

โปรด | Prode

รสแรก | Starter

Lobster Chae Nam Pla

กุ้งมังกรแช่น้ำปลา คาวีเยอร์โครงการหลวง

Raw Lobster | Caviar | Freshwater Fish Sauce

Pla Bu

ปลาบูเกร็ดกรอบ ซุปหน่อไม้เผา น้ำไບย่านางและเห็ด

Crispy Scaled Goby | Grilled-Bamboo Shoots |
"Ya-nang" Mushroom Sauce

Golae Talay

ทะเลย่างกอบและลำไย ผักเหนาะ น้ำพริกสะตอ

Oyster | Baby Squid | Fish of the Day |
Langan-Golae | Bitter Bean Paste

Pak Moh Sao Nam

ปากหม้อชาวน้ำ ปลาทอดข้าวพอง บักนัด

Grouper | Popped Rice | Fermented Fish | Pineapple

Run Juan

รื่องจวนน้ำใส เกี้ยวเอ็นหมูทอดน้ำปลาร้า

Clear Shrimp Paste Soup | Deep-Fried Brined Pork Tendon

Kua Ham

ข้าวจี๊ควั่นแอมไบโกสนน่องกบนา หมูสามชั้นทอด

Deep-Fried Braised Pork Belly |
Frog Legs | Grilled Banana-Wrapped Sticky Rice

Jaew Hon

แจ่วฮ้อนไข่ปลาหมึกน้ำดำสมุนไพร เนื้อสะโพก น้ำมันหมูหัวกุ้ง

Isaan Squid Soup | Top Round Beef | Prawn Fat Paste

Black Chicken Congee

โจ๊กข้าวกล้องไก่ดำผัดน้ำปู น้ำเคียวไข่เยี่ยวม้า หมูกรอบ ผัดสะตอเคยจล

Organic Black Chicken | Milled Congee |
Crispy Pork Belly | Bitter Beans | Krill Sauce

หวานปาก | Dessert

Tao Thueng

เต้าหู้จิงจาดำ ไอศกรีมกะทิใบเตย ขนมหน้านวลลำไยขนมเบื้อง

Coconut Pandan Ice Cream |
Black Sesame | Longan Thai Meringue