

K H U M H Ò M

VALENTINE
SET MENU



AMUSE BOUCHE

เมี่ยงกระทงทองปลาแซลมอน
MIANG KRATHONG THONG PLA SALMON
Golden crispy cup with salmon

ช่อม่วงไส้ไก่
CHOR MUANG WITH CHICKEN
Rose flower shaped dumpling with chicken

STARTER

ยำปูนิ่มผลไม้สด
YUM PUU NIM
*Crispy soft shell crab with strawberry, mango,
turmeric, roasted coconut*

SOUP

ต้มยำกุ้ง
TOM YUM KUNG
Tom yum soup with prawn in a clear broth

MAIN COURSE

แกงล็อบสเตอร์ใบยี่หระ
GAENG LOBTER BAI YEERAH
Southern style lobster curry with crispy tree basil

OR

เนื้อย่างกอลและ
GOR LAE GRILED BEEF
Charcoal grilled Australian beef tenderloin in spicy southern red chili paste

ข้าวผัดรถไฟ
KAO PAD ROD FAI
Train fried rice with shredded egg

DESSERT

ส้มจุกแปลงกาย
SOM CHUN
*Tropical fruit in light ginger syrup with strawberry, pomegranate,
lychee, orange, fried, dried rose petals*

FAREWELL GIFT

วุ้นกรอบรสกระเจี๊ยบ และกุหลาบ
WUN KROP ROSELLE AND ROSE
Thai traditional sweet with roselle and rose

