LE DU KAAN

ฤดูกาล

SET LUNCH

SET LUNCH

2 COURSES FOR 890++
3 COURSES FOR 1,190++

APPETIZER

YUM PAK CHEE PLA MUEK
ยำผักชีปลาหมึก
Mixed coriander salad
with grilled Andaman squid, passion fruit dressing,
dill emulsion and fried shallots

SALAD PLA KEM
สลัดปลาเค็ม
Romaine with Thai salted fish emulsion,
crispy fish, pickled vegetables and sunflower seeds

YUM PHOLLAMAI
ยำผลไม้
Mixed fruits with watermelon granita
and cashew nuts

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF PRIOR TO ORDERING.
PRICES ARE IN THAI BAHT, SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.
กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร
ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีรัฐบาล

MAIN COURSE

GAENG LIANG PLA
แกงเลียงปลา

Andaman Fish, Pumpkin Purée,
Dried Shrimp, Spicy Thai
Mixed Vegetable Soup

KOR MOO YANG
คอหมูย่าง

Grilled pork neck with mixed local vegetables and
tamarind sauce served with rice

NEUA SA WAAN
เนื้อสวรรค์

Slow-Cooked Tajima Wagyu,
Pineapple Sriracha Purée, Thai Herb Rub,
Local Herbs, Pickled Vegetables

KHAO PHAD PUU or KHAO PHAD GOONG
ข้าวผัดปู หรือ ข้าวผัดกุ้ง

Fried rice with crab
or
Fried rice with prawns

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF PRIOR TO ORDERING.
PRICES ARE IN THAI BAHT, SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.
กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร
ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีรัฐบาล

DESSERT

BUA LOI
บัวลอย

Black Sesame Soup, Ginger Sorbet,
Sesame Sticky Rice Cake, Glutinous Rice Ball,
Ginger Honey, Feuilletine

MA PRAW
มะพร้าว

Roasted coconut ice cream, corn custard, sweet potato tuile, Thai glutinous rice ball, salted coconut sauce, white sesame shortbread and pineapple gel

SOM CHUN
ส้มฉุน

Bitter Orange Sorbet, Jasmine Syrup,
Ginