

PRIVATE ROMANTIC DINNER SET MENU

# SIAM *Elegance*



## AMUSE-BOUCHE

CHEF'S SIGNATURE

### ENTRÉE

อาหารเรียกน้ำย่อย

MIANG KHAM WITH LOBSTER TAIL, FOIE GRAS & GOLDEN CASHEW NUTS

เมี่ยงคำหางล็อบสเตอร์ ฟัวกราส์ และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

SOFT SHELL CRAB, BETEL LEAF WITH TAMARIND GLAZE AND KAFFIR LIME DUST

ปูนิ่มทอดใบชะพลู ราดซอสมะขามและผงมะกรูด

### SOUP

ซूप

TOM KHA BLACK CHICKEN INFUSED WITH WHITE TRUFFLE OIL AND COCONUT FOAM

ต้มข่าไก่ดำน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล และโฟมมะพร้าว

CLEAR LOBSTER CONSOMMÉ WITH LEMONGRASS AND BIRD'S CHILI

ซूपใสรสล็อบสเตอร์ ใ้ตะไคร้ และพริกขี้หนู

## MAIN COURSE

จานหลัก

GRILLED WAGYU RIBEYE WITH GREEN CURRY BÉARNAISE & BABY VEGETABLES

เนื้อวากิวริบอายย่าง เสิร์ฟกับซอสแกงเบร์เนส และผัก

PAN-SEARED BLACK COD WITH THAI SPICES & YOUNG COCONUT REDUCTION

ปลาหิมะย่างซอสเครื่องเทศไทย และซอสมะพร้าวอ่อน

### DESSERT

ของหวาน

GOLDEN MANGO STICKY RICE MILLE-FEUILLE WITH COCONUT ESPUMA

มะม่วงเสิร์ฟกับข้าวเหนียว รูปแบบมิลเฟย และโฟมกะทิ

THAI TEA CRÈME BRÛLÉE WITH CANDIED PALM SEEDS

ครีมบริulee ไทย พร้อมเม็ดลูกตาลเชื่อม

### PETIT FOUR

