

Desserts

SOM CHUN

ส้มจูน
Mixed Fruits with Ginger,
Crispy Shallot, Roasted
Peanut and Aromatic
Syrup

250

TUBTIM KROB

ทับทิมกรอบ
Ruby Water Chestnuts
Served on Ice with Jack Fruit,
Coconut Jelly and Coconut
Milk

220

PONLAMAI SOD

ผลไม้สด
Seasonal Thai Fruits Served
with Fresh Lime

260

KAOW NIEW MA-MUANG

ข้าวเหนียวมะม่วง •
Mango with Sticky Rice
and Coconut Cream

280

THAI CHOCOLATE CAKE

ช็อกโกแลตเค้ก
Smoked warm Thai Chocolate
Cake, Coconut Ice Cream

320

ICE CREAM

(1 Scoop / 2 Scoops)
ไอศกรีม •
Selection of Ice Cream: Vanilla,
Chocolate, Green Tea, Thai Tea,
Strawberry, Soya Milk

180 / 230

SORBET

(1 Scoop / 2 Scoops)
ไอศกรีมเชอร์เบต
Selection of Sorbet:
Lime & Honey, Passion Fruit,
Raspberry, Mango, Yellow
Lemon, Coconut

180 / 230

Hero Ingredients

คุณค่าแห่งวัตถุดิบและเครื่องปรุง



THAI BEEF เนื้อไทย

Sourced from the province of Nakorn Phanom in the North East of Thailand, the 'Phone yang kam' company have successfully bred Thai cattle with the popular French breed Charolais. The result is a wonderful product that can compete with the likes of imported beef. The beef cheeks are used for our signature green curry dish. โคลายพันธุ์ไทยผสมกับโคลพันธ์ชาโรเลส์ สายพันธุ์ฝรั่งเศสเก่าแก่ จากจังหวัดนครพนม เราได้คัดเนื้อส่วนที่นุ่มของวัวมาผ่านกระบวนการทำอาหารอย่างพิถีพิถัน ซึ่งเนื้อสัมผัสที่ได้นั้นก็นุ่มเจกเช่นเนื้อนำเข้า ใน 'แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋น'



POMELO ส้มโ้

Used in our pomelo salad, the pomelo is grown by local farmers in Nakorn Patom, just an hour's drive from Bangkok. The pomelo from this province is honey colored, with sweet and sour flavours combined with a crunchy texture.

ส้มโ้พันธุ์ขาวน้ำผึ้งจากสามพราน จังหวัดนครปฐม เป็นผลไม้ขึ้นชื่อของจังหวัดมีรสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย เนื้อกรอบสีขาวอมเหลือง คล้ายสีน้ำผึ้ง มีรสชาติถูกคอทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ



RIVER PRAWNS กุ้งแม่น้ำ

Freshly delivered from Samut Songkram, a little province on the gulf of Thailand, the area is famous for its seafood.

กุ้งแม่น้ำจากสมุทรสงคราม ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีการเจริญเติบโตของกุ้งได้ดีและไม่ไกลจากกรุงเทพฯ ทำให้เราได้วัตถุดิบที่มีความสดใหม่เสมอ



MACKEREL ปลาอินทรี

Used for our signature dish of 'Crispy Mackerel with Simmered Coconut Milk', the fish is sourced from 'Mae Klong', an area in the gulf of Thailand. Only a couple of hours drive from Bangkok, this ensures the naturally savoury flavours of the fish are intact upon delivery.

วัตถุดิบหลักของ 'หลนปลาอินทรี' มาจากแม่กลอง แหล่งที่มีวัตถุดิบจากทะเลหลากหลาย ทั้งของสดและของแห้ง ซึ่งได้เนื้อสัมผัสของปลาที่นุ่ม และรสชาติความเค็มกำลังพอเหมาะ



ROASTED COCONUT มะพร้าวเผา

Sourced from the village of Baan Phaew in Samut Sakorn, it is famous for its delicious coconut sugar and roasted coconut, as they use the traditional way of roasting with coal, resulting in a beautiful fragrant coconut flavor and sweet coconut water.

จากบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาครเป็นถิ่นขึ้นชื่อ ทั้งในเรื่องของมะพร้าวเผาและน้ำตาลมะพร้าว ผลมะพร้าวเผาที่มีความหอมหวาน เกิดจากผ่านกระบวนการเผาด้วยถ่านไม้โกงกางแท้ๆ



CARISSA FRUIT มะม่วงหาวมะนาวโห่

An oblong berry with a sharp tart flavor, the carissa is rich in health benefits and vitamins. Typically available in the summer months, it is grown in the Ampawa and Dam nernsaduak area near Bangkok. The fruit is used for a variety of drinks, jams and desserts such as the 'Som Chun' in our menu.

ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว ผาด และมียาง แต่อุดมไปด้วยประโยชน์ต่างๆ มากมาย ผลมีสีชมพูอมแดงสวยงามเป็นแหล่งของธาตุเหล็กและวิตามินซี ผลผลิตมีมากในฤดูร้อน นำมาจากด้าเป็นสะตอกและอัมพวา สามารถนำมาทำเป็นอาหาร เครื่องดื่ม เย็น หรือขนมหวานได้เป็นอย่างดี ใน 'ส้มจูน'



BUTTERFLY PEA FLOWER ดอกอัญชัน

Our welcome drink is made from organically grown butterfly pea flower from the Sampran organic farm. Served chilled, guests can add lime juice to the drink and watch the color change from dark blue to bright purple. Other uses for the flower include desserts and cosmetics too.

นอกจากเป็นดอกไม้ที่มีสีสันสวยงามแล้วยังมีประโยชน์มากมายหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นทำเป็นอาหาร ขนม ตกแต่งจานอาหาร เครื่องดื่ม ซึ่งเสิร์ฟเป็นเครื่องดื่มต้อนรับ โดยบีบน้ำมะนาวใส่เพื่อเปลี่ยนสีจากน้ำเงินสู่สีม่วงสวย แหล่งวัตถุดิบนำมาจาก สามพรานโมเดล (ออร์แกนิกไทย)



CHOCOLATE ช็อกโกแลต

Our signature dessert of 'Chocolate Pandan Lava Cake' is made with Thailand's first organically grown chocolate in Chiang Mai province, in the north of Thailand.

ช็อกโกแลตออร์แกนิก จากจังหวัดเชียงใหม่ เป็นช็อกโกแลตที่ปลูกได้ในประเทศไทย จึงนำมาเป็นวัตถุดิบหลักของ 'เค้กช็อกโกแลต ลาวา'