

FOR SHARING

Fines De Claire Oysters (France) หอยนางรม ฟิน เดอ แคลร์

These two year old oysters mature for two months in salty claires, or marshes, where they filter nutrient rich water. They have a strong robust flavour, pleasant salty balance & a slight hazelnut taste

Half Dozen (ครึ่งโหล 6 ตัว) 950
Dozen (หนึ่งโหล 12 ตัว) 1,800

Served natural with accompaniments: shallot vinegar, lemon wedge, crispy onion, chilli & lime dressing

Australian Black Mussels (500g) หอยแมลงภู่ออสเตรเลีย

Sake steamed with chilli and garlic

1,200

Chilled Seafood Bridge (S) ชุดซีฟู้ด บริดจ์

Maine Lobster / Tiger Prawns / Fines de Claire Oysters

Alaskan king crab / Mediterranean Mussels

Served with chilli lime dressing, cocktail sauce & shallot vinegar

3,600

Sashimi (S) ซาซิมิ

Salmon, Tuna, Hamachi, Scallop, Surf Clam,
Sweet Shrimp, Crab Sticks, Condiments

1,850

Charcuterie (P, N) ซากูเตอรี เมนูจานแสม

A platter of cold meats, rillettes and cheeses

1,600

SEAFOOD GRILLS

Jumbo Tiger Prawns 4 pcs (S) กุ้งลายเสือย่าง

Locally sourced fresh prawns

1,200

Maine Lobster 450 g (S) กุ้งล็อบสเตอร์ย่าง

Live Lobster from the cold waters of the Atlantic seaboard

1,700

Seafood Mixed Grill (S) เมนูซีฟู้ดย่าง

Maine Lobster, Fines de Claire Oysters, Jumbo Tiger Prawn,

Snow fish in banana leave, Atlantic salmon

Enjoy for 1 ขนาด สำหรับ 1 ท่าน 1,600

Perfect for 2 ขนาด สำหรับ 2 ท่าน 2,950

All the above are served with a selection of flavored butter and a choice of sauce ซอสสำหรับซีฟู้ดย่าง

Hollandaise / BBQ & pineapple / Spicy chilly garlic

ซอสฮอลแลนด์เดส / ซอสบาร์บีคิว / ซอสซีฟู้ด

STARTERS

Seared Hokkaido Sea Scallops (N) หอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง
Hearts of palm, macadamia, and gooseberry

750

Butternut Squash Tortellini (V, N) บัตเตอร์นัต ทอร์เทลลินี่ (เมนูมังสวิรัต)
Spinach, brown butter, pecans

650

Seared Tuna Salad สลัดทูน่าย่าง
Ginger ponzu vinaigrette, mango, and puffed rice

750

Ceviche Trio (S) เซวิชเชลล์ 3 สไตส์
Tuna with spicy wasabi dressing; salmon with mango & avocado;
shrimp and scallop with citrus

750

Beef Carpaccio เนื้อสไลด์ คานแพคซิโอ
Parmesan custard, pickled mushrooms, golden shallots

750

Hearty Healthy (V) ชุดผักย่าง (เมนูมังสวิรัต)
Grilled radicchio, zucchini, eggplant, asparagus, roasted peppers,
baby spinach, sundries baby tomato, balsamic & extra virgin olive oil
and blue cheese croutons

650

SALADS

Lobster Cocktail (S) สลัดล็อบสเตอร์
Avocado pearls, gazpacho emulsion, roast garlic tarragon mayo
& crisp romaine lettuce

950

Caesar Salad (P) สลัดซีซ่า
Choice of Grilled Jumbo Prawn, Smoked salmon or grilled Chicken with
romaine, anchovies, shaved Parmigiano and Caesar dressing

750

Blue Crab Salad (S) สลัดปูหิมะ
Avocado, Pomelo, coconut, citrus dressing, crispy soft shell,
salmon caviar, & micro salad

750

SOUPS

Maine Lobster Bisque (S) ซุปล็อบสเตอร์
Pan-roasted lobster, tarragon cream and Avruga caviar

550

Porcini Mushroom Cappuccino (V,N) ซุปครีมเห็ด (เมนูมังสวิรัต)
Rocket pesto marinated mushrooms, braised artichoke heart & parmesan foam

550

Roasted Butternut Squash Soup (N) ซุปบัตเตอร์นัต
Smoked duck, roasted apples & hazelnuts

550



SIDES

@ 250

Potato Sides เมนูเครื่องเคียงประเภทมันฝรั่ง

Steak fries / Potato fries / Potato gratin / Truffle mashed potatoes / Herb roasted potatoes
มันฝรั่งทอดชิ้นใหญ่ / เฟรนช์ฟราย / มันฝรั่งกราแตง / มันฝรั่งบดและเซดาร์ชีส / มันฝรั่งอบกับซอสสมุนไพรร

Vegetable Sides เมนูเครื่องเคียงประเภทผัก

Crispy onion / Sautéed baby carrots / Assorted mushrooms / Grilled jumbo asparagus /
Creamed spinach / Sauteed seasonal vegetables / Mixed green salad
หัวหอมใหญ่ทอด / ผัดแครอท / ผัดเห็ดรวม / หน่อไม้ฝรั่งย่าง / ผักโขมครีมชีส / ผักผักรวม / สลัดผักรวม

MAINS

SPECIALITIES

Whole Roasted Barramundi (900 g) ปลากระพงอบทั้งตัว
Grilled vegetables, lemon butter, and chili sauce

1,350

Red Wine Braised Beef Cheek เนื้อแก้มวัวตุ๋นไวน์แดง
Parsnip puree, baby carrot, chimichurri

1,200

Miso Glazed Snowfish ปลาหิมะหมักซอสมิโสะ
Sweet potato puree, apple salad, nori sauce

1,050

Atlantic Salmon Confit ปลาแซลมอนตุ๋นในน้ำมัน
Sweet pea, honey ricotta, orange, artichoke & crispy skin

950

King Crab Tagliatelle (S) พาสต้าหอยเสี้ยเตลเลกับปูอลาสก้า
Spicy lobster tomato sauce

1,150

Lobster Risotto (S) ข้าวอิตาเลียนซอสล็อบสเตอร์
Lobster risotto, fava bean, snap peas & fennel salad

1,150

Organic Chicken (N) ไก่อร์แกนิก
Roasted breast and crispy confit leg, sunchoke, granola, and cranberry

850

48 Hour Lamb Shank ขาแกะตุ๋น
Truffle Mashed potato, edamame & feta salsa, roast garlic aioli

1,200

Honey Roasted Moulard Duck Breast อกเป็ดฝรั่งเศสอบน้ำผึ้ง
Butternut squash puree, prune sauce, potato cake, baby bok choy

1,100

Kurobuta Pork (P) หมูดำคุโรบูตะ
Tenderloin and braised belly with polenta, sweet corn, and pickled radish

950

Portobello and Truffle Pot Pie (V, N)
พายเห็ดพอร์ทาเบลโลกับทรัฟเฟิล เสิร์ฟในหม้อ
Glazed baby carrots, walnuts, and goat cheese coulis

750

MEAT GRILLS

(Served with choice of one potato side)

Ribeye 300 g เนื้อริบอาย

This cut has more marbling than others and a fat strip through the centre producing intense flavour and moisture

1,650

Striploin 300 g เนื้อสติลปลอยด์

From the centre section of short loin with a fat strip on the outside producing great flavour and texture

1,500

Tenderloin 300 g (Well done recommended butterfly) เนื้อสันใน

Trimmed of all fat from the long fillet, this is the tender cut... like butter in your mouth!

1,900

Tenderloin 150 g (Well done recommended butterfly) เนื้อสันใน

A petite cut perfect for those looking for a lighter treat

1,200

Australian Lamb Rack 400 g ซีโครงแกะ

Four succulent chops grilled to perfection

1,650

Suggested Meat Sauces ซอสสำหรับเมนูเนื้ออย่าง

Béarnaise / Green Peppercorn / Bordelaise Red Wine /
Creamy Mushroom / Mint Jelly

ซอสบาร์เนส / ซอสพริกไทยดำ / ซอสไวน์แดง


ซอสเห็ด / ซอสมินต์เจลลี่

N= Contains nut มีถั่วเป็นส่วนประกอบ

P = Contains pork มีหมูเป็นส่วนประกอบ

S = Contains crustacean มีกุ้งหรือปูเป็นส่วนประกอบ

V = Vegetarian dish เมนูมังสวิรัติ

 = This perfect choice will be served in just 30 minutes or less

เมนูพิเศษนี้จะพร้อมเสิร์ฟภายใน 30 นาที หรือน้อยกว่า

All prices are quoted in Thai Baht and are inclusive of service charge & government taxes.

ราคาดังกล่าวข้างต้นเป็นราคาสุทธิ ได้รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว