



Valentine's Dinner

Welcome Drink & Canapés

Ace of Hearts

Gin, Chambord Raspberry Liqueur, Cranberry Juice
เหล้าจินผสมเหล้าราสปีเบอร์รี่ดำแชมบอร์ด และน้ำแครนเบอร์รี่

Salmon & Cucumber Toast with Lemon Gel

โทสต์หน้าแซลมอน แตงกวา และเลมอนเจล

Parmesan Shortbread with Watermelon & Pesto

พาร์เมซานชอร์ตเบรดหน้าแตงโม และเพสโต้

Starter

Hamachi & Beetroot Flower

Clear Shrimp Consommé with Dill Oil & Lemon Caviar
ซูปลอกซูเม่กุ้ง พร้อมปลาฮามาจิ บัทรุก เลมอนคาร์เวีย และออยฝักซิลาว

Second

Foie Gras & Scallop Duo

Mashed Pumpkin & Spicy Figs Condiment

ดูโอ้ฟัวกร้า และหอยสเกลลอป เสิร์ฟพร้อมพื้กทองบด และมะเดื่อรสเผ็ด

Main Course

Confit Cod Fish, Yellow Wine & Parsley Emulsion

Apple, Walnut, Celery Condiment, Mashed Parsnip with Hazelnut Butter
ปลาเค็อดตุ๋นไวน์เหลือง และซอสพาร์สลีย์ เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ล ถั่ววอลนัต พาร์สนิปบด เซลอรี่ และเนยเฮเซลนัท

Or / หรือ

Grilled Wagyu Striploin with Kampot Pepper & Red Wine Sauce

Smoked Mashed Potatoes, Radicchio & Beetroot Pickles

สเต็กเนื้อวากิวส่วนสันนอก ซอสไวน์แดง และพริกไทยกัมปอต เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดรมควัน แรดิชิโอ และบัทรูทดอง

Dessert

Pavlova Heart

Raspberry, Rose Cream, Lychee Sorbet

พาวฟโลวารูปหัวใจ เสิร์ฟพร้อมราสปีเบอร์รี่ ครีมกุหลาบ และซอร์เบตลิ้นจี่
Billecart-Salmon Brut Réserve Champagne

Mignardises

ของหวานมีเยร์ดิส