



# Unveil Culinary Secrets

by CHEF PINYO PHETYOI

1<sup>st</sup> May – 30<sup>th</sup> June 2024 | 11:30 a.m. – 11:00 p.m.  
4-course international set menu at THB 1,250++ per person

**Tuna Tartar Salad with Truffle,  
Passion Fruit Sauce & Oscietra Caviar**

สลัดทูน่าซอสเห็ดทรัฟเฟิลและเสาวรสร ทานพร้อมกับออสซีตราคาเวียร์

.....

**Jerusalem Artichoke Soup  
with Truffle Foam & Aromatic Oil**

ซूपแก่งตะวันเสิร์ฟพร้อมแก่งตะวันทอดกรอบและขนมปังเห็ดทรัฟเฟิล

.....

**Crab Cannelloni with Grilled Prawn,  
Salmon Roe & White Wine Sauce**

พาสต้ามัวนสอดไส้ครีมเนื้อปู ทานคู่กับกุ้งย่างซอสไวน์ขาวและไข่ปลาแซลมอน

.....

**Australian Beef Tenderloin with Foie Gras,  
Morels & Red Wine Sauce**

เนื้อสันในออสเตรเลียทานคู่กับตับห่าน หอมแดงอบน้ำผึ้ง ซอสไวน์แดงและเห็ดมอเรล

OR

**Pan-Seared King Salmon with Green Pea Puree,  
Garden Vegetables & White Wine Sauce**

คิงแซลมอนทานคู่กับซอสไวน์ขาว ถั่วลันเตาต้มและผักต่างๆ

.....

**Mango, Yuzu & Chilli Parfait**

พาร์เฟต์รสมะม่วง ส้มยuzu กับพริกป่น



Chef's Inspiration