



PREMIUM COCKTAIL

Brioche Boutique

The Pink Salmon Caesar

Rosy Crab Delight

Tropical Splash

Tiny Bun Bergers

Tuna Seafood Cream

Salmon Pop

Tuna Tataki

Mix Cold cut Cheese

Roast Beef Crunch

Woodland Picanha

Umami Duo Lasagna

Burata Salad

Cone of Smoky Joy

ប្រាក់បញ្ចុះ 20 រៀល ចំពោះម្នាក់ម្នាក់ / ប្រាក់បញ្ចុះ Logo ប្រាក់បញ្ចុះ 2,000 រៀល

BRIOCHE BOUTIQUE

ขนมปังbriocheนุ่มฟู หอมเนย เสิร์ฟพร้อมมูสแซลมอนเนื้อเนียน รสกลมกล่อม ผสานความหอมมันของครีมสดและเครื่องปรุงรสพิเศษ เพิ่มความอร่อยด้วยกึ่งเนื้อเตุ้สดจ้ํา ที่ช่วยเสริมรสชาติให้ลงตัวยิ่งขึ้น เมนูสุดหรูที่มอบสัมผัสละมุนลิ้น เหมาะสำหรับเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยหรือของว่างระดับพรีเมียม

1

Your Logo
+ 2,000฿

add your logo on bread
only text & number

2

Mousse

salmon mousse
liver chicken mousse
cauliflower mousse

3

Meat

salmon smoke
beef
chicken
crab
Prawn

4

Oil

truffle oil

Prawn



Mousse

Your Logo

เพิ่ม Logo บวกเพิ่ม 2,000 บาท / บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

TINY BUN BERGER

เมนูสุดน่ารักที่อัดแน่นไปด้วยรสชาติเต็มคำ! ขนมน้องปั้นขนาดพอดีคำ นุ่มหอม มาพร้อมกับไส้เบอร์เกอร์
ที่คัดสรรมาอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัวฉ่ำๆ หมูปรุงรส หรือไก่นุ่มๆ เสริมด้วยชีสเยิ้มๆ ผักสดกรอบ
และซอสรสเด็ดที่ช่วยเพิ่มความกลมกล่อมในทุกคำ

1

Your Logo
+ 2,000฿
add your logo on
Food skewers

2

Burger Color



3

Vegetables

Choose 2

avocado
tomato
lettuce
green/red oak

4

Meat

Choose 1

beef
fish
salmon smoke
prawn
chicken

5

Sauce

Choose 1

special sauce
honey mustard
cream seafood
tomato sauce
mushrooms sauce

6

Add On + 10.

cheese
pickles
capper
jalapeño
truffle oil



เพิ่ม Logo บวกเพิ่ม 2,000 บาท / บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

TUNA SEAFOOD CREAM

เมนูที่เหมาะสมสำหรับผู้ชื่นชอบรสชาติอาหารทะเลและความครีมมี่

ที่ผสมผสานกันอย่างลงตัว เสิร์ฟในรูปแบบของเนื้อทูน่า (Tuna)

ทั้งสองแบบ ซาชิมิ ย่าง ที่ทำด้วยชีฟู้ดครีมซอสที่มีรสชาติเผ็ดร้อนไว้ด้านบนเนื้อทูน่า

1

Your Logo + 2,000฿

add your logo on
Food skewers



เพิ่ม Logo บวกเพิ่ม 2,000 บาท / บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

MIX COLD CUT & CHEESE

Cold Cut เป็นอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ถูกหั่นเป็นชิ้นบางๆ และมักจะเสิร์ฟแบบเย็น เช่น แฮม, ไส้กรอก, หรือชีสต่างๆ โดยมักจะมาพร้อมกับขนมปัง แครกเกอร์, ผลไม้ หรือเครื่องดื่มอื่นๆ

1

Your Logo + 2,000฿

add your logo on
Food skewers



เพิ่ม Logo บวกเพิ่ม 2,000 บาท / บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

SALMON POP

ซูชิแซลมอนบอลอิกุระเป็นเมนูที่ผสมผสานระหว่างความนุ่มของเนื้อปลาแซลมอนสดและความเค็มมันของไข่ปลาแซลมอน (อิกุระ) อย่างลงตัว ข้าวซูชิที่ป็นเป็นก้อนกลม พันด้วยเนื้อปลาแซลมอนสดเกรดพรีเมียม แล้วตกแต่งด้านบนด้วยอิกุระเม็ดโต พร้อมเสิร์ฟเพื่อให้ได้สัมผัสความสดใหม่และกลมกล่อมในทุกคำ

Salmon



Ikura

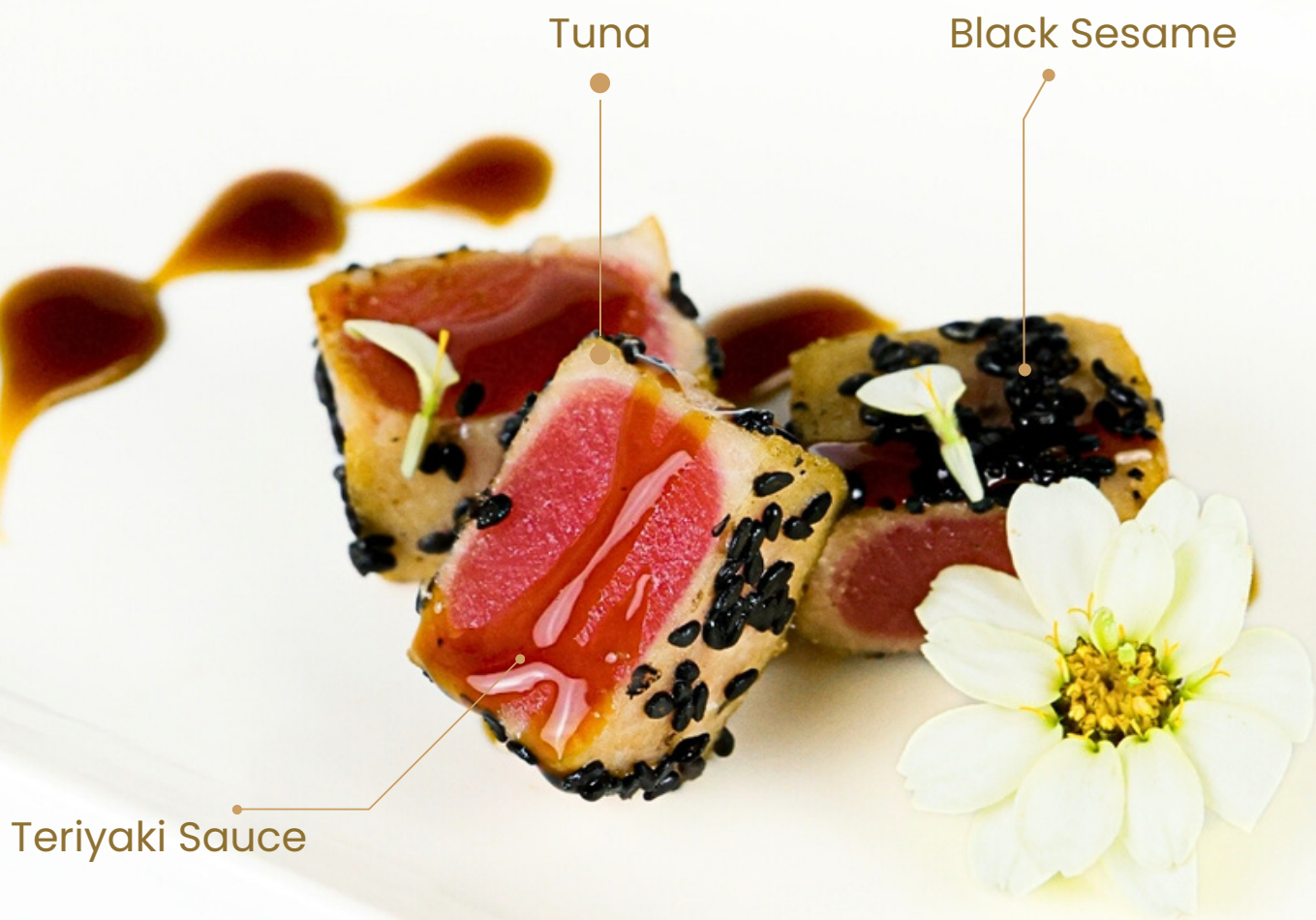


Sushi Rice

บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

TUNA TATAKI

ทูน่าทากากิ เป็นเมนูญี่ปุ่นสุดพรีเมียมที่นำเนื้อปลาทูน่าสดคุณภาพสูงมาอย่างไฟแบบ "ทากากิ" ซึ่งเป็นเทคนิคการย่างให้ด้านนอกสุกเล็กน้อย แต่ยังคงความดิบและความนุ่มฉ่ำของเนื้อปลาด้านใน ราดด้วยซอสเทอริยากิ ทำให้ได้รสสัมผัสที่หอม นุ่ม และเต็มไปด้วยรสชาติของปลาทูน่าสดใหม่



บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

WOODLAND PICANHA

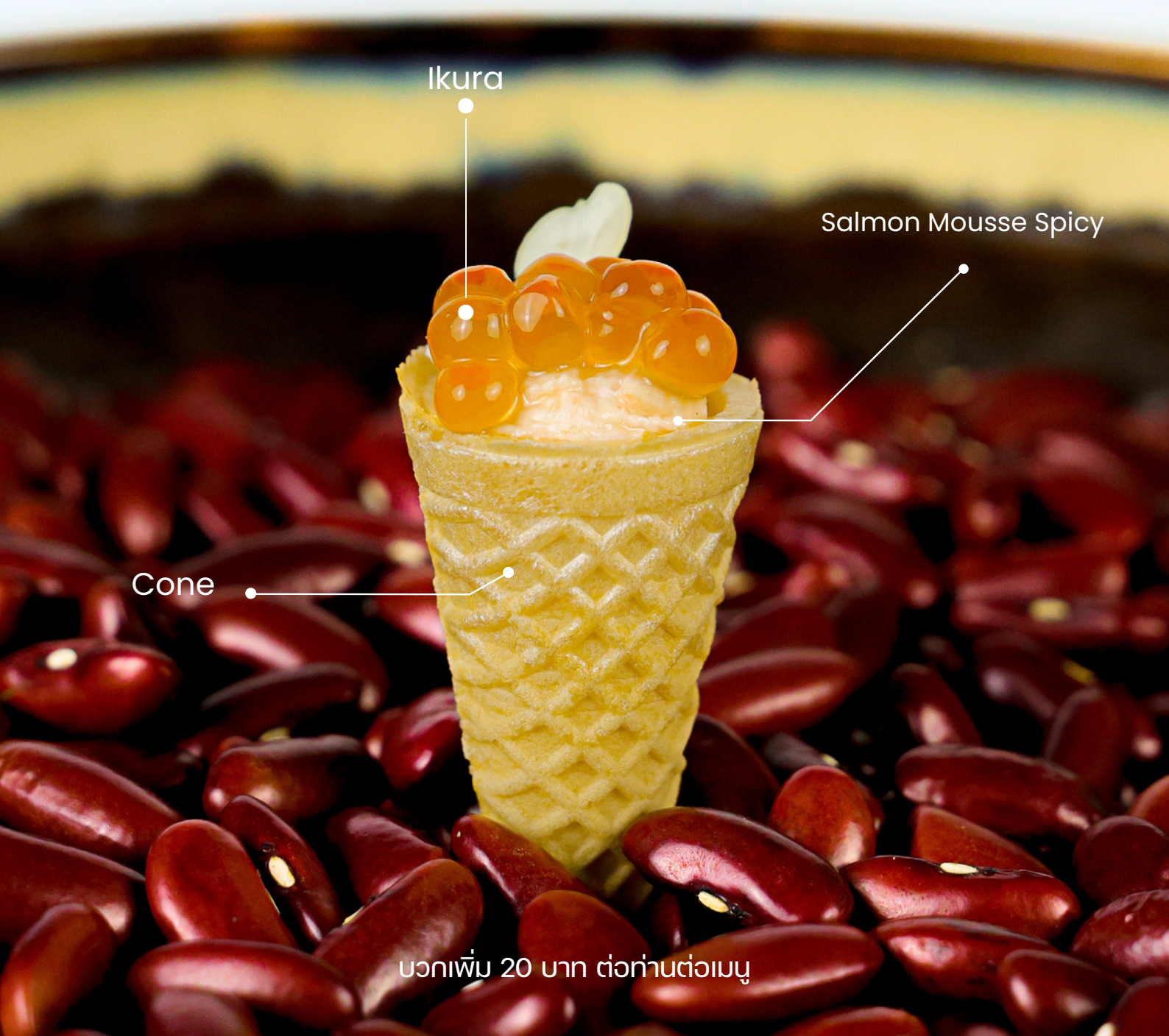
เมนูสเต็กเนื้อพิกานญา (Picanha) ส่วนสะโพกบนสุดของวัวที่ขึ้นชื่อ
เรื่องความนุ่มและมันแทรกกำลังดี เสิร์ฟคู่กับ Duxelles ซึ่งเป็นซอสเห็ด
สับละเอียดผัดกับเนย หอมแดง และไวน์ขาวจนได้รสชาติเข้มข้น หอมมัน
เพิ่มมิติความอร่อยให้กับเนื้อสเต็กระดับพรีเมียม



บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

CONE OF SMOKY JOY

เมนูที่สร้างความน่าสนใจด้วยการนำแฮมมอนที่รมควันมาทำเป็นมูส
และเสิร์ฟในรูปแบบที่ทั้งแปลกใหม่และรสชาติกลมกล่อม
เสิร์ฟในรูปแบบกรวยแป้งที่บรรจุมูสแฮมมอนรมควัน ที่สร้างความสนุกสนานในการทาน



Ikura

Salmon Mousse Spicy

Cone

บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

BURATA SALAD

เมนูที่ดูเรียบง่ายแต่เต็มไปด้วยรสชาติที่ลึกซึ้งและหลากหลาย
เสิร์ฟในรูปแบบของสลัดเย็นที่มีมะเขือเทศวางอยู่บนชีสบูราตา
และโหระพา (Basil) ทานพร้อมกับน้ำสลัดบัลซามิกจะช่วยเพิ่มรสชาติ
และทำให้ทุกส่วนผสมเข้ากันได้อย่างดี



บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

ROSY CRAB DELIGHT

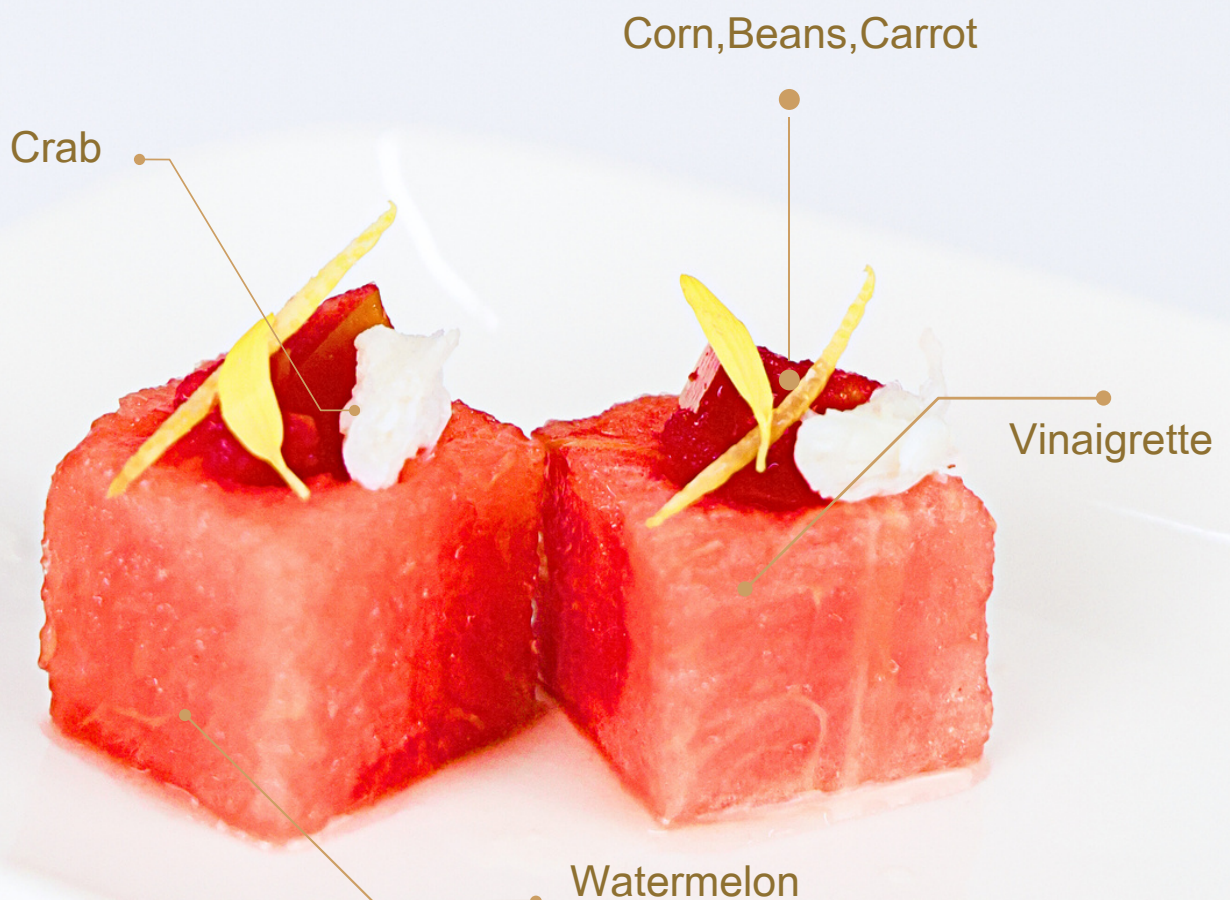
เมนูสุดพรีเมียมที่ผสานความหอมมันของซอสครีมสีชมพูละมุนเข้ากับเนื้อปู
สดหวานจ๋า คลุกเคล้ากับซอสที่รสชาติกลมกล่อม ระหว่างซอสมะเขือเทศ
และครีม มีความเข้มข้นแต่ไม่เลี่ยน



บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

TROPICAL SPLASH

เมนูสลัดที่สดชื่นและเบา เหมาะสำหรับมื้ออาหารที่ต้องการความสดใหม่
สดชื่นและรสชาติที่ไม่หนักเกินไป โดยจะใช้แตงโมเป็นวัตถุดิบหลัก
เพิ่มความหวานและน้ำให้กับสลัดใส



บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

ROAST BEEF CRUNCH

เมนูที่มีความสมดุลทั้งในเรื่องของรสชาติและเนื้อสัมผัส
เนื้อโรสตัฟฟ์ที่เค็มและเข้มข้นผสมกับครีมชีสที่หอมมันและแครกเกอร์ที่กรอบกรุบ

Cream Cheese

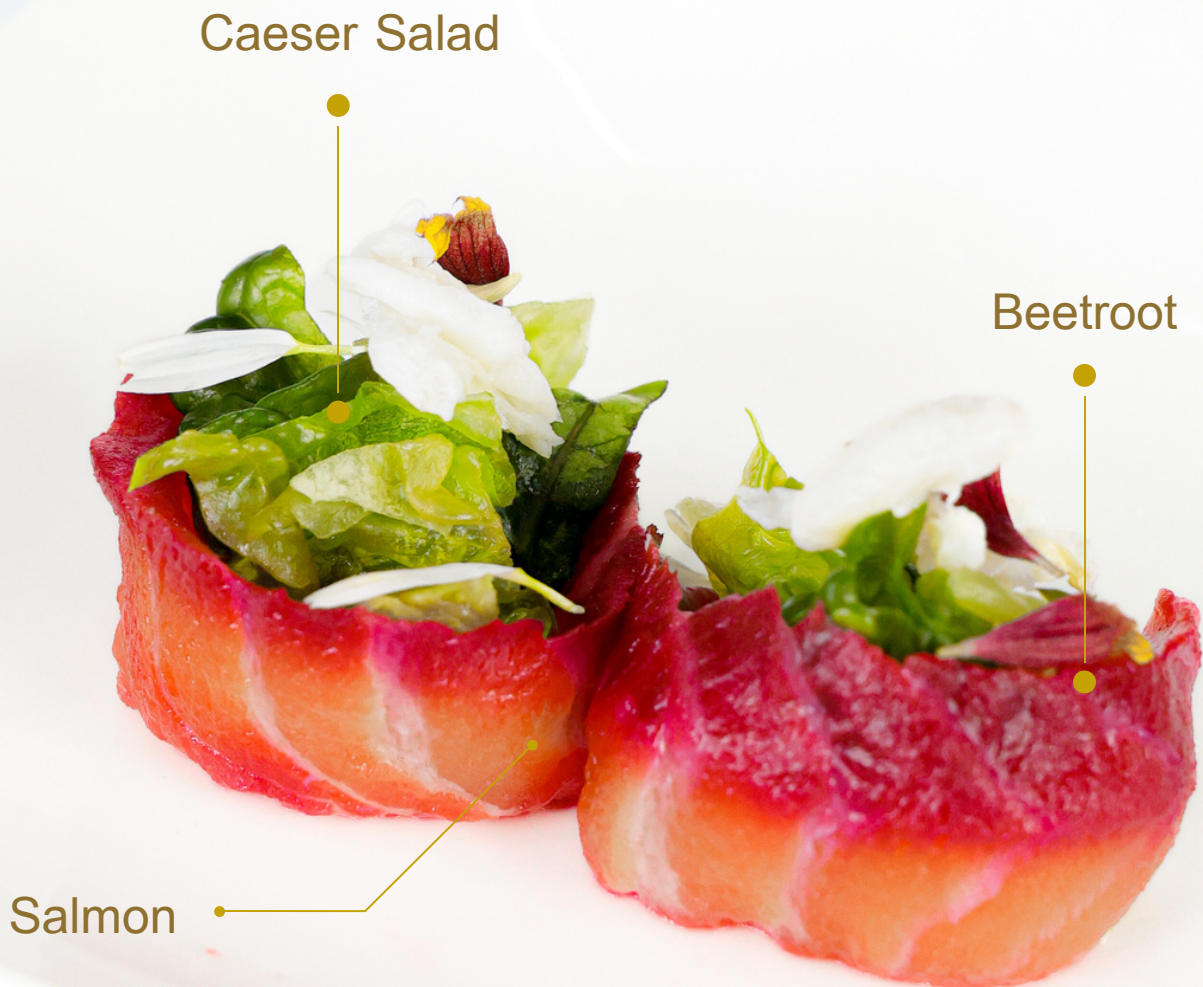
Roast Beef

Cracker

บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

THE PINK SALMON CAESAR

เมนูที่เต็มไปด้วยรสชาติที่สดชื่นและมีความหลากหลายของเนื้อสัมผัส
มีทั้งความนุ่มจากแฮมมอนรมควัน และรสหวานจากบีทรูท รวมถึงความกรอบ
และ creamy จากชีซาร์สลัดที่จะช่วยเสริมรสชาติให้ครบทุกมิติ



บวกเพิ่ม 20 บาท ต่อท่านต่อเมนู

BASQUE CHEESECAKE

ชีสเค้กสไตล์บาสก์จากแคว้นทางเหนือของสเปน โดดเด่นด้วยหน้าทึบไหม้เกรียม
เล็กน้อยจากการอบด้วยไฟแรง ให้รสชาติหอมเข้มข้น เนื่อสัมผัสนุ่มแน่นแต่ละ
ลายในปาก หวานน้อยและกลมกล่อมด้วยครีมชีสคุณภาพดี
เสิร์ฟแบบคลาสสิก ให้รสชาติแท้ ๆ แบบต้นตำรับ



HOKKAIDO MILK TART

ทาร์ตนมช็อกโกโด้สุดละมุน ที่รวมความหอมมันของนมสดจากช็อกโกโด้
เข้ากับคัสตาร์ดเนื้อนุ่มละลายในปาก ฐานทาร์ตกรอบหอมเนย ตัดกับไส้ครีมนม
เนียนนุ่มได้อย่างลงตัว หวานกำลังดี ให้ความรู้สึกอบอุ่นละมุนใจในทุกคำ



STRAWBERRY FONDUE

สตอว์เบอร์รีสดลูกโตจ๋า ๆ เสิร์ฟคู่ซอสช็อกโกแลตเข้มข้นละลายร้อน พร้อมให้คุณจุ่มเพลินในรสหวานอมเปรี้ยวตัดกับความเข้มข้นของช็อกโกแลตอย่างลงตัว เป็นเมนูที่ทั้งอร่อยและสนุก เหมาะกับการแชร์กับคนพิเศษในช่วงเวลาหวาน ๆ



MATCHA PUDDING TART

ทาร์ตชาเขียวมีทวดะหอมเข้มข้นจากเกี้ยวโต ผสานความนุ่มละมุนของพุดดิ้งมีทวดะ
เนื้อเนียนกับฐานทาร์ตกำลังกรอบ หอมกลิ่นเนยอ่อน ๆ ในทุกคำ ได้รสชมปลายเบา ๆ
แบบมีทวดะแท้ ตัดกับความหวานละมุนอย่างลงตัว เหมาะกับคนรักชาเขียวแบบแท้จริง

