



SEASONAL SET LUNCH



เซ็ตเมนูอาหารมื้อกลางวัน - ซีซั่น 27

Customize your perfect menu by savoring our exquisite set meals at **@Seasons 27.**



3-course meal
รายการอาหาร 599++ Baht

4-course meal
รายการอาหาร 699++ Baht

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

Dine-in only. Not valid with other promotional offers & discounts.
สำหรับรับประทานที่ร้านอาหาร ไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดและสิทธิประโยชน์อื่นใดได้



SEASONAL เซ็ตอาหาร
SET LUNCH

STARTER

อาหารจานแรก

Roast Beef 'Tonnato'

เนื้อย่าง "ทอนนาโต้"

Curly Kale Caesar

ซีซาร์สลัดผักคะน้าใบหยิก

Sicilian Mixed Salad

สลัดซีซิลีเนียน

Grilled Zucchini Salad

สลัดซูกินีย่าง

SOUP

ซูป

Porcini & Mushroom Soup

ซูปเห็ดพอร์ซินี

Tuscan Minestrone Soup

ซูปผักมินเนสโตรเน่ สไตลท์สกาน

PASTA

พาสต้า

Spaghetti Carbonara

สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า

Spaghetti Vongole

สปาเก็ตตี้วองโกเล่

Gnocchi Bolognese

ย็อกกี โบโลญเนส

Sea Shell Mussels

ซีเชล มีสเชล

MAIN COURSE

อาหารจานหลัก

Pizza Isan

พิซซ่าอีสาน

Pizza Margherita

พิซซ่ามาร์เกริต้า

Sea Bass 'Saltimbocca'

'ซัลทิมบอคก้า' ปลากระพง

Italian Sausage

ไส้กรอกอิตาเลียนย่าง

DESSERTS

ของหวาน

Tiramisu

ทิรามิสู

Coconut Panna Cotta

แพนนาคอตตำมะพร้าว

Soft Lemon Cake

ซอฟท์เลมอนเค้ก

Seasonal Fruit Platter

ผลไม้ตามฤดูกาล

Choose your beverage

เลือกเครื่องดื่ม

Soft drink, tea or coffee

รวมน้ำอัดลม, ชา หรือ กาแฟ



SEASONAL SET MEALS

STARTER

อาหารจานแรก

Curly Kale Caesar

ซซาร์สลัดผักคะน้าใบหยิก

Kale, Lettuce, Bacon, Squid Roe Fritter, Parmesan and Crouton, Caesar Dressing

ซซาร์สลัดผักคะน้าใบหยิกทานคู่กับไข่หมึกทอด เบคอน กุ้งตุง และน้ำสลัดซซาร์

Sicilian Mixed Salad

สลัดซีซีเลียน

Tomatoes, Grill Vegetables, Marinated Capsicum, Olives, Goat Cheese, Lemon Vinaigrette

สลัดซีซีซีเลียนเสิร์ฟด้วยมะเขือเทศ ผักย่าง พริกหวานปปรุงรส มะกอก ชีสนมแพะ และน้ำสลัดเลมอนวินิเกรต

Grilled Zucchini Salad

สลัดซูกินีย่าง

Stracciatella Cheese, Chick Peas, Rocket Leaf, Balsamic & Shaved Parmesan

สลัดซูกินีย่างเสิร์ฟพร้อมชีสสดริชชาเทลล่า ถั่วลูกไก่ ผักร็อคเกต บัลซามิก และชีสพาร์เมซาน

Roast Beef 'Tonnato'

เนื้อย่าง "ทอนนาโต้"

Served with Parmesan Cheese, Seaweed Rice Crackers, Jalapeno Relish & Tuna Cream

เนื้อวัวสไลซ์บาง เสิร์ฟพร้อมชีสพาร์เมซาน แครกเกอร์ข้าวสาหร่าย พริกจาลาปิโนตองและซอสคริมทูน่า

-  Pork
-  Dairy
-  Gluten-Free
-  Nuts
-  Vegetarian
-  Shellfish



SEASONAL SET MEALS

SOUP ซูป

Porcini & Mushroom Soup

ซูปเห็ดพอร์ซินี

Served with Shaved Champignon Mushroom & Black Truffle Crouton
ซูปเห็ดพอร์ซินีรสชาติเข้มข้น เสริฟพร้อมเห็ดแชมปิญองสไลซ์และกรุตงแบล็คทราฟเฟิล

Tuscan Minestrone Soup

ซูปผักมิเนสโตรเน่ สไตส์ทัสคาน

Assorted Hearty Vegetables, Cannellini Beans, Basil Pesto, Shaved Parmesan
ซูปผักสไตล์ทัสคาน ผักหลายหลายชนิดและตัวขาวแคนเนลลินี เบบิลเพสโต และชีสพาร์เมซาน

 Vegetarian  Dairy  Gluten-Free  Nuts

SEASONAL SET MEALS

PASTA พาสต้า

Spaghetti Carbonara

สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า

Tossed with Pancetta, Egg Yolk & Parmesan Cheese

สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่าสไลด์อิตาเลียนดั้งเดิม ด้วยส่วนผสมของไข่แดง และชีสพาร์เมซาน เสริฟคู่กับแพนเซตต้า

Spaghetti Vongole

สปาเก็ตตี้วองโกเล่

Cooked with Garlic, Chili, White Wine, Cherry Pomodoro, Parsley & Anchovy

สปาเก็ตตี้ผัดหอยตลับรสชาติดกกลมกล่อม ด้วยส่วนผสมของกระเทียม พริก ไวน์ขาว มะเขือเทศเชอร์รี่ พาร์สลีย์และแองโชวี

Gnocchi Bolognese

ย็อกกี โบโลญเนส

Ground Beef & Italian Pork Sausage Ragout, Basil, Stracciatella Cheese & Paprika

ย็อกกีมันฝรั่งในซอสรากูร์เนื้อและไส้กรอกหมูอิตาเลียน ท็อปด้วยเบซิล ชีสสตรัคคาเทลล่าและปาปริก้า

Sea Shell Mussels

ซีเชล มัสเชิล

Lumaconi Pasta with Imported Green Mussels, Basil Pesto, Lemon & Stracciatella Cheese

เส้นลุมานโกนี่หรือพาสต้าเปลือกหอยผัดกับหอยแมลงภู่มิวซ์แคนดีในซอสครีมเพสโต้ เพิ่มรสชาติด้วยเสม่อนและชีสสตรัคคาเทลล่า



Vegetarian



Shellfish



Pork



Dairy



Nuts



SEASONAL SET MEALS

MAIN อาหารจานหลัก

Pizza Isan

พิซซ่าอีสาน

Pizza Isan, Fermented Sausage, Marinated Grill Eggplant, Bird Eye Chili

ไส้กรอกอีสาน มะเขือม่วงย่าง พริกขี้หนู

Pizza Margherita

พิซซ่ามาร์เกริต้า

Mozzarella Cheese, Basil & Oregano

มอสซาเรลล่า เบซิลและออริกาโน่

Sea Bass 'Saltimbocca'

'ซัลทิมบอคก้า' ปลากระพง

Parma Ham, Bell Pepper, Mixed Olives, Tomato Confit, Fried Polenta, Nduja Sausage Cream

สเต็กปลากระพงประกบกับพาร์มาแฮม เสริฟพร้อมพริกหวาน มะกอกรวม มะเขือเทศกึ่งพี โพลენტ้าทอดและซอสครีมเอ็นดูจา

Italian Sausage

ไส้กรอกอิตาเลียนย่าง

Served with Fennel & Beetroot Sauerkraut, Roast Potato & Grain Mustard Jus

ไส้กรอกอิตาเลียนพริ้นีมัย เสริฟกับเฟนเนลและบีทรูทชาวเออร์เคราท์ มันฝรั่งอบและเกรนมิสตาเรต จูส

-  Pork
-  Dairy
-  Gluten-Free
-  Nuts
-  Vegetarian
-  Shellfish

SEASONAL SET MEALS

DESSERTS ของหวาน

Tiramisu

ทiramisu

Tiramisu, Rum & Amarena Cherry

เสิร์ฟพร้อมเชอร์รี่แอมเรเนโล - มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์

Coconut Panna Cotta

แพนนาคอตตำมะพร้าว

Coconut Panna Cotta, Fresh Mango, Palm Sugar Syrup

เสิร์ฟพร้อมมะม่วง และน้ำเชื่อมน้ำตาลมะพร้าว

Soft Lemon Cake

ซอฟท์เลมอนเค้ก

Soft Lemon Cake, Cream Chantilly, Berry Compote

เสิร์ฟพร้อมครีมชานตีลลีและเบอร์รี่คอมโพท

Seasonal Fruit Platter

ผลไม้ตามฤดูกาล

Seasonal Fruit Platter with Chili Lime Salt

เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ



Vegetarian



Gluten-Free



Alcohol



Dairy