



Le Petit Chef

LE PETIT CHEF'S FUN VOYAGE: A TASTY ADVENTURE FOR LITTLE FOOD EXPLORERS

PRICE: 2,000++

AMUSE BOUCHE

MUSHROOM ARANCINI

Crispy risotto balls filled with savory mushrooms served with a luxurious truffle mayo for dipping

อาร์นชินีเห็ด รีซอตโตกรอบสอดไส้เห็ดดองนาชนิด เสิร์ฟพร้อมซอสทรัฟเฟิลมาโย

A SPANISH WELCOME

MOZZARELLA CAPRESE SALAD

Fresh mozzarella cheese paired with juicy cherry tomatoes, crispy croutons and a delicate basil veil for a refreshing finish

สลัดคาเปรเซ่และมอซซาเรลลา เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ และโรหะพา

TASTE OF ITALY

TRADITIONAL PENNE BOLOGNESE

Penne pasta tossed in a rich and savory Bolognese sauce, finished with freshly grated Parmesan cheese

เพนเนโบลเนสรสเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมชีสพาร์เมซาน

FLAVORS OF FRANCE

SLOW-ROASTED CHICKEN BREAST

Slow-roasted to perfection chicken breast served with crispy French fries, a squeeze of fresh lemon and a drizzle of caramel sauce for a unique flavor twist

สเต็กอกไก่ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์, เลมอน และซอสคาราเมล

JOYS OF JAPAN

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC

A delicate white chocolate mousse, wasabi-infused sponge cake and a smooth Matcha cream

มงบล็องเกาส์ดญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมมูสช็อกโกแลต, สปีจเค้กวาซาบิ และครีมมัทฉะ

 CONTAINS PORK  VEGETARIAN  TREE NUTS  CONTAINS SHELLFISH  DAIRY  LOCALLY SOURCED

Please inform our staff if you have any dietary restrictions, food allergies, or food intolerances.
We are more than delighted to prepare your favourite dish.

All prices are in Thai Baht and subject to 7% government tax, 10% service charge

โปรดแจ้งพนักงานหากท่านงดหรือแพ้อาหารบางประเภท (รวมถึงภูมิแพ้อาหารแฝง)
ทางโรงแรมยินดีที่จะจัดเตรียมอาหารตามความต้องการเฉพาะของท่าน