

GROUP B

(CHOOSE 2 ITEMS)

1. เนื้อออสเตรเลียวากิวย่างน้ำตก

Grilled Australian Wagyu in Larb Mixture

3. ปลาหมึกห่มซอสกระเทียม

Deep-fried Squid served blanketed in Scrumptious Garlic Sauce

2. แกงกล้วยน่องแกะ

Yellow Curry with Lamb Shank

4. แกงเผ็ดใบชัยพฤกษาอุ่นๆ/ เนื้อปู

Hokkaido Scallops or Crabmeat in Red Curry with Betel Leaves

GROUP C

(CHOOSE 3 ITEMS)

5. แกงส้มกุ้งแม่น้ำสีกรม

Non-coconut Spicy and Sour Curry with River Prawns

7. แกงส้มผลแตงโมอ่อนกับกุ้ง

Non-coconut Spicy and Sour Curry with Young Watermelon and Shrimps

9. แกงเขียวหวานไก่/ หมู / ลูกชิ้นปลากรายไข่เดิม / เนื้อ น่องลาย

Green Curry with Chicken / Pork / Fish Balls stuffed with Salted Egg Yolks / Beef Shank

11. ต้มยำกุ้งแม่น้ำสูตรโบราณ

Original Clear Tom Yum River Prawn

13. ต้มกุ้งป่ากล้วยน้ำว้า

Shrimp Paste and Ginger-based Soup with Grey Mullet

15. กุ้งแม่น้ำหยอดซอสมะขาม

Deep-fried River Prawns topped with Sweet and Tangy Tamarind Sauce

6. พะแนงกุ้งแม่น้ำ

Panaeng Curry with River Prawns

8. แกงเขียวเมืองลายพิภพหุ่นโรตี

Braised Beef Shank in Green Curry with Fragrant Chilies served with Buttery Roti

10. ถ้วยเนื้อออสเตรเลียวากิวย่างกับกุ้นแดด

Grilled Australian Wagyu Salad with Red Grapes

12. ต้มกุ้งตีใบเบสิยองกุ้ง

Light Shrimp Paste Coconut Soup with Shrimps and Melinjo Leaves

14. กุ้งแม่น้ำอบร้อนสัน

Aromatic Thai Claypot Glass Noodles with River Prawns

16. กุ้งผัดสะตอกับพริกซีฟ้าเหสือ

Stir-fried Prawns with Bitter Beans and Yellow Chili Spur Peppers

17. พัตตอกเพรา เมืองออสเตรเลียวากิว

Stir-fried Australian Wagyu with Thai Holy Basil

GROUP D

(CHOOSE 2 ITEMS)

18. แกงเผ็ดไก่

Yellow Curry with Chicken

20. พะแนงหมู

Panaeng Curry with Pork

22. ถั่นบัวเผาผัดกับปลาดิบเผือกกรอบ

Tangy Green Mango Salad made with Two Types of Unripe Mangoes, Sour and Sweet, and topped with Fried Gourami

24. ข้าวหอยเผาผัดหอยดูดในน้ำมะพร้าว

Fried Breaded Hokkaido Scallops served on Mixed Thai Herb and Perilla Seed Salad

26. หอยแมลงภู่เผาผัดไข่ต้มไข่เย็น

Deep-fried Fish Cakes stuffed with Salted Egg Yolks

28. กุ้งเผาไก่ไข่มะพร้าวส้ม

Galangal Coconut Soup with Chicken and Young Coconut

30. หอยแมลงภู่เผาผัดไข่เย็น

Fish Curry Souffle made with Spotted Knifefish and Barramundi

32. ผัดเผือกจิ้งจกเผาผัด

Crispy Fluffy Catfish stir-fried in Herb-packed Curry Paste

34. ใบหมี่ยำผัดเผาผัดไข่เย็น

Stir-fried Melinjo Leaves with Eggs and Dried Shrimps

19. พะแนงไก่

Panaeng Curry with Chicken

21. ถั่นบัวเผาผัดกุ้งหวาน

Traditional Green Mango Salad with Crispy Fluffy Catfish and Sweetened Shrimps

23. ถั่นบัวเผาผัดกุ้งเผือกส้ม

Deep-fried Lotus Stem Salad with Shrimps and Minced Pork

25. หมู หรือ เนื้อวากิวแคคตี้เยลล์ A5 และข้าวเหนียว

Sun-dried Pork or Australian Wagyu Beef with Sticky Rice

27. ต้มผักป่ากล้วยน้ำว้าในน้ำมะขาม

Sour and Sweet Soup with Coconut Shell-smoked Sheatfish and Young Tamarind Leaves

29. แกงซีดีโน้หอยเผาผัดหมูเผาผัดกุ้งสัน

Clear Sweet Basil Soup with Meatballs made of Minced Pork and Glass Noodles

31. เป็ดเผาผัดกุ้นเนยเผาผัด

Duck Confit served in a Tamarind Bitter Orange Sauce

33. หมูสามชั้นหอยเผาผัดกุ้นเนยเผาผัดกุ้นเนยเผาผัด

Fried Fish Sauce-marinated Pork Belly served with Jaew Sauce and Thai Chili Paste

BEVERAGE 1 PER PERSON Popular Vegetarian Chef Recommended Long cooking time**35. น้ำเปล่า**

Water

1 DISH PER PERSON**36. ข้าวขาว**

Jasmine Rice

 Popular Vegetarian Chef Recommended Long cooking time