



L'ÉLÉPHANT – เลเลฟอง

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

“ ปรุงฝรั่ง - เสน่ห์ไทย ”

Art & Cuisine – Reshaping Nuvo French Cuisine with subtle Thai influences, lending a sense of place.

From a background deeply embedded in the artistic world, Chef Oan was drawn to pursue an almost parallel career in the culinary profession. Today, the dining experience at L'éléphant has been meticulously crafted to offer a journey across boundaries, the cuisine an innovative and balanced blend, reflecting Chef's roots.

Chef Oan takes his inspiration from the day to day tapestry of life influencing his latest creations. Each dish, a palette of vibrant colours, artistically arranged on a textural canvas, showcasing carefully chosen ingredients, each one adding a specific dimension. All combining together in a memorable symphony of unique flavour profiles, almost dancing on the diner's palate.

We ensure that every diner experience at L'éléphant will be an unforgettable journey of the senses.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

WELCOME TO
L'ÉLÉPHANT

เลเลฟอง
Art & Cuisine

TASTING JOURNEY

Lanna Nouvelle

New Flavours 7 Courses - 2,900

Local Flavours 5 Courses - 1,700

5 Glass Wine Pairing - 1,180



We kindly request pre-booking of
our Tasting Menu at least one day in advance.
This menu should be enjoyed by the whole table.
The latest seating time for our Tasting Menu is 8 pm.

NEW FLAVOURS
7 COURSES

AMUSE BOUCHE

OYSTER
Oyster I Shallot Lychee Mignonette
Talisker 10 year - Single Malt Scotch Whisky

SALAD
Baby Salad I Anchovy Cream Dressing
60 Month Covap Iberico

FOIE GRAS Add on 650
Pan-Seared Foie Gras I Red Onion Chutney I
Apple Longan Balsamic Reduction

ASPARAGUS
Poached White Asparagus I Egg
Uni Sauce I Seared Hokkaido Hotate
Ferrari Maximum I Brut I Rosé Trento DOC I
Pinot Nero I Chardonnay I Italy

FISH BEETROOT
Beetroot & Dill Marinated Pattani Fish I
Horseradish I Orange Chili Dressing

LOBSTER
Grilled Lobster Tail I Fennel I
Ink Risotto I Zucchini I Lime I Sriracha Aioli
Jean-Max Roger Cuvée "Les Alouettes"
Pouilly-Fumé I Sauvignon Blanc I Loire Valley

CORAL TROUT
Pattani Coral Trout I Hoary Basil Seed I
Lime Ginger Cream Sauce

PALATE CLEANSER
Seasonal Fruit Sorbet I
Avocado I Beetroot I Balsamic

72-HOUR CONSOMMÉ
Veal Double Broth I Beef Tartare I
Quail Egg I Beef Cracker I Black Garlic
Piccini 1882 Appassimento I
Negroamaro I Primitivo I Puglia IGT I Italy

BEEF
Top Round Beef I Ratatouille I Spinach I
Masala Honey Dijon Mustard Sauce
La Fiole du Pape I Père Anselme
Châteauneuf-du-Pape I Southern Rhône I France

CHOCOLATE
Chocolate I Apricot I Genmaicha Ice Cream
Madeira - Barbeito 5-Year-Old
Rainwater Reserva, Madeira I Portugal

TEA
House Tea or Coffee

"BON APPÉTIT"

LOCAL FLAVOURS
5 COURSES

AMUSE BOUCHE

OYSTER
Oyster | Shallot Lychee Mignonette
Talisker 10 year - Single Malt Scotch Whisky

SALAD
Baby Salad | Anchovy Cream Dressing
60 Month Covap Iberico
Ferrari Maximum | Brut | Rosé Trento DOC |
Pinot Nero | Chardonnay | Italy

FISH BEETROOT
Beetroot & Dill Marinated Pattani Fish |
Horseradish | Orange Chili Dressing
Jean-Max Roger Cuvée "Les Alouettes"
Pouilly-Fumé | Sauvignon Blanc | Loire Valley

CORAL TROUT
Pattani Coral Trout | Hoary Basil Seed |
Lime Ginger Cream Sauce

PALATE CLEANSER
Seasonal Fruit Sorbet |
Avocado | Beetroot | Balsamic

72-HOUR CONSOMMÉ
Veal Double Broth | Beef Tartare |
Quail Egg | Beef Cracker | Black Garlic
Piccini 1882 Appassimento |
Negroamaro | Primitivo | Puglia IGT | Italy

BEEF TONGUE
Slow-cooked Thai-French Charolais Beef Tongue
La Fiole du Pape | Père Anselme
Châteauneuf-du-Pape | Southern Rhône | France

BANANA
Banana Semi Freddo | Chocolate Ice Cream
Madeira - Barbeito 5-Year-Old
Rainwater Reserva, Madeira | Portugal

TEA
House Tea or Coffee

"BON APPÉTIT"

L'ÉLÉPHANT - เอลิเฟอง
NUVO FRENCH – THAI TOUCHES
À LA CARTE



PLEASE SCAN
FOR OUR MENU & MORE
请扫描 我们的菜单

STARTERS

A Symphony to Starters
 เพลิดเพลินกับจานอาหาร เริ่มต้น

CLASSIC

OYSTERS ROCKEFELLER (3 pcs.) 600
 Baked Oyster | Spinach | Bacon
 Parmesan & Mozzarella Cheese | Breadcrumb
หอยนางรม อบชีส ผักโขม เบคอน เกล็ดขนมปัง

FOIE GRAS TERRINE 680
 Foie Gras Terrine | Home Pickles
ฟัวกราส์เทอร์ริน เคียงผักดองรสเปรี้ยวหวาน

PÂTÉ  200
 Housemade Chicken Liver Mousse (Pâté)
มุสตับไก่ปรุงรส เนื้อเนียน

CLASSIC ESCARGOTS (6 pcs.) 660
 French Snails in Garlic Parsley Butter Sauce
*หอยทากฝรั่งเศส อบเนยกระเทียมพาสเลย์
 สโตนีคลาสสิก แคว้นเบอร์กันดี*

FROG LEG (3 pcs.)  325
 Fried Frog Legs | Garlic |
 Mountain Ratatouille | Lemon White Wine
ขาอู๋ยกย่างกระเทียม พริกไทย เลมอน ไวน์ขาว

STEAK TARTARE (120 g.)  595
 Raw Thai-French Charolais Beef | Egg Yolk |
 Housemade Pickled Cucumber | Anchovy
*สเต็กตาร์ตาร์ - ยำเนื้อสันในสด สายพันธุ์ไทย-ชาร์
 โรเลส์ หั่นเต๋า พร้อมเครื่องเคียงยำและไข่แดงดิบ*

BONE MARROW  420
 Roasted Thai-French Charolais Beef Marrow
*ไขกระดูกวัว สายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ปรุงรส อบ
 สมุนไพร เคล้าเกล็ดขนมปังกรอบ หอมใหญ่กึ่งพีค*

BEEF CARPACCIO 475
 Raw Thai-French Charolais Beef |
 Caper | Lemon | Cheese
เนื้อไทยชาร์โรเลส์ สไลด์สด ปรุงรส ปาเมซานชีส

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

FOIE GRAS (70 g.)  950
 Pan-Seared Foie Gras | Red Onion Chutney |
 Apple Longan Balsamic Reduction
ฟัวกราส์ย่าง ชัทนีย์หัวหอมแดง ซอสแอปเปิ้ลลำไย

WHITE ASPARAGUS  680
 Poached White Asparagus |
 Hokkaido Hotate | Uni Sauce
หอยเชลล์ย่าง หน่อไม้ฝรั่งสีขาว ซอสหอยเม่น

SCALLOP CARPACCIO 600
 Hokkaido Hotate | Truffle Cream
หอยเชลล์สไลด์สด ปรุงรส ซอสทรัฟเฟิลครีม

FISH BEETROOT   475
 Beetroot & Dill Marinated Pattani Fish |
 Horseradish | Orange Chili Dressing
*ปลาจับธรรมชาติ จากปัตตานี หมักบีทรูท ผักชีลาว
 ซอสส้ม พริกสด รสเผ็ดอ่อนๆ*

RED SNAPPER GRAVLAX 470
 Pattani Red Snapper Gravlax |
 Wasabi Horseradish Cream sauce
หอยเชลล์สไลด์สด ปรุงรส ซอสทรัฟเฟิลครีม

WHELK 355
 Pattani Whelks in Garlic Parsley Butter Sauce
หอยหวาน จากปัตตานี อบเนยกระเทียมพาสเลย์

CHICKEN COCONUT 325
 Chom Thong Chicken Confit |
 Broccoli | Coconut Beurre Blanc
*น่องไก่กึ่งพีค น้ำมันมะพร้าว
 ซอสเนยไวน์ขาวมะพร้าว*

