

แอมเจอร์นี

คานาเป้

สับประรดทะเล, คะนํ้าและไวน์ขาว

ซูบไลบุงยาเบส

Crémant De Bourgogne Brut NV, L'être Magique, Maison De Grand Esprit, Burgundy, France
Lanson Black Label Brut NV, Champagne, France (Surcharge of 250 THB)

หอยนางรมจีราได้หมายเลข 2, มะม่วงเขียว และหอมแดง

Verdelho 2019, GranMonte, Khaoyai, Thailand

ฟัวกราส์หมักเกลือผสมกับเนื้อเป็ดย่าง, ฝรั่งมาร์มาเลด, และขนมปังบริยอช

Anjou Le Haut De La Garde 2016, Château Pierre-Bise, Loire Valley, France

ปลากะพงรมควันกับซอสไข่ปลาคาเวียร์

Macon-Charnay « Le Clos Saint Pierre » 2018, Maison Verget, Burgundy, France

นกพิราบ, บกช่อย,ซอสเบียร์นุซบา

Château Carignan Prima 2016, Cadillac Côtes de Bordeaux, Bordeaux, France

ชีส

(เพิ่มราคา 350 บาท ต่อจาน)

ไบแมงลัก, ช็อคโกแลตจากเชียงใหม่

มัลเบอร์รี่, หอมแดง และไวน์สมุนไพรร

Maury Op. Nord 2017, Domaine les Terres de Fagayra, Languedoc-Roussillon, France

ราคาอาหาร 3100 บาท รวมชาและกาแฟ

ราคาไวน์จับคู่กับอาหาร 2600 บาท

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม