

# Autumn Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชายามบ่ายประจำฤดูใบไม้ร่วง

## A selection of savouries

Mushroom tartlet and black truffle

ทาร์ตเห็ดและเห็ดทรัฟเฟิลดำ

Roasted pumpkin and scallop sandwich

แซนด์วิชหอยเชลล์กับฟักทอง

Beetroot marinated salmon with sour cream and amaranth

แซลมอนหมักบีทรูทเสิร์ฟกับครีมเปรี้ยว

Sweet potato egg tart with Avruga caviar

ทาร์ตใส่ไข่กับมันหวานและไข่ปลา

Warm traditional plain and raisin scones

สโคนรสดั้งเดิมและสโคนลูกเกด

Seasonal selection of home-made jams

แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล

Devonshire clotted cream, mascarpone or butter

คลัตเต้ครีม ชีสมาสคาร์โปเน หรือเนย

## A selection of pastries

French toast layer cake

เค้กวานิลลาแครมบรัวร์เลส์สไตล์เฟรนช์โทสต์

Apple tatin, sultana & Madagascar vanilla

แอปเปิ้ลทาร์ท, ลูกเกด และ มาดากัสการ์วานิลลา

Oats & pecan, milk chocolate mousse

มูสเค้กรสช็อกโกแลต

Champagne, yuzu & citrus

มูสเค้กรสส้มยูซุแซมเปอญ

THB 1,200 per person including our selection of teas or coffee

ราคา 1,200 บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

*Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.*

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรือข้อจำกัด

*Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.*

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงิน ไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %



## Sandwiches

แซนวิช

Smoked Salmon Croissant ครัวซองต์แซลมอนรมควัน <i>Smoked salmon, microgreen, dill yoghurt horseradish spread, croissant roll</i>	550
Tomato and Mozzarella, Rocket Focacia มะเขือเทศและมอสซาเรลลาฟอกาเซีย <i>Tomato, mozzarella with rocket salad, mayonnaise pesto on focaccia bread</i>	350
Paris Ham and Gruyère Cheese Baguette ขนมปังปารีสแฮมและกรูแยร์ชีส <i>Paris ham and Gruyère cheese with dijon mustard mayonnaise, cucumber pickles</i>	365
Shabu-shabu Beef แซนวิชเนื้อใส่ต่างๆ <i>Grass fed beef sirloin poached in dashi broth, edamame, pickled radish, radish, wasabi mayonnaise, dry seaweed, frisée salad and seaweed salad on puff bread (croissant dough)</i>	430
Prawn Cocktail ค็อกเทลกุ้ง <i>Prawn, celery, cocktail sauce, frisée salad, prawn roe on charcaol Viennois bread</i>	390
Caesar Wrap with BBQ Chicken ซีซาร์ห่อด้วยไถ่บาร์บีคิว <i>Grilled tortilla bread with BBQ chicken, romaine lettuce, parmesan, anchovies, bacon</i>	350
Assorted Sandwiches แซนวิชใส่ต่างๆ <i>Avocado and chicken salad on white toast, tuna and tomato on brown toast, egg and bacon on white toast, smoked salmon and cream cheese on whole wheat toast</i>	380



*Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.*  
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด  
*Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.*  
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงิน ไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

## Quiches and Pies

คิซและพาย

Quiche Lorraine	230
คิซเบคอน	
Spinach Quiche	175
คิซผักกวม	
Chicken and Pumpkin Curry Pie	230
พายไก่	
Beef Burgundy Pie	200
พายเนื้อ	
Fish and Dill Pie	220
พายปลา	

## Puff Pastry Savouries

พัฟ

Sausage Roll	220
โรลไส้กรอก	
Mushroom and Black Truffle Turnover	180
พัฟเห็ดและทรัฟเฟิล	
Pork Rib Empanadas	220
พัฟหมู	

## Salads

สลัด

Caesar Salad with Grilled Prawns	420
ซีซาร์สลัดกับกุ้งย่าง	
<i>Romaine lettuce with parmesan cheese, anchovies, bacon, croutons and caesar dressing</i>	
Lyonnaise Salad	320
ลียงเนสสลัด	
<i>Mixed lettuce and frisée salad, boiled potato, bacon, soft boiled egg with French mustard vinaigrette</i>	
Crab and Avocado Salad	500
สลัดปูและอะโวกาโด	
<i>Mixed lettuce, avocado, crab meat, corn and corn tortilla served with mango - passion fruit dressing</i>	
Grilled Salmon, Lentils and Edamame	380
ปลาแซลมอนย่าง ถั่วเลนทิลและถั่วเรซินญี่ปุ่น	
<i>Grilled salmon steak served with lentils salad, edamame, tomato, croutons with balsamic vinegar dressing</i>	
Quinoa Salad	310
ควินัวสลัด	
<i>Quinoa salad with mixed lettuce, grilled zucchini, bell pepper, chickpeas, black Kalamata olives, sundried tomato and pesto-olive oil dressing</i>	

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรือข้อจำกัด

Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

## Oriental Signatures

โอเรียนเต็ลซิกเนเจอร์

<b>Strawberry Jubilee</b> เค้กสตรอเบอร์รี่จูบิลลี่ <i>Pistachio Sponge, Pistachio Earl Grey Crispy, Strawberry Insert, Vanilla Cream Fresh Strawberry and Strawberry Jelly</i>	290
<b>Infused Verbena Peach Babas</b> บาบารสพีชและดอกเวอร์บีน่า <i>Baba Soaked Inside Light Verbena Syrup, White and Yellow Peach Verbena Marmelade and Verbena light Chantilly</i>	250
<b>Cocoa Origin</b> เค้กช็อกโกแลตตัวพีแคนรูปทรงเมล็ดโกโก้ <i>Pecan Crispy, Pecan Cake, Dark Chocolate, Crème Brulee, Pecan Nuts Praline, Milk Chocolate Mousse and Chocolate Crumble</i>	240
<b>Mulberry Honey Cake</b> เค้กน้ำผึ้งมัลเบอร์รี่ <i>Almond Crispy, Almond Cake, Mulberry Honey Cremeux and Mulberry Mousse</i>	240
<b>Pistachio, Cherry Paris Brest</b> ปารีสบรสต์ชอร์รี่และชูสพิสตาชิโอ <i>Choux, Cherry Cremeux, Pistachio Cream and Cherry Jam</i>	240
<b>Raspberry, Lychee and Roses Mille-Feuille</b> มิลเฟยรอสเบอร์รี่, ลิ้นจี่ และ กุหลาบ <i>Puff Pastry, Raspberry and Lychee Cremeux, Light Vanilla &amp; Roses Cream and Fresh Rose Petal</i>	240
<b>Fruits Tart</b> ทาร์ตผลไม้ <i>Japanese Muscat, Shiso flowers, Champagne Jelly, Light Vanilla Cream, Almond Sable, Almond Cream and Sultana Grape Soaked in Rum</i>	230
<b>Jasmine Blackberry Charlotte</b> เค้กจัสมีนแบล็กเบอร์รี่ชาร์ลอตต์ <i>Almond and Vanilla Sable, Blackberry Jasmine Cake, Blackberry Jasmine Cremeux and Blackberry Marmalade</i>	240
<b>Mango, Passion Fruit &amp; Yuzu St Honoré</b> เค้กเชนตอออนอเร <i>Puff Pastry, Choux, Mango, Passion &amp; Yuzu Cream, Passion &amp; Yuzu Marmalade Vanilla Chantilly</i>	220
<b>The Signature Fan</b> ซิกเนเจอร์แฟน <i>Tahitian Vanilla in Creamy, Frothy, Spongy and Crunchy Textures</i>	220
<b>Lemon &amp; Basil Tartlet</b> ทาร์ตเลมอน <i>Almond Sable, Lemon Jam and Thai Basil, Lemon Cremeux and Lime Cremeux</i>	210
<b>The Brownie</b> บราวน์นี่ <i>Chocolate and Pecan Brownie, Gianduja</i>	250
<b>Precious Stone Chocolate (Vegan)</b> ช็อกโกแลตหินอัญมณี <i>Mango and Passion Fruit Custard, Chocolate Mousse, Chocolate Brownie and Coconut Nougatine (Vegan and Gluten Free)</i>	230
<b>Blueberry Cheesecake</b> ชีสเค้กบลูเบอร์รี่ <i>Baked Cheesecake and Blueberry Jam</i>	230

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด

Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

## Ice Cream Menu

ไอศกรีม

### Iced Coffee

กาแฟเย็น

*Mocha ice cream, hot coffee, whipped cream, chocolate flakes and coco powder*



290

### Salted Butter Caramel and Vanilla Mille-feuille

ซอลท์บัตเตอร์คาราเมลและวานิลลามิลเฟอ

*Caramelized pecan nuts, Vanilla ice cream, Caramel sea salt ice cream, Caramel sauce, Whipped cream, Carmelized puff pastry*



290

### Cherry Marbled Ice cream and Belgium waffles

เชอร์รี่มาเบิล ไอศกรีมและเบลเยี่ยมวาฟเฟิล

*Cherry compote, Marbled cherry ice cream, Belgian waffles Whipped cream, Almond stick caramelized*



290

### Crunchy Chocolate and Pistachio Sundae

ช็อกโกแลตและพิสตาชิโอซันเดย์

*Sea salt cookies, Pistachio ice cream, Chocolate brownie ice cream Chocolate sauce, Whipped cream*



290

### Strawberry Frozen Bellini

สตรอร์รี่เบลลินี่

*Peach, Strawberry and Verbena marmelade, Peach verbena sorbet Champagne foam, Strawberry veil*



350

### Selections of Ice Cream

ไอศกรีมนานาชาติ

2 scoops

190

3 scoops

240



### Sea Salted Caramel

คาราเมล

### Coffee

กาแฟ

### Strawberry

สตรอร์รี่



### Cherry Marbled

เชอร์รี่มาเบิล

### Mango Passion

มะม่วงและเสาวรส

### Smoked Vanilla

วานิลลา

### Chocolate Brownie

ช็อกโกแลตบราวน์

### Pistachio

พิสตาชิโอ

### Peach Verbena Sorbet

พีชเวอร์บีนาซอร์เบต

### Coconut

มะพร้าว

### Rum Raisin

เหล้ารัมและลูกเกด

### Yoghurt

โยเกิร์ต



*Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.*

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรืออาหารประเภทใด

*Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.*

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงิน ไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

## TWG Teas

ชา ที่ ดิบเบิ้ลยู จี

350

### Mandarin Oriental Bangkok

แมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

*Rare green tea leaves with Yin Zhen and sweet vanilla have been blended with nard and wildflowers to adorn this exquisite cup with their crisp, floral flavours which leave a heady, fragrant aftertaste on the palate. A tea to accompany a majestic holiday.*

*Please allow 3-5 minutes for brewing*

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

### White House

ไวท์เฮาส์

*An ethereal white tea with fruits and fragrant roses, this tea leaves an enduring aftertaste of ripe berries. A diplomatic and balanced tea of sophistication.*

*Please allow 5-7 minutes for brewing*

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 5-7 นาที

### Savannah Dawn (Theine-Free)

สะวันนาดอว์น (ไม่มีคาเฟอีน)

*A fragrant of sweet decaffeinated green tea blended with maracuya and ripe mango.*

*Please allow 3-5 minutes for brewing*

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

### Pink Garden

พิงคการ์เด้น

*Regal garden roses accent this green tea blended with notes of Provençal red fruits. A blooming bouquet as blissful as a summer day.*

*Please allow 3-5 minutes for brewing*

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

### Tibetan Secret

ทิเบตซีคเรท

*Remarkably delicate TWG Tea black tea from Himalayan is blended with sweet fruits with spicy overtones.*

*Please allow 3-5 minutes for brewing*

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

### Imperial Oolong

อิมพีเรียลอูหลง

*A well-balanced and flavourful semi-fermented with a sweet and fruity savour and a divine, lingering aftertaste.*

*Please allow 3-5 minutes for brewing*

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

### 1837 Black Tea

1837 เบคที

*TWG Tea's renowned signature tea, 1837 Black Tea is a unique blend of black tea with notes of fruits and flowers from the Bermuda Triangle, which leaves a lingering aftertaste of ripe berries, anise, and caramel.*

*A timeless classic.*

*Please allow 3-5 minutes for brewing*

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

### Royal Darjeeling FTGFOP1

รอยัลดาร์จีจิง

*The king of Indian teas, this first flush black tea boasts an exquisite fragrance and a vibrant, sparkling taste that develops remarkable overtones of ripe apricots. An exquisite daytime tea.*

*Please allow 3-5 minutes for brewing*

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

### French Earl Grey

เฟรนช์เอิร์ลเกรย์

*A fragrant variation of the great classic, this black tea has been delicately infused with bergamots from Sicily Islands and French blue cornflowers from Provence, France.*

*Please allow 3-5 minutes for brewing*

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

### Eternal Summer

เอเทอร์นอลซัมเมอร์

*A fragrant South Africa red tea embellished with notes of sweet summer rose blossoms accented with raw berries, which finish with a lingering aftertaste reminiscent of ripe Tuscan peaches. A theine-free tea to be enjoyed hot or iced at any time of the day.*

*Please allow 3-5 minutes for brewing*

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

*Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.*

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้ประเภทใด

*Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.*

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

## Oriental Herbal Infusions

ชาสมุนไพร

Organic Camomile - Ginger - Lemongrass - Peppermint - Jasmine

ชาคาโมไมล์ - ชาขิง - ชาตะไคร้ - ชาเปปเปอร์มินต์ - ชามะลิ

140

## Moroccan Mint

ชามินต์มอริสแกน

240

## Coffees

กาแฟ

### Organic

*Our organic coffee is harvested from coffee plants in the Mae Taeng District, located in the Chiang Mai province. It is certified by the Ministry of Agriculture and Corporatives of Thailand and made from 100% Arabica medium sized beans, grown naturally without the use of chemicals. As a result, it provides a truly fresh and natural taste, with a clean floral scent of ripe berries.*

Slow Drip 175

Cold Brew 175

### Barista Champion

*Blended by the winner of Thailand Indy Barista 2016. This Barista Champion blend from Doi Mae Salong, Chiang Rai provides a unique taste of aromatic fruits. The Barista's aspiration was to serve the coffee lover the perfect combination of balance, body and sweetness.*

Slow Drip 175

Decaffeinated Coffee 115

กาแฟปราศจากคาเฟอีน

Espresso 140

เอสเพรสโซ่

Espresso Macchiato 140

เอสเพรสโซ่มัคคิอาโต้

Americano 140

อเมริกาโน่

Latte Macchiato 140

ลาเต้มาคิอาโต้

Cappuccino 145

คาปูชิโน

Caffé Latte 145

กาแฟลาเต้

Mocha 145

มอคค่า

Chocolate 145

ช็อกโกแลต

Double Espresso 210

ดับเบิลเอสเพรสโซ่

Coffee or Chocolate Mélange 240

กาแฟ หรือช็อกโกแลต เมอแรง

*Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.*  
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรือโรคประจำตัว

*Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.*  
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

<b>Smoothies</b> สมูทตี้			175
<b>Yoga Blend</b> โยคะเบลน <i>Guava Juice, Fresh Mango Banana, Strawberry Sorbet</i>		<b>Mango Mint</b> แมงโกมินต์ <i>Fresh Orange Juice Fresh Mango, Mint Leaves</i>	
<b>Red Rose</b> เรดโรส <i>Watermelon, Strawberry Puree Raspberry Sorbet</i>			
<b>Fruit Juices</b> น้ำผลไม้			
<b>Mango</b> 125 น้ำมะม่วง		<b>Pineapple</b> 110 น้ำสับปะรด	
<b>Lime juice</b> 110 น้ำมะนาว		<b>Watermelon</b> 110 น้ำแตงโม	
<b>Orange</b> 110 น้ำส้ม			
<b>Iced Beverages</b> เครื่องดื่มเย็น			
<b>Thai Iced Tea</b> 135 ชาเย็น		<b>Iced Mocha</b> 145 มอคค่าเย็น	
<b>Iced Cappuccino</b> 145 คาปูชีโน่เย็น		<b>Milkshake</b> 175 นมปั่น	
<b>Iced Café Latte</b> 145 ลาเต้เย็น		<b>Iced Chocolate</b> 145 ช็อกโกแลตเย็น	
<b>Iced Coffee</b> 140 กาแฟเย็น		<b>Affogato</b> 175 แอฟฟาโกโต	
<b>Premium Soft Drinks</b> เครื่องดื่มน้ำอัดลมพรีเมียม			270
<b>Fentimans Ginger Beer</b> จินเจอร์เบียร์		<b>Fentimans Sevilla Orange</b> ส้มซ่า	
<b>Fentimans Rose Lemonade</b> โรสเลมอนเนด			
<b>Soft Drinks 25 cl.</b>			80
<b>Coca Cola</b> โคคา โคล่า		<b>Fanta Orange</b> น้ำส้มแฟนต้า	
<b>Coca Cola Light</b> โคคา โคล่าไลท์		<b>Soda</b> โซดา	
<b>Coke Zero</b> โค้กซีโร่		<b>Ginger Ale 32.5 cl.</b> จิงเจอร์แอล	
<b>Sprite</b> สไปรท์		<b>Lime Soda</b> 115 โซดามะนาว	
<b>Mineral Waters</b> น้ำแร่			
<b>Evian 33 cl.</b> 230 เอเวียง		<b>Perrier 33 cl.</b> 280 เปอริเอ่	
<b>San Pellegrino 50 cl.</b> 320 ซานเพอเลกรีน		<b>Acqua Panna 50 cl.</b> 280 อควา ปานน่า	



Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.  
 กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านมีอาการแพ้หรืออาหารประเภทใด  
 Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.  
 ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงิน ไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %