



À LA CARTE MENU

COLD STARTERS

TUNA CEVICHE NIKKEI STYLE 315

Fresh tuna with aji amarillo, avocado, pickled red onion, and crispy quinoa.. light, vibrant, and full of Nikkei character
แซลมอนดิบสดสไตล์นิเคอิ เซิร์ฟพร้อมพริกเหลือง อะโวคาโด หอมแตงดอง และควินัวกรอบ

BURRATA WITH YUZU TOMATO SALSA 325

Creamy burrata paired with a bright yuzu tomato salsa, sweet soy, toasted sesame, and shiso cress
ชีสขามะเขือเทศครีมและชีสบูราตา (มีรสวีรตี) เซิร์ฟพร้อมน้ำสลัดหัวเลื้อยแบบหวาน วาคิว และผักเครส

CHARRED EGGPLANT & LABNEH 225

Smoky eggplant with tangy labneh, dukkah spice, pomegranate, and coriander oil
มะเขือยาวย่างพร้อมโยเกิร์ตลาบเนห์ (มีรสวีรตี) โรยด้วยเครื่องเทศดูคคาห์ ทับทิม และน้ำมันผักชี

WAGYU BEEF TATAKI 285

Lightly seared Wagyu with black garlic soy, wasabi cream, and crispy shallots
วากิวทาตากิ เซิร์ฟพร้อมซอสหัวเลื้อยกระเทียมดำ ครีมหาซางิ และหอมเจียวกรอบ

ATLANTIC SALMON CRUDO 235

Thinly sliced salmon with yuzu kosho, grapefruit segments, and fresh radish
แซลมอนครูดิ เซิร์ฟพร้อมพริกแกงสีส้มโยซุ กราฟรุต และหัวไชเท้า

WATERMELON & FETA SALAD 215

Chilled watermelon, crumbled feta, pumpkin seeds, fresh mint, and lime zest
สลัดซีลาฟต้าและแตงโม เซิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตแช่เย็น พืชมะนาว และเมล็ดฟักทอง

CHILLED POACHED PRAWNS 215

Cold-poached prawns with green goddess dressing, baby gem, and dill oil
กุ้งลวกเย็น เซิร์ฟพร้อมน้ำสลัดสมุนไพร ผักเบบี้คอส และน้ำมันผักชีลาว

CAESAR SALAD 245

Crisp baby gem, croutons, hard-boiled egg, and classic Caesar dressing
ซีซาร์สลัด เซิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ ผักเบบี้คอส ไข่ต้ม และน้ำสลัดซีซาร์

HOT STARTERS

CRISPY DUCK GYOZA 215

Golden duck dumplings finished with a truffle-soy glaze and a touch of chive flower
เกี๊ยวซ่าเป็ดกรอบ เซิร์ฟพร้อมซอสหัวเลื้อยทรัฟเฟิล และดอกกุยช่าย

THAI RED CURRY ARANCINI 195

Crisp on the outside, soft inside—Thai-spiced arancini served with kaffir lime mayo and crispy basil
ข้าวทอดสอไส้แกงแดง เซิร์ฟพร้อมซอสมายองเนสใบมะกรูด และใบกะเพรากรอบ

BBQ PULLED BEEF BAO 255

Soft bao buns filled with tender BBQ beef, crunchy Korean slow, and gochujang aioli
เป่าเนื้อซี่กบับบีคิว เซิร์ฟพร้อมเบคอนสไลด์เกาหลี และซอสมายองเนสโงชูจัง

CRISPY CALAMARI 215

Lightly fried calamari dusted with nori salt, served with a bright yuzu aioli
ปลาหมึกทอดกรอบ เซิร์ฟพร้อมเกลือสาหร่าย และซอสมายองเนสโยซุ

WAGYU SLIDERS (Half Plate and Full Plate) 195/315

Juicy Wagyu patties with caramelized onion, cheddar, and tomato relish on soft brioche buns
วากิวสไลเดอร์ (จานเล็กและจานใหญ่) เซิร์ฟพร้อมหัวหอมคาราเมล ชีสเชดดาร์ และน้ำพริกมะเขือเทศ

