



Le Petit Chef

LE PETIT CHEF'S EXCLUSIVE VOYAGE: A PRIVATE CULINARY JOURNEY

MINIMUM 8 GUESTS

PRICE: 3,200++ / WINE PAIRING: 2,900++

WELCOME DRINK

Champagne Bollinger Special Cuvee Brut, France

AMUSE BOUCHE

FRESH PRAWN AND AVOCADO SALAD 🍤 🥑 🍋

Topped with a delicate mango espuma and finished with a hint of lemon zest

สลัดอะโวคาโดและกุ้งสด เสิร์ฟพร้อมโฟมมะม่วง และผิวเลมอน

A SPANISH WELCOME

TOMATO AND MIXED GREENS SALAD 🍅 🥗 🍷

Served with a vibrant pine nut pesto, crispy croutons, Manchego cheese and delicate slices of Iberico ham

สลัดผักรวมและมะเขือเทศ เสิร์ฟพร้อมกับเพสโต, ซีสมันเชโก และแฮมไอเบอริโก

Sangre de Toro Original Blanco, Catalunya, Spain / Grenache Blanc, Parellada /

TASTE OF ITALY

WILD MUSHROOM RAVIOLI 🍄 🍝 🍷

Served with a rich wild mushroom cream sauce, topped with crispy pancetta

ราวีโอลีเห็ดป่า เสิร์ฟพร้อมกับซอสเห็ดป่าเข้มข้น โรยหน้าด้วยแพนเซตตำกรอบ

Talamonti Moda' Montepulciano D'Abruzzo DOC, Abruzzo, Italy / Montepulciano /

FLAVORS OF FRANCE

PAN-SEARED BEEF AND DUCK LIVER 🍖 🍷

Served with seasonal root vegetables, drizzled with rich beef jus, accompanied with golden French fries and a classic Béarnaise sauce

สเต็กเนื้อ และตับเป็ด เสิร์ฟพร้อมพีซหัวตามฤดูกาล, เฟรนช์ฟรายส์ และซอสแบร์เนสแบบคลาสสิก

Le Grand Caillou, Loire Valley, France / Pinot Noir /

JOYS OF JAPAN

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC 🍫 🍵 🍷

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

มงบล็องเกาส์ดญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมมูสช็อกโกแลต, สปันจ์เค้กวาซาบิ 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