

PRIVATE ROMANTIC DINNER SET MENU

from the land



AMUSE-BOUCHE CHEF'S SIGNATURE

ENTRÉE

อาหารเรียกน้ำย่อย

Slow Cooked Ballotine of Ham Hock,
Garlic Cream, Pea Dressing
บาลองทินแฮม ครีมหกระเทียม ซอสถั่วเขียว

Wild Mushroom en Croute Cream Soup
Truffle Oil (V)
ซูปครีมเห็ดป่า น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

MAIN COURSE

จานหลัก

Seared Wagyu Beef Tenderloin, Potato
Puree, Shallot Petals, Crispy Garlic and
Seasonal Vegetable
สเต็กเนื้อ วูเรมันฝรั่ง หอมแดง กระเทียมกรอบ
และผักตามฤดูกาล

DESSERT

ของหวาน

Green Tea Crème Brulee with
Raspberries and Sesame Tuille
ครีมบรูเลสชาเขียว พราสเบอร์รี่และ
งาโรย

SORBET

เซอริเบท

Green Lime Sorbet
เซอริเบทมะนาว

FROMAGE

ชีส

Assorted de Fromage
ชีสหลากหลายชนิด บาเก็ท และ ผลไม้แห้ง

PETIT FOUR

