

# PREMIUM SET MENU

## AMUSE - BOUCHE

SATAY TUB HAN | สะต๊ะดับห่าน เสิร์ฟพร้อมอาจาดเบอร์รี่ 🥥 🌿 🍓

Seared foie gras satay, crushed turmeric, peanut sauce, mixed berry relish

## APPETIZER

SAENG-WA HOI SHELL HOTATE | แสดวังหอยเชลล์ส้มโอ 🦪 🐟 🌿

Scallop ceviche, lemongrass, chilli, pomelo, seagrapes,  
mango chilli dressing, ikura

## SOUP

TOM KHA NEUA PU | ต้มข่าเนื้อปูก้อน 🦪 🥥 🐟 🌿 🍄

Blue swimming jumbo crab meat, galangal coconut broth, crab roe,  
shimeji mushroom, chilli oil

## MAIN SURF

GOONG MAENAM PAO | กุ้งแม่น้ำเผา เสิร์ฟพร้อมข้าวหลามมันกุ้ง 🦪 🐟 🌿 🍄

Char-grilled Ayutthaya wild caught river prawn, bamboo roasted prawn rice,  
chilli lime dressing

## MAIN TURF

GAENG RAWANG NEUA WAGYU | แกงระแวงเนื้อวากิว 🥥 🌿 🍄

Australian wagyu striploin, southern thick curry, palm heart, vermicelli,  
basil, cured egg yolk

## DESSERT

KHAO NIEW MAMUANG | ข้าวเหนียวมะม่วง และวุ้นมะพร้าว 🥥 🍌 🍓

Mango sticky rice, Thai mango, butterfly pea sticky rice, coconut jelly,  
mango spheres, mung bean cracker

## PETIT FOUR

TRADITIONAL THAI DESSERTS | ขนมไทยโบราณ 🥥 🌿 🍓

MILK EGG CRUSTACEANS TREE NUTS FISH SOYBEANS PEANUTS VEGETARIAN GLUTEN FREE SPICY ALCOHOL LOCALLY SOURCED

Please inquire with service team if you have any dietary restrictions,  
allergies or special considerations