

**WEDDING WESTERN SET MENU A**  
**THB 2,600 NET PER PERSON**

**APPETIZER**

Foie Gras 'Two Way'  
Foie Gras Terrine with Papaya Chutney and Melba Toasted  
Fan Fried Foie Gras with Mango Salad  
ดับห่านสองสไตส์  
ดับห่านเทอริน เสิร์ฟพร้อมแยมมะละกอ และขนมปังอบกรอบ  
ดับห่านทอด เสิร์ฟพร้อมสลัดมะม่วงสุก

\*\*\*\*\*

**SOUP**

Mushroom Truffle Soup with Porcini Ravioli  
ซูปเห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมราวิโอรีใส่เห็ดพอซินี

\*\*\*\*\*

**MAIN COURSE**

Beef Cheek in Red Wine Sauce, Crispy Fried Cheek Ball,  
Pumpkin Puree, Asparagus, and Shallot Confit  
แก้มวัวตุ๋นในไวน์แดงและแก้มวัวตุ๋นทอดกรอบ  
เสิร์ฟพร้อมผักทองบด หน่อไม้ฝรั่งและหอมโชนตุ๋นในน้ำมันมะกอก

**OR**

Pan fried Seabass fillet with Grilled Tiger Prawn,  
Garlic Mash Potatoes, Asparagus and White Wine Saffron Sauce  
ปลาเกะพงทอด และกุ้งลายเสือย่าง  
เสิร์ฟพร้อมมันบดกลิ่นกระเทียม หน่อไม้ฝรั่งและซอสไวน์ขาวกลิ่นหญ้าฝรั่ง

\*\*\*\*\*

**DESSERT**

Mango Éclair, Vanilla Bean Ice Cream, Fresh Berries Salsa  
แอร์แคร์มะม่วงสุก เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาและเบอร์รี่ซัลซ่า



**WEDDING WESTERN SET MENU B**  
**THB 3,000 NET PER PERSON**

**APPETIZER**

Salmon and Hokkaido Scallop Carpaccio with Lemon Mustard Dressing  
หอยเชลล์และปลาแซลมอลคาปาซิโอ เสิร์ฟพร้อมเลมอนมัสตาร์ด

\*\*\*\*\*

**SOUP**

Brandy Bisque with Lobster Ravioli  
ซूपบริันตีบิกส์ เสิร์ฟพร้อมราวิโอลี่กุ้งมังกร

\*\*\*\*\*

**MAIN COURSE**

150days Aus. Beef Tenderloin and Pan fried Foie Gras,  
Mashed Potato, Spinach, and Port Wine Sauce  
เนื้อสันในออสเตรเลียอบ เสิร์ฟพร้อมตับห่านทอด มันบด ผักขม และซอสไวน์แดงแบบหวานอมเปรี้ยว

**OR**

Pan Fried Grouper Fish and Grilled River Prawn,  
Mashed Green Pea, Tomato Salsa and White Wine Cream Sauce  
ปลาเก๋าทอด และกุ้งแม่น้ำย่าง เสิร์ฟพร้อมถั่วลันเตาบด มะเขือเทศซัลซ่า และซอสครีมไวน์ขาว

\*\*\*\*\*

**DESSERT**

Rose Wine Poached Pear and Vanilla Bean Ice Cream  
served with Red Wine Reduction in Berries  
ลูกแพร์เชื่อมในไวน์สีกุหลาบ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และซอสเบอร์รี่ไวน์แดง

WEDDING WESTERN SET MENU C  
THB 3,400 NET PER PERSON

OSETRA CAVIAR TASTING

Sturgeon Fish Caviar, Lavash Cracker Crème Fraiche  
ไข่ปลาเค็มพรีเมียมจากรัสเซีย เสิร์ฟพร้อมเครกเกอร์แบบบางและครีมสดฝรั่งเศส

\*\*\*\*\*

APPETIZER

Pan Seared Hokkaido Scallop and Crispy Pork Belly  
served with Pumpkin Puree, Tomatoes Concasse and Honey Balsamic Reduction  
หอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง และหมูกรอบ  
เสิร์ฟพร้อมผักทองบด มะเขือเทศสับเครื่องเทศ และซอสบัลซามิกคลิ้นน้ำผึ้ง

\*\*\*\*\*

SOUP

Spinach Velouté and Japanese Taraba Crab Soup  
ซूपผักขม และเนื้อปูทาระบะ

\*\*\*\*\*

MAIN COURSE

Surf and Turf, Australia Wagyu Beef Tenderloin and Grilled Tiger Prawn  
served with Mushroom Ragout Ravioli, Green Pea Sautee, Thyme Jus Sauce  
เนื้อสันในออสเตรเลียและกุ้งลายเสือย่าง  
เสิร์ฟพร้อมราวิโอลี่ไส้เห็ดตุ๋น ถั่วสันเตาผัด และซอสกลิ่นใบไทม์

OR

Local Southern Thailand Lobster Gratin (half size)  
Sautee Riso Pasta and Morel with Snow Pea and Lobster Bisque Sauce  
กุ้งมังกรครึ่งตัวอบซอส  
เสิร์ฟพร้อมพาสต้าทรงข้าวสาร, เห็ดโมเรล, ถั่วสันเตาผัด และซอสบิสกึ่งกุ้งมังกร

\*\*\*\*\*

DESSERT

Mille Feuillet Berries served with Vanilla Bean Ice Cream  
เค้กมิลเฟย์เบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา