

**GROUP A**  
(CHOOSE 1 ITEM)

1. **จุ่มกุ้งแม่น้ำใหญ่พิเศษย่าง**  
Creamy Choo Chee Curry with Grilled Jumbo River Prawn

2. **ผัดไทยกุ้งแม่น้ำใหญ่พิเศษย่าง**  
Phad Thai with Jumbo River Prawn

**GROUP B**  
(CHOOSE 1 ITEM)

3. **เนื้อออสเตรเลียย่างย่างน้ำคอก**  
Grilled Australian Wagyu in Larb Mixture

4. **แกงกะหรี่เนื้อแกะ**  
Yellow Curry with Lamb Shank

5. **ปลาหมึกหอมทอดกระเทียม**  
Deep-fried Squid served blanketed in Scrumptious Garlic Sauce

6. **แกงเผ็ดใบชะพลูหอยเชลล์/เนื้อปู**  
Hokkaido Scallops or Crabmeat in Red Curry with Betel Leaves

**GROUP C**  
(CHOOSE 1 ITEM)

7. **แกงส้มกุ้งแม่น้ำส้มกรวม**  
Non-coconut Spicy and Sour Curry with River Prawns

8. **พบนองกุ้งแม่น้ำ**  
Panaeng Curry with River Prawns

9. **แกงส้มผลแดงไม้อ่อนกับกุ้ง**  
Non-coconut Spicy and Sour Curry with Young Watermelon and Shrimps

10. **แกงเนื้ออ่อนลายพริกชี้หูสวนโรตี**  
Braised Beef Shank in Green Curry with Fragrant Chillies served with Buttery Roti

11. **แกงเขียวหวานไก่/หมู/ลูกชิ้นปลารายไข่เค็ม/เนื้อน่องลาย**  
Green Curry with Chicken / Pork / Fish Balls stuffed with Salted Egg Yolks / Beef Shank

12. **ยำเนื้อออสเตรเลียย่างกับองุ่นแดง**  
Grilled Australian Wagyu Salad with Red Grapes

13. **ต้มยำกุ้งแม่น้ำสุตรโบราณ**  
Original Clear Tom Yum River Prawn

14. **ต้มกะทิใบเหมียงกุ้ง**  
Light Shrimp Paste Coconut Soup with Shrimps and Melinjo Leaves

15. **ส้มปลารวมหมก**  
Shrimp Paste and Ginger based Soup with Grey Mullet

17. **กุ้งแม่น้ำทอดขอมมะขาม**  
Deep-fried River Prawns topped with Sweet and Tangy Tamarind Sauce

19. **ผัดกะเพราเนื้อออสเตรเลียย่าง**  
Stir-fried Australian Wagyu with Thai Holy Basil

16. **กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น**  
Aromatic Thai Claypot Glass Noodles with River Prawns

18. **กุ้งผัดขอมกับพริกชี้ฟ้าเหลือง**  
Stir-fried Prawns with Bitter Beans and Yellow Chili Spurr Peppers

**GROUP D**  
(CHOOSE 1 ITEM)

20. **แกงกะหรี่ไก่**  
Yellow Curry with Chicken

21. **พบนองไก่**  
Panaeng Curry with Chicken

22. **พบนองหมู**  
Panaeng Curry with Pork

23. **ส้มตำผลไม้กุ้งหวาน**  
Traditional Green Mango Salad with Crispy Fluffy Catfish and Sweetened Shrimps

24. **ส้มม่วงกับปลาเค็มทอดกรอบ**  
Tango Green Mango Salad made with Two Types of Ubrilpe Mangost, Sour and Sweet, and topped with Fried Gourami

25. **ยำสาหร่ายทอดกรอบกับหมูสับ**  
Deep-fried Lotus Stem Salad with Shrimps and Minced Pork

26. **ยำหอยเชลล์ทอด ผักโขมโรยพริก**  
Fried Breaded Hokkaido Scallops served on Mixed Thai Herb and Perilla Seed Salad

27. **หมูหรือเนื้อย่างกับแคบหมู AS และข้าวเหนียว**  
Sun-dried Pork or Australian Wagyu Beef with Sticky Rice

28. **ทอดมันปลากรายสอดไข่เค็มวิเชียร**  
Deep-fried Fish Cakes stuffed with Salted Egg Yolks

29. **ส้มปลารวมยำมะพร้าวใบมะขาม**  
Sour and Sweet Soup with Coconut Shell-smoked Sheatfish and Young Tamarind Leaves

30. **ต้มข่าไก่ โขมน้ำพริกขี้หนู**  
Galangal Coconut Soup with Chicken and Young Coconut

31. **แกงเขียวหวานพริกขี้หนูกับหมูบะเช็ดวุ้นเส้น**  
Clear Sweet Basil Soup with Meatballs made of Minced Pork and Glass Noodles

32. **พบนองปลาหมอ**  
Fish Curry Souffle made with Spotted Knifefish and Barramundi

33. **เป็ดทอดขอมมะขามส้มซ่า**  
Duck Confit served in a Tamarind Bitter Orange Sauce

34. **ผัดพริกขี้หนูปลาชุกชุม**  
Crispy Fluffy Catfish stir-fried in Herb-packed Curry Paste

35. **หมูสามชั้นทอดน้ำปลาพริกขี้หนูขมิ้นแดง และน้ำพริกเผาปักษ์**  
Fried Fish Sauce-marinated Pork Belly served with Jame Sauce and Thai Chili Paste

36. **ใบเหมียงผัดไข่โตกุ้งเสียบ**  
Stir-fried Melinjo Leaves with Eggs and Dried Shrimps

1 DISH PER PERSON

37. **ข้าวสวย**  
Jasmine Rice

**BEVERAGE**  
(CHOOSE 2 ITEMS)

38. **น้ำเปล่า**  
Water