

L'ÉLÉPHANT – เ ล เ ล ฟ อ ง

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

" ปรุงฝรั่ง - เสน่ห์ไทย "

Art & Cuisine – Reshaping Nuvo French Cuisine
with subtle Thai influences that lend a distinctive sense of place.

With a background deeply rooted in the world of art, Chef Oan discovered a new form of creative expression through the culinary arts.

At L'ÉLÉPHANT, French craftsmanship meets subtle Thai influences, creating a harmonious culinary experience that reflects the chef's artistic vision and cultural roots.

Drawing inspiration from the rich tapestry of everyday life,
Chef Oan approaches each dish as a canvas, where colours, textures, flavours and carefully selected ingredients come together in artistic harmony.

Every element has its own character,
composing a symphony of flavours that unfolds across the palate.

At L'ÉLÉPHANT, dining goes beyond the plate — an invitation to discover the art of cuisine through flavour, creativity, and the senses.

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

L'éléphant

WELCOME TO

L'ÉLÉPHANT x PATHAPHi

เ ล เ ล ฟ อ ง - ปฐพี

A NEW JOURNEY

NUVO FRENCH – MODERN NORTHERN THAI

5 Flavours - 2,980

We kindly request that our Tasting Menu
be reserved at least one day in advance.

The Tasting Menu is served to the entire table.
The latest seating time for our Tasting Menu is 8:00 PM.

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

L'ÉLÉPHANT x PATHAPHi

เ ล เ ล ฟ อ ง x ปฐพี

Two culinary identities, one shared journey.

A dialogue between French culinary craftsmanship and the flavours, ingredients, and traditions of Northern Thailand — reimagined through a contemporary perspective.

A NEW JOURNEY

NUVO FRENCH – MODERN NORTHERN THAI

5 FLAVOURS

AMUSE-BOUCHE

PORK TONGUE
Grilled Black Pork Tongue | Ma-Khwaen Tamarind Sauce
ลิ้นหมูย่าง ซอสมะแขว่น มะขาม

OYSTER
Poached Oyster | Coconut-Galangal Cream | Shallot Mignonette | Coriander Oil
หอยนางรม ครีม มะพร้าว ข่า หอมแดงหมัก

FOIE GRAS
Pan-Seared Foie Gras | Red Onion Chutney
House-Made Butter Croissant Crisp | Mango & Raspberry Purée | Caramelized Fish Sauce
ฟัวกราส์จี่กระทะ ชัทนีย์หัวหอมแดง ครัวซองต์กรอบ มะม่วง ราสเบอร์รี่เพียวเร ซอสน้ำปลาหวาน

FISH
Baked Patagonian Toothfish | Spinach | Hoary Basil Seeds | Lime & Ginger Cream Sauce
ปลาหิมะพาทาโกเนียนอบ | ผักโขม | เม็ดแมงลัก | ซอสครีมมะนาวและขิง

PALATE CLEANSER
Jambolan Plum Sorbet | Almond | Beetroot Mousse | Longan Balsamic | Orange Foam
ล้างปาก ซอร์เบทมะเกี๋ยง อัลมอนด์ บีทรูทมูส บัลซามิกลำไย โฟมส้ม

DUCK
Dry-Aged Duck Breast | Red Cabbage Purée | Chiang Rai Rice & Pumpkin Risotto | Salted Duck Egg | Black Garlic | Pickled Galangal Flowers | Chiang Mai Coffee, Orange & Red Wine Sauce
อกเป็ดดรายเอจ พิวเร่กะหล่ำปลีม่วง ริซอตโต้ข้าวเชียงรายและฟักทอง ไข่เป็ดเค็ม กระเทียมดำ ดอกข่าดอง ซอสกาแฟเชียงใหม่ ส้ม ไวน์แดง

CHOCOLATE
Three-Layer Dark Chocolate | Apricot Filling | Genmaicha Ice Cream
ช็อกโกแลต สามเลเยอร์ ไส้แอปริคอต ไอศกรีมชาเขียวข้าวคั่ว

PETITS FOURS & HOUSE TEA
Chiang Mai Goat's Milk Cheese Tartlet | Beetroot Confit | Passion Fruit Jelly | Tea of the Day
ทาร์ตชีสนมแพะ บีทรูทกงฟีต์ เจลลี่เสาวรส ชาประจำวัน

"Every journey leaves a flavour to remember."

BON APPÉTIT

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

L'ÉLÉPHANT - เลเลฟอง

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

À LA CARTE

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

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

LES ENTRÉES
STARTERS

A Symphony of Starters
จานเริ่มต้นแห่งรสชาติและฤดูกาล
前菜 · 味觉与时令的交响曲

HOUSE-MADE CHICKEN LIVER PÂTÉ **280**
Chicken Liver Pâté | House-Made Pickles
ปาเต้ตับไก่โฮมเมด | ผักดองสูตรเฉพาะของร้าน
自制鸡肝酱 | 本店自制腌菜

GRILLED FROG LEGS (3 pcs.) **345**
Chiang Mai Frog Legs | Seasonal Highland Vegetable Ratatouille |
Lemon–Butter White Wine Sauce | Capers
ขากบจากห้วยฮ่องไคร้ เชียงใหม่ | ราตาตูยผักเมืองหนาวตามฤดูกาล | ซอสไวน์ขาว เนยและเลมอน | เคเปอร์
清迈烤蛙腿 | 时令高山蔬菜杂烩 | 柠檬黄油白葡萄酒酱 | 酸豆

SLOW-COOKED BEEF BRIOCHE (3 pcs.) **390**
Red Wine–Braised Beef | Dark Chocolate Jus |
Crispy Bacon | Pickled Cucumber | Truffle Cream | Mini Brioche
เนื้อวัวตุ๋นไวน์แดง | ซอสดาร์กช็อกโกแลต | เบคอนกรอบ | แตงกวาดอง | ครีมทรัฟเฟิล | ขนมปังบริยอช
红酒慢炖牛肉 | 黑巧克力肉汁 | 香脆培根 | 腌黄瓜 | 松露奶油酱 | 迷你布里欧修面包

CALAMARI **390**
Crispy Baby Squid from Ranong | Tartare Sauce
ปลาหมึกตัวเล็กจากระนองทอดกรอบ | ซอสทาร์ทาร์
泰国拉廊府香酥小鱿鱼 | 塔塔酱

GAMBAS (6 pcs.) **420**
Grilled Thai Prawns | Chorizo | Garlic | Chilli | Prawn Head Oil | Parsley | Lemon
กุ้งขาวไทยย่าง | โชริโซ | กระเทียม | พริก | น้ำมันหัวกุ้ง | พาร์สลีย์ | เลมอน
泰国烤白虾 | 西班牙辣香肠 | 蒜 | 辣椒 | 虾头油 | 欧芹 | 柠檬

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%*

LES ENTRÉES
STARTERS

A Symphony of Starters
จานเริ่มต้นแห่งรสชาติและฤดูกาล
前菜 · 味觉与时令的交响曲

GOLDEN SNAPPER GRAVLAX **495**
Wild-Caught Golden Snapper from Pattani |
White Wine & Mustard Cure | Wasabi–Horseradish Cream
ปลาอังเกยจากธรรมชาติ จังหวัดปัตตานี หมักด้วยไวน์ขาวและมัสตาร์ด | ครีมวาซาบิและฮอร์สแรดิช
泰国北大年府野生海鱼 | 白葡萄酒与芥末腌制 | 山葵辣根奶油酱

BEEF CARPACCIO **550**
Thai-French Charolais Beef Tenderloin | Capers | Lemon | Grana Padano
เนื้อสันในวัวลูกผสมไทย–ชาร์โรเลส์สไลซ์บาง | เคเปอร์ | เลมอน | ชีสกรานาปาดาโน
泰法夏洛莱杂交牛里脊薄片 | 酸豆 | 柠檬 | 格拉纳帕达诺奶酪

STEAK TARTARE (100 g.) **595**
Thai-French Charolais Beef Tenderloin | Egg Yolk | Traditional Condiments | Garlic Crostini
เนื้อสันในวัวลูกผสมไทย–ชาร์โรเลส์สับปรุงรส | ไข่แดง | เครื่องปรุงแบบคลาสสิก | ขนมปังกรอบกระเทียม
泰法夏洛莱杂交牛里脊生牛肉塔塔 | 蛋黄 | 经典调味料 | 蒜香烤面包片

BONE MARROW **595**
Mae Rim Thai-Charolais Beef Marrow | Persillade Crust | Garlic Crostini | Pickled Chili
ไขกระดูกวัวไทย-ชาร์โรเลส์จากแม่ริม | เปอร์ซิยาดครัสต์ | ขนมปังกระเทียมอบกรอบ | พริกขี้ฟ้าดอง
泰国湄林夏洛莱杂交牛骨髓 | 法式欧芹蒜香酥皮 | 蒜香烤面包片 | 腌辣椒

OYSTERS ROCKEFELLER (3 pcs.) **630**
Baked Oysters | Spinach | Bacon | Parmesan & Mozzarella
หอยนางรมอบ | ผักโขม | เบคอน | ชีสพาร์เมซานและมอสซาเรลลา
洛克菲勒焗生蚝 | 菠菜 | 培根 | 帕尔马干酪与马苏里拉奶酪

WAGYU CARPACCIO **680**
Thai-Wagyu Beef Tenderloin | Black Truffle Mayonnaise
เนื้อสันในไทย-วากิว มายองเนสทรัฟเฟิลดำ
泰国和牛里脊薄片 | 黑松露蛋黄酱

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%*

LES ENTRÉES
STARTERS

A Symphony of Starters
จานเริ่มต้นแห่งรสชาติและฤดูกาล
前菜 · 味觉与时令的交响曲

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (6 pcs.) **690**
French Snails | Garlic & Parsley Butter | Bourguignonne Style
เอสคาร์โกต์ | หอยทากฝรั่งเศส | เนยกระเทียมและพาร์สลีย์ | สไตล์เบอร์กันดี
法式焗蜗牛 | 蒜香欧芹黄油 | 勃艮第传统风味

SCALLOP RISOTTO **695**
Pan-Seared Hokkaido Scallop | Chiang Rai Rice & Pumpkin Risotto | Uni Mayonnaise
หอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง | ริซอตโต้ข้าวเชียงรายและฟักทอง | มายองเนสหอยเม่นโฮมเมด
香煎北海道扇贝 | 清莱米南瓜烩饭 | 海胆蛋黄酱

SCALLOP CARPACCIO **725**
Hokkaido Scallop Carpaccio | Black Truffle Mayonnaise | Ikura
คาร์ปาช่โชหอยเชลล์ฮอกไกโด | มายองเนสทรัฟเฟิลดำ | ไข่ปลาแซลมอนอิคุระ
北海道生扇贝薄片 | 黑松露蛋黄酱 | 三文鱼籽

TERRINE DE FOIE GRAS **735**
Foie Gras Terrine | Pickled Cucumber | House-Baked Butter Croissant Crisp
ฟัวกราส์เทอร์รีน | แตงกวาดอง | ครัวซองต์เนยอบกรอบโฮมเมด
法式鹅肝冻 | 腌黄瓜 | 自制黄油可颂脆片

FOIE GRAS POÊLÉ (80 g.) **1,100**
Pan-Seared Foie Gras | House-Made Butter Croissant Crisp | Red Onion Chutney | Balsamic Gastrique | Mahachanok Mango | Raspberry Purée
ฟัวกราส์จี่กระทะ | ครัวซองต์กรอบ | ชัทนีย์หัวหอมแดง | ซอสกาสทริกบัลซามิก | มะม่วง | ราสป์เบอร์รีเพียวเร่
香煎鹅肝 | 自制黄油可颂脆片 | 红洋葱酸甜酱 | 意大利黑醋焦糖酸甜酱 | 泰国玛哈查诺芒果 | 覆盆子果泥

L'éléphant's Recommendations

Nuvo French – Thai Touches



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

LES SALADES
SALADS

Garden Delights - Fresh and Vibrant
จานสลัด เพื่อสุขภาพ
花园鲜蔬 · 清新缤纷

CHICKEN SALAD **395**
Roasted Klong Phai Chicken Breast | Seasonal Mixed Greens |
Pesto | Balsamic Vinaigrette
อกไก่อบ จากฟาร์มคลองไผ่ | ผักสลัดรวมใบอ่อน | เพสโต้ | น้ำสลัดบัลซามิก
烤制空派农场鸡胸肉 | 时令混合嫩叶蔬菜 | 罗勒青酱 | 意大利黑醋油醋汁

GREEN GARDEN SALAD (Burrata & Tomato Salad) **450**
Green Garden Organic Tomatoes | Ham | Burrata | Honey Dijon Mustard Vinaigrette
สลัดมะเขือเทศ | แฮม | บูราทาชีส | น้ำสลัดฮันนีดิจองมัสตาร์ด
绿园有机番茄 | 火腿 | 布拉塔奶酪 | 蜂蜜第戎芥末油醋汁

CAESAR PRAWN SALAD **450**
Grilled Prawns | Bacon | Crisp Lettuce | Caesar Dressing
กุ้งขาวย่าง | สลัดใบกรอบ | เบคอน | เคล้าน้ำสลัดซีซ่าร์
香烤鲜虾 | 香脆培根 | 爽脆生菜 | 凯撒沙拉酱

GRAVLAX SALAD **470**
Dill & White Wine-Cured Fjord Trout | Horseradish Cream |
Seasonal Mixed Greens | Balsamic Vinaigrette
ปลาฟยอร์ดเทราต์สด หมักไวน์ขาว ผักชีลาว สไลซ์บาง | ครีมฮอร์สแรดิช | สลัดใบอ่อน | น้ำสลัดบัลซามิก
莳萝白葡萄酒腌制峡湾鳟鱼薄片 | 辣根奶油酱 | 时令混合嫩叶蔬菜 | 意大利黑醋油醋汁

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%*

LES SOUPES
SOUPS

Soup for the Soul
อบอุ่นกับซุปของเรา
暖心汤品 · 温暖味蕾

ROASTED & SMOKED PUMPKIN SOUP **345**
Grilled Prawns | Lardons | Croutons | Pesto Oil | Roasted & Smoked Pumpkin Cream
กุ้งขาวย่าง ลาร์ดอน ขนมปังกรอบ น้ำมันเพสโต้ ซุปครีมฟักทองรมควัน
烤制烟熏南瓜浓汤 | 香烤鲜虾 | 法式培根丁 | 香脆面包丁 | 罗勒青酱油

VEAL CONSOMMÉ **395**
72-Hour Veal Consommé | Heering Cherry Liqueur |
Beef Cheeks | Pickled Carrot, Beetroot & Daikon
ซุปใสลูกวัวเคี่ยว 72 ชั่วโมง | เหล้าลิเคียวร์เชอร์รี่ Heering | แก้มวัว | แครอท บีทรูท และหัวไชเท้าดอง
72小时慢熬小牛肉清汤 | Heering樱桃利口酒 | 牛脸颊肉 | 腌胡萝卜、甜菜根与白萝卜

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE **495**
Onion Soup | Double Beef Broth | Caramelized Onions | Comté Cheese
ซุปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส อบพร้อมชีสกอมเต้
经典法式洋葱汤 | 浓郁双重牛肉高汤 | 焦糖洋葱 | 孔泰奶酪

RANONG BLUE CRAB BISQUE **620**
Ranong Blue Crab Bisque | Jumbo Lump Crab Meat | Crab Cake
ซุปปูม้าจากระนองครีมข้น | เนื้อกรรเชียงปู | เค้กปู
泰国拉廊府蓝花蟹浓汤 | 大块蟹肉 | 蟹肉饼

TRUFFLE CREAM SOUP **680**
Truffle Cream Soup | Golden Puff Pastry Crust
Please allow 20 minutes for preparation.
ซุปครีมทรัฟเฟิลเนื้อเนียน กลิ่นหอมอวลในแป้งฟัฟอบกรอบ
ใช้เวลาเตรียม 20 นาที
松露奶油浓汤 | 金黄酥皮焗制
制作时间约20分钟

LOBSTER BISQUE **775**
Lobster Bisque | Grilled Lobster Tail
ซุปล็อบเตอร์ เคียงล็อบเตอร์ย่าง
龙虾浓汤 | 香烤龙虾尾

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%*

LES POISSONS
FISH DISHES

A Taste of the Ocean
สัมผัสรสชาติแห่งท้องทะเล
海洋之味 · 品味深海鲜美

TUNA BRIK **320**
Marinated Tuna | Egg | Filo Pastry
ทูน่า ไข่ ห่อในแป้งฟิลโล ทอดกรอบ
腌制金枪鱼 | 鸡蛋 | 香酥菲洛薄皮

SEABASS **595**
Pan-Seared Songkhla Seabass |
Seasonal Vegetables | Lemon, Butter & White Wine Sauce
ปลากะพงขาวจากสงขลาย่างกระทะ | ผักตามฤดูกาล | ซอสเนย เลมอน และไวน์ขาว
香煎泰国宋卡海鲈鱼 | 时令蔬菜 | 柠檬黄油白葡萄酒酱

SOLE **650**
Pan-Seared Alaskan Sole | French Fries |
Almonds | Lemon, Butter & White Wine Sauce
ปลาโซลจากอะแลสกาย่างกระทะ | มันฝรั่งทอด | อัลมอนด์ | ซอสเนย เลมอน และไวน์ขาว
香煎阿拉斯加鳎鱼 | 法式薯条 | 杏仁 | 柠檬黄油白葡萄酒酱

BLACK COD **780**
Alaskan Black Cod | Arrabbiata Sauce
ปลาแบล็กคอดจากอะแลสกา | ซอสมะเขือเทศรสเผ็ดสไตล์อิตาเลียน
阿拉斯加黑鳕鱼 | 意式香辣番茄酱

PATAGONIAN TOOTHFISH **980**
Baked Patagonian Toothfish | Spinach |
Hoary Basil Seeds | Lime & Ginger Cream Sauce
ปลาหิมะพาทาโกเนียนอบ | ผักโขม | เม็ดแมงลัก | ซอสครีมมะนาวและขิง
烤巴塔哥尼亚犬牙鱼 | 菠菜 | 罗勒籽 | 青柠姜味奶油酱

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%*

LES PLATS PRINCIPAUX
MAINS

Every Bite Brings You Back Home
ให้ทุกคำ พาคุณกลับบ้าน
每一口，都是家的味道

SAUSAGE **395**
Grilled Wagyu Sausage | Cashew Nuts | Mashed Potatoes | Red Wine Sauce
ไส้กรอก เนื้อวากิว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ มันบด ซอสไวน์แดง
香烤和牛牛肉香肠 | 腰果 | 土豆泥 | 红酒酱

LAMB or BEEF BRIK **400**
Marinated Lamb or Beef | Egg | Filo Pastry
แกะ หรือ เนื้อวัว ห่อในแป้งฟิลโล ทอดกรอบ
腌制羊肉或牛肉 | 鸡蛋 | 香酥菲洛薄皮

CHICKEN ROULADE **495**
Mushroom-Stuffed Klong Phai Chicken Breast | Morel Mushroom Cream Sauce
อกไก่จากคลองไผ่ ม้วนกับเห็ด ซอสครีมเห็ดโมเรล
空派农场蘑菇馅鸡胸肉卷 | 羊肚菌奶油酱

PORK CHOP **595**
Grill-Roasted Garlic Pork Chop | French Fries | Cognac Pepper Sauce
พอร์คชอป สเต็กหมูสันนอกติดซี่โครงอบกระเทียม เฟร้นซ์ฟราย ซอสพริกไทยดำ คอนญัก
蒜香烤猪排 | 法式薯条 | 干邑白兰地胡椒酱