GRILLED CHICKEN SKEWERS (Half Plate and Full Plate) 115/205

Char-grilled chicken skewers glazed in miso, served with a wedge of charred lime
ไก่เสียบไม้ย่าง (จานเล็กและจานใหญ่) ราดซอสมิโสะและมะนาวย่าง

BOWLS & NOODLES

KHAO SOI RAMEN 295

A rich curry coconut broth with tender chicken thigh, soft egg, and pickled mustard greens
ข้าวซอยราเมน น้ำแกงกะทิเข้มข้น พร้อมไก่ติดกระดูก ไข่อ่อนชิ้น และผักกาดดอง

MISO MUSHROOM UDON 295

Thick udon noodles in miso broth with charred enoki mushrooms, smoked tofu, and dashi butter.
อุด้ซึมิโสะเกิด (มีรสวีรตี) พร้อมเห็ดเอน็อกิย่างวุ้นเต้าหู้รมควัน และเนยดาชิ

MEDITERRANEAN GRAIN BOWL 315

Freekeh grain base with hummus, roasted beetroot, and a bright lemon tahini dressing
เมดิเตอร์เรเนียนกรนโบลว์ (มีรสวีรตี) ธัญพืชเฟรคห์ พร้อมฮัมมุส บีทรูทอบ และทาฮินีเลมอน

PHO BEEF NOODLE BOWL 315

Fragrant Vietnamese-style broth with rice noodles, tender beef, and fresh Thai basil
เฟอโน๊ว เซิร์ฟพร้อมน้ำซุปสมุนไพร เส้นเฟอเวียดนาม และใบโหระพา

KOREAN BIBIMBAP BOWL 315

Crispy rice topped with bulgogi beef, gochujang sauce, vegetables, and a soft onsen egg
ข้าวยากเกาหลีบีบิมบับ เซิร์ฟพร้อมข้าวกรอบ เนื้อ บุลโกกิ ซอสโงชูจัง และไข่อ่อนเนิ่น

VEGAN BUDDHA BOWL 295

A wholesome mix of quinoa, avocado, edamame, pickled carrot, and seasonal greens
ข้าวมีวสวริต (มีรสวีรตี) ควินัว อะโวคาโด หัวแครอท และผักฤดูร้อน

14 MAJOR ALLERGENS

14 可能导致过敏的食物

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้



✓ : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax.



All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

TRADITIONAL THAI

PHAD THAI GOONG SOD 295 
Stir-fried Thai-style noodles with fresh prawns in tamarind sauce, dried shrimp, bean sprouts, chives, and cashew nuts
ผัดไทยกุ้งสด (เส้นผัดไทยผัดกับกุ้งสด ซอสมะขาม กุ้งแห้ง ถั่วงอก กุยช่าย และเม็ดมะม่วงหิมพานต์)

PHAD THAI GAI OR MOO 255 
Stir-fried Thai-style noodles with chicken or pork in tamarind sauce, dried shrimp, bean sprouts, chives, and cashew nuts
ผัดไทยไก่ หรือ หมู (เส้นผัดไทยผัดกับไก่ หรือ หมู ซอสมะขาม กุ้งแห้ง ถั่วงอก กุยช่าย และเม็ดมะม่วงหิมพานต์)

KAENG KHIAO WAN GAI 255 
Sliced chicken breast cooked in green curry paste with coconut milk, aromatic spices, and Thai herbs
แกงเขียวหวานไก่ (แกงเขียวหวานกระเทียมไก่ และสมุนไพรไทย)

KAENG PHET GAI 255 
Sliced chicken breast in red curry paste with coconut milk, aromatic spices, and Thai herbs
แกงเผ็ดไก่ (แกงเผ็ดกระเทียมไก่ และสมุนไพรไทย)

MASSAMAN NUEA 295 
Thai-spiced beef curry with peanuts, potatoes, and onions
มัสมั่นเนื้อ (แกงมัสมั่นเนื้อวัว ถั่ว มันฝรั่ง และหอมใหญ่)

GAJ PAD MED MA MUANG 265 
Wok-fried chicken with cashew nuts, chili paste, dried chili, and spring onions
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกเผา พริกแห้ง และต้นหอม)

SPICY GLASS NOODLE SALAD WITH SEAFOOD 295 
Prawns, squid, mussels, and dried shrimp in a chili vinaigrette dressing
ยำวุ้นเส้นซีฟู้ด (กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ และกุ้งแห้ง ในน้ำยำปรุงรส)

KAO PHAD SUB PA ROT GOONG 265 
Stir-fried rice with pineapple, prawns, egg, raisins, capsicum, dried shredded pork, and cashew nuts
ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง (ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง ไข่ ลูกเกด พริกหยวก หมูหยอง และเม็ดมะม่วงหิมพานต์)

KAO KLUK KRAPRAOW TALEY 285 
Holy basil fried rice with shrimp, squid, mussels, chili, and garlic
ข้าวคลุกกระเพราทะเล (ข้าวคลุกผัดกระเพรากุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ พริก และกระเทียม)

THAI KRAPRAOW MOO OR GAI 255 
Stir-fried rice with pork or chicken, tomato, onion, and egg
กระเพราหมู หรือ ไก่ (ผัดกระเพราหมูบด หรือ ไก่บด กับกระเทียม พริก และใบกระเพรา)

KAO PHAD MOO OR GAI 255 
Stir Fried Rice with Pork or Chicken, Tomato, Onion and Egg
ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ (ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ มะเขือเทศ หอมใหญ่ และไข่)

PHAD SEE AEW MOO OR GAI 255 
Stir-fried flat noodles in soy sauce with pork or chicken and vegetables
ผัดซีอิ้วหมู หรือ ไก่ (เส้นใหญ่ผัดซอสถั่วเหลืองกับหมู หรือ ไก่ และผัก)

PHAD SEE AEW TALEY 295 
Stir-fried flat noodles in soy sauce with seafood and vegetables
ผัดซีอิ้วทะเล (เส้นใหญ่ผัดซอสถั่วเหลืองกับซีฟู้ด และผัก)

RAD NA MOO NOOM OR GAI 255 
Flat noodles in a thick soy gravy with pork or chicken and vegetables
ราดหน้าหมู หรือ ไก่ (เส้นใหญ่ราดด้วยซอสถั่วเหลืองกับหมู หรือ ไก่ และผัก)

RAD NA TALEY 295 
Flat noodles in thick soy gravy with seafood and vegetables
ราดหน้าทะเล (เส้นใหญ่ราดด้วยซอสถั่วเหลืองกับซีฟู้ด และผัก)

TOM YUM GOONG 295 
Hot and sour tiger prawn soup with aromatic herbs and spices
ต้มยำกุ้งลายเสือ (ซุปต้มยำรสเผ็ดเปรี้ยว พร้อมกุ้งลายเสือ)

MAINS & GRILLED CUTS

SLOW ROASTED SHORT RIB 585 
Tender beef short rib glazed with Sichuan pepper, served with burnt carrot purée and crispy onions
เนื้อซี่โครงยาว เคลือบซอสสzechwanเผ็ดร้อน เสิร์ฟพร้อมเพียวาร์แครอทย่าง และหอมเจียวกรอบ

GRILLED SALMON WITH GREEN CURRY HOLLANDAISE 455 
Charred salmon paired with coconut rice, young vegetables, and a fragrant green curry hollandaise
ปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟกับซอสซอสและเนยขาวเขียวหวาน พร้อมผักอ่อน และข้าวหอมมะพร้าว

LEMONGRASS GRILLED CHICKEN 385 
Marinated chicken grilled over flame, served with charred lime, fresh herb salad, and a jasmine rice cake
ไก่ย่างตะไคร้ เสิร์ฟพร้อมมะนาวย่าง สลัดสมุนไพร และข้าวหอมมะลิทอดกรอบ

VEGAN JACKFRUIT RENDANG 315 
Slow-cooked jackfruit in a rich rendang sauce, with sticky rice, cucumber pickle, and toasted peanuts
เรนตันญุน (มันจ๊วรีต) เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว แดงกวาดอง และถั่วลิสงคั่ว

SEARED TUNA STEAK 465 
Sesame-crusted tuna, served rare with wakame salad and warm ponzu butter
สเต็กปลาทูน่า เคลือบวาท้าว เสิร์ฟพร้อมสลัดสาหร่ายวากาเมะ และซอสเนยพอนซู

HERB CRUSTED LAMB LOIN 595 
Roasted lamb with minted pea purée and a crisp potato fondant
ขาแกะเคลือบสมุนไพร เสิร์ฟพร้อมพิวาร์ถั่วลิสงและมันฝรั่งทอดกรอบ

MISO GLAZED COD 695 
Flaky cod in a miso glaze, served in shiitake broth with pak choy and bamboo shoots
ปลาโคดมิโซะ เสิร์ฟพร้อมน้ำซุปลีเห็ดหอม ผักปวยเล้ง และหน่อไม้

WILD MUSHROOM RISOTTO 395 
Creamy risotto with seasonal wild mushrooms, finished with parmesan foam and crispy sage
ริซอตโตลิเก็ด (มันจ๊วรีต) เสิร์ฟพร้อมฟองชีสพาร์เมซาน และใบโศลกทอดกรอบ

GRILLED IBERICO PORK PLUMA 745 
Miso Yuzu Glaze, Burnt Corn, Pickled Ginger Apple and Shiso Salsa Verde
หมูฮิบะริโกย่าง ราดด้วยซุซุมิยะ เสิร์ฟพร้อมข้าวโพดย่าง หัวดองแอปเปิล และซาลซ่าชิโสะ

GRILLED PARDOO WAGYU OUTSIDE FLAT MBS 9 895 
Gochujang Chimichurri, Smoked Potato, Charred Leek and Black Garlic Ju
เนื้อวากิวเกรดยู่งาย เสิร์ฟพร้อมซอสชิมิจูรีโกชูจ๊ว มันฝรั่งรมควัน ต้นกระเทียม และซอสกระเทียมดำ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

DESSERTS

MANGO & STICKY RICE MILLE-FEUILLE 365 
A playful take on the Thai classic with layers of coconut sticky rice and fresh local mango
ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหวานไทยเสิร์ฟพร้อมมะม่วงสด

PAVLOVA WITH TROPICAL FRUITS 285 
Crisp meringue, passionfruit curd, and tropical fruits finished with mint sugar
พายไฟวากรอบคัสชูฟรุต เมอแรวกอบกรอบนอกนุ่มใน เสิร์ฟพร้อมผลไม้เมืองร้อน ครีมเสาวรส และน้ำตาลมินต์

YUZU LEMON TART 295 
Bright yuzu lemon curd in a crisp tart shell, topped with burnt meringue and almond crumble
ทาร์ตยูซูลีมอน เสิร์ฟพร้อมเมอแรวก้วย่างไฟ และครีมเบิลอัลมอนต์

CHOCOLATE DREAM 325 
Rich, layered chocolate dessert—deep, smooth, and indulgent
ช็อกโกแลตเดิร์ม

AMARETTO BROWNIE 345 
Dark chocolate brownie infused with amaretto, served with caramelized pecans and orange zest
บราวนี่อมาเรตโต บราวนี่ช็อกโกแลตเข้มข้นผสมอมาเรตโต เสิร์ฟพร้อมพีแคนคาราเมล และส้ม

GOURMAND DESSERT PLATE 395 
A tasting selection of four mini desserts—perfect for sharing or sampling
กูร์ม็องต์ เดสเสิร์ต จานของหวานรวม 4 ชนิด ในขนาดคาพอดีคำ

SELECTION OF ICE CREAMS 110 
Ask our team for today's seasonal ice cream and sorbet options
ไอศกรีมอิมเมด หลากหลายรส

14 MAJOR ALLERGENS
14 种可能导致过敏的食物
อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้



✓ : vegetarian อาหารมังสวิรัติ

All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

