

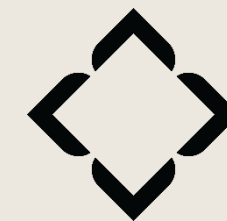


BENJARONG

ARISTOCRATIC THAI CUISINE

Located within the main historic mansion at the heart of the property, Aristocratic Thai Cuisine provides an upscale yet inviting fine dining experience, blending luxury and comfort. Showcasing the finest of Royal Thai Cuisine, this restaurant offers both timeless favorites and innovative new dishes crafted exclusively for this venue. The interior design also tastefully incorporates intricate patterns inspired by the renowned columns.

	<i>Maximum Capacity</i>
BENJARONG FIRST FLOOR	53
THIPWIMARN PRIVATE ROOM	14
NAPALAI ROOM	24
BENJARONG ZONE A	15
BENJARONG ZONE B	25
WHOLE HOUSE	105



LUNCH & DINNER SET

ALL SET INCLUDES DRINKING WATER, TEA AND COFFEE.

INDIVIDUAL SET MENU A

THB 1,800 ++ PER PERSON

AMUSE BOUCHE



APPETIZER MANGOSTEEN

มังคุดย่ำมะพร้าวคั่ว

DRY PRAWN, ROASTED COCONUT, WHITE DRESSING
TOD MUN GOONG

ทอดมันกุ้งซอสบ๊วย

DEEP-FRIED SHRIMP CAKE WITH PRESERVED PLUM SAUCE
YAM SOM-O

ยำส้มโอกุ้งสด

POMELO SALAD WITH PRAWN AND CHILI PASTE



SOUP

CLEAR SOUP OF PORK BELLY AND SQUID

แกงจืดหมูสามชั้นและปลาหมึกพริกไทยอ่อน

GREEN PEPPERCORN, CORIANDER, GREEN ONION



MAIN COURSE

GAENG KAEK" OF DUCK LEG

HOMEMADE MASALA, DRIED FRUIT, CRISPY SHALLOTS AND GARLIC

แกงแขกขาเป็ดและผลไม้แห้ง

PLA SAM ROD

DEEP FRIED SEABASS WITH TRIO SAUCE

ปลากระพงสามรส

GRILLED HONG KONG KALE WITH OYSTER SAUCE

คะน้าฮ่องกงย่างน้ำมันหอย

ORGANIC JASMINE RICE

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก



DESSERT

COCONUT CUSTARD

YOUNG COCONUT

พุดดิ้งมะพร้าว

INDIVIDUAL SET MENU B

THB 2,100 ++ PER PERSON

AMUSE BOUCHE



APPETIZER

GRILLED DEER SATAY

SPICED PEANUT SAUCE, PICKLED RED ONION AND CUCUMBER

เนื้อกวางสะเต๊ะลิ้น

PLAA STYLE SALAD OF CHICKEN BREAST

PHUKET PINEAPPLE, CHIVES, WATER CHESTNUTS, PRESERVED PLUM DRESSING

ปลาไก่สับปะรด

TOD MUN GOONG

DEEP-FRIED SHRIMP CAKE WITH PRESERVED PLUM SAUCE

ทอดมันกุ้งซอสบ๊วย



SOUP

TOM YUM GOONG

TOM YUM SOUP WITH RIVER PRAWN

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ



MAIN COURSE

GRILLED SHORT RIB GREEN CURRY

SLOW-COOKED AUSTRALIAN SHORT RIB IN GREEN COCONUT CURRY

แกงเขียวหวานซี่โครงเนื้อตุ๋น

GRILLED SHRIMP AND SMOKED FISH RELISH

LOTUS STEM, BITTER ORANGE

น้ำพริกกุ้งย่างสายบัว

GRILLED MARINATED PORK JOWL AND COLLAR

COWA LEAVES, GRILLED SHRIMP PASTE DRESSING

หมูผัดใบชะมวง

MELINJO LEAVES STIR-FRIED WITH EGG

ใบเหลียงผัดไข่

ORGANIC JASMINE RICE

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก



DESSERT

MANGO STICKY RICE

MANGO SORBET AND NITROGENATED COCONUT CREAM

ข้าวเหนียวมะม่วงซอร์เบต

INDIVIDUAL SET MENU C

THB 2,300 ++ PER PERSON

AMUSE BOUCHE



FIRST COURSE

TOM YUM KHMER

ROASTED PRAWN BROTH, CUCUMBER, CRISPY FISH, SOUR MANGO - CHILLED

ต้มยำแซ่บ



APPETIZER

MANGOSTEEN

DRY PRAWN, ROASTED COCONUT, WHITE DRESSING

มังคุดย่างกะทิ

YAM SOM-O

ยำส้มโอกุ้งสด

POMELO SALAD WITH PRAWN AND CHILI PASTE

GRILLED DEER SATAY

SPICED PEANUT SAUCE, PICKLED RED ONION AND CUCUMBER

เนื้อกวางสะเต๊ะลิ้น



SOUP

TOM YUM GOONG

TOM YUM SOUP WITH RIVER PRAWN

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ



MAIN COURSE

TIGER PRAWN CURRY

VARIATIONS OF TOMATO, TORCH GINGER

แกงกุ้งลายเสือคอกดาหตา

BOAT EMBARKING CHILI RELISH

SWEET PORK JOWL, GRILLED SHRIMP PASTE, CRISPY CATFISH

น้ำพริกกุ้งเรือ

GRILLED AND SMOKED BEEF RIB EYE

HOLY AND THAI BASIL, YOUNG GINGER AND HOMEMADE PICKLED GARLIC

ย่างเนื้อริบอายย่างกะเพราแดง

GRILLED HONG KONG KALE WITH OYSTER SAUCE

คะน้าฮ่องกงย่างน้ำมันหอย

ORGANIC JASMINE RICE

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก



DESSERT

SIGNATURE KALAMAE CAKE

COCONUT CREAM AND SALTED CARAMEL ICECREAM

เค้กกาลละแมและไอศกรีมคาราเมล

LUNCH & DINNER SET

ALL SET INCLUDES DRINKING WATER, TEA AND COFFEE.

SHARING SET MENU A

THB 1,650++ PER PERSON

AMUSE BOUCHE



INDIVIDUAL APPETIZER

MANGOSTEEN

มังคุดย่างมะพร้าวคั่ว

DRY PRAWN, ROASTED COCONUT, WHITE DRESSING
TOD MUN GOONG

ทอดมันกุ้งซอสบ๊วย

DEEP-FRIED SHRIMP CAKE WITH PRESERVED PLUM SAUCE



SHARING MAIN COURSE

MIANG PLA NAEM

STEAMED SHREDDED WHITE SNAPPER, CITRUS, ROASTED COCONUT
เมี่ยงปลาเนม

BOAT EMBARKING CHILI RELISH

SWEET PORK JOWL, GRILLED SHRIMP PASTE, CRISPY CATFISH
น้ำพริกปลาร้า

CRISPY PORK BELLY WITH FOUR PEPPERS

BLACK, WHITE, AND GREEN PEPPERCORNS, PRICKLY ASH
หมูกรอบสี่รสหาย

"GAENG KAEK" OF DUCK LEG

HOMEMADE MASALA, DRIED FRUIT, CRISPY SHALLOTS AND GARLIC
แกงแขกขาเป็ดและผลไม้แห้ง

HONG KONG KALE

GRILLED HONG KONG KALE WITH OYSTER SAUCE
คะน่าน้ำมันหอย

ORGANIC JASMINE RICE

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก



DESSERT

KHAO NIAO PIAK

ข้าวเหนียวเปียกกล้วย

BLACK STICKY RICE, LONGAN, COCONUT CREAM

SHARING SET MENU B

THB 1,800++ PER PERSON

AMUSE BOUCHE



INDIVIDUAL APPETIZER

GRILLED DEER SATAY

SPICED PEANUT SAUCE, PICKLED RED ONION AND CUCUMBER
เนื้อกวางสะเต๊ะลือ

MIANG PLA NAEM

STEAMED SHREDDED WHITE SNAPPER, CITRUS AND ROASTED COCONUT
เมี่ยงปลาเนม

PLAA STYLE SALAD OF CHICKEN BREAST

PHUKET PINEAPPLE, CHIVES, WATER CHESTNUTS, PRESERVED PLUM DRESSING
ปลาไก่สับปะรด



SHARING MAIN COURSE

GRILLED MARINATED PORK JOWL AND COLLAR

COWA LEAVES, GRILLED SHRIMP PASTE DRESSING
หมูผัดใบชะมวง

FRIED CHILI RELISH OF KAFFIR LIME PEEL

FRESH HERBS
น้ำพริกผิวมะกรูด

STIR-FRIED MELINJO LEAVES WITH EGG

ใบเหลียงผัดไข่

BONELESS CHICKEN THIGH WITH SOUTHERN CURRY PASTE

HERBS, SEASONAL FRUIT

ไก่หม้อและ

PLA SAM ROD

DEEP FRIED SEABASS WITH TRIO SAUCE

ปลากะพงสามรส

GRILLED SHORT RIB GREEN CURRY

SLOW-COOKED AUSTRALIAN SHORT RIB IN GREEN COCONUT CURRY

แกงเขียวหวานซี่โครงเนื้อตุ๋น

ORGANIC JASMINE RICE

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก



DESSERT

SIGNATURE KALAMAE CAKE

COCONUT CREAM AND SALTED CARAMEL ICECREAM

เค้กกาลละแมและไอศกรีมคาราเมล

SHARING SET MENU C

THB 2,000++ PER PERSON

AMUSE BOUCHE



INDIVIDUAL APPETIZER

MANGOSTEEN

DRY PRAWN, ROASTED COCONUT, WHITE DRESSING
มังคุดย่างกะทิ

YAM SOM-O

ยำส้มโอกุ้งสด

POMELO SALAD WITH PRAWN AND CHILI PASTE
TOD MUN GOONG

DEEP-FRIED SHRIMP CAKE WITH PRESERVED PLUM SAUCE
ทอดมันกุ้งซอสบ๊วย



SOUP

CLEAR SOUP OF PORK BELLY AND SQUID
GREEN PEPPERCORN, CORIANDER, GREEN ONION

แกงจืดหมูสามชั้นและปลาหมึกพริกไทยอ่อน



SHARING MAIN COURSE

TIGER PRAWN CURRY

VARIATIONS OF TOMATO, TORCH GINGER

แกงกุ้งลายเสือดอกดาหลา

COCONUT CREAM RELISH WITH CRAB MEAT AND ROE

FRESH CHILIES, SALTED DUCK EGG

หลนปูม้าไข่เค็ม

GRILLED AND SMOKED BEEF RIB EYE

HOLY AND THAI BASIL, YOUNG GINGER AND HOMEMADE PICKLED GARLIC
ย่างเนื้อริบอายย่างกะเพราแดง

BONELESS CHICKEN THIGH WITH SOUTHERN CURRY PASTE

HERBS, SEASONAL FRUIT

ไก่หม้อและ

PLA SAM ROD

DEEP FRIED SEABASS WITH TRIO SAUCE

ปลากะพงสามรส

HONG KONG KALE

GRILLED HONG KONG KALE WITH OYSTER SAUCE
คะน่าน้ำมันหอย

ORGANIC JASMINE RICE

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก



DESSERT

MANGO STICKY RICE

MANGO SORBET AND NITROGENATED COCONUT CREAM

ข้าวเหนียวมะม่วงซอร์เบต