

FOOD BY FIRE

Nature • Fire • Isan



A Culinary Tribute to the Rainy Season

The first rainfall is a sign of a new beginning, as the Isan land awakens to offer its gifts from nature. This is the moment when precious local ingredients come to life, from **"Khai Pam"** (Green Caviar) found only in pristine streams, to fresh bamboo shoots and local herbs rich with flavor and aroma.

The chef team at Food by Fire has reimagined these seasonal ingredients through **"Thai Nouvelle Cuisine"** a culinary philosophy that fuses French techniques with the authentic spirit and Thai flavours.

At its core, this concept is a deep respect for Isan's local produce and a focus on conveying a story through balanced, clean flavours, achieved by reducing heavy or overly complex seasonings. The experience is further enhanced by specially selected fine wines, paired to make each course complete and more memorable.

แรงบันดาลใจจากฤดูฝน

เมื่อกลิ่นไอฟฝนแรกกระทบผืนดิน คือสัญญาณแห่งการเริ่มต้น... ดินแดนอีสานกลับมามีชีวิตชีวาอีกครั้ง พร้อมมอบของขวัญจากธรรมชาติ นี่คือนช่วงเวลาที่ดีที่สุดในท้องถื่นล้ำค่าถูกปลุกให้มีชีวิต ตั้งแต่ **"ไข่มุก"** ที่หาได้เฉพาะในแหล่งน้ำบริสุทธิ์ ไปจนถึงหน่อไม้สดใหม่ และพืชผักพื้นบ้านที่อุดมด้วยรสชาติและกลิ่นหอม

ทีมเชฟไฟว์ ไฟร์ ได้นำวัตถุดิบตามฤดูกาลเหล่านี้มารังสรรค์ใหม่ในรูปแบบ **"ไทย นูเวลล์ คูซีน"** (Thai Nouvelle Cuisine) ซึ่งเป็นปรัชญาการทำอาหารที่ผสมผสานเทคนิคแบบฝรั่งเศสเข้ากับจิตวิญญาณและรสชาติแบบไทยแท้

หัวใจสำคัญของแนวคิดนี้คือการให้ความเคารพต่อวัตถุดิบท้องถิ่นอีสาน และการนำเสนอเรื่องราวผ่านรสชาติที่เน้นความสมดุล โดยลดการใช้เครื่องปรุงที่หนักหรือซับซ้อนเกินไป เพื่อถ่ายทอดเรื่องราวความอุดมสมบูรณ์ของฤดูกาลอย่างลึกซึ้ง

พร้อมจับคู่กับไวน์ชั้นเยี่ยมที่คัดสรรมาเป็นพิเศษ เพื่อเสริมให้แต่ละคอร์สสมบูรณ์แบบและน่าจดจำยิ่งขึ้น

Monsoon & Flame Menu

5 Courses with 3 wines

2,100 Baht Net /Person

Amuse Bouche

Ma Hor, Sweet Pork Rillettes with Seasonal Fruit

ม้าฮ่อ เนื้อหมูบดหวาน เสริฟพร้อมผลไม้ตามฤดูกาล



Steamed Mok Wolffia, Sago Crackers

หมกไข่ฝ้า เสริฟพร้อมข้าวเกรียบจากเมล็ดสาหร่าย

Gruber Rösschitz, Grüner Veltliner, Austria, 2021



Crispy Mekong Shrimps Omelet, Pomelo Salad

ไข่เจียวกุ้งฝอยแม่น้ำโขงทอดกรอบ ยำส้มโอ



Grilled Duck Breast Sam Kler, Mok Bamboo Shoot

อกเป็ดย่างสามเกลอ หมกหน่อไม้

Bodegas Ponce Clos Lojen, Bobal, Spain, 2022



Beef Tongue Steak Geang Run Juan with Tomato Sida & Herbs, Steamed Germinated Black Rice

ลิ้นวัวย่างแกงริญจวน มะเขือเทศสีดาและสมุนไพร ข้าวฮางดอง

Atlan & Artisan Epistem, Vño de España, Monastrell, Spain, 2020



Thai Crispy Crepe, Fermented Banana, Chocolate Ganach, Brown Butter Ice Cream

ขนมเบื้องไทย กล้วยหมัก ช็อกโกแลตคานาซ บัตเตอร์ไอศกรีม



Nature • Fire • Isan

STEAK & GRILL

เนื้อย่างนานาชนิด & สเต็ก

	By weight /gram Baht		By weight /gram Baht	Dry Aged Baht
Galician Spanish Beef เนื้อวัวจากกาลิเซีย สเปน		Ribeye Steak with Assorted Condiments สเต็กเนื้อริบอายย่างถ่าน		
Chuleton – Bone In Ribeye ริบอายติดกระดูก	4.30 gram	U.S Prime เนื้อวัวเกรดพรีเมียมจากอเมริกา	7.00 gram	
Entrecote – Ribeye Steak ริบอายส่วนซี่โครง	5.30 gram	Thai Wagyu, MB 4.5 เนื้อไทยวากิว	6.00 gram	6.50 gram
Special Beef Cuts เนื้อพิเศษอื่น ๆ		Australian, Wilmot Black Angus Sustainability Grass Fed เนื้อวัวออสเตรเลีย แบล็คแองกัส เลี้ยงด้วยหญ้าตามธรรมชาติ	5.50 gram	6.00 gram
Asado Grilled Australian Inside Skirt เนื้อวัวออสเตรเลียย่างไฟอย่างสโลว์ค็อก	4.00 gram	Striploin Steak with Assorted Condiments สเต็กเนื้อสตริปโลนย่างถ่าน		
Smoked Beef Tongue, Tiger Bun Burger เบอร์เกอร์ลิ้นวัวรมควัน	470 Burger	U.S Prime เนื้อวัวเกรดพรีเมียมจากอเมริกา	6.50 gram	
Smoked Australian Beef Short Ribs เนื้อซี่โครงวัวออสเตรเลียรมควัน	3.30 gram	Thai Wagyu, MB 4.5 เนื้อไทยวากิว	6.00 gram	6.50 gram
		Australian, Black Angus Sustainability Grass Fed เนื้อวัวออสเตรเลีย แบล็คแองกัส เลี้ยงด้วยหญ้าตามธรรมชาติ	5.00 gram	5.50 gram

SIDES & DESSERTS

เครื่องเคียง & ของหวาน

Charcoal Baked Parmigiano Potato มันฝรั่งอบชีสพาร์มีจาน	120	Seasonal Fruit ผลไม้ตามฤดูกาล	190
Warm Watercress with EVOO & Lime สลัดผักวอเตอร์เครส ราดน้ำมันมะกอกและมะนาว	170	Tub Tim Krob, Red Ruby Fantasy กับทิมกรอบแพนตาซี	240
Fermented Tomato Salad สลัดมะเขือเทศดอง	190	Thai Crispy Crêpe, Fermented Banana, Chocolate Ganache, Brown Butter Ice Cream ขนมเบื้องไทย กล้วยหมัก ช็อกโกแลตถ่าน ไอศกรีมบราวนี่นัตเตอร์	240
Grilled Whole Vegetables ผักย่าง	190		
Mustard Green, Cucumber & Avocado Salad สลัดผักกาดหิน แตงกวา อะโวกาโด	190		
Grilled Caciocavallo Cheese ชีสคาซิโอคาลโลย่าง	300		

FEAST OF FIRE

เซ็ทอาหาร

Seafood Feast _____ 2,800 Baht
เซ็ทซีฟู้ดทะเล

Hors d'Oeuvre Basket

2 Special Homemade Nam Prik , Sago Crackers
Boil Vegetables, Fermented Vegetable Tempura

Main

Grilled Catch of the Day, Grilled River Prawns with
Seafood Sauce, Charcoal Baked Surat Thani Oyster
with Beef Chilli

Seasonal Fruit & Daily Thai Dessert

ตะกร้าเครื่องเคียง

น้ำพริก 2 ชนิด เสริฟพร้อมข้าวเกรียบจากเม็ดสาธุ ผักต้ม
เทมปุระผักดอง

จานหลัก

ปลาอย่างประจำวัน กุ้งแม่น้ำย่าง เสริฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ด
หอยนางรมสุราษฏร์ธานีอบถ่าน เสริฟพร้อมพริกเนื้อผัด

ผลไม้สดตามฤดูกาล และของหวานไทยประจำวัน

Carnivore Feast _____ 4,500 Baht
เซ็ทเนื้อ

Hors d'Oeuvre Basket

2 Special Homemade Nam Prik, Sago Crackers
Boil Vegetables, Fermented Vegetable Tempura

Carnivore Platter

Thai Wagyu Beef, Smoked Kojibuta Pork Ribs
Charcoal Roast Rack of Lamb
Green Papaya & Radish Kimchi
Steamed Germinated Rice, Blood Jeow, Spiced Salt

Seasonal Fruit & Daily Thai Dessert

ตะกร้าเครื่องเคียง

น้ำพริก 2 ชนิด เสริฟพร้อมข้าวเกรียบจากเม็ดสาธุ ผักต้ม
เทมปุระผักดอง

จานเนื้อ

เนื้อวากิวไทย ซีโรงหมูโคจิบุตะรมควัน ซีโรงแกะย่างถ่าน
เสริฟพร้อม กิมจิมะละกอและหัวไชเท้า ข้าวกล้องงอกนึ่ง
แจ่วเลือดเกลือเครื่องเทศสมุนไพร

ผลไม้สดตามฤดูกาล และของหวานไทยประจำวัน