

BREAKFAST SET

Enjoy your **breakfast set** from **06:30 - 11:00**. Please select your **egg & sides**, a **beverage** and **1 Main Course** from below. Price: 490/person.

EGG & SIDES

EGG: (Choose 1)

Sunny Side Up, Mixed or Plain Omelette, Boiled Egg, Poached Egg, Scrambled Egg or Spanish Omelette.

MEAT: (Choose 1)

- Crispy Bacon เบคอนกรอบ
- Pork Sausage ไส้กรอกหมูอิตาเลียน
- Grilled Ham แฮมย่าง

Extra: 80 per item

VEGETABLES: (Choose 1)

- Sautéed Spinach ผักโขมผัดกระเทียม
- Grilled Tomato มะเขือเทศย่าง
- Sautéed Mushroom เห็ดผัดเนย
- Baked Beans ถั่วขาวในซอสมะเขือเทศ
- Mixed Salad สลัดรวม

Extra: 60 per item

BEVERAGE

(Choose 1)

- Tea ชา
- Kuppa Coffee กาแฟ
- Juice of the Day น้ำผลไม้

MAIN COURSE



Pancake

Caramelised banana, honey, maple syrup and whipped cream.

แพนเค้ก กล้ายหอมคาราเมล เมเปิ้ล น้ำผึ้ง และครีม



Vietnamese Rice Noodles

Minced pork, Vietnamese pork sausage, fried shallots, coriander, spring onion and condiments.

ก๋วยจั๊บน้ำเวียดนาม



Avocado Benedict

Poached eggs, smashed avocado and classic hollandaise sauce.

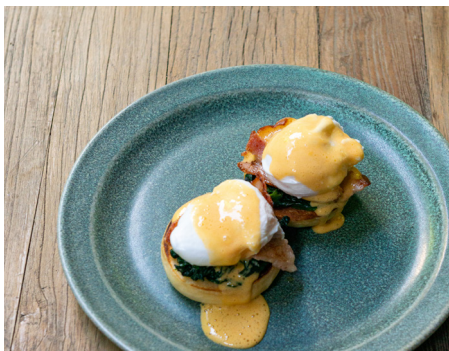
อาโวคาโดเบเนดิกต์ ไข่ดาวน้ำ อาโวคาโด มัฟฟินอังกฤษ และซอสฮอลแลนด์ส



Khao Tom

Jasmine rice porridge with seabass or minced pork.

ข้าวต้มปลากระพง หรือหมูสับ



Eggs Benedict

Poached eggs, English muffin, bacon, spinach with hollandaise sauce.

ไข่เบเนดิกต์ ไข่ดาวน้ำ เบคอน ผักโขม มัฟฟินอังกฤษ และซอสฮอลแลนด์ส

BREAKFAST STATION

Fresh Seasonal Fruits

Yoghurt & Condiments

Bakery Selection

Maison Jean Philippe Croissant, Cinnamon Roll, Whole Wheat Toast, Brioche, Ciabatta and Rye.

Gourmet Jams

Fresh Pressed Juices

EGG & SIDES

EGG:

Sunny Side Up, Mixed or Plain Omelette, Boiled Egg, Poached Egg, Scrambled Egg or Spanish Omelette. 100 per item

MEAT:

- Crispy Bacon เบคอนกรอบ
- Pork Sausage ไส้กรอกหมูอิตาเลียน
- Grilled Ham แฮมย่าง

80 per item

VEGETABLES:

- Sautéed Spinach ผักโขมผัดกระเทียม
- Grilled Tomato มะเขือเทศย่าง
- Sautéed Mushroom เห็ดผัดเนย
- Baked Beans ถั่วขาวในซอสมะเขือเทศ
- Mixed Salad สลัดรวม

60 per item



Pancake 220
Caramelised banana, honey, maple syrup and whipped cream.

แพนเค้ก กล้วยหอมคาราเมล เมเปิ้ล น้ำผึ้ง และครีม



Healthy Bowl 220
Granola, banana, honey with yoghurt or whole milk.

กรานโอล่า กล้วยหอม น้ำผึ้ง และโยเกิร์ต หรือ นมสด



Avocado Benedict 300
Poached eggs, smashed avocado and classic hollandaise sauce.

อาโวคาโดเบนดิคต์ ไข่ดาวน้ำ อาโวคาโด มัฟฟินอังกฤษ และซอสฮอลแลนด์ส



Eggs Benedict 250
Poached eggs, English muffin, bacon, spinach with hollandaise sauce.

