

bar bites

JEAN-YVES BORDIER CHEESE PLATE BRILLAT SAVARIN / 21-MONTH COMTÉ / TRUFFLED GOUDA ชีสบอร์ดีเยร์จากแคว้นบริทานนีฝรั่งเศส	790
POUTINE POTATOES / 21-MONTH COMTÉ / GRAVY มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมค็องเต้ชีส และเกรวี่	220
SALMON RILLETES SALMON / HERBS / GRILLED BREAD แซลมอนนวดปรุงรส ซอสครีเอก เสิร์ฟพร้อมขนมปังย่าง	320
CROQUETAS SERRANO HAM / MANCHEGO / AIOLI มันฝรั่งผสมเซอร์ราโนแฮมและแมนเชโกชีสชุบเกล็ดขนมปังทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสกระเทียมอัลยอลี สไลด์สเมตเตอร์เรเนียน	320
IBERICO PLATE 48-MONTH IBERICO DE BELLOTA HAM / TUMACA / GRILLED BREAD สแปนิชอิเบริโกเดอบเบลโลตาแฮม เสิร์ฟพร้อมขนมปังย่าง	950
CHICKEN WINGS CONFIT CHICKEN / GOCHUJANG / CITRUS ปีกไก่ทอดสไตล์เกาหลี	220

NOTES: BAR BITES ARE AVAILABLE FROM 17:00 TO 23:45HRS.

*All prices are exclusive of applicable service charge and government tax
ราคาข้างต้นยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม*



starters

FOIE GRAS 650

HOMEMADE PÉRIGORD FOIE GRAS TERRINE / CARAMELIZED ONION / GRILLED SOURDOUGH
เทอร์รีนฟัวกราส์ฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมแครีซอร์รี่ และขนมปังซาวร์โดอย่าง

YUM NUA YANG – SPICY GRILLED BEEF SALAD 450

GRILLED AUSTRALIAN HANGER STEAK / TOMATO / YUM DRESSING
ยำเนื้อย่างออสเตรเลีย

LOBSTER ROLL 950

CANADIAN MAINE LOBSTER / SHALLOT / HERBS
แคนเนเดียมนล็อบสเตอร์ หอมแดง เสิร์ฟพร้อมขนมปัง

YUM HUA PLEE – SPICY THAI BANANA BLOSSOM SALAD 450

GRILLED TIGER PRAWN / BANANA BLOSSOM / CORIANDER
ยำหัวปลี กุ้งลายเสือย่างถ่าน ต้นอ่อนผักชี

PORK JOWL 450

NAN PROVINCE PORK JOWL / CUCUMBER / SPRING ONION
สันคอหมูย่างจากจังหวัดน่าน เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง

HOKKAIDO UNI PANNA COTTA 900

UNI / IKURA / YUZU PONZU
พานาคอตต้าไข่หอยเม่นฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมสัมมูสี้ และโซโซปลา||ซมมอน



starters

SEA BREAM CRUDO

700

CURED JAPANESE SEA BREAM / TOMATO WATER / LEMON GEL

ปลาซีบรีมญี่ปุ่นหมักเกลือ น้ำมะเขือเทศ เลมอนเจล

HOKKAIDO SCALLOPS

950

SEARED SCALLOP / ENOKI MUSHROOM / KALE

หอยเชลล์ฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมเห็ดเอน็อกิ และคะน้าจากที่สคานี

MR. JEAN-PAUL, NORMANDY OYSTERS

690

หอยนางรม จากแคว้นนอร์ม็องดี

HOT / NAHM JIM COLD / PICKLED MULBERRY

เสิร์ฟร้อน พร้อมน้ำจิ้ม เสิร์ฟเย็น พร้อมน้ำลเบอร์รี่ดอง

ASSORTED VEGETABLES

350

SQUASH / CABBAGE / QUINOA

สลัดผัก บัตเตอร์นัตสควอช กะหล่ำปลี และควินัว



main

LARB PED – SPICY GRILLED DUCK SALAD	600
GRILLED DUCK MAGRET / LARB / RICE CHIPS ลาบเป็ด เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีสดอง และข้าวเกรียบ	
48-HOUR AUSTRALIAN SHORT RIBS	1,200
COUS COUS / GRAPE / EGGPLANT เนื้อซี่โครงออสเตรเลียเสียดู่น 48 ชั่วโมง เสิร์ฟพร้อม คูสคูส องุ่น และมะเขือม่วง	
MAHANAKHON BURGER	600
BACON / BORDIER TRUFFLE GOUDA / FRIES มหานครเบอร์เกอร์ ชีสบอร์ดิเยร์ ทรัฟเฟิล เกาดา เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด	
CHARCOAL ROASTED VEGETABLES	750
BARLEY / KING MUSHROOM / BROCCOLI ผักรวมอย่าง ข้าวบาร์เลย์ เห็ดนางรมหลวง และบรอกโคลี	



mains from the charcoal grill and oven

ANDAMAN SEA BASS*

NAHM JIM EMULSION / LEMON GRASS

ปลากระพงพร้อมน้ำจิ้มสูตรเข้มข้น

1,600

SERVES 3 PERSONS

AUSTRALIAN LAMB CHOPS* – 8 BONES / 5 BONES / 3 BONES

GREMOLATA / SMOKED LAMB FAT

ออสตริเลียนชีโครงแกะ: 8 ชิ้น / 5 ชิ้น / 3 ชิ้น เครื่องเคียงสมุนไพรโมลาต้า

2,100 / 1,400 / 900

AYUTTHAYA RIVER PRAWN

JEAN-YVES BORDIER ESPELETTE BUTTER / RAW PRAWN RELISH

กุ้งแม่น้ำอยุธยาเผา สลัดกุ้งสด เนยบอร์ดีเยร์แคว้นบรีกานี

1,900

STUFFED WHOLE FREE RANGE CHICKEN*

BLACK GARLIC / BRIOCHE

ไก่อบฟรีเรนจ์ ยัดไส้สัฟฟิงทิงตัว เสิร์ฟพร้อมขนมปังบรีอช และกระเทียมดำ

1,400

SERVES 2 PERSONS

AUSTRALIAN WAGYU TOMAHAWK*

NAHM JIM SAUCE / BROWN BUTTER

400 / 100G

SIZES RANGE FROM 1.4 KG TO 2 KG

*All prices are exclusive of applicable service charge and government tax
ราคาข้างต้นยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม*



**Please allow 50 to 60 minutes preparation time*

mains from the charcoal grill and oven

AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE – 250G 1,200

NAHM JIM SAUCE / BROWN BUTTER

ออสเตอเรียวากิวสเต็กกริบอาย พร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

SQUID 650

YUZU / MISO

ปลาหมึก ส้มยู่สี มิโซะ

sides

CARROTS 220

LABNEH / SUMAC / VADOUVAN

แครอท กรีกโยเกิร์ต ซูแมค และน้ำมันเครื่องเทศฝรั่งเศส

ASPARAGUS 220

MALDON SALT / CARRÉ DES HUILES FRUITÉ NOIR OLIVE OIL / LEMON

หน่อไม้ฝรั่ง เทลโลทะเลมัลดอน น้ำมันมะกอกดำฝรั่งเศส และเลมอน

HERB SALAD 180

PICKLED MUSTARD SEED / PICKED HERBS / LEMON VINAIGRETTE

สลัดสมุนไพร์ เมล็ดมัสตาร์ดดอง ผักใบเขียว เซร์ฟพร้อมน้ำสลัดวินิเกรตต์

HAND-CUT FRIES 180

AIOLI / SPICY TOMATO

มันฝรั่งทอด เซร์ฟพร้อมซอสอัยอัส และซอสมะเขือเทศแบบเผ็ดสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

WHOLE CAULIFLOWER 240

CAPER / HAZELNUT / RAISIN

กะหล่ำดอก เพียวเรเคเปอร์ เฮเซลนัท และลูกเกด

All prices are exclusive of applicable service charge and government tax

ราคาข้างต้นยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



sweets

CHOCOLATE & BANANA

350

CHOCOLATE GANACHE / HAZELNUT / BANANA

ชอคโกแลต ถั่วยอบ และเฮเซลนัท

ROASTED PINEAPPLE

350

PINEAPPLE / COCONUT SORBET / GINGER CANDY

สันปะรดเคลือบน้ำตาล เสิร์ฟพร้อมซอร์เบทมะพร้าว

LEMON BAKED ALASKA

650

LEMON MERINGUE / SHORT BREAD COOKIE / CUSTARD

เลมอนเมอแรงค์

SORBETS

110 / SCOOP

CHIANG MAI LYCHEE / WILLIAMS PEAR / YUZU / LEMON

YOUNG COCONUT / CHOCOLATE / MANGO

ไอศกรีมซอร์เบท

ลิ้นจี่เชียงใหม่ / วิลเลียมแพร์ / ยูซุ / เลมอน

มะพร้าวอ่อน / ชอคโกแลต / มะม่วง

