

K H U M H Ò M

FOUR HANDS DINNER

Chef Pom Thanarak & Chef Ian Kittichai



AMUSE BOUCHE

เสี้ยวหลงเปาไก่ต้มซ่า
XIAO LONG BAO

Steamed dumpling with chicken coconut soup filling

โพรงแสมใส่ปู
PHRONG SA-MAE

Crispy shells with crab meat filling

APPETIZER

ยำมังคุดคัตเปิดกรอบ
YAM MANGKHUT KHAT

Green mangosteen spicy salad with crispy duck confit

SOUP

ซूपไก่ดำตุ๋นกระเพาะปลากับดอกถั่งเช่า
และนารีแดง

SUP KAI DAM TUN KRAPHOPLA

Black chicken braised soup with fish maw and Chinese herbs

PRE - MAIN COURSE

ปลาเก๋าย่างรมควันชากับซอสพริกกุ้ยหลิน
PLA KAO YANG ROM KHWAN

Grilled grouper smoked with tea leaf and Guilin chili sauce

MAIN COURSE

แกงนางลอยเนื้อย่าง
KAENG NANG LOI

Spicy curry with grilled short rib and stuffed pepper

PRE - DESSERT

ไอศกรีมเก๋ากี้และพุทราจีนทอด
AISAKRIM KAO KI

Goji berry ice cream with Chinese jujube

DESSERT

หยกมณี พานาคอตต้าดอกมะลิ ไอศกรีมน้ำกระสายใบเตย
YOK MANEE

"Yok Manee" Pandan sago with jasmine panna cotta and palm sugar ice cream

