



LONG DTAI



หอยกอลและ

Grilled mussels

420

เคยจี้ ไบมะม่วงหิมพานต์ ไบมะกอก

Toasted southern shrimp paste with cashew nut and Thai plum leaves

390

กุ้งทอดใบเล็บครุฑ

Prawns in garuda claws

320



แกงกะทิปูม้าใส่ใบชะพลู

Coconut and turmeric curry with blue swimmer crab

800

แกงกะหรี่ฟักทอง

Aromatic curry of pumpkin

390

หลนเคย

Chopped prawn and salted duck egg relish

simmered in coconut cream

390

คั่วกลิ้งไตปลา

Smoky bonito relish with black pepper, cashew nuts and chilles

400

All prices are subject to 10% service charge and applicable VAT
กรุณาแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อผู้จัดการทั่วไปและผู้จัดการห้องอาหาร
กรณีที่ท่านแพ้อาหารหรือมีข้อจำกัดด้านสุขภาพและโภชนาการ

Please notify us in writing regarding any special health or dietary requirements



ต้มขมิ้นไก่ย่าง

Chicken soup with charred turmeric and tomatoes
550

ต้มกะทิใบมะขามอ่อนปลาหมึก

Coconut soup with squid and fresh tamarind leaves
590

ไข่ผัดกับกุ้ง

Prawn omelette with spring onions
420

ไก่คั่วเกลือล่องใต้

Chicken with black pepper, five spice and fish sauce
490

ผัดปลาหมึกกับถั้วหวาน

Stir fried squid with sweet peas
540

ผัดเผ็ดหมูกับสะตอ

Pork stir fried with curry paste and sadtor beans
490

อาหารทะเลจากตลาด

Grilled seafood from the market



All prices are subject to 10% service charge and applicable VAT
กรุณาแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อผู้จัดการทั่วไปและผู้จัดการห้องอาหาร
กรณีที่ท่านแพ้อาหารหรือมีข้อจำกัดด้านสุขภาพและโภชนาการ
Please notify us in writing regarding any special health or dietary requirements

สาธูกับลูลกตาล

Local sago with palm sugar fruit and fresh coconut cream
250

ขนมซีมัน

Coconut crumble pudding
250

ขนมโค่น้ำกะทิ

Palm sugar dumplings in coconut cream
250

All prices are subject to 10% service charge and applicable VAT
กรุณาแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อผู้จัดการทั่วไปและผู้จัดการห้องอาหาร
กรณีที่ท่านแพ้อาหารหรือมีข้อจำกัดด้านสุขภาพและโภชนาการ

Please notify us in writing regarding any special health or dietary requirements