

K H U M H Ò M

MICHELIN STAR FOUR HANDS
CULINARY JOURNEY
PRESENTING FOUR REGIONS DINNER
Chef Nicolas Isnard & Chef Ian Kittichai



K H U M H Ò M

หอยนางรมในเยลลี่มะนาว เห็ด สะระแหน่ ผักชี แมคคาเดเมีย

Oyster in lime jelly, mushrooms, mint,
coriander, macadamia nuts

Christophe Patrice, Chablis, France, 2022



ลิอบสเตอร์จากภูเก็ต เฟนเนล ไข่ปลาคาเวียร์ออสเซ็ยตรา

Sturia, Aigo Boulido กับสมุนไพรสด

Phuket lobster, fennel, Sturia oscietra caviar,
Aigo Boulido (French garlic soup) with fresh herbs

Lucien Albrecht, Riesling Reserve, France, 2022



ตับคำหวาน

ตับห่าน ข้าวโพดหวานสุพรรณฟาร์ม มะเขือเทศเชียงใหม่

Grilled foie gras, tamarind sauce, Suwan Farm sweet corn,
Chiangmai wild tomato

Tariquet Premieres Grives, Domaine Tariquet, France, 2022



ซูปหัวหอมสไตล์ร่วมสมัย (เมนูซิกเนเจอร์)

Contemporary onion soup (signature dish)

ปลาทอดสลัด ซอสต้มยำ

Andaman grouper in coconut soup,
basil oil, oyster mushroom



เนื้อวากิว

ซอสถั่วลิสงกับน้ำมะม่วง กระเทียมดำ ข้าวโพด

Wagyu, peanut sauce with Mak Mao berry juice,
black garlic, corn

Le Seuil de Mazeyres, Pomerol AOC, France, 2019



เค้กกล้วยบวชชี

เสิร์ฟพร้อมกล้วยไข่เชื่อม และกระยาสารทครีมเบีา

Coconut-banana bread, Kamphaeng Phet golden banana,
Krayasart crumble

Maison Castel Muscat Blanc, Pays d'Oc, France, 2022



Food Menu: THB 5,500++

Wine Pairing: THB 2,100++

Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

Price is subject to a 10% service charge and prevailing VAT.

