงเนิน ซอสนางเล้าและผักดองอย่างไทย

เสิร์ฟพร้อมข้าวห่อใบบัวดำรับเสิร์ฟจันทน์

Grilled Thai Sung Noen beef, Nang Phrao sauce and pickled vegetables served with Saneh Jaan's lotus leave wrapped rice

La Spinetta ‘Ca di Pian’ Barbera d’Asti DOCG, Barbera, Piemonte, Italy



สายลมหวาน มะยมชมชอบ

Sweet breeze, star gooseberry delight : Thai cotton candy, steamed rice cake and star gooseberry ice cream

All dishes may contain nuts and shellfish, please inform us of any dietary restrictions
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax

Dinner Set

Samrub Thai “AIR” 3,200++

ขนมเบื้องไส้ยำกุ้งเกสรชมพู

Thai crispy crepe with spicy prawn salad & rose apple blossom

แตงกวาน้ำพริกอ่อน

Cucumber with Nam Prik Ong

วุ้นหอย มะนาวคาร์เวียร์

Crab relish jelly with finger lime caviar



ยำปลาดุกฟูและปลาดุกแดดเดียวเสิร์ฟพร้อมผักพื้นบ้านและปลาเนื้ออ่อนป่น
Crispy catfish salad with sun dried catfish served with local herbs & sheatfish flakes



เติมเต็มประสบการณ์การรับประทานอาหารด้วยเมนูซิกเนเจอร์
Enhance Your Dining Experience with Our Signature Dish

หมี่กรอบกุ้งแม่น้ำ | Crispy rice vermicelli with river prawn
THB 390++



ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อสุโขทัย
Sukhothai rice noodles rolls

❖ Main Samrub ❖

อาหารจานหลักสำหรับไทยเสิร์ฟพร้อมข้าวหุง 4 ภาค
Samrub Thai served with four region Thai rice selection

น้ำพริกกะปิหัวภาคตะวันออก ปลาสดฟูและผักตามฤดูกาล
Eastern style roasted shrimp paste relish with crispy gourami and seasonal vegetables

ต้มบ๊วยหมูสับเต้าหู้
Preserved plum broth with minced pork and tofu

ผัดผักพื้นบ้านกุ้ง
Wok fried seasonal vegetables with prawns

แกงเห็ดแครงนกกระทา
Gaeng Hed Krang with quail



ไอศกรีมแอปเปิ้ลเสิร์ฟพร้อมขนมทองโปรงและขนมสาเล่ลูกตาล
Custard apple ice cream, Thong Prong & Thai steamed sponge cake

All dishes may contain nuts and shellfish, please inform us of any dietary restrictions
Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax