THE AUTHORS' LOUNGE

The Oriental

1876 – 2023

In the middle of the nineteenth century, when Thailand was still known as Siam, a rest house for foreign seafarers was established on the banks of the Menam River. It was to become one of the greatest hotels in the world: The Oriental.

The Oriental, now Mandarin Oriental, Bangkok, was the first luxury hotel in the Kingdom of Siam. In 1865 the hotel's original structure was destroyed in a fire and was replaced by the current structure in 1876. It was a Danish-born sailor, H.N. Andersen, who resolved to give the Siamese capital a new hotel, a new modern luxurious Oriental Hotel. Andersen appointed Italian architect firm Messrs Cardu and Rossi to design The Oriental building, which was subsequently constructed and withstood the ravage of time, and is today one of the proudest landmarks of Bangkok, a beautiful building that is both in use but also serves a memorial and a promise, linking together the years past, present as well as those to come.

On 17 December 1890, His Majesty King Chulalongkorn paid a private visit to The Oriental to assess the ability of the hotel to host royal guests. The King was so impressed that he decided to accommodate Crown Prince Nicholas of Russia, who became Tsar in 1894, at The Oriental in April 1891. It was the beginning of a long lasting relationship between the legendary hotel and Thailand's Royal Palace.

ORIENTAL HOTEL

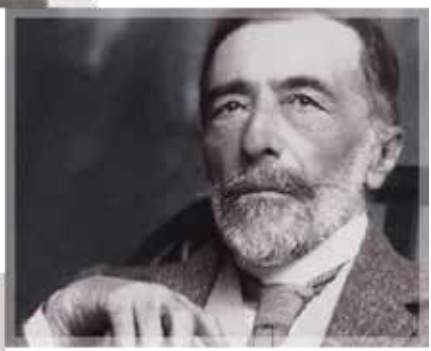
In 1976, Her Majesty Queen Sirikit officially opened the hotel's River Wing and in 2019 we welcomed Her Royal Highness Princess Sirivannavari Nariratana Rajakanya to the hotel as we once again re-opened our River Wing having completed the largest renovation in our history. The recent renovation, inspired by the hotel's iconic history, riverside location and the spirit of Thailand, perfectly complements the renovation of the historic Authors' Wing (the original Oriental Hotel), The Authors' Lounge and the Garden Wing that took place back in 2015.

Through its 147 years of existence, The Oriental's grandiose façade has greeted travellers, dignitaries and literary figures, some of whom, like British spy novelist John le Carré, penned novels in the rooms and suites (le Carré wrote 'The Honourable Schoolboy' at the hotel). Others, like Noël Coward, simply admired the riverine views, declaring: "It is a lovely place and I am fonder of it than ever." W. Somerset Maugham wrote about his bout with malaria during his stay at The Oriental in 'The Gentleman in the Parlour'; and Barbara Cartland named one of the heroines in 'Sapphires in Siam' after an Oriental employee. Joseph Conrad, the sea captain and writer, was a frequent visitor to the bar of The Oriental; and Vaslav Nijinsky danced in the ballroom in 1916. Jim Thompson, the silk king, owned it; Peter Ustinov loved it; and Graham Greene has a suite named in his honour. The Prince of Wales, The Queen of Sweden, Audrey Hepburn, Elizabeth Taylor and Marlon Brando are but a few of The Oriental's famous guests.

A book detailing the vivid history of this legendary hotel, 'The Oriental Bangkok', is available for purchase at The Oriental Boutique on the ground floor of the Garden Wing. Please also visit 'The Oriental Journey' on the first floor of the Garden Wing to discover more about our illustrious past.

Somerset Maugham

Joseph Conrad



Noël Coward

Ankana
Kalantananda

The Oriental in Pictures

1876 - 2023

As you look around the 147-year-old Authors' Wing (part of the original Oriental Hotel), you will notice a unique and historical collection of pictures and memorabilia of the hotel's famous patrons that illustrate its illustrious history.

In The Authors' Lounge, pictures of contemporary writers who have stayed at the hotel adorn the walls, alongside those of distinguished guest speakers at the Southeast Asian Writers Award (S.E.A. Write Award), one of the region's most prestigious literary events established by and hosted annually at Mandarin Oriental, Bangkok since 1979.

Mandarin Oriental, Bangkok's affinity with the literary world is best exemplified in the Authors' Wing, which houses the Joseph Conrad, Somerset Maugham, Noël Coward and James Michener Lounges. In these specially created salons, images of these literary greats are juxtaposed with scenes from The Oriental during those eras, as well as quotations from the authors' books.

Khun Ankana's Study, also situated of The Authors' Lounge, pays a pictorial tribute to the inimitable Ankana Kalantananda, The Oriental's longest-serving employee who joined the hotel in 1947 and worked here for over 60 years.

The Royal and Ambassador Suites house the most unique historical collections of all, including pictures of the European travels of His Majesty King Chulalongkorn in 1897 and of Her Majesty Queen Sirikit opening the hotel's River Wing in 1976.

Located on the first floor of the Garden Wing, 'The Oriental Journey' is a permanent exhibition which chronicles a collection of memorabilia and photographs of this famed hotel's history since 1876.

Autumn Afternoon Tea Set
ชุดน้ำชายามบ่ายประจำฤดูใบไม้ร่วง

Toasted brioche ice cream and apple cider foam
ไอศครีมรสแอปเปิ้ลเขียวแกรนนีสมิธ

A selection of savouries

Foie gras, apple tatin, pickled green apples
ตับห่านเสิร์ฟในถ้วยทาร์ตกับแอปเปิ้ลเขียว
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
ทาร์ตไส้ไข่กับมันหวานและไข่ปลา

Warm traditional plain and raisin scones
สโคนรสดั้งเดิมและสโคนลูกเกด
Seasonal selection of home-made jams
แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล
Devonshire clotted cream, mascarpone or butter
คล็อตเต็ดครีม ชีสมาสคาร์โปน หรือเนย

A selection of pastries

French toast layer cake
เค้กวานิลลาแครมบรูว์เลสไตล์เฟรนช์โทสต์
Apple tatin, sultana & Madagascar vanilla
แอปเปิ้ลทาร์ต, ลูกเกด และ มาดากัสการ์วานิลลา
Japanese Muscat, champagne jelly Savoy cake
เค้กต้นตำรับจากแคว้นซาวอย
Oats & pecan, milk chocolate mousse
มูสเค้กรสช็อกโกแลต
Champagne, yuzu & citrus
มูสเค้กรสส้มยูสุแชมเปญ
Speculoous pear danish
ขนมปังเดนิชไส้ลูกแพรคุ้กกี้กรอบ

THB 1,800 per person including our selection of teas or coffees
ราคา 1,800 บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ
THB 2,550 per person including our selection of teas or coffees and a glass of Champagne
ราคา 2,550 บาท ต่อท่าน รวมแชมเปญหนึ่งแก้ว และ เครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable Government Tax
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

The Oriental Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชาแบบตะวันออก (ไทย)

Mango and passion fruit sorbet
ซอร์เบท์รสมะม่วงและเสาวรส

A selection of savouries

Jasmine flower dumpling filled with herbed fish
ซ่อมะลิไส้ปลา
Papaya salad, steamed rice with coconut milk and pulled pork
ข้าวมันส้มตำ
Grilled chicken with spices
ไก่กอและ
Lemongrass salad with crispy shrimps
เมี่ยงตะไคร้กับกุ้งแห้ง
Crispy - fried noodle with bitter orange and prawn
หมี่กรอบโบราณส้มซ่าและกุ้ง
Spicy minced duck salad
ลาบเป็ด
Pomelo salad with pomegranate
ยำส้มโอกับทับทิม
Spicy tofu salad with Thai herbs
พล่าเต้าหู้กับสมุนไพรไทย

Warm traditional plain and mango scones
สโคนรสดั้งเดิม และ สโคนรสมะม่วง
Seasonal selection of home-made jams
แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล
Devonshire clotted cream, mascarpone or butter
คล็อตเต็ดครีม, ชีสมาสคาร์โปน หรือ เนย

A selection of pastries

Mung bean marzipan
ลูกชุบ
Steamed coconut custard stuffed with caramelised shredded coconut
ขนมใส่ไส้
Steamed pandan and butterfly pea layer cake
ขนมชั้นใบเตยอัญชัน
Smoked Thai classic cookie
ขนมกลีบลำดวน
Sweet egg yolk with watermelon seeds
ดาราทอง
Water chestnuts chilled in sweet coconut milk
ทับทิมสยาม
Crispy Thai pancake topped with salted coconut and golden flossed egg yolk
ขนมเบื้องกรอบหน้ากุ้งและฝอยทอง

THB 1,800 per person including our selection of teas or coffees
ราคา 1,800 บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ
THB 2,550 per person including our selection of teas or coffees and a glass of Champagne
ราคา 2,550 บาท ต่อท่าน รวมแชมเปญหนึ่งแก้ว และ เครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable Government Tax
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

Vegan Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชายามบ่ายมังสวิรัติ

Young coconut sorbet, coconut foam

ซอร์เบท์มะพร้าวอ่อน เสิร์ฟพร้อมกับโฟมมะพร้าว

A selection of savouries

Tofu and black truffle sandwich

แซนด์วิชเต้าหู้กับเห็ดทรัฟเฟิล

Vegan foie gras with passion fruit jelly

ตับห่านวีแกนเคลือบด้วยเยลลี่เสาวรส

Green pea tart and Tonburi caviar

ทาร์ตถั่วลันเตาและคาเวียร์

Avocado, tomato salsa, with crispy tortilla

อะโวคาโดกับซัลซามะเขือเทศกับแป้งตอร์ติยา

Plant- based meat lollipop with red port wine

เนื้อจากพืชกับซอสพอร์ตไวน์

Vegan protein and vegan cheddar cheese puff

พัฟฟ์ไส้เชดดาร์ชีสวีแกน และโปรตีนธัญพืช

Warm traditional plain and golden sultana with Granny Smith apple scones

สโคนรสดั้งเดิม และ สโคนรสลูกเกดสีทองผสมแอปเปิ้ลแกรนนีสมิธ

Home-made tofu cream and seasonal selection of jams

ครีมเต้าหู้ และ แยมต่างๆ ตามฤดูกาล

A selection of pastries

Black sesame mousse, chocolate and yuzu

มูสงาดำ ช็อคโกแลตและส้มยูสุ

Chocolate brownie cake and chocolate praliné

ช็อคโกแลตบราวนี่และช็อคโกแลตพราลีน

Rose apple tart

ทาร์ตแอปเปิ้ลรูปกุหลาบ

Almond mousse and apricot jam

มูสอัลมอนด์กับแยมแอปริคอท

Chocolate chip and hazelnut cookie

คุ้กกี้ช็อคโกแลตชิพกับถั่วเฮเซลนัท

THB 1,800 per person including our selection of teas or coffees

ราคา 1,800 บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

THB 2,550 per person including our selection of teas or coffees and a glass of Champagne

ราคา 2,550 บาท ต่อท่าน รวมแชมเปญหนึ่งแก้ว และ เครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable Government Tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

TWG Teas
ชา ที ดับเบิ้ลยู จี

Mandarin Oriental Bangkok Tea
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 Tea
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

Happy Hour Tea (Theine-Free)
Enliven your senses and your taste buds with this cocktail of decaffeinated green teas and sweet French spices crowned with a scattering of forest fruits.
A tea to be consumed without moderation
Please allow 3-5 minutes for brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Jasmine Queen Tea
Intoxicating jasmine flowers enhance the sparkling elegance of this delicately fashioned green tea.
Please allow 3-5 minutes for brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

THB 390 per serving
390 บาท ต่อหนึ่งที่

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

TWG Teas
ชา ที ดับเบิ้ลยู จี

Blue Lotus Tea
A delicious aromatic Vietnamese green tea with perfectly luscious notes of red fruits and fresh water blossoms.
Please allow 3-5 minutes for brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Pink Garden Tea
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

Imperial Oolong
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

Tibetan Secret Tea
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

Camelot Tea
Blended TWG Tea black tea with brilliant notes of nuts, cinnamon, almond and blue cornflowers.
Please allow 3-5 minutes for brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

THB 390 per serving
390 บาท ต่อหนึ่งที่

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

TWG Teas
ชา ที ดับเบิ้ลยู จี

1837 Black Tea
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
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

Ceylon Leopard Tea
A delightful contrast of a highly aromatic Orange Pekoe black tea from the Ceylon highlands blended with the finest silver needle tipped white tea. A surprising tea of beauty and strength.
Please allow 3-5 minutes for brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Napoléon Tea
This tea of destiny combines a high-quality black tea with a sophisticated TWG Tea blend of sweet French spices with a hint of vanilla, giving a most extraordinary and fully developed aroma. A tea of sensual warmth and sweetness.
Please allow 3-5 minutes for brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

THB 390 per serving
390 บาท ต่อหนึ่งที่

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

TWG Teas
ชา ที ดับเบิ้ลยู จี

French Earl Grey
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

Siam Dawn Tea
An illuminating blend of light black tea with golden fruits.
Please allow 3-5 minutes for brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Imperial Lapsang Souchong
This smoky black tea boasts beautiful leaves and a smooth, full-bodied flavour infused with the aroma of rare Chinese pine. A generous daytime tea that is perfect with a savoury meal.
Please allow 3-5 minutes for brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Choco Mint Truffle Tea
Rich chocolate with a hint of mint, TWG red tea from South Africa with soft notes of vanilla.
Please allow 3-5 minutes for brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Eternal Summer Tea
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

THB 390 per serving
390 บาท ต่อหนึ่งที่

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

TWG Premium Teas
ชา ที ดับเบิลยู จี พรีเมียม

Yin Zhen

Yin Zhen, otherwise known as “Silver Needles”, is the finest and most exquisite of all white teas, and its platinum-coloured buds are covered in soft down. Picked entirely by hand before the leaf opens, extremely small quantities are produced each year, making this one of the most sought-after teas in the world. The soft, velvety leaves yield a sparkling, flax-coloured infusion that exudes a raw, mineral flavour with buttery notes of sweet honeycomb. Extraordinary.

Please allow 15 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 15 นาที

Milk Oolong

Cultivated at altitudes of 500 to 1,200 metres, this exceptional Chinese Oolong is produced between the months of March and December and is composed of only the finest whole leaves. Lightly fermented with a delicate milky and toasted aroma.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Bain De Roses Tea

In the month of May, the roses of Grasse come into bloom, enveloping Provence with an incomparable and luxurious perfume. Masterfully blended by TWG Tea, this sensual Darjeeling is a magical union of extraordinary roses and hints of vanilla. Truly an outstanding tea.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Royal Orchid Tea

This TWG Tea semi-fermented Formosa Oolong is delicately infused with the fragrance of a night-blooming orchid, suggestive of a warm summer evening. Intoxicating and generous.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

THB150 additional per person with Afternoon Tea Set

เพิ่ม 150 บาท ต่อท่าน คู่กับ ชุดน้ำชา

or หรือ

THB 550 per serving

550 บาท ต่อหนึ่งที่

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

The Authors' Lounge Favourites

Einspaenner
ไอซเปียนเนอร์
Classic Viennese hot coffee with whipped cream
กาแฟร้อน กับ วิปครีม
THB 350

Fiaker
เฟียคเกอร์
Classic Viennese straight black coffee with a bit of rum
topped with whipped cream
กาแฟ เหล้ารัม และ วิปครีม
THB 350

Coffee or Chocolate Mélange
กาแฟ หรือ ช็อคโกแลต เมอแลง
Your choice of hot coffee or chocolate, half milk and cream
topped with whipped cream
กาแฟร้อน หรือ ช็อคโกแลตร้อน นม ครีม และ วิปครีม
THB 320

Moroccan Tea
ชาโมรอคโค
Traditional mint green tea recipe from North Africa
ชามิ้นท์จากแอฟริกาเหนือ
THB 320

Chai Tea
ชาจาย
Classic spiced Indian tea recipe, served hot or iced
ชาเครื่องเทศจากอินเดีย ร้อน หรือ เย็น
THB 320

Iced White Espresso
ไอซ์ ไวท์ เอสเพรสโซ่
Shaked with cream, milk and sugar syrup
THB 320

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

The Authors' Lounge
Signature Mocktails
เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ซิกเนเจอร์ ม็อคเทลส์

The Backyard Garden

เดอะ แบคยาร์ด การ์เดน

TWG Pink Garden tea, Thai jasmine rice syrup, lemongrass syrup, lime juice and cucumber

ที ดับเบิ้ลยู จี ชาพิ้งการ์เดน น้ำเชื่อมข้าวหอมมะลิ น้ำเชื่อมตะไคร้ น้ำมะนาวสด และ แตงกวา

THB 390

Sunny Day

ซันนี่ เดย์

TWG French Earl Grey tea, apple juice, passion fruit, syrup and lime juice

ที ดับเบิ้ลยู จี ชาเฟรนช์ เอิร์ล เกรย์ น้ำแอปเปิ้ล เสาวรส น้ำเชื่อม และ น้ำมะนาวสด

THB 390

Story of Love

สตอรี่ ออฟ เลิฟ

Double Espresso, lychee juice, rose syrup, soda and lime juice

ดับเบิ้ล เอสเพรสโซ่ น้ำลิ้นจี่ โซดา น้ำเชื่อมกุหลาบ และ น้ำมะนาวสด

THB 390

Happy Honey

แฮปปี้ ฮันนี่

Double Espresso, orange juice and mulberry honey

ดับเบิ้ล เอสเพรสโซ่ น้ำส้ม และ น้ำผึ้งมัลเบอร์รี่

THB 390

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

Coffees
กาแฟ
Served Hot or Iced:
ร้อน หรือ เย็น

Fresh Black Coffee
กาแฟดำ
Espresso
เอสเพรสโซ่
Espresso Macchiato
เอสเพรสโซ่ มัคคิอาโต้

THB 240

Latte
ลาเต้
Cappuccino
คาปูชิโน่
Mocha
มอคค่า
Caramel Macchiato
คาราเมล มัคคิอาโต้
French Pressed Coffee
เฟรนช์เพรส
Double Espresso
ดับเบิ้ล เอสเพรสโซ่

THB 290

Kindly note that all above coffees are available decaffeinated
เมนูกาแฟทั้งหมดมีให้บริการในแบบไม่มีคาเฟอีน

Herbal Teas Selection
ชาสมุนไพร
Serve Hot or Iced:
ร้อน หรือ เย็น

We feature a variety of soothing herbal infusions.
Please ask our service staff for your favourite blend
THB 240

Beverages
เครื่องดื่ม

Hot or Iced Chocolate
ช็อคโกแลต ร้อน หรือเย็น
THB 240

Fresh Fruit Juices
น้ำผลไม้สด
THB 230

Milkshake with your choice of home-made ice cream
ไอศกรีมมิ้ลค์เชครสชาติต่างๆ
THB 240

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

The Authors' Lounge Specialities

เครื่องดื่มพิเศษแบบฉบับ ดิ ออเธอร์ส เลานจ์

The Authors' Lounge Drip Coffee

ดิ ออเธอร์ส เลานจ์ กาแฟดริป

Drip coffee is known for its distinctive taste. The Authors' Lounge team has created its own special blend of drip coffee that combines two types of ground beans: light-roasted Blue Mountain and Mae Taeng organic coffee a locally grown coffee from Thailand 's Chiang Mai which features a natural taste with a clean floral scent and fruity berries.
Honey is added to the drip coffee to provide a touch of sweetness, while Sunkist orange gives it a lightly refreshing zest. The Authors' Lounge Drip Coffee offers a unique taste perfect for an afternoon pick-me-up.
Blue Mountain and Mae Taeng organic coffee from Chiang Mai
orange and honeycomb

กาแฟบลูเมาน์เทน และกาแฟออแกนิคแม่แตง จากจังหวัดเชียงใหม่ ส้ม และ รังผึ้ง

THB 350

The Authors' Lounge Cold Brewed Tea

ดิ ออเธอร์ส เลานจ์ ชาชงแบบเย็น

During the hot summer months, a glass of cold brewed tea is an ideal treat especially in the late afternoon. The Authors' Lounge has introduced new premium teas made through a special cold brewing technique that takes four to six hours to complete. Selective fruits, flowers and spices are infused in the tea during the process, giving it a delightfully unique flavour. Our cold brewed tea is served with tea ice cubes in order to preserve the true taste of the beverage. Whether green tea, white tea or black tea, these drinks are sure to cool you down in style.

TWG Pink Garden tea and TWG Savanna Dawn tea,
apple, rose and mint leaves
served with apple ice cubes and wildflowers honey

ที ดับเบิ้ลยู จี ชาพิ้งค์การ์เดน และ ชาสะวันนา ดอว์น แอปเปิ้ล ดอกกุหลาบ และ ใบมิ้นท์
เสิร์ฟพร้อมกับน้ำแข็งแอปเปิ้ล และ น้ำผึ้งดอกไม้ป่า

THB 550

TWG Napoleon tea and TWG Oriental Empire tea,
orange peel and mango
served with lemon ice cubes and homemade lemon syrup

ที ดับเบิ้ลยู จี ชานโปเลียน และ ชาโอเรียนทอล เอ็มไพร์ ผิวส้ม และ มะม่วง
เสิร์ฟพร้อมกับน้ำแข็งเลม่อน และ โฮมเมดน้ำเชื่อมเลม่อน

THB 550

THB150 additional per person with Afternoon Tea Set

เพิ่ม 150 บาท ต่อท่าน คู่กับ ชุดน้ำชา

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์