

SOME DIAL



หอยกอและ

Grilled mussels 420

เคยจี่ ใบมะม่วงหิมพานต์ ใบมะกอก
Toasted southern shrimp paste with Thai plum leaves
390

กุ้งทอดใบเล็บครุฑ
Prawns in garuda claws
320



แกงพริกเป็ดกับหน่อปุด
Spicy southern curry of duck with galangal shoots and black pepper
620

แกงส้มกุ้งกับปลาใส่ผักแพว Spicy yellow curry of prawns and local fish with laksa leaves 690

แกงกะหรื่ฟักทอง
Aromatic curry of pumpkin
390

คั่วกลิ้งไตปลา

Smoky bonito relish with black pepper, cashew nuts and chillies 420

น้ำชุบพริกไทยอ่อน Young peppercorn relish 280

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



ต้มกะทิผักกุ้งสด Southern vegetables simmered in coconut cream 550

พะโล้ไข่เป็ด Five spice duck eggs 390

ชี้โครงหมูต้มชะมวง Braised pork ribs with chamuang leaves shallots ginger 590

ไข่ผัดกับกุ้ง
Prawn omelette with spring onions
420

ไก่คั่วเกลือล่องใต้
Chicken with black pepper, five spice and fish sauce
490

ผัดปลาหมึกกับถั่วหวาน Stir fried squid with sweet peas 540

ผัดเผ็ดหมูกับสะตอ
Pork stir fried with curry paste and sadtor beans
490

ปลาทอดขมิ้นกับพริกแกง
Fried local fish with turmeric and curry paste
620

กุ้งลายเสือย่าง
Grilled tiger prawns
900

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



ลูกตาลลอยแก้ว Palm sugar fruit in jasmine syrup with perfumed ice 250

สาเกเชื่อม

Glaced breadfruit 250

สาคูกับลูกตาล

Local sago with palm sugar fruit and fresh coconut cream 250