BEEF BRIOCHE (3 pcs.)   320
 Slow-cooked Beef Chocolate Sauce |
 Bacon | Truffle | Brioche
เนื้อวัวตุ๋นช็อกโกแลต เบคอน ทรัฟเฟิล บริยอช

 L'éléphant's Recommendations
 Nuvo French – Thai Touches

             
 Poultry Pork Beef Prawn Crab Squid Mollusc Milk Egg Alcohol Peanuts Wheat Corn Chilli

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
 ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

SALADS

Garden Delights - Fresh and Vibrant
 จานสลัด เพื่อสุขภาพ

ENDIVE SALAD White Endive Green Apple Warm Blue Cheese Dressing สลัดอองดีฟ แอปเปิ้ลเขียว น้ำสลัดบลูชีส	600
GRAVLAX LEEK SALAD  Dill Marinated Fjord Trout Grilled Leek Horseradish Cream ปลาพยอร์ดเทรตส์สด หมักไวน์ขาว สไลด์บาง ต้มกระเทียมย่าง สลัดใบอ่อน	470
CAESAR PRAWN SALAD   Grilled Prawns Caesar Salad กุ้งขาวย่าง สลัดใบกรอบ เคล้าน้ำสลัดซีซาร์	450
GREEN GARDEN SALAD  Fancy Organic Tomato Ham Burrata Cheese Honey Dijon Mustard Vinaigrette สลัดมะเขือเทศ แฮม บูรราทาชีส น้ำสลัดฮันนีดีจอนมัสตาร์ด	450

SOUPS

Soup for the Soul
 อบอุ่นกับซุปรของเรา

TRUFFLE CREAM SOUP  Truffle Cream Soup in Puff Pastry (20 mins.) ซุปครีมทรัฟเฟิลเนื้อเนียน กลิ่นหอมอวลในแป้งพัฟอบกรอบ	680
CLASSIC FRENCH ONION SOUP   Double Beef Broth Caramelized Onion Comté Cheese ซุปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส อบพร้อมชีสคอมเต้ หอม ๆ	480
LOBSTER BISQUE  Lobster Cream Soup Grilled Lobster Tail ซุปล็อบสเตอร์ เคียงล็อบสเตอร์ย่าง	690
WHITE ASPARAGUS White Asparagus Cream Soup Jumbo Lump Crab Meat ซุปหน่อไม้ฝรั่งสีขาว เนื้อปูก้อน	495
RANONG BLUE CRAB BISQUE   Ranong Blue Crab Bisque Jumbo Lump Crab Meat Crab Cake ซุปปูม้าจากกระดองครีมข้น เนื้อกรรเชียงปู เค้กปู	620

 L'éléphant's Recommendations

 Nuvo French – Thai Touches

- 













- Poultry
 Pork
 Beef
 Prawn
 Crab
 Squid
 Mollusc
 Milk
 Egg
 Alcohol
 Peanuts
 Wheat
 Corn
 Chilli

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
 ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

MAINS

Every Bite Brings You Back Home

ให้ทุกคำ พาคุณกลับบ้าน

TUNA or LAMB or BEEF BRIK	320 / 400
Marinated Tuna or Lamb or Beef Egg Filo Puff Pastry ทูน่า หรือ แกะ หรือ เนื้อวัว ห่อในแป้งฟิลโล ทอดกรอบ	
SNOW FISH   	800
Snow Fish Spinach Hoary Basil Seed Lime Ginger Cream Sauce ปลาหิมะจี เนื้อขาวนวล เคียงขอสครีมขิง เม็ดแมงลัก	
CHICKEN FOIE GRAS    	800
Nakhon Ratchasima Chicken Breast French Foie Gras Seasonal Vegetables River Prawn Kampot Pepper Sauce อกไก่เลี้ยงธรรมชาติ จากนครราชสีมา ม้วนฟัวกราส์ ขอสกุงแม่น้ำพริกไทยกัมปอด	
RABBIT LEG 	1,280
Grill-Roasted Rabbit Leg Stuffed Ratatouille Masala Honey Dijon Mustard Sauce น่องกระต่าย สอดไส้สตูว์ผัก ขอสมาซาลา น้ำผึ้ง ดิจงมัสตาร์ด	
PORK CHOP	495
Grill-Roasted Pork Chop French Fries Cognac Pepper Sauce พอร์คชอป สเต็กหมูสันนอกติดซี่โครง เฟรนช์ฟราย ขอสพริกไทยดำ สุดคลาสสิก	
SAUSAGE	395
Grilled Wagyu Sausage Cashew Nut Mash Potato Red Wine Sauce ไส้กรอก เนื้อวากิว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ขอสไวน์แดง	



L'éléphant's Recommendations



Nuvo French – Thai Touches



Poultry



Pork



Beef



Prawn



Crab



Squid



Mollusc



Milk



Egg



Alcohol



Peanuts



Wheat



Corn



Chilli

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

MEET MEAT

All about Meat

หนักแน่นด้วยเนื้อ

PRIME STRIPLOIN (250 g.)  Grill-Roasted Prime Striploin Fettuccine Beef Ragout เนื้อสันนอก แบล็คแองกัสย่าง จากอเมริกาย่าง เคียง เนื้อราคุต์ เนื้อตุ๋นไวน์แดงมะเขือเทศ เคล้าเส้นเฟตตูชินี	1,450
RIB EYE STEAK AU POIVRE (250 g.) Rib Eye Steak Fries Eggplant Cognac Pepper Sauce เนื้อริบอาย เคียงมะเขือม่วง ซอสพริกไทยดำ สุดคลาสสิก	1,480
WAGYU A5 (120 g.) Wagyu Sirloin Steak Vegetables Rosemary Red Wine Sauce วากิวสตั๊ก ย่างไฟอ่อน ซอสไวน์แดง	1,480
TOURNEDOS ROSSINI (180 g.)  Thai-French Charolais Beef Tenderloin Foie Gras Mushroom Cream Sauce เนื้อสันในวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ฟัวกราส์ ซอสครีมเห็ด	1,680
BABY NZ LAMB RACK (4 cutlets)  Grill-Roasted Baby NZ Lamb Rack Spinach Rosemary Red Wine Sauce ซี่โครงลูกแกะนิวซีแลนด์ย่าง ผักโขมผัดเยิ้ม เคียงผักโขม	1,480

CROCKPOTS

Our Comfort Classic Crockpots

ของตุ๋นไว้ใจเรา

OX TONGUE STEW   Slow-cooked Thai-French Charolais Beef Tongue Red Wine Sauce ลิ้นวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ่นไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี	590
BŒUF BOURGUIGNON  Slow-cooked Thai-French Charolais Beef Cheek Red Wine Sauce แก้มวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ่นไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี	590
DUCK LEG Duck Leg Confit Potato Coffee Orange Sauce น่องเป็ด กงฟิตในน้ำมัน ตุ่นไฟอ่อน ย่างหนึ่งกรอบ	630



L'éléphant's Recommendations



Nuvo French – Thai Touches



Poultry



Pork



Beef



Prawn



Crab



Squid



Mollusc



Milk



Egg



Alcohol



Peanuts



Wheat



Corn



Chilli

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

PASTAS

Pasta Lover

เมนูพาสต้า ใดๆ ก็รัก

ANGEL HAIR CRAB	 	675
Angel Hair Jumbo Lump Crab Spicy White Wine พาสต้าแองเจิลแฮร์ เนื้อปูก้อนเน้น ๆ ผัดซอสไวน์ขาวพริกแห้ง		
SQUID & INK	   	650
Poached Squid Spaghetti Spicy White Wine Ink Sauce หมึกกล้วย สเปาเกดดีผัดซอสหมึกดำ รสจัดจ้าน		
BEEF STROGANOFF		495
Beef Paprika Mushroom Cream Sauce Fettuccine เนื้อสันในรวี หั่นชิ้น ประงรสปาปริกา ครีมเห็ด เส้นเฟตตูชินี		
BEEF & BLUE (180 g.)	   	890
Fettuccine Blue Cheese Sauce Roasted Thai-French Beef Charolais Tenderloin เนื้อสันในปรังรส ซอสบลูชีส		

VEGETARIAN

Veggie's Haven

เมนูมังสวิรัต สำหรับคนรักผัก

PEAR CAMEMBERT		320
Roasted Pear Camembert Walnuts Wild Honey ลูกแพรวอบชีสคาม็องแบร์ร้อน ๆ พร้อมวอลนัท น้ำผึ้งป่า		
ROCKET SALAD		320
Rocket Salad Honey Dijon Mustard Vinaigrette ร็อกเก็ตสลัด เคล้าอันนี ดิจงมัสตาร์ด		
AUBERGINE PARMIGIANA	   	350
Eggplant Breadcrumbs Arrabbiata Sauce Cheese มะเขือม่วงออร์แกนิก อบสามชีส เคล้าซอสมะเขือเทศรสเผ็ด		
FETTUCCHINE TRUFFLE		495
Fettuccine Mushroom Truffle Cream Sauce เฟตตูชินีพาสต้าเส้นแบน ฉ่ำซอสครีมทรัฟเฟิล หอมฟุ้ง		



L'éléphant's Recommendations



Nuvo French – Thai Touches



Poultry



Pork



Beef



Prawn



Crab



Squid



Mollusc



Milk



Egg



Alcohol



Peanuts



Wheat



Corn



Chilli

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

CHEESES

Selection of Local Artisan, French and Swiss Cheeses
ชีสที่คัดสรร หลากรส

Daily Selection of Cheese	120 / pc
Daily Selection of five	550

PETIT BLANC | DOFANN | SANSAI
 Goat Cheese | Soft
ชีสนมแพะ โดฟาน สันทราย

GRANA PADANO
 Cow Cheese | Hard
ชีสแข็งจากนมวัว ของอิตาลี

GRUYÈRE CHEESE | SWITZERLAND
 Cow Cheese | Semi-Hard
ชีสกรุยแยร์ จากสวิตเซอร์แลนด์

CAMEMBERT | LE BONCHOIX AOP
 Cow Cheese | Soft
ชีสกามองแบร์ จากนอร์ม็องดี

ROQUEFORT | PAPILLON NOIR
 Sheep Blue Cheese | Soft
ชีสร็อกฟอร์ นมแกะ จากฝรั่งเศส

HOME DESSERTS

Tempting Treats

ความสุขสงท้าย มีออร์่อย

CHOCOLATE	320
Chocolate Apricot Genmaicha Ice Cream	
ช็อกโกแลต สามเลเยอร์ ใส่แอปริคอต ไอศกรีมชาเขียวข้าวคั่ว	
CHOCOLATE MOUSSE	280
Chocolate Mousse	
ช็อกโกแลตมูสเนื้อเนียน	
CRÈME BRÛLÉE	220
Vanilla Crème Brûlée	
แครมบริวเลวานิลลา ครีมเนื้อเนียน	
ÎLES FLOTTANTES	320
Ice Cream Crème Anglaise French Meringue Orange Sauce Wild Honey Almond	
อิลฟวอตง ไอศกรีม ครีมวานิลลา เมอร์แรงค์ ซอสส้ม น้ำผึ้งป่า อัลมอนด์	
POIRE À LA BEAUJOLAISE	320
Spice Poached Pear in Red Wine Mascarpone	
ลูกแพร์ตุ๋นไวน์แดง เมนูขนมหวานสุดคลาสสิก เคียงมาสคาร์โปนครีม	
HOUSEMADE ICE CREAM SORBET	120
Seasonal Ice Cream	
ไอศกรีมแฮนด์เมด ตามฤดูกาล	

L'ÉLÉPHANT - เอลิเฟอง
NUVO FRENCH – THAI TOUCHES
DRINK

L'ÉLÉPHANT DRINKS

APERITIFS

CAMPARI	320
Campari Bitter Aperitif, Lombardy, Italy 60 ml.	
BACARDI	280
White Rum - Bacardi Carta Blanca Superior White Rum, Puerto Rico 60 ml.	
BACARDI	320
Dark Rum - Bacardi Extra Rare Gold Rum 10 yrs. 60 ml.	
CAPTAIN MORGAN'S	320
Dark Rum - Captain Morgan's Original Spiced Caribbean Gold Rum, Puerto Rico 60 ml.	
AMAZZONI	495
Gin Tonic - Amázzoni Rio Negro Dry Gin, Brazil 60 ml.	
CITADELLE	420
Gin Tonic - Citadelle Jardin d'Été, France 60 ml.	
BOMBAY SAPPHIRE	320
Gin Tonic - Bombay Sapphire London Dry Gin, England 60 ml.	
TANQUERAY	320
Gin Tonic - Tanqueray London Dry Gin, England 60 ml.	
PRADO PASTIS	180
Pastis - Prado Pastis de Marseille, France 30 ml.	
SIERRA TEQUILA	280
Tequila - Sierra Tequila Silver 30 ml.	
GREY GOOSE	280
Vodka - Grey Goose Original Vodka, France 30 ml.	

L'ÉLÉPHANT DRINKS

THAI CRAFT BEERS

Red Truck - Chiang Mai Beer Red Truck I Red Ale 5% 330 ml.	165
Pi Kun - Jasmine Rice Lager 5% 490 ml.	195
M32 - Hoppy Passion Fruit Witbier 4.7% 490 ml.	220
M32 - Hoppy Pale Lager 5% 490 ml.	220
Whale - The Brewing Project Whale Pale Ale 5.2% 330ml	250

OTHER BEERS

Lao Beer Black 6% 330 ml.	220
Lao Beer Lager 5% 330 ml.	190
Singha Beer 5% 320 ml.	150

DE LANN COCKTAILS

KASALONG	380
Malibu I Bombay Sapphire Gin I Kasalong Flowers I Osmanthus I Coconut I Cacao	
SALA MONT	360
Grey Goose Vodka I Kaffir Lime I Chilli I Ma Khwean I Magnolia	
HUG MAO	315
White Rum I Lime I Mint I Lychee I Mango I Beetroot	

COCKTAILS

Espresso Martini	495
Margarita	315
Mojito	315
Screwdriver	315
Tequila Sunrise	315

DIGESTIFS

AMARETTO	165
Grande Genova, Italy 30 ml.	
ARMAGNAC	390
Chabot X.O. Superior Armagnac, France 30 ml.	
ARMAGNAC	335
Chabot V.S.O.P. Deluxe Armagnac, France 30 ml.	
COGNAC	325
Hennessy Privilege V.S.O.P. Cognac, France 30 ml.	

GRAPPA	185
Zanin Cadallina Bianca Grappa Nobile 30 ml.	

L'ÉLÉPHANT DRINKS

DIGESTIFS

JAPANESE WHISKEY350

Hibiki Japanese Harmony, Japan Whisky 30 ml.7,000 / btl.

JAPANESE WHISKEY590

Yamazaki Distillery 12-Year-Old Single Malt, Japan Whisky 30 ml.

IRISH WHISKEY230

Jameson Blended Irish Whiskey, County Cork, Ireland 30 ml.

BOURBON WHISKEY230

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey, USA 30 ml.

SCOTCH WHISKY280

Glenfiddich 12-Year-Old Single Malt Scotch Whisky, Speyside, Scotland 30 ml.

SCOTCH WHISKY185

Black Label Johnnie Walker 12-Year-Old Blended Scotch Whisky, Scotland 30 ml.

SCOTCH WHISKY200

Swing Johnnie Walker Blended Scotch Whisky, Scotland 30 ml.

FRANCE LIQUEUR220

Grand Marnier Cordon Rouge Original Liqueur, France 30 ml.

FRANCE LIQUEUR220

Cointreau Liqueur, France 30 ml.

IRISH CREAM225

Baileys the Original Irish Cream Liqueur, Ireland 30 ml.

MEXICO LIQUEUR225

Kahlua Coffee Liqueur, Mexico 30 ml.

DENMARK LIQUEUR225

Peter Heering Cherry Liqueur, Denmark 30 ml.

MADEIRA355

Barbeito 5-Year-Old Rainwater Reserva, Madeira, Portugal

PORTO250

Niepoort Late Bottled Vintage Port, Portugal 30 ml.

NON-ALCOHOLIC DRINKS

FRUIT JUICES

Fresh Aomori Apple Juice	180
Fresh Orange Juice	180
Honey Lemon Soda	195
Honey Lime Soda	140

MOCKTAILS

Lime Virgin Mojito	200
Virgin Margarita	200

MINERAL WATER & OTHERS

Rynn: mineral-preserved water Still Sparkling 600 ml.	60
San Pellegrino Sparkling 750 ml.	180
Acqua Pana / Still 750 ml.	180
Soda Water 350 ml.	35
Drinking Water (Pot)	35

CHIANG MAI COFFEE

Espresso (Single Shot)	70
Americano	70
Macchiato	90
Cappuccino	115
Latte	115
Irish Coffee (with alcohol)	450
Decaff-Coffee Lavalza	140

CHIANG MAI CRAFT TEA

Kasa: White Tea Kasalong Flowers Coconut Osmanthus	140
Sala: Black Tea Ma Khwean Beetroot Magnolia Kaffir Lime	140
Hug: White Tea Lychee Mango Beetroot	140

HERBAL INFUSIONS

Botanical Blooms: Lavender Seasonal Herbs Wildflower Lime	140
Tisanes: Chrysanthemum Osmanthus Cinnamon Chamomile	140

SOFT DRINKS

Coca-Cola: Original or Light 325 ml.	65
Ginger Ale 325 ml.	65
Tonic Water 325 ml.	65