

We asked our chefs for their seasonal culinary inspirations, and they created a three-course menu that is in-season, fresh and mouth-watering. four course set menu ONLY 490+ per person*

APPETIZER

Choice of

Spicy Summer Watermelon Salad / สลัดแตงโมซัมเมอร์ 💍

Mint, Black Olives, Shallot & Fresh Watermelons Slammed with Flavor (Vegan Theme)

Wasabi-Filled Potato Cake / มันฝรั่งอบวาซาบิและเต้าหู้ยี่

Potato Cake Stuffed with Fermented Tofu and Wasabi over Black Olive Dressing (Vegan Theme)

Seafood Flaked Salsa / สถัดซัลซ่าซีฟู๊ด

Shrimp, Squid, Fresh Tomatoes and Onions Served with Puffy Shrimp Crisps (Seafood Theme)

Bang Nam Pheung Papaya Salad / ส้มตำบางน้ำผึ้ง

Papaya, Salted Eggs, Shrimp, Squid and Sticky Rice in Sweet Tamarind Sauce (Thai Theme)

Tamarind-kissed Shrimps / พระรามลงสรง 💍

Shrimps and Morning Glory on Legendary Tamarind Cashew Nut Sauce (Thai Theme)

Mango Tomato Tango / สลัดมะม่วง คอกเทลกุ้ง

Mango, Shrimp, Tomatoes in fat-free mayonnaise lime and mint sauce (Seasonal Theme)

MAIN COURSE

Choice of

Grandma's Larb Cake / ลาบทอดเจ

Spicy Meaty Tofu, Mushroom, Toasted Rice Grounded & Fried, Served with Sticky Rice (Vegan Theme)

Sesame Marinated Tofu Steak / สเต็กเต้าหู้หมักงา

Tender Tofu Steak Sumptuously Melded w. Wasabi and Sesame Oil Served w. Spinach (Vegan Theme)

Slow-cooked Aromatic Green Curry Dory / ข้าวหอมสมุนไพร ซอสแกงเขียวหวานปลาดอลลี่ 🖒 Roasted Dory Fillet & Asparagus in Sassy Green Curry Sauce w. Organic Brown Rice (Seafood Theme)

Savory Sweet and Sour Yellow Curry Fried Rice / กุ้งราดซอสเปรี้ยวหวาน ข้าวผัดผงกะหรื่ 🖒 Tender Glazed Sweet and Sour Shrimp served with Thai Yellow Curry Fried Rice (Thai Theme)

Pan-fried Fish Fillet with Mango Sweet Sour Sauce / สเต็กปลา ราดซอสมะม่วง

Fish Fillet on Sweet Basil Mango Sauce served with Potato and Pickled Vegetables (Seasonal Theme)

DESSERT

Choice of

Mango Sticky Rice 3 or Spicy Tropical Fruit Salad or Ice-cream or Chocolate Glazed Banana ข้าวเหนียวมะม่วง 🖒 หรือ ผลไม้สามรส หรือ ไอศกรีมโฮมเมด หรือ กล้วยหอมเคลือบช็อคโกแลต

^{*} Prices are subject 10% Service Charge, our service charge really really does go to the staff