ไข่เบนดิคต์ ไข่ดาวน้ำ เบคอน ผักโขม มัฟฟินอังกฤษ และซอสฮอลแลนด์ส



Vietnamese Rice Noodles 180
Minced pork, Vietnamese pork sausage, fried shallots, coriander, spring onion and condiments.

ก๋วยจั๊บน้ำร้อน



Khao Tom 180
Jasmine rice porridge with seabass or minced pork.

ข้าวต้มปลากระพง หรือหมูสับ

Seasonal Fruit Platter
A selection of fresh seasonal fruits. 100

Bakery Selection
Maison Jean Philippe
Croissant, Cinnamon Roll, Whole Wheat Toast, Brioche, Ciabatta and Rye
60 per item*

*With gourmet jam and butter.



Avocado & Quinoa Salad 335
Red organic quinoa, avocado, sun dried tomato, pear, parsley, mixed greens and yuzu honey mustard.

สลัดควินัวและคาวีนา



Caesar Salad 245
Lettuce, crispy bacon, parmesan, croutons and dressing.

สลัดซีซาร์



Mediterranean Fried Octopus 345
Amaranth seeds, canton spices, garlic, chilli, parsley and lemon zest.

หนวดปลาหมึกทอดพริกกระเทียมแบบเมดิเตอร์เรเนียน



Bread Platter & Spicy San Marzano Sauce 350
Garlic, tomato, chili, olive oil, parsley. (Add mozzarella cheese +150)

ขนมปังอบ ซอสมะเขือเทศพริกกระเทียม



Romesco & Grilled Vegetables (V) 365
Artichokes, radish, asparagus, carrot, zucchini and romesco sauce.

ผักออร์แกนิกย่าง ซอสพริกโรเมสโก



Corned Beef Sandwich 565
Rye bread, avocado, artichoke, tomatoes and pickled cucumber.

แซนวิชคอร์นบีฟขนมปังข้าวไรย์



Wagyu Burger 550
Wagyu beef, bacon, cheddar cheese and potato wedges.

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว



Prosciutto Di Parma Sandwich 355
Ciabatta, rucola, tomatoes and mozzarella.

แซนวิชพาร์มาแฮม มอสซาเรลล่าชีสขนมปังเซียบัตต้า



Chicken Panini 215
Chicken breast, black olive tapenade, bell peppers, gherkins, asiago and grilled vegetables.

พานินีแซนวิชเนื้อไก่ และผักย่าง



French Onion Soup 255
With gruyere cheese toast.

ซุปรสหอมแบบฝรั่งเศส และขนมปังชีสกรุแย



Pumpkin & Ginger Soup 225
Bacon, onion, ginger cream and dressed with pumpkin seed oil.

ซุปรสครีมฟักทอง



Mushroom & Truffle Soup 295
Chanterelle, porcini, black trumpet and black truffle cream.

ซุปรสครีมเห็ดทรัฟเฟิล



Hokkaido Scallops Capellini 595
Garlic, chilli and pancetta.

พาสต้าคาเปลลินี่พริกกระเทียมหอยเชลล์ย่าง



Pesto Penne 325
Italian basil, pine nuts and parmesan.

พาสต้าเพนเนซอสเพสต์



Spicy River Prawn Capellini 565
Lobster bisque and spicy san marzano sauce.

พาสต้าคาเปลลินี่กุ้งแม่น้ำซอสกุ้งพริกกระเทียม



Black Truffle Cream 425
Fresh pasta, truffle cream and truffle shavings. (Add extra truffle +200)

พาสต้าเฟตตชชีนครีมเห็ดทรัฟเฟิล



Wagyu Bolognese 485
Spaghetti, cherry tomatoes and bocconcini.

พาสต้าสปาเก็ตตี้เนื้อวากิว



Carbonara 365
Duck egg fresh pasta, cured duck yolk, guanciale and grana padano.

พาสต้าสปาเก็ตตี้คาโบนารา



Sun-Dried Margherita Pizza 325
Tomato, fior di latte and basil.

พิซซ่ามะเขือเทศ และชีสมอสซาเรลล่า



Maple Bacon Pizza 355
Mozzarella, pecorino and egg.

พิซซ่าเบคอนอบน้ำเชื่อมเมเปิล และไข่ไก่



Truffle Mascarpone Pizza 455
Pecorino al tartufo.
(Add extra truffle +200)

พิซซ่าเห็ดทรัฟเฟิล และชีสมาสคาโปน



Beef Pastrami Pizza 525
Gruyere, pickled cucumber and sun-dried tomatoes.

พิซซ่าเนื้อพาสตรามี และชีสกรูแย



Classic Parma Ham Pizza 565
Parmesan, mozzarella and rocket.

พิซซ่าพาร์มาแฮม



Pork Sausage Artichoke Pizza 355
Artichokes, bocconcini and onion.

พิซซ่าไส้กรอกอิตาลีเสียน และดอกอาร์ทิโชก



Australian Rack of Lamb 955
(3 Racks), sautéed kale with bordelaise sauce.

สเต็กซี่โครงแกะออสเตรเลียย่าง



Baked Pacific Snowfish 895
Grilled artichoke, cauliflower puree and cardamom au jus.

สเต็กปลาหิมะจากแปซิฟิก



Grilled Pork Chops 655
Grilled assorted vegetables and bordelaise sauce.

สเต็กหมู และผักย่าง



Pan Fried Atlantic Salmon 685
Mashed potatoes, baby carrots with creole meunière sauce.

สเต็กปลาแอตแลนติกแซลมอน



Hokkaido Wagyu Wellington 1,545
(180g), puff pastry, mushroom duxelle, spinach and wagyu ribeye with bordelaise sauce.

เวลลิงตันเนื้อริบอายจากฮกไกโด



Aus. Tenderloin Wellington 1,195
(180g), puff pastry, mushroom duxelle, spinach and bordelaise sauce.

เวลลิงตันเนื้อสันในจากออสเตรเลีย



Norwegian Salmon Wellington 685
(200g), mushroom duxelle, grilled vegetables, spinach, 2 sauces (creole meunière & romesco sauce).

เวลลิงตันปลาแซลมอลจากนอร์เวย์

SIDES

Sautéed Spinach & Garlic 150
ผักโขมผัดกระเทียม

Steak Fries 150
มันฝรั่งทอด

Chef's Salad 150
เซฟสลัด

Cauliflower or Potato Mash 150
ครีมดอกกะหล่ำบด หรือมันฝรั่งบด

Grilled Assorted Vegetables 150
ผักอออร์แกนิกย่าง

Fresh Garlic Bread 185
ขนมปังกระเทียมอบ

SAUCES

• **Spicy Ponzu** (Sour & Spicy)
ซอสพริกพอนซึ

• **Bordelaise** (Savoury)
ซอสไวน์แดง

• **Béarnaise** (Creamy & Sour)
ซอสครีมไชทารากอน

• **Mushroom Cream** (Savoury)
ซอสครีมเห็ด

• **Pickled Wasabi** (Sweet & Pungent)
วาซาบีสดดอง

• **Horseradish** (Creamy & Pungent)
ซอสครีมฮอสรัดดิช

• **Thai Spicy Tamarind** (Spicy & Sour)
ซอสแจ่วมะขาม

Extra sauce 45 each



Rump Cap AKA. Picanha 1,450
A **350g** cut from the rear top side of the cattle, is juicy and full of flavour and particularly prized in Brazilian steakhouses. Served with choice of sides and sauce.

สเต็กเนื้อพิกานยาจากออสเตรเลีย



Rangers Valley Farm Black Angus Tenderloin 1,295
If you want a solid basic steak, this is it! A lean and succulent **200g** cut, with a melt-in-your-mouth texture and subtle flavour.

สเต็กเนื้อสันในจากแรนเจอร์วัลเลย์ออสเตรเลีย



Hanger Steak 955
Also known as butcher's steak, a lean **200g** cut, prized for its flavour. From the upper belly, with no excess fat, but remains tender and juicy. Served with choice of sides and sauce.

สเต็กเนื้อแองเกอร์จากออสเตรเลีย

SIDES

Sautéed Spinach & Garlic 150
ผักโขมผัดกระเทียม

Steak Fries 150
มันฝรั่งทอด

Chef's Salad 150
เซฟสลัด

Cauliflower or Potato Mash 150
ครีมดอกกะหล่ำบด หรือมันฝรั่งบด

Grilled Assorted Vegetables 150
ผักออร์แกนิกย่าง

Fresh Garlic Bread 185
ขนมปังกระเทียมอบ

SAUCES

- **Spicy Ponzu** (Sour & Spicy)
ซอสพริกพอนซี
- **Bordelaise** (Savoury)
ซอสไวน์แดง
- **Béarnaise** (Creamy & Sour)
ซอสครีมไชทाराคอน
- **Mushroom Cream** (Savoury)
ซอสครีมเห็ด
- **Pickled Wasabi** (Sweet & Pungent)
วาซาบีสดดอง
- **Horseradish** (Creamy & Pungent)
ซอสครีมฮอสรัดดิช
- **Thai Spicy Tamarind** (Spicy & Sour)
ซอสแจ่วมะขาม

Extra sauce 45 each



Sticky Date Pudding

A mother's recipe, date pudding in honey, maple and butterscotch sauce. Served with crème fraîche and vanilla ice cream.

