

GROUP B
(CHOOSE 2 ITEMS)

- | | |
|--|---|
| 1. เนื้อออสเตรเลียย่างน้ำตก
Grilled Australian Wagyu in Larb Mixture | 2. แกงกะหรี่เนื้อแกะ
Yellow Curry with Lamb Shank |
| 3. ปลาหมึกทอดกระเทียม
Deep-fried Squid served blanketed in Scrumptious Garlic Sauce | 4. แกงเผ็ดใบชะพลูหอยเชลล์ / เนื้อปู
Hokkaido Scallops or Crabmeat in Red Curry with Betel Leaves |

GROUP C
(CHOOSE 3 ITEMS)

- | | |
|---|--|
| 5. แกงส้มกุ้งแม่น้ำสักรวม
Non-coconut Spicy and Sour Curry with River Prawns | 6. พะแนงกุ้งแม่น้ำ
Panaeng Curry with River Prawns |
| 7. แกงส้มผลแตงโมอ่อนกับกุ้ง
Non-coconut Spicy and Sour Curry with Young Watermelon and Shrimps | 8. แกงเนื้อนุ่มลายพริกขี้หนูสวนโรตีสี
Braised Beef Shank in Green Curry with Fragrant Chillies served with Buttery Roti |
| 9. แกงเขียวหวานไก่ / หมู / ลูกชิ้นปลารายไข่เค็ม / เนื้อน่องลาย
Green Curry with Chicken / Pork / Fish Balls stuffed with Salted Egg Yolks / Beef Shank | 10. ย่างเนื้อออสเตรเลียย่างกับองุ่นแดง
Grilled Australian Wagyu Salad with Red Grapes |
| 11. ต้มยำกุ้งแม่น้ำสุตรโบราณ
Original Clear Tom Yum River Prawn | 12. ต้มกะทิใบเตยอกุ้ง
Light Shrimp Paste Coconut Soup with Shrimps and Melinjo Leaves |
| 13. ต้มส้มปลารอบอก
Shrimp Paste and Ginger-based Soup with Grey Mullet | 14. กุ้งแม่น้ำอบร้อนเส้น
Aromatic Thai Claypot Glass Noodles with River Prawns |
| 15. กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม
Deep-fried River Prawns topped with Sweet and Tangy Tamarind Sauce | 16. กุ้งผัดสดอกกับพริกขี้พ้าเหลือง
Stir-fried Prawns with Bitter Beans and Yellow Chili Spur Peppers |

17. สดกเพรา เนื้อออสเตรเลียย่าง
Stir-fried Australian Wagyu with Thai Holy Basil

GROUP D
(CHOOSE 2 ITEMS)

- | | |
|---|--|
| 18. แกงกะหรี่ไก่
Yellow Curry with Chicken | 19. พะแนงไก่
Panaeng Curry with Chicken |
| 20. พะแนงหมู
Panaeng Curry with Pork | 21. ยำส้มปรุงรสสุกหวาน
Traditional Green Mango Salad with Crispy Fluffy Catfish and Sweetened Shrimps |
| 22. ยำมะม่วงกับปลาสดทอดกรอบ
Tangy Green Mango Salad made with Two Types of Unripe Mangoes, Sour and Sweet, and topped with Fried Gourami | 23. ยำสายบัวทอดกรอบกับหมูสับ
Deep-fried Lotus Stem Salad with Shrimps and Minced Pork |
| 24. ยำทอดซอสเผ็ดผสมสมุนไพรหอม
Fried Breaded Hokkaido Scallops served on Mixed Thai Herb and Perilla Seed Salad | 25. หมูหรือเนื้อย่างเคลือบเค็มน้ำจิ้มเหนียว
Sun-dried Pork or Australian Wagyu Beef with Sticky Rice |
| 26. ทอดมันปลารายสอดไส้ไข่เค็มโชชา
Deep-fried Fish Cakes stuffed with Salted Egg Yolks | 27. ต้มส้มปลากดอย่างมะขามข้าวโบนะขาม
Sour and Sweet Soup with Coconut Shell-smoked Sheatfish and Young Tamarind Leaves |
| 28. ต้มข้าวไก่ โขมน้ำจิ้มข้าวฮุ้น
Galangal Coconut Soup with Chicken and Young Coconut | 29. แกงจืดใบโหระพากับหมูบดใส่น้ำมัน
Clear Sweet Basil Soup with Meatballs made of Minced Pork and Glass Noodles |
| 30. หอยหมกปลาทอดน้ำ
Fish Curry Souffle made with Spotted Knife-fish and Barramundi | 31. เบ็ดทอดซอสมะขามส้มซ่า
Duck Confit served in a Tamarind Bitter Orange Sauce |
| 32. สดกขิงปลากุญแจ
Crispy Fluffy Catfish stir-fried in Herb-packed Curry Paste | 33. หมูสามชั้นทอดน้ำปลาพร้อมน้ำจิ้มแจ่วและน้ำพริกเผาปูด
Fried Fish Sauce-marinated Pork Belly served with Jaew Sauce and Thai Chili Paste |
| 34. ใบเตยผัดไข่ใส่กุ้งแห้ง
Stir-fried Melinjo Leaves with Eggs and Dried Shrimps | |

BEVERAGE 1 PER PERSON

- Popular Vegetarian Chef Recommended Long cooking time

35. น้ำเปล่า
Water

1 DISH PER PERSON

36. ข้าวสวย
Jasmine Rice

- Popular Vegetarian Chef Recommended Long cooking time