



GARDEN ROOM

Mae Sri

1ST COURSE - APPETIZER TOWER (CHOICE OF 3)

Charcoal Curry Puff with Wagyu กะหรี่ปั๊บน้ชาโคลวากิว

Lobster Sugar Cane ทอดมันล็อบสเตอร์

Crab Stick ขลุ่ยปู

Wagyu Satay วากิวเสเต๊ะ

Lobster in Charcoal Bowl ล็อบสเตอร์ในกระทงชาโคล

Salmon Tartare Issan Style in Charcoal Cup สลางแซลมอนในกระทงชาโคล

Steamed Tapioca Balls with Peanut and Crab Meat สาหร่ายใส่ปู

Lobster Thai Money Bag ถุงทองใส่ล็อบสเตอร์

2ND COURSE

Beef Tartare Issan Style on Grilled Bone Marrow สลางเนื้อในไขกระดูกวัวย่าง

MAIN COURSE (CHOICE OF 1)

Burger Wagyu Kra Prao วากิวกระเพราเบอร์เกอร์

Lobster Pad Thai ผัดไทยล็อบสเตอร์

Wagyu Pad Thai ผัดไทยวากิว

Wagyu Kra Prao กระเพราเนื้อวากิว

Salmon Kra Prao กระเพราแซลมอน

Wagyu Dried Noodle with Grilled Bone Marrow ก๋วยเตี๋ยวแห้งเนื้อวากิวพร้อมไขกระดูกย่าง

Wagyu Noodle Soup with Grilled Bone Marrow ก๋วยเตี๋ยวเนื้อวากิวพร้อมไขกระดูกย่าง

DESSERT

Mango Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง



GARDEN ROOM

Mae Sri

1er SERVICE - APPETIZER TOWER (CHOIX DE 3)

Feuilleté Curry au Charbon de Bois avec Wagyu กะหรี่ปั๊บนชาโคลวากิว

Bouchée de Homard à la Canne à Sucre ทอดมันล็อบสเตอร์

Bâtonnet de Crabe ขลุ่ยปู

Satay au Wagyu วากิวเสเต๊ะ

Homard au Charbon de Bois ล็อบสเตอร์ในกระทงชาโคล

Tartare de Saumon au Charbois de Bois Style Issan ลาบแซลมอนในกระทงชาโคล

Boulettes de Tapioca Vapeur avec Arachides et Chair de Crabe สาหร่ายใส่ปู

“Money Bag” Homard Thaï ถุงทองใส่ล็อบสเตอร์

2e SERVICE

Tartare de Bœuf sur Os à Moelle Grillée Style Issan ลาบเนื้อในไขกระดูกวัวย่าง

PLAT PRINCIPAL (CHOIX DE 1)

Burger au Wagyu Kra Prao วากิวกระเพราเบอร์เกอร์

Pad Thai au Homard ผัดไทยล็อบสเตอร์

Pad Thai au Wagyu ผัดไทยวากิว

Kra Prao au Wagyu กระเพราเนื้อวากิว

Kra Prao au Saumon กระเพราแซลมอน

Nouilles au Wagyu avec Os à Moelle Grillée ก๋วยเตี๋ยวแห้งเนื้อวากิวพร้อมไขกระดูกย่าง

Soupe de Nouilles au Wagyu avec Os à Moelle Grillée ก๋วยเตี๋ยวเนื้อวากิวพร้อมไขกระดูกย่าง

DESSERT

Mango Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง