

Bentley

Bentley

MIRAI
(Future)

未来

THB 3,800

AMUSE-BOUCHE

口福の幕開け

Sweet corn tofu with soy espuma

玉蜀黍豆腐 醤油のエスプーマ添え

THE BLESSINGS OF THE SEA

波の調べ

Silky chawanmushi with Hokkaido uni, hotate and ikura

北海道 産ホタテ 雲丹、いくらを添えた 魚介茶碗蒸

GIFT FROM THE OCEAN

海の恵み

Sea bass carpaccio

すずきカルパッチョ

MAIN DISH

強肴

Fritter of Alaskan black cod marinated in saikyo-miso

アラスカ産 銀鱈の西京漬けフリッター

MEAL CLOSER

口福の終章

Seafood "Takikomi Gohan" steamed with rich seafood broth, miso soup

魚介炊き込みごはんと味噌汁

"KAWAII"

結びの甘み

Matcha panna cotta

和香パナコッタ～抹茶の余韻～

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7% が加算されます。



TSUKI-AKARI

(Moon shine)

月明り

THB 5,800

AMUSE-BOUCHE

口福の幕開け

Katsuo dashi soup ball

口福のひと匙、鰹出汁スープ

REFINED JAPANESE GRACE

和の格

Amela tomato with yuba, tofu and coconut cream,
finished with lemon

アメーラトマトと湯葉、豆腐ココナッツクリーム、レモンのアクセント

THE BLESSINGS OF THE SEA

波の調べ

Silky chawanmushi with Hokkaido uni, hotate and ikura

北海道 産ホタテ 雲丹、いくらを添えた、魚介茶碗蒸し

GIFT FROM THE OCEAN

海の恵み

Executive chef's selection of three kinds of sashimi

料理長厳選 お造り 3種盛

WITH THE SCENT OF THE FOREST

松葉燻し

Fritter of Alaskan black cod marinated in
saikyo-miso, smoked pine needles

アラスカ産 銀鱈の西京漬けフリッター

MEAL CLOSER

口福の終章

Wafu-Dandan -style noodle with sous-vide chicken

特製 和風担々麺 低温調理チキン

“KAWAII”

結びの甘み

Crispy fish-bone waffles filled with matured tofu cream

魚骨ワッフルで熟成豆腐クリームを挟んだ一品

Matcha panna cotta

和香パannaコッタ ～抹茶の余韻～

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7% が加算されます。