พุดดิ้งอินทผลัม

285



Basque Burnt Cheesecake 285

A petit cheesecake, carefully baked till rich deep brown on the surface, then chilled for serving.

ชีสเค้กหน้าไหม้แบบสเปน



Pot of S'mores

180

Dark Belgian chocolate ganache, shortbread and marshmallows.

ช็อคโกแลตคานาช มาร์ชเมลโล่



ปอเปี๊ยะกุ้งแซ่บวัย 245
กุ้งแซ่บวัย และเห็ดอออร์แกนิกห่อแป้งปอเปี๊ยะทอด
น้ำจิ้มบ๊วย และผักดอง

Po Pia Goong

Prawns and mushroom spring rolls with sweet plum sauce.



ไก่กระทงอออร์แกนิกย่าง Half 325
ไก่กระทงอออร์แกนิกจากเขาใหญ่ Whole 495
หมักสมุนไพรไทยกับผักย่าง และน้ำจิ้มไก่อบ

Roasted Khao Yai Free Range Chicken

With pickled beetroot, onion, tumeric cashews, cucumber and gravy.



ไก่ทอดหาดใหญ่ 185
สะโพกไก่อออร์แกนิกจากเขาใหญ่หมักสมุนไพรบักซ์
ใต้ ทอดโรยหอมเจียว และน้ำจิ้มพริกแห้งสมุนไพรมะขาม

Hat Yai Gai Tord

Marinated chicken drumettes with spicy tamarind sauce.



กระดูกหมูอ่อนทอดกระเทียมพริกไทย 185
ซีโครงหมูอ่อนทอดกระเทียมพริกไทยขาวจาก
ศรีสะเกษ และน้ำจิ้มแจ่วมะขาม

Seekrong Moo Tod Kratiem

Stir fried pork ribs with garlic and black pepper.



คอหมูคุโรบุดะย่างเตาถ่าน 295
คอหมูคุโรบุดะจากนครปฐมย่างเตาถ่าน และน้ำจิ้ม
แจ่วมะขาม

Moo Yang

Charcoal grilled kurobuta pork neck with spicy tamarind sauce.



ปลากุ้งแซ่บวัย 355
ปลากุ้งแซ่บวัยตะไคร้อ่อน และน้ำพริกเผา

Pla Goong

Spicy prawn salad with lemongrass.



ต้มยำกุ้งแซ่บวัย 325
ต้มยำกุ้งแซ่บวัยน้ำใส เห็ดฟางอออร์แกนิกจากหัวหิน และสมุนไพรไทย

Tom Yum Goong

Spicy and sour soup with prawns and mushrooms.



ต้มข่าไก่อออร์แกนิก 225
ต้มข่าสะโพกไก่จากฟาร์มเขาใหญ่ เห็ดฟางอออร์แกนิกจากหัวหิน และสมุนไพรไทย

Tom Kha Gai

Creamy coconut soup with chicken, galangal and mushrooms.



มัสมั่นเนื้อสะโพกออสเตรเลีย 295
มัสมั่นเนื้อสะโพกออสเตรเลีย มันฝรั่ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และหอมเจียว

Massaman Nuea

Beef curry stew with potatoes, onions and cashew nuts.



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำย่าง 365
ผัดไทยสูตรโบราณ และกุ้งแม่น้ำย่างกับผักเคียง

River Prawn Pad Thai

Stir fried rice noodles, river prawns, peanuts, chives, egg and tofu.



ผัดกะเพราไข่ดาว 260/320
ผัดใบกะเพราสวนจากฟาร์มหัวหิน และหมูไก่ เนื้อ กุ้ง หรือ ทะเล และไข่ดาว

Pad Kaprao

Choice of pork, chicken, beef, shrimp or seafood, with chilli, garlic and Thai basil with egg.



ข้าวผัดไข่ดาว 260/320
ข้าวหอมมะลิผัดไข่ หมู ไก่ เนื้อ กุ้ง หรือ ทะเล

Khao Pad Kaidao

Jasmine fried rice, vegetables with pork, chicken, beef, shrimp or seafood with fried egg.

STEAMED RICE

ข้าวหอมมะลิ 40

Jasmine

ข้าวกล้อง 40

Brown

ข้าวไรส์เบอร์รี่ 40

Riceberry