DUCK BREAST **680**
Dry-Aged Duck Breast | Red Cabbage Purée | Chiang Rai Rice & Pumpkin Risotto |
Salted Duck Egg | Black Garlic | Pickled Galangal Flowers |
Chiang Mai Coffee, Orange & Red Wine Sauce
อกเป็ดดรายเอจ พิวเร่กะหล่ำปลีม่วง ริซอตโต้ข้าวเชียงรายและฟักทอง
ไข่เป็ดเค็ม กระเทียมดำ ดอกข่าดอง ซอสกาแฟเชียงใหม่ ส้ม ไวน์แดง
干式熟成鸭胸 | 紫甘蓝泥 | 清莱米南瓜烩饭 | 咸鸭蛋 | 黑蒜 | 腌制南姜花 | 清迈咖啡香橙红酒酱

PIGEON **1,200**
Roasted Klong Phai Pigeon | Chestnut | Pineapple & Red Wine Jus
นกพิราบปรุงรสอบ จากฟาร์มคลองไผ่ เกาลัด ซอสสับปะรด ไวน์แดง
烤空派农场乳鸽 | 栗子 | 菠萝红酒肉汁

RABBIT LEG **1,280**
Grill-Roasted Rabbit Leg Stuffed with Ratatouille |
Masala-Spiced Honey Dijon Mustard Sauce
น่องกระต่าย สอดไส้สตูว์ผัก ซอสมาซาลา น้ำผึ้ง ดิจงมัสตาร์ด
香烤普罗旺斯蔬菜馅兔腿 | 马萨拉香料蜂蜜第戎芥末酱

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

LES VIANDES
MEET MEAT

All about Meat
หนักแน่นด้วยเนื้อ
臻选肉食 · 肉香盛宴

CHÂTEAUBRIAND (180 g.) **990**
Thai-French Charolais Beef Tenderloin | Mashed Potatoes | Red Wine Sauce
เนื้อสันในวัวลูกผสมไทย–ชาร์โรเลส์ | มันบด | ซอสไวน์แดง
泰法夏洛莱杂交牛菲力 | 土豆泥 | 红酒酱

WAGYU (120 g.) **1,580**
Sendai A5 Japanese Black Wagyu Sirloin |
Seasonal Vegetables | Rosemary Red Wine Sauce
เนื้อสันนอกวากิวญี่ปุ่นเกรด A5 สายพันธุ์ขนดำจากจังหวัดมิยางิ |
ผักตามฤดูกาล | ซอสไวน์แดงโรสแมรี
日本宫城县仙台A5级黑毛和牛西冷牛排 | 时令蔬菜 | 迷迭香红酒酱

PRIME STRIPLOIN (250 g.) **1,750**
Grill-Roasted U.S. Prime Black Angus Striploin | Fettuccine with Beef Ragout
เนื้อสันนอกแบล็กแองกัสเกรดไพรม์จากสหรัฐอเมริกาย่างอบ | เส้นเฟตตูชินีผัดราดูเนื้อวัวตุ๋นไวน์แดง
美国产顶级安格斯西冷牛排 | 红酒慢炖牛肉酱宽面

RIBEYE STEAK AU POIVRE (250 g.) **1,780**
Ribeye Steak | Fried Eggplant | Cognac Pepper Sauce
เนื้อริบอาย เคียงมะเขือม่วง ซอสพริกไทยดำ คอนญัก
肉眼牛排 | 香煎茄子 | 干邑白兰地胡椒酱

TOURNEDOS ROSSINI (180 g.) **1,880**
Thai-French Charolais Beef Tenderloin | Foie Gras | Morel Cream Sauce
เนื้อสันในวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ฟัวกราส์ ซอสครีมเห็ดโมเรล
泰法夏洛莱杂交牛菲力 | 鹅肝 | 羊肚菌奶油酱

BABY NZ LAMB RACK (4 cutlets) **1,880**
Grill-Roasted Baby NZ Lamb Rack | Spinach | Rosemary Red Wine Sauce
ซี่โครงลูกแกะนิวซีแลนด์ย่าง ผิวส้มผัสเยี่ยม เคียงผักโขม ซอสโรสแมรี่ไวน์แดง
香烤新西兰嫩羊排（4块）| 菠菜 | 迷迭香红酒酱

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%*

LES PLATS MIJOTÉS

CROCKPOTS

Our Comfort Classics

ของตุ๋นไว้ใจเรา

经典慢炖 · 暖心美味

OX TONGUE STEW **595**

Slow-cooked Thai French Charolais Beef Tongue | Red Wine Sauce

ลิ้นวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ๋นไวน์แดง

慢炖泰法夏洛莱杂交牛舌 | 红酒酱

BŒUF BOURGUIGNON **595**

Slow-cooked Thai French Charolais Beef Cheek | Red Wine Sauce

แก้มวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ๋นไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี

勃艮第风味红酒慢炖泰法夏洛莱杂交牛脸颊肉

DUCK LEG CONFIT **630**

Duck Leg Confit | Potato | Coffee Orange Sauce

น่องเป็ด กงฟีต์ในน้ำมัน ตุ๋นไฟอ่อน ย่างหนังกรอบ มันฝรั่ง ซอสกาแฟ ส้ม

法式油封鸭腿 | 土豆 | 咖啡香橙酱

CABRITO **1,580**

Slow-Braised Baby Goat Leg | Morel Mushrooms | Brandy & Red Wine Sauce

น่องลูกแพะตุ๋นช้า | เห็ดโมเรล | ซอสบรั่นดีและไวน์แดง

慢炖嫩山羊腿 | 羊肚菌 | 白兰地红酒酱

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%*

LES PÂTES
PASTAS

For the Love of Pasta
เมนูพาสต้า ใครๆ ก็รัก
热爱意面 · 品味经典

BURRATA & PASTA **495**
Spaghetti | Burrata Cheese | Grana Padano | Pomodoro Sauce
สปาเกตตีซอสมะเขือเทศโฟโมโดโร เสิร์ฟพร้อมชีสบูราตาและกรานาปาดาโน
意大利细面 | 布拉塔奶酪 | 格拉纳帕达诺奶酪 | 意式番茄酱

BEEF STROGANOFF **495**
Beef Tenderloin | Paprika | Mushroom Cream Sauce | Fettuccine
เนื้อสันในวัว หั่นชิ้น ปรุงรสปาปริกา ครีมเห็ด เส้นเฟ็ตตูชินี
牛菲力 | 红甜椒粉 | 蘑菇奶油酱 | 意式宽面

BEEF RAGOUT **495**
Slow-Cooked Beef | Tomato Red Wine Sauce | Fettuccine
เส้นเฟตตูชินีผัดรากูเนื้อวัวตุ๋นไวน์แดง
慢炖牛肉 | 番茄红酒肉酱 | 意式宽面

SQUID & INK **650**
Poached Squid | Spaghetti | Spicy White Wine & Squid Ink Sauce
หมึกกล้วย สปาเก็ตตี้ผัดซอสหมึกดำ รสจัดจ้าน
水煮鱿鱼 | 意大利细面 | 香辣白葡萄酒墨鱼汁酱

ANGEL HAIR CRAB **675**
Angel Hair | Jumbo Lump Crab | Spicy White Wine Sauce
พาสต้าแองเจิลแฮร์ เนื้อปูก้อนเน้น ๆ ผัดซอสไวน์ขาวพริกแห้ง
天使细发意面 | 大块蟹肉 | 香辣白葡萄酒酱

BEEF & BLUE (180 g.) **890**
Roasted Thai-French Charolais Beef Tenderloin | Fettuccine | Blue Cheese Sauce
เนื้อสันในปรุงรสย่าง เส้นเฟ็ตตูชินีเคล้าซอสบลูชีส
香烤泰法夏洛莱杂交牛菲力 | 意式宽面 | 蓝纹奶酪酱

FETTUCCINE LOBSTER TRUFFLE **975**
Grilled Lobster Tail | Fettuccine | Mushroom | Truffle Cream Sauce
ล๊อปเตอร์ย่าง เฟตตูชินีพาสต้าเส้นแบน ฉ่ำซอสครีมทรัฟเฟิล หอมฟุ้ง
香烤龙虾尾 | 意式宽面 | 蘑菇 | 松露奶油酱

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%*

LES PLATS VÉGÉTARIENS
VEGETARIAN

A Veggie Haven
เมนูมังสวิรัติ สำหรับคนรักผัก
素食乐园 · 蔬食之美

PEAR & CAMEMBERT **320**
Roasted Pear | Camembert | Walnuts | Wild Honey
ลูกแพรอบชีสกาม็องแบร์ร้อน ๆ พร้อมวอลนัท น้ำผึ้งป่า
烤梨 | 卡芒贝尔奶酪 | 核桃 | 野生蜂蜜

AUBERGINE PARMIGIANA **380**
Eggplant | Breadcrumbs | Arrabbiata Sauce |
Parmesan Cheese | Gruyère Cheese | Mozzarella Cheese
มะเขือม่วงออร์แกนิก ชุบเกล็ดขนมปังทอด
อบชีสพาเมซาน กรือแยร์ มอสซาเรลล่า เคล้าซอสมะเขือเทศรสเผ็ด
香酥面包糠茄子 | 意式香辣番茄酱 | 帕尔马干酪 | 格鲁耶尔奶酪 | 马苏里拉奶酪

FETTUCCINE TRUFFLE **495**
Fettuccine | Mushroom | Truffle Cream Sauce
เฟตตูชินีพาสต้าเส้นแบน ฉ่ำซอสครีมทรัฟเฟิล หอมฟุ้ง
意式宽面 | 蘑菇 | 松露奶油酱

BURRATA & PASTA **495**
Spaghetti | Burrata Cheese | Grana Padano | Pomodoro Sauce
สปาเกตตีซอสมะเขือเทศโพโมโดโร เสิร์ฟพร้อมชีสบูราตาและกรานาปาดาโน
意大利细面 | 布拉塔奶酪 | 格拉纳帕达诺奶酪 | 意式番茄酱

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%*

LES ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

Accompaniments
เมนูเครื่องเคียง
精选配菜 · 美味佐餐

FRENCH BAGUETTE (5 Slices) **80**
House-Baked French Baguette
ขนมปังบาแก็ตฝรั่งเศสอบร้อน 5 ชิ้น
自家烘焙法式长棍面包（5片）

GARLIC BREAD (5 Slices) **95**
House-Baked Garlic Bread
ขนมปังกระเทียมอบร้อน 5 ชิ้น
自家烘焙蒜香面包（5片）

FRENCH FRIES **145**
Homemade French Fries | Tartare Sauce
มันฝรั่งทอดสไตล์ฝรั่งเศส | ซอสทาร์ทาร์
自制法式薯条 | 塔塔酱

CRISPY AUBERGINE **145**
Breaded Organic Aubergine | Tartare Sauce
มะเขือม่วงออร์แกนิกชุบเกล็ดขนมปังทอด | ซอสทาร์ทาร์
香酥面包糠有机茄子 | 塔塔酱

MASHED POTATOES **155**
Creamy Mashed Potatoes
มันบดเนื้อเนียนนุ่ม
香滑奶油土豆泥

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%*

LES ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

Accompaniments
เมนูเครื่องเคียง
精选配菜 · 美味佐餐

SAUTÉED GREEN BEANS & KALE **175**
Mountain-Grown Green Beans & Chinese Kale | Garlic
ถั่วแขก คะน้า จากพื้นที่สูงผัดกระเทียม
高山四季豆与芥兰 | 蒜香清炒

MIXED GREEN SALAD **175**
Seasonal Mixed Greens | Tomato | Balsamic Vinaigrette
ผักสลัดใบอ่อนตามฤดูกาล | มะเขือเทศ | น้ำสลัดบัลซามิก
时令混合嫩叶蔬菜 | 番茄 | 意大利黑醋油醋汁

RATATOUILLE **175**
Roasted Zucchini | Bell Peppers | Eggplant | Garlic | Onion | Tomato
ราตาตุย | ผักอบสไตล์ฝรั่งเศส ประกอบด้วยซูกินี
พริกหวาน มะเขือม่วง กระเทียม หอมหัวใหญ่ และมะเขือเทศ
法式普罗旺斯杂蔬 | 烤西葫芦 | 彩椒 | 茄子 | 蒜 | 洋葱 | 番茄

SPINACH AU GRATIN **290**
Spinach | Béchamel Sauce | Grana Padano | Mozzarella
ผักโขมอบซอสเบชาเมลและชีสกรานาปาดาโนกับมอสซาเรลลา
法式焗菠菜 | 白酱 | 格拉纳帕达诺奶酪 | 马苏里拉奶酪

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%*

LES FROMAGES
CHEESES

Selection of Local Artisan, French and Swiss Cheeses
ชีสที่คัดสรร หลากรส
精选本地手工、法国及瑞士奶酪

Selection of Cheeses **120 / pc**
ชีสคัดสรร 1 ชนิด
单款精选奶酪

Selection of five Cheeses **550**
ชีสคัดสรร 5 ชนิด
五款精选奶酪拼盘

PETIT BLANC | DOFANN | SAN SAI
Goat's Milk Cheese | Soft
ชีสนมแพะเนื้อนุ่ม จากโดฟาน อำเภอสันทราย เชียงใหม่
泰国清迈讪赛 DOFANN 农场软质山羊奶酪

GRANA PADANO | ITALY
Cow's Milk Cheese | Hard
ชีสแข็งจากนมวัว ประเทศอิตาลี
意大利格拉纳帕达诺硬质牛奶奶酪

GRUYÈRE | SWITZERLAND
Cow's Milk Cheese | Hard
ชีสกรูแยร์เนื้อแข็งจากนมวัว ประเทศสวิตเซอร์แลนด์
瑞士格鲁耶尔硬质牛奶奶酪

CAMEMBERT | LE BONCHOIX
Cow's Milk Cheese | Soft
ชีสกามือองแบร์เนื้อนุ่มจากนมวัว ประเทศฝรั่งเศส
法国卡芒贝尔软质牛奶奶酪

ROQUEFORT | PAPILLON NOIR
Sheep's Milk Blue Cheese | Semi-Soft
ชีสบลูร็อกฟอร์จากนมแกะ ประเทศฝรั่งเศส
法国帕皮永黑标罗克福尔半软质羊奶蓝纹奶酪

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

LES DESSERTS MAISON

HOME DESSERTS

Tempting Treats
ความสุขส่งท้าย มื้ออร่อย
甜蜜诱惑 · 为美好的一餐画上句点

HOUSE-MADE ICE CREAM | SORBET **120**
Seasonal Ice Cream & Sorbet
ไอศกรีมและซอร์เบต์โฮมเมด รสชาติตามฤดูกาล
自制时令冰淇淋与雪葩

CRÈME BRÛLÉE **220**
Vanilla Crème Brûlée
แครมบรูว์เลวานิลลา ครีมเนื้อเนียน
法式香草焦糖布蕾 | 丝滑香草蛋奶冻与香脆焦糖脆壳

CHOCOLATE MOUSSE **280**
Chocolate Mousse
ช็อกโกแลตมูสเนื้อเนียน
丝滑巧克力慕斯

CHOCOLATE **320**
Chocolate | Apricot | Genmaicha Ice Cream
ช็อกโกแลต สามเลเยอร์ ไส้แอปริคอต ไอศกรีมชาเขียวข้าวคั่ว
三层巧克力甜点 | 杏桃夹心 | 日式玄米茶冰淇淋

ÎLES FLOTTANTES **320**
Ice Cream | Crème Anglaise | French Meringue |
Orange Sauce | Wild Honey | Almond
อิลฟ็วตง ไอศกรีม ครีมวานิลลา เมอร์แรงค์ ซอสส้ม น้ำผึ้งป่า อัลมอนด์
法式漂浮岛甜点 | 冰淇淋 | 香草英式蛋奶酱 | 法式蛋白霜 | 香橙酱 | 野生蜂蜜 | 杏仁

POIRE À LA BEAUJOLAISE **320**
Spiced Poached Pear in Red Wine | Mascarpone
ลูกแพรตุ๋นไวน์แดง เมนูขนมหวานสุดคลาสสิก เคียงมาสคาร์โปนครีม
法式香料红酒炖梨 | 马斯卡彭奶油

BASQUE BURNT CHEESECAKE **490**
Basque-Style Burnt Cheesecake
ชีสเค้กแบบสเปน
西班牙巴斯克焦香芝士蛋糕

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

L'ÉLÉPHANT - เลอเลฟอง

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

DRINKS

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

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 | 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% 330 ml	250

OTHER BEERS

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

DE LANN COCKTAILS

KASALONG 380
Malibu | Bombay Sapphire Gin | Kasalong Flowers | Osmanthus | Coconut | Cacao

SALA MONT 360
Grey Goose Vodka | Kaffir Lime | Chilli | Ma-Khwaen | Magnolia

HUG MAO 315
White Rum | Lime | Mint | Lychee | Mango | Beetroot

COCKTAILS

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

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

L'ÉLÉPHANT DRINKS

DIGESTIFS

AMARETTO 165
Grande Genova | Italy 30 ml.

COGNAC & ARMAGNAC
Chabot X.O. Superior Armagnac | France 30 ml. 390
Chabot V.S.O.P. Deluxe Armagnac | France 30 ml. 335
Hennessy Privilege V.S.O.P. Cognac | France 30 ml. 325

GRAPPA 185
Zanin Cadallina Bianca Grappa Nobile 30 ml.

JAPANESE WHISKY
Hibiki Japanese Harmony | Japanese Whisky 750 ml. 7,000 / bottle
Hibiki Japanese Harmony | Japanese Whisky 30 ml. 350
Yamazaki Distillery 12-Year-Old Single Malt | Japanese Whisky 30 ml. 590

IRISH WHISKY 230
Jameson Blended Irish Whisky | County Cork | Ireland 30 ml.

BOURBON WHISKEY 230
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey | USA 30 ml.

SCOTCH WHISKY
Glenfiddich 12-Year-Old Single Malt Scotch Whisky | Speyside | Scotland 30 ml. 280
Johnnie Walker Black Label 12-Year-Old Blended Scotch Whisky | Scotland 30 ml. 185
Johnnie Walker Swing Blended Scotch Whisky | Scotland 30 ml. 200

FRENCH LIQUEURS
Grand Marnier Cordon Rouge Original Liqueur | France 30 ml. 280
Cointreau Liqueur | France 30 ml. 220

IRISH CREAM 225
Baileys the Original Irish Cream Liqueur | Ireland 30 ml.

MEXICAN LIQUEUR 225
Kahlua Coffee Liqueur | Mexico 30 ml.

DANISH LIQUEUR 225
Peter Heering Cherry Liqueur | Denmark 30 ml.

MADEIRA 355
Barbeito 5-Year-Old Rainwater Reserva | Madeira | Portugal

PORTO 250
Niepoort Late Bottled Vintage Port | Portugal 30 ml.

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

L'ÉLÉPHANT DRINKS
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.	80
San Pellegrino | Sparkling 750 ml.	180
Acqua Panna | Still 750 ml.	180
Soda Water 350 ml.	35
Hot Water (Pot)	80

CHIANG MAI COFFEE

Espresso (Single Shot)	70
Americano	70
Macchiato	90
Cappuccino	115
Latte	115
Irish Coffee (with alcohol)	450
Decaf Coffee | Lavazza	140

CHIANG MAI CRAFT TEA

Kasa: White Tea | Kasalong Flowers | Coconut | Osmanthus	140
Sala: Black Tea | Ma-Khwaen | 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

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