



สงกรานต์อย่างอยุธยา

Deep Fried Shredded Coconut Chicken Wings
ปีกไก่บ้านยัดไส้แก่นตะวันทอดมะพร้าว

Goy-Goong

Fresh River prawns tartare, herbs, lime zest
ก้อยกุ้งแม่น้ำดาปีและมะนาวสดเพชรบุรี

Pa-lo

Five spice Organic egg | Fermented Pork | Neem
ไข่พะโล้ไทย แหนมหมูปลาเค็ม สะเดา

Choo-Chee

Red Curry Perch | Wild Asparagus | Basil oil
ฉูฉีปลาหมอ หน่อไม้ฝรั่ง น้ำมันโหระพา

Idae - Kolae

Snapper
อีแดกอและ, ปลากระพงแดงสามน้ำกอและซอสกอและ

Boat Noodle

Hand cut Beef Noodle | Bloody Chocolate Emulsion | Basil | Anise | Vermicelli Crisp
ก๊วยเตี๋ยวเรืออยุธยาเส้นวัว ซอชโกแลต น้ำมันโหระพา | ผักชีฝรั่ง | ฝักกิมฉ่าย

Nampla Waan

Marian Plums | Dried Shrimp Gastrigue | Summer Fruits
มะยงชิด น้ำปลาหวาน ผลไม้ประจำฤดู

Gang Sing-hol

Braised Mutton Thamil nadu curry
แกงสิงหลขาแพะปรุงใบเตยและผักชีลาว

Khao and Mhok

Main course

Ayutthaya Briyani | Braised silver carp | Steamed banana wrapped krills | Garden leaves
ข้าวบุหรี่ปริมาณปลาตะเพียน | หมกกุ้งเต็นสามชั้น | น้ำพริกชีกา | ผักกิมฉ่าย

Khao Chae

Jasmine rice | Jasmine tea yogurt in poached Lychee in syrup | Cotton Candy
ข้าวแช่ ลิ้นจี่ลอยแก้ว สายไหมกุหลาบ น้ำลิ้นจี่แมกลอง

Mignardise

ขนมใส่ไส้ไสน้อย | ถั่วกวน | ลูกชุบ

