



L'ÉLÉPHANT – เล เล ฟ อ ง

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.

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

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

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

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

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

LOBSTER
Grilled Lobster Tail | Fennel |
Ink Risotto | Zucchini | Lime | Sriracha Aioli
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
Top Round Beef | Ratatouille | Spinach |
Masala Honey Dijon Mustard Sauce
La Fiole du Pape | Père Anselme
Châteauneuf-du-Pape | Southern Rhône | France

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

TEA
House Tea or Coffee

"BON APPÉTIT"

NEW FLAVOURS
7 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

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)
 มูสตับไก่ปรุงรส เนื้อเนียน

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

FROG LEG (3 pcs.)  325
 Fried Frog Legs | Garlic |
 Mountain Ratatouille | Lemon White Wine
 ขาอู๋ยกบย่างกระเทียม 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 หอมใหญ่กึ่งไฟต์

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 ห่อไม้ฝรั่งสีขาว 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
 ปลากระพงแดงสด หมักไวน์ขาว สไลด์บาง

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

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

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

 L'éléphant's Recommendations

 Nuvo French – Thai Touches

SALADS

Garden Delights - Fresh and Vibrant
จานสลัด เพื่อสุขภาพ

ENDIVE SALAD 600
White Endive | Green Apple | Warm Blue Cheese Dressing
สลัดองดีฟ แอปเปิ้ลเขียว น้ำสลัดบลูชีส

GRAVLAX LEEK SALAD  470
Dill Marinated Fjord Trout | Grilled Leek | Horseradish Cream
ปลาฟยอร์ดเทรต์สด หมักไวน์ขาว สไลด์บาง ต้มกระเทียมย่าง สลัดใบอ่อน

CAESAR PRAWN SALAD   450
Grilled Prawns | Caesar Salad
กุ้งขาวย่าง สลัดใบกรอบ เคล้าน้ำสลัดซีซาร์

GREEN GARDEN SALAD  450
Fancy Organic Tomato | Ham | Burrata Cheese | Honey Dijon Mustard Vinaigrette
สลัดมะเขือเทศ แฮม บูราตาชีส น้ำสลัดฮันนีดีจอนมัสตาร์ด

SOUPS

Soup for the Soul
อบอุ่นกับซุปรของเรา

TRUFFLE CREAM SOUP  680
Truffle Cream Soup in Puff Pastry (20 mins.)
ซุปรครีมทรัฟเฟิลเนื้อเนียน กลิ่นหอมอวลในแป้งฟัฟอบกรอบ

CLASSIC FRENCH ONION SOUP   480
Double Beef Broth | Caramelized Onion | Comté Cheese
ซุปรหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส อบพร้อมชีสคอมเต้ หอม ๆ

LOBSTER BISQUE  690
Lobster Cream Soup | Grilled Lobster Tail
ซุปรล็อบสเตอร์ เคียงล็อบสเตอร์ย่าง

WHITE ASPARAGUS 495
White Asparagus Cream Soup | Jumbo Lump Crab Meat
ซุปรหน่อไม้ฝรั่งสีขาว เนื้อปูก้อน

RANONG BLUE CRAB BISQUE   620
Ranong Blue Crab Bisque | Jumbo Lump Crab Meat | Crab Cake
ซุปรปูม้าจากกระบอกครีมข้น เนื้อกรรเชียงปู เค้กปู

 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%

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 เคียงซอสครีมขิง เม็ดแมงลัก

CHICKEN FOIE GRAS 800

Nakhon Ratchasima Chicken Breast |
French Foie Gras | Seasonal Vegetables | River Prawn Kampot Pepper Sauce
อกไก่เลี้ยงธรรมชาติ จากนครราชสีมา ม้วนฟัวกราส์ ซอสกุ้งแม่น้ำพริกไทยกัมปอด

RABBIT LEG 1,280

Grill-Roasted Rabbit Leg Stuffed Ratatouille | Masala Honey Dijon Mustard Sauce
น่องกระต่าย สอดไส้สตูว์ผัก ซอสมาซาลา น้ำผึ้ง ดิจมัสตาร์ด

PORK CHOP 495

Grill-Roasted Pork Chop | French Fries | Cognac Pepper Sauce
พอร์คชอป สเต็กหมูสันนอกติดซี่โครง เฟรนช์ฟราย ซอสพริกไทยดำ สุดคลาสสิก

SAUSAGE 395

Grilled Wagyu Sausage | Cashew Nut | Mash Potato | Red Wine Sauce
ไส้กรอก เนื้อวากิว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ซอสไวน์แดง

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

CROCKPOTS

Our Comfort Classic Crockpots
ของตุ๋นไว้ใจเรา

OX TONGUE STEW  	590
Slow-cooked Thai-French Charolais Beef Tongue I Red Wine Sauce ลิ้นวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตู๋นไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี	
BOEUF BOURGUIGNON 	590
Slow-cooked Thai-French Charolais Beef Cheek I Red Wine Sauce แก้มวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตู๋นไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี	
DUCK LEG	630
Duck Leg Confit I Potato I Coffee Orange Sauce น่องเป็ด กงพีตในน้ำมัน ตู๋นไฟอ่อน อย่างหนักรอบ	



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 เนื้อปูก้อนแน่น ๆ ผัดซอสไวน์ขาวพริกแห้ง		
SQUID & INK	   	650
Poached Squid Spaghetti Spicy White Wine Ink Sauce หมึกกล้วย สเปาเกตตีผัดซอสหมึกดำ รสจัดจ้าน		
BEEF STROGANOFF		495
Beef Paprika Mushroom Cream Sauce Fettuccine เนื้อสันในวัว หั่นชิ้น ประงรสปาปริกา ครีมเห็ด เส้นเฟตตูชินี		
BEEF & BLUE (180 g.)	  	890
Fettuccine Blue Cheese Sauce Roasted Thai-French Beef Charolais Tenderloin เนื้อสันในปรุงรส ซอสบลูชีส		

VEGETARIAN

Veggie's Haven

เมนูมังสวิรัต สำหรับคนรักผัก

PEAR CAMEMBERT		320
Roasted Pear Camembert Walnuts Wild Honey ลูกแพร์อบชีสคาม็องแบร์ร้อน ๆ พร้อมวอลนัท น้ำผึ้งป่า		
ROCKET SALAD		320
Rocket Salad Honey Dijon Mustard Vinaigrette ร็อกเก็ตสลัด เคล้าฮันนี 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
 Daily Selection of five

120 / pc
 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
 ชีสกรูแยร์ จากสวิตเซอร์แลนด์

CAMEMBERT | LE BONCHOIX AOP
 Cow Cheese | Soft
 ชีสกามองแบร์ จากนอร์ม็องดี

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

HOME DESSERTS

Tempting Treats

ความสุขส่งท้าย มีออรรอย

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

L'ÉLÉPHANT - เลเลฟอง
NUVO FRENCH – THAI TOUCHES
DRINK

L'ÉLÉPHANT DRINKS

APERITIFS

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

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.	

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

L'ÉLÉPHANT DRINKS

DIGESTIFS

JAPANESE WHISKEY	350
Hibiki Japanese Harmony, Japan Whisky 30 ml.	7,000 / btl.
JAPANESE WHISKEY	590
Yamazaki Distillery 12-Year-Old Single Malt, Japan Whisky 30 ml.	
IRISH WHISKEY	230
Jameson Blended Irish Whiskey, County Cork, Ireland 30 ml.	
BOURBON WHISKEY	230
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey, USA 30 ml.	
SCOTCH WHISKY	280
Glenfiddich 12-Year-Old Single Malt Scotch Whisky, Speyside, Scotland 30 ml.	
SCOTCH WHISKY	185
Black Label Johnnie Walker 12-Year-Old Blended Scotch Whisky, Scotland 30 ml.	
SCOTCH WHISKY	200
Swing Johnnie Walker Blended Scotch Whisky, Scotland 30 ml.	
FRANCE LIQUEUR	220
Grand Marnier Cordon Rouge Original Liqueur, France 30 ml.	
FRANCE LIQUEUR	220
Cointreau Liqueur, France 30 ml.	
IRISH CREAM	225
Baileys the Original Irish Cream Liqueur, Ireland 30 ml.	
MEXICO LIQUEUR	225
Kahlua Coffee Liqueur, Mexico 30 ml.	
DENMARK 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.	

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 (Hot Pot)	60

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