

Romantic Dinner Menu I



Thai Set Sharing Menu Option I

THB 5,500++ per couple

Starter

Crispy Salmon with Ebiko

ปอเปี๊ยะแซลมอนและไข่กุ้ง

Deep Fried Sesame Crusted Pork Sticks

หมูแดดเดียวทอดงา

Soft Shell Crab with Green Apple Salad

ยำปูนิ่มและแอปเปิ้ลเขียว

Grilled Beef with Chili and Tamarind Sauce

เนื้อย่างน้ำจิ้มแจ่ว

Soup

Spicy River Prawn Soup, Authentic Thai Herb

ต้มยำกุ้ง

Mains

Lamb Massaman Curry

แกงมัสมั่นเนื้อแกะ

Sweet & Sour Sea Bass with Pineapple and Spring Onion

ผัดเปรี้ยวหวานปลากะพง

Fried Sea Scallops, Asparagus in Black Pepper Sauce

หอยเชลล์ผัดพริกไทยดำ

Stir Fried Marinated Chicken with Lemongrass

ไก่ตะไคร้

Crispy Rock Lobster with Triple-Flavor Sauce

กุ้งสามรส

Steamed Rice

ข้าวสวย

Dessert

Chocolate Coconut, Tropical Fresh Fruit Salad,
and Young Coconut Ice Cream

ช็อกโกแลตและไอศกรีมกะทิ เสิร์ฟพร้อมฟรุ๊ตสลัด

Coffee/Tea, Petit Fours

ชาหรือกาแฟ เสิร์ฟพร้อมขนมชิ้นเล็ก

Western Set Menu Option I

THB 5,900++ per couple

Starter

Smoked Salmon & Goat Cheese Roll, Beetroot Reduction

แซลมอนรมควันและชีสนมแพะ เสิร์ฟพร้อมซอสบีทรูท

Salad

Poached Marinated Rock Lobster with Vanilla & Mango

สลัดกุ้งกับวานิลลาและมะม่วง

Soup

Roasted Pumpkin Cream Soup, Japanese Scallop & Aromatic Herb Oil

ฟักทองอบครีมซूप เสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ญี่ปุ่นและน้ำมันเครื่องเทศ

Selections of Main Course

Slow Roasted Australian Lamb Rack, Creamy Artichokes,

Sautéed Beans and Natural Lamb Jus

เนื้อแกะอบสเตอริลอย่าง เสิร์ฟพร้อมอาร์ติโช๊คผัดครีม ถั่วและซอสแกะ

Or หรือ

Pan-Seared Seabass Fillet & Sea Prawn, Mashed Potato,

Cherry Tomato Salsa

ปลากะพงและกุ้งทะเล เสิร์ฟพร้อมมันบดและมะเขือเทศซัดซา

Dessert

Strawberry Chocolate Dream, Chocolate Cake, Strawberry Jelly
and White Chocolate Mousse

เค้กช็อกโกแลตและไวท์ช็อกโกแลตมูส เสิร์ฟพร้อมสตอว์เบอร์รี่เจลลี่

Coffee/Tea, Petit Fours

ชาหรือกาแฟ เสิร์ฟพร้อมขนมชิ้นเล็ก

*Please reserve 24 hours in advance

Set up & decoration: Set up with table cloth and ribbon on chairs, lamp on the table,
tikki torches, flower centerpiece and corsage on chair

Romantic Dinner Menu II



Thai Set Sharing Menu Option II

THB 7,500++ per couple

Starters

Deep Fried Crab Meat in Crab Shell

ปูจ๋า

Deep Fried Prawn Wrapped with Noodle

กุ้งไส่ร่ง

Spicy Grilled Pork Neck Roll Salad

ยำคอหมูย่าง

Scallop Curry Soufflé

ทอหมกหอยเชลล์

Soup

Clear Salmon Sour Soup

ต้มส้มปลาแซลมอน

Fresh Lemon & Vanilla Bean Granita

กรานิตาเลมอนและวานิลลา

Mains

Rock Lobster with Red Curry Sauce and Young Coconut

ซูชิกุ้งมะพร้าวอ่อน

Steamed Squid with Lemon & Coriander Sauce

ปลาหมึกนึ่งมะนาว

Grilled Australian Rib Eye with Thai Dried Chili Sauce

เนื้อริบอายออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

Roasted Stuffed Chicken Wing with BBQ Sauce

ปีกไก่สอดไส้อบ เสิร์ฟพร้อมบาร์บีคิวซอส

Deep Fried Sea Bass Fillet with Fresh Fruit Salad

ปลากะพงทอด เสิร์ฟพร้อมสลัดผลไม้สด

Steamed Rice

ข้าวสวย

Desserts

The Bubble, Orange Jelly, Mixed Fresh Berries and Raspberry Sorbet

เจลลี่ส้มเสิร์ฟพร้อมซอร์เบทราสเบอร์รี่และเบอร์รี่สด

Coffee/Tea, Petit Fours

ชาหรือกาแฟ เสิร์ฟพร้อมขนมชิ้นเล็ก

Western Set Option II

THB 7,900++ per couple

First Course

Blue Crab Meat & Spiced Avocado Tower with Cocktail Sauce

เนื้อปูและอะโวคาโด เสิร์ฟพร้อมซอสค็อกเทล

Second Course

Lobster Bisque Soup with Prawn Wonton and Floating Cream

ซूपขึ้นกุ้งล็อบสเตอร์และเกี้ยวกุ้ง

Third Course

Pan Seared Foie Gras, Mango & Green Apple Marmalade, Rosella Reduction

ตับห่าน เสิร์ฟพร้อมแยมมะม่วง แอปเปิ้ล และซอสกระเจียว

Palate Cleanser

Lychee & Mint Granita

กรานิตาลิ้นจี่และใบสะระแหน่

Selections of Main Course

Grilled Australian Grain-Fed Beef Tenderloin, Mushroom Herb Crusted and Truffle Sauce

เนื้อสันในออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสเห็ดทรัฟเฟิล

Or หรือ

Baked Snow Fish, Sweet Pea Puree, Crisp Beet Root Salad and Champagne Beurre Blanc

ปลาหิมะอบ เสิร์ฟพร้อมสลัดบีทรูทกรอบและซอสแชมเปญ

Dessert

Dark Cherry Mousse Sealed in a Chocolate Dome, Orange Jelly and Warm Red Wine Cherry Sauce

มูสเชอร์รี่ในโดมช็อกโกแลต เสิร์ฟพร้อมเจลลี่ส้มและซอสเชอร์รี่ไวน์แดง

Coffee/Tea, Petit Fours

ชาหรือกาแฟ เสิร์ฟพร้อมขนมชิ้นเล็ก

*Please reserve 24 hours in advance

Set up & decoration: All from the previous package plus candle in vase with flower decoration

Romantic Dinner Menu III



Thai Set Sharing Menu Option III

THB 11,000++ per couple

Starters

Squid Cakes with Cucumber Relish

ทอดมันปลาหมึก

Fried Sun-Dried Pork Tenderloin, Sweet Chili Sauce

สันในหมูแดดเดียว

Salads

Minced Duck Salad with Shallot and Mint Leaves

ลาบเป็ด

Fresh Prawn Salad with Lemon and Coriander Sauce

ปลากุ้ง

Soup

Chicken and Coconut Milk Lemongrass Soup

ต้มข่าไก่

Fresh Orange & Honey Granita

กรานิตาล้มและน้ำผึ้ง

Mains

Grilled Scallop with Green Curry Sauce

หอยเชลล์ย่างซอสแกงเขียวหวาน

Baked Lobster with Glass Noodles and Bacon in a Hot Pot

ล็อบสเตอร์อบวุ้นเส้น

Stir-fried Minced Lamb with Chili & Basil

ผัดกะเพราเนื้อแกะ

Wok Fried Beef Striploin with Spring Onion & Oyster Sauce

เนื้อสันนอกผัดน้ำมันหอย

Steamed Sea Bass with Ginger, Celery and Soy Bean Sauce

ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว

Steamed Rice

ข้าวสวย

Dessert

Pumpkin Custard & Sako in Coconut Milk with Coconut Ice Cream and Dried Coconut

สังขยาฟักทองและสาคุน้ำกะทิ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมกะทิ

Coffee/Tea, Petit Fours

ชาหรือกาแฟ เสิร์ฟพร้อมขนมชิ้นเล็ก

Western Set Option III

THB 11,900++ per couple

First Course

Shrimp Timbale, Avocado Guacamole and Capsicum, Tapenade Dressing

เนื้อกุ้งและอโวคาโด เสิร์ฟพร้อมเดรสซิงพริกหวาน

Second Course

Porcini Mushroom Cappuccino, Truffle Scented, Crisp Parma Ham

ซูปเห็ดพอร์ซินี เสิร์ฟพร้อมพาร์มาแฮมอบกรอบ

Third Course

Pan Seared Japanese Scallops, Sweet Potato Mash, Basil & Tomato Chutney

หอยเชลล์ญี่ปุ่นย่าง เสิร์ฟพร้อมมันบดและซัทินีมะเขือเทศ

Palate Cleanser

Passion Fruit & Spices Granita

กรานิตาเสาวรสและเครื่องเทศ

Fourth Course

Pan-fried Atlantic Black Cod, Prawn Cannelloni, Salmon Roe, with Prawn Bisque Sauce

ปลาดีดย่าง เสิร์ฟพร้อมคานเนลโลนีกุ้ง ไช้ปลาแซลมอน และซอสชันกุ้ง

Main Course

Roasted Tenderloin & Seared Foie Gras, Spinach Risotto, Natural Veal Jus

เนื้อสันในย่าง เสิร์ฟพร้อมตับห่านและริซอตโต้ผักโขม

Sharing Cheese Plate

Gorgonzola, Parmigiano-Reggiano, Brie & Manchego cheese

with Aged Balsamic Vinegar, Honey, Walnut and Biscotti

ชีสชนิดต่างๆ กอร์กอนโซลา พาร์มีจือโน เร็กจือโน บรีและแมนเชโก

เสิร์ฟพร้อมน้ำส้มสายชูบัลซามิก น้ำผึ้ง วอลนัท และบิสกอตตี

Happiness of Your Life

Strawberry Cheese Mousse, Strawberry Salsa with Mascarpone Cream Sauce and Red Tuiles

มูสสตอว์เบอร์รี่ชีสและสตอว์เบอร์รี่ซัลซ่า เสิร์ฟพร้อมซอสมาสคาโปนครีมชีสและคุกกี้ทูแยล

Coffee/Tea, Petit Fours

ชาหรือกาแฟ เสิร์ฟพร้อมขนมชิ้นเล็ก

*Please reserve 24 hours in advance

Set up & decoration: All from the previous package plus marquee set up with white sheer cloth hanging