

ลอยกระทง

- Loy Krathong Dinner -

Palate Prep

Choo Chee

Cured Curry Salt | Tomato Consomme
| Okra | Basil Oil

ฉู่ฉี่ปลาดิบ แกงส้มมะเขือเทศใส่กระเจี๊ยบสด น้ำมันโหระพา
แกงส้มน้ำมันโหระพา

Ngao-Nghod

Baked Steamed Pang-Pao | Smoked Pangasius
| Portuguese-Influenced Broth

แกงเหงาหงอด เป่าปิ้งปรียอช เนยปลาจ่อม
ปลาสังกาวสย่างรมควัน บิสกัปลาแห้งไวน์กระชาย ใบโหระพา

Boat Noodle

Hand-Cut Pork Noodle | Bloody Chocolate
Emulsion | Basil | Anise | Vermicelli Crisp

ก๋วยเตี๋ยวเรืออยุธยาเส้นหมู ซอคโกแลต น้ำส้มพริกกะเหรี่ยง

Koi Goong Pair

Deep-Fried Fresh River Krill | Cucumber
| Cotton Candy Kaffir Lime Zest

แพกุ้งฝอย สายไหมพริกบ่ม ใบมะกรูด

Praying

Steamed Fresh River Fish | Bell Pepper
Relish | Coconut Crumbs

ปลาแม่น้ำแดดเดียวหนึ่ง น้ำพริกยักษ์ มะพร้าวกรอบ

Nam Prik Nam Ya

Fresh River Prawns | Banana Blossom
| Sesame Paste | Yolk Cream

กุ้งย่างน้ำปลา น้ำยาน้ำพริก หัวปลี ส้มซ่า

Rim Sra Bua

Grilled Red Curry Organic Pork |
Fresh Turmeric Mousseline | Pickled
Lemongrass | Lotus Root

ริม สระ บัว - หมูหลุมหมักพริกแกงตุนน้ำมัน ขมิ้นเทศ
ตะไคร้ และรากบัวดอง

Full Moon Eve

Banana Mousse Cake | Sun-Dried Banana |
Toasted Sticky Rice Ice-Cream | Caramel Sauce

วันเพ็ญ - เค้กกล้วยน้ำว้า กล้วยตาก ไอศกรีมข้าวเหนียวปิ้ง
ซอสคาราเมล

Mignardise