

PASTE FESTIVE MENU

Snacks

- ข้าวเม้าหมี Old fashioned rice snack with shrimp relish & lime gel
- ขนมครก ขนากุ้ง Twin layered coconut cream cups topped with historical 'kanab Khung Yai'
- ซูชิหมูตุ๋นเครื่องมีสมันกับไข่ผ่า Choux of slow-braised pork leg in aromatic massaman curry with Kai Pam
- ปูผัดผงกะหรี่ Blue crab, freshly made dry spice powder, chilli jam & pickles, topped with Royal Project macadamia
- ลาบนกพิราบ French pigeon with Northern Thai makhwan pepper relish

Starters

- หลนเต้าเจี้ยว Yellow bean Lon Dtao Jiaw with prawn & foraged native greens
- หมีกรอบลือบสเตอร์
*ได้รับแรงบันดาลใจจากตำรากับข้าว
รัตนโกสินทร์ พ.ศ. 2525 Mee grob crispy noodles of lobster, tamarind, pickled garlic, Asian citron zest, & garlic chives
*Inspired by a recipe from Kub Kao Rattanakosin 1982 AD
- สลัดหลวงพระบาง Luang Prabang salad with coral cod, endive petals & young asparagus

Soup

- ซูปข้าวเกรียบปากหม้อ Silky Pak Mor dumpling soup with aromatic broth

PASTE FESTIVE MENU

Salad

ปลาเนื้อวากิว Pla style salad of char-grilled wagyu 6-7 striploin steak with fresh mint, grapes & mango

Mains

แกงคั่วหอยเชลล์ Fragrant Kang kua scallop curry

เส้นจันทน์กะทิผัดกุ้งแม่น้ำ Chanthaburi province noodles with river prawns, curry paste, fresh coconut milk & dried scallop floss

ยำทะวาย A royal Thai dish of banana flower, morning glory & wild sesame seed in Thai herbal sauce

Dessert

มูสกะทิ น้ำตาลอ้อย Silky coconut mousse with cane sugar & topped meringue

Petits fours

- Som Chun Thai citrus jelly
- Golden Nam Dok Mai macaron
- Thai egg custard
- Chocolate bonbon

7,500