

LIMITED  
TIME  
ONLY

# Gather & Savour

Made to Share

890THB

SO BASTOR LAMONTAGNE  
CRÉMANT DE BORDEAUX  
BORDEAUX, FRANCE

390THB

SHRIMP AVOCADO MANGO STACK

Diced poached shrimp with spicy lime vinaigrette, avocado and mango served with rice seaweed crisps.  
ทาวเวอร์กุ้ง อโวคาโด มะม่วง

320THB

HAMBURG STEAK & EGG

Japanese style beef Hamburg steak with brown onion sauce served with potato salad and fried egg.  
สเต็กแฮมเบอร์สเต็กกับไข่ดาว

350THB

ANGEL HAIR AOP  
WITH SHIRASU

Angel hair pasta with garlic and chili, topped with crispy Japanese shirasu.  
แองเจิลแฮร์พาสต้ากระเทียม พริกแห้ง และปลาชิราสึ

270THB

COLD SOBA SALAD  
WITH PEACH

Buckwheat soba noodle served with peach, edamame, wakame in a ginger soya dressing.  
สobaโซบะเย็นกับลูกพีช

350THB

BAKED SALMON SUSHI

Pan-fried sushi rice topped with baked salmon.  
ซูชิแซลมอนอบ

750THB

WAIRAU HILLS ARTISAN  
SAUVIGNON BLANC  
MARLBOROUGH, NEW ZEALAND



LIMITED  
TIME  
ONLY

# To Indulge

Something Sweet

## 230THB HOJICHA KASANE CAKE

Hojicha layered cake, glazed with dark chocolate served with warabi mochi and kinako powder.

เค้กโฮจิฉะคาสานะ

750THB

BORGIO DEL COL ALTO  
PROSECCO DOC  
VENETO, ITALY

## 230THB MELON ICHIGO VANILLA PUFF PASTRY

Puff pastry with vanilla cream topped with melon and strawberry.

พัฟฟีสตริมลอนและสตรอว์เบอร์รี่ ครีมวานิลลา

790THB

L'ARTISAN  
CHARDONNAY  
LANGUEDOC, FRANCE