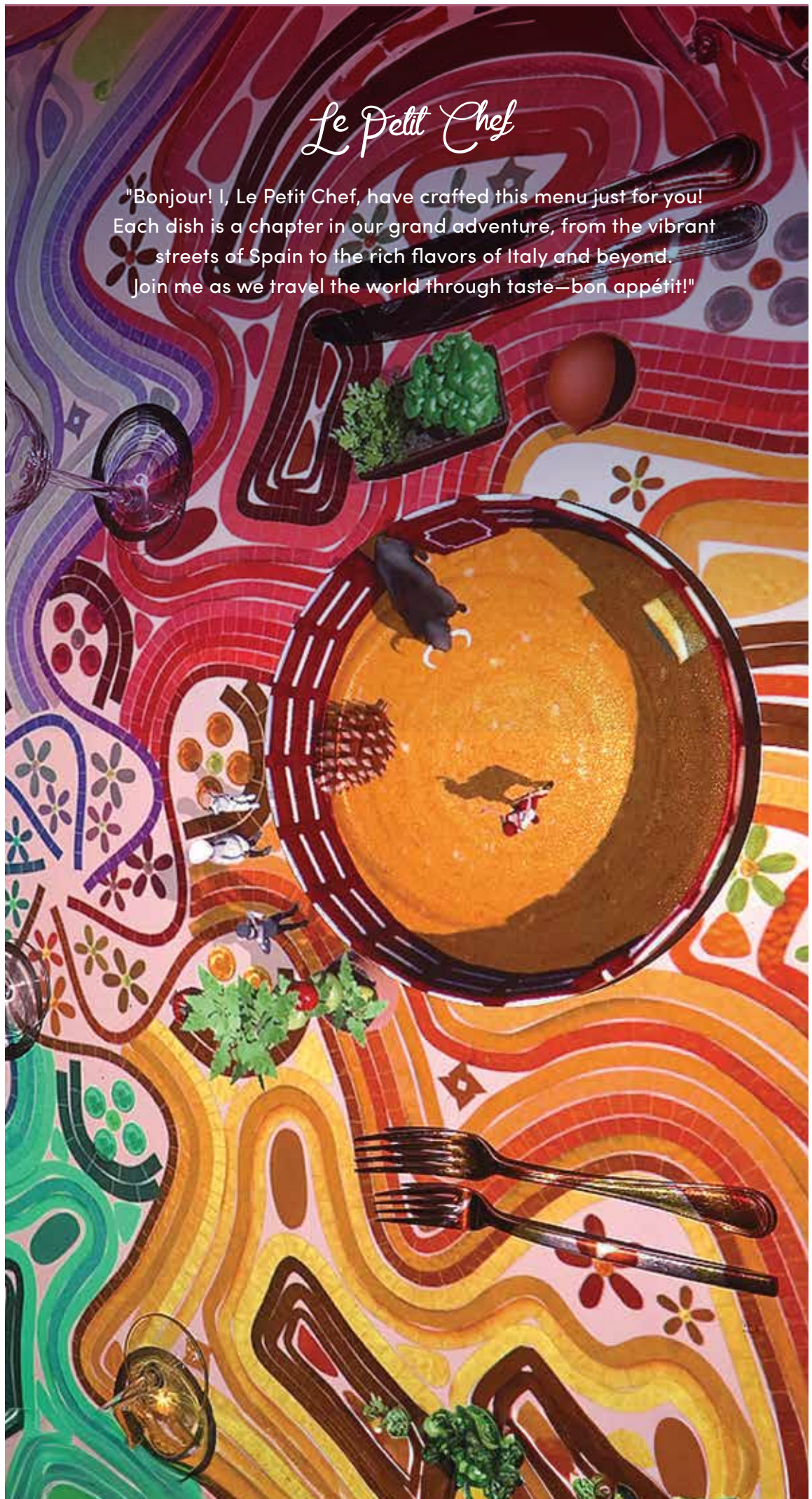


Le Petit Chef

"Bonjour! I, Le Petit Chef, have crafted this menu just for you!
Each dish is a chapter in our grand adventure, from the vibrant
streets of Spain to the rich flavors of Italy and beyond.
Join me as we travel the world through taste—bon appétit!"





Le Petit Chef

MENU A

LE PETIT CHEF'S GRAND VOYAGE: A CULINARY JOURNEY

PRICE: 2,600++ / WINE PAIRING: 1,500++

WELCOME DRINK

*Monmousseau Cuvee Etoile 1886 Methode Traditionnelle Brut,
Loire Valley, France / Chenin Blanc, Chardonnay /*

AMUSE BOUCHE

FRESH PRAWN AND AVOCADO SALAD 🍤 🥑 🥗

Topped with a delicate mango espuma and finished with a hint of lemon zest

สลัดอะโวคาโดและกุ้งสด เสิร์ฟพร้อมโฟมมะม่วง และผิวเลมอน

A SPANISH WELCOME

TOMATO AND MIXED GREENS SALAD 🍅 🥗 🥬

Served with a vibrant pine nut pesto, crispy croutons,
Manchego cheese and delicate slices of Iberico ham

สลัดผักรวมและมะเขือเทศ เสิร์ฟพร้อมกับเพสโต้, ชีสมันเชโก และแฮมไอบेरικο

Sangre de Toro Original Blanco, Catalunya, Spain / Grenache Blanc, Parellada /

TASTE OF ITALY

WILD MUSHROOM RAVIOLI 🍝 🍄

Served with a rich wild mushroom cream sauce, topped with crispy pancetta

ราวิโอลีเห็ดป่า เสิร์ฟพร้อมซอสเห็ดป่าเข้มข้น และแพนเชตต้ากรอบ

Talamonti Moda' Montepulciano D'Abruzzo DOC, Abruzzo, Italy / Montepulciano /

FLAVORS OF FRANCE

PAN-SEARED BEEF 🥩

Served with seasonal root vegetables, drizzled with rich beef jus, accompanied
with golden French fries and a classic Béarnaise sauce

สเต็กเนื้อ เสิร์ฟพร้อมพืชหัวตามฤดูกาล เฟรนช์ฟรายส์ และซอสแบร์เนสแบบคลาสสิก

Le Grand Caillou, Loire Valley, France / Pinot Noir /

JOYS OF JAPAN

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC 🍫 🍵 🥥

A delicate white chocolate mousse, wasabi-infused sponge cake and a smooth Matcha cream

มงบล็องเกาส์ดญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมมูสช็อกโกแลต, สปันจ์เค้กวาซาบิ และครีมมัทฉะ

🐷 CONTAINS PORK 🌱 VEGETARIAN 🌳 TREE NUTS 🦀 CONTAINS SHELLFISH 🥛 DAIRY 🍷 LOCALLY SOURCED

Please inform our staff if you have any dietary restrictions, food allergies, or food intolerances.

We are more than delighted to prepare your favourite dish.

All prices are in Thai Baht and subject to 7% government tax, 10% service charge

โปรดแจ้งพนักงานหากท่านงดหรือแพ้อาหารบางประเภท (รวมถึงภูมิแพ้อาหารแฝง)
ทางโรงแรมยินดีที่จะจัดเตรียมอาหารตามความต้องการเฉพาะของท่าน



Le Petit Chef

MENU B

LE PETIT CHEF'S GRAND VOYAGE: A CULINARY JOURNEY

PRICE: 3,200++ / WINE PAIRING: 1,500++

WELCOME DRINK

*Monmousseau Cuvee Etoile 1886 Methode Traditionnelle Brut,
Loire Valley, France / Chenin Blanc, Chardonnay /*

AMUSE BOUCHE

FRESH PRAWN AND AVOCADO SALAD 🍤 🥑 🥗

Topped with a delicate mango espuma and finished with a hint of lemon zest

สลัดอะโวคาโดและกุ้งสด เสิร์ฟพร้อมโฟมมะม่วง และผิวเลมอน

A SPANISH WELCOME

TOMATO AND MIXED GREENS SALAD 🍅 🥗 🥬

Served with a vibrant pine nut pesto, crispy croutons,
Manchego cheese and delicate slices of Iberico ham

สลัดผักรวมและมะเขือเทศ เสิร์ฟพร้อมกับเพสโต, ชีสมันเชโก และแฮมไอบेरικο

Sangre de Toro Original Blanco, Catalunya, Spain / Grenache Blanc, Parellada /

TASTE OF ITALY

WILD MUSHROOM RAVIOLI 🍄 🥟

Served with a rich wild mushroom cream sauce, topped with crispy pancetta

ราวีโอลี่เห็ดป่า เสิร์ฟพร้อมซอสเห็ดป่าเข้มข้น โรยหน้าด้วยแพนเชตต้ากรอบ

Talamonti Moda' Montepulciano D'Abruzzo DOC, Abruzzo, Italy / Montepulciano /

FLAVORS OF FRANCE

PAN-SEARED BEEF AND DUCK LIVER 🍖

Served with seasonal root vegetables, drizzled with rich beef jus,
accompanied with golden French fries and a classic Béarnaise sauce

สเต็กเนื้อ และตับเป็ด เสิร์ฟพร้อมพืชหัวตามฤดูกาล, เฟรนช์ฟรายส์ และซอสแบร์เนสแบบคลาสสิก

Le Grand Caillou, Loire Valley, France / Pinot Noir /

JOYS OF JAPAN

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC 🍫 🍵 🥟

A delicate white chocolate mousse, wasabi-infused sponge cake and a smooth Matcha cream

มงบล็องเกาส์ดญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมมูสช็อกโกแลต, สปันจ์เค้กวาซาบิ และครีมมัทฉะ

🐷 CONTAINS PORK 🌱 VEGETARIAN 🥜 TREE NUTS 🦀 CONTAINS SHELLFISH 🥛 DAIRY 🌿 LOCALLY SOURCED

Please inform our staff if you have any dietary restrictions, food allergies, or food intolerances.

We are more than delighted to prepare your favourite dish.

All prices are in Thai Baht and subject to 7% government tax, 10% service charge

โปรดแจ้งพนักงานหากท่านงดหรือแพ้อาหารบางประเภท (รวมถึงภูมิแพ้อาหารนก)

ทางโรงแรมยินดีที่จะจัดเตรียมอาหารตามความต้องการเฉพาะของท่าน



Le Petit Chef

LE PETIT CHEF'S EXCLUSIVE VOYAGE: A PRIVATE CULINARY JOURNEY

MINIMUM 8 GUESTS

PRICE: 3,200++ / WINE PAIRING: 2,900++

WELCOME DRINK

Champagne Bollinger Special Cuvee Brut, France

AMUSE BOUCHE

FRESH PRAWN AND AVOCADO SALAD 🍤 🥑 🥗

Topped with a delicate mango espuma and finished with a hint of lemon zest

สลัดอะโวคาโดและกุ้งสด เสิร์ฟพร้อมโฟมมะม่วง และผิวเลมอน

A SPANISH WELCOME

TOMATO AND MIXED GREENS SALAD 🍅 🥗 🥬

Served with a vibrant pine nut pesto, crispy croutons, Manchego cheese and delicate slices of Iberico ham

สลัดผักรวมและมะเขือเทศ เสิร์ฟพร้อมกับเพสโต, ซีสมันเชโก และแฮมไอบेरικο

Sangre de Toro Original Blanco, Catalunya, Spain / Grenache Blanc, Parellada /

TASTE OF ITALY

WILD MUSHROOM RAVIOLI 🍄 🥟

Served with a rich wild mushroom cream sauce, topped with crispy pancetta

ราวีโอลีเห็ดป่า เสิร์ฟพร้อมกับซอสเห็ดป่าเข้มข้น โรยหน้าด้วยแพนเซตาค์กรอบ

Talamonti Moda' Montepulciano D'Abruzzo DOC, Abruzzo, Italy / Montepulciano /

FLAVORS OF FRANCE

PAN-SEARED BEEF AND DUCK LIVER 🍖 🍷

Served with seasonal root vegetables, drizzled with rich beef jus, accompanied with golden French fries and a classic Béarnaise sauce

สเต็กเนื้อ และตับเป็ด เสิร์ฟพร้อมพืชหัวตามฤดูกาล, เฟรนช์ฟรายส์ และซอสแบร์เนสแบบคลาสสิก

Le Grand Caillou, Loire Valley, France / Pinot Noir /

JOYS OF JAPAN

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC 🍫 🍵 🍷

A delicate white chocolate mousse, wasabi-infused sponge cake and a smooth Matcha cream

มงบล็องเกาส์ดญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมมูสชีชอกโกแลต, สปันจ์เค้กวาซาบิ และครีมมัทฉะ

🍖 CONTAINS PORK 🥗 VEGETARIAN 🥑 TREE NUTS 🍤 CONTAINS SHELLFISH 🥛 DAIRY 🍷 LOCALLY SOURCED

Please inform our staff if you have any dietary restrictions, food allergies, or food intolerances.

We are more than delighted to prepare your favourite dish.

All prices are in Thai Baht and subject to 7% government tax, 10% service charge

โปรดแจ้งพนักงานหากท่านงดหรือแพ้อาหารบางประเภท (รวมถึงภูมิแพ้อาหารแฝง)

ทางโรงแรมยินดีที่จะจัดเตรียมอาหารตามความต้องการเฉพาะของท่าน



Le Petit Chef

LE PETIT CHEF'S EXCLUSIVE VOYAGE: A CULINARY JOURNEY FOR THE VEGETARIAN PALATE

PRICE: 2,400++ / WINE PAIRING: 1,500++

WELCOME DRINK

*Monmousseau Cuvee Etoile 1886 Methode Traditionnelle Brut,
Loire Valley, France / Chenin Blanc, Chardonnay /*

AMUSE BOUCHE

TERIYAKI TOFU AND AVOCADO SALAD 🌱 🥑

Crispy teriyaki-glazed tofu served on a bed of fresh greens, topped with creamy avocado, delicate mango espuma and a hint of zesty lemon

เต้าหู้เทรียกกีและสลัดอะโวคาโด เสิร์ฟพร้อมผักสด, อะโวคาโด, โฟมมะม่วง และผิวเลมอน

A SPANISH WELCOME

PATATAS BRAVAS 🌱 🥔

Crispy potatoes topped with rich Manchego cheese served alongside a vibrant mix of fresh greens for a perfect balance of flavors

ปาทาดัส บราวาส มันฝรั่งทอดกรอบสไลด์สเปน เสิร์ฟพร้อมชีสมันเชโก และสลัดผักรวม

Sangre de Toro Original Blanco, Catalunya, Spain / Grenache Blanc, Parellada /

TASTE OF ITALY

WILD MUSHROOM RAVIOLI 🌱 🥘

Delicate ravioli filled with wild truffle, served in a luxurious wild mushroom cream sauce, infused with truffle essence for an irresistible aroma

ราวีโอลีทรัฟเฟิล ราวีโอลีสอดไส้เห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมซอสครีมเห็ดป่าและเห็ดทรัฟเฟิล

Talamonti Moda' Montepulciano D'Abruzzo DOC, Abruzzo, Italy / Montepulciano /

FLAVORS OF FRANCE

BRAISED BEETROOTS

Served with a vibrant carrot juice reduction, topped with toasted almonds and complemented with a touch of Pommery mustard for a balanced finish

บีทรูทตุ๋น เสิร์ฟพร้อมซอสแครอทเข้มข้น, อัลมอนด์ และพอมเมอริมีสตาร์ด

Le Grand Caillou, Loire Valley, France / Pinot Noir /

JOYS OF JAPAN

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC 🌱 🥥 🥛

A delicate white chocolate mousse, wasabi-infused sponge cake and a smooth Matcha cream

มงบล็องเกาส์ดญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมมูสช็อกโกแลต, สปันจ์เค้กวาซาบิ และครีมมัทฉะ

🌰 Tree nuts 🥑 Contains soy bean 🌱 Vegetarian 🥛 Dairy 🌿 Locally Sourced

Please inform our staff if you have any dietary restrictions, food allergies, or food intolerances.

We are more than delighted to prepare your favourite dish.

All prices are in Thai Baht and subject to 7% government tax, 10% service charge

โปรดแจ้งพนักงานหากท่านงดหรือแพ้อาหารบางประเภท (รวมถึงภูมิแพ้อาหารแฝง)

ทางโรงแรมยินดีที่จะจัดเตรียมอาหารตามความต้องการเฉพาะของท่าน



Le Petit Chef

LE PETIT CHEF'S FUN VOYAGE: A TASTY ADVENTURE FOR LITTLE FOOD EXPLORERS

PRICE: 2,000++

AMUSE BOUCHE

MUSHROOM ARANCINI 🍄 🥛

Crispy risotto balls filled with savory mushrooms
served with a luxurious truffle mayo for dipping

อาร์นชินีเห็ด รีซอตโตกรอบสอดไส้เห็ดนานาชนิด เสิร์ฟพร้อมซอสทรัฟเฟิลมาโย

A SPANISH WELCOME

MOZZARELLA CAPRESE SALAD 🍅 🥛

Fresh mozzarella cheese paired with juicy cherry tomatoes, crispy croutons
and a delicate basil veil for a refreshing finish

สลัดคาเปรเซ่และมอซซาเรลลา เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ และโหระพา

TASTE OF ITALY

TRADITIONAL PENNE BOLOGNESE 🍝 🥛 🍷

Penne pasta tossed in a rich and savory Bolognese sauce,
finished with freshly grated Parmesan cheese

เพนเนโบโลเนสซอสเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมชีสพาร์เมซาน

FLAVORS OF FRANCE

SLOW-ROASTED CHICKEN BREAST 🍗

Slow-roasted to perfection chicken breast served with crispy French fries,
a squeeze of fresh lemon and a drizzle of caramel sauce for a unique flavor twist

สเต็กอกไก่ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์, เลมอน และซอสคาราเมล

JOYS OF JAPAN

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC 🍫 🍵 🥛

A delicate white chocolate mousse, wasabi-infused sponge cake and a smooth Matcha cream

มงบล็องเกาลัดญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมมูสช็อกโกแลต, สปันจ์เค้กวาซาบิ และครีมมัทฉะ

🍖 CONTAINS PORK 🌱 VEGETARIAN 🌳 TREE NUTS 🦪 CONTAINS SHELLFISH 🥛 DAIRY 🍷 LOCALLY SOURCED

Please inform our staff if you have any dietary restrictions, food allergies, or food intolerances.
We are more than delighted to prepare your favourite dish.

All prices are in Thai Baht and subject to 7% government tax, 10% service charge

โปรดแจ้งพนักงานหากท่านงดหรือแพ้อาหารบางประเภท (รวมถึงภูมิแพ้อาหารแฝง)
ทางโรงแรมยินดีที่จะจัดเตรียมอาหารตามความต้องการเฉพาะของท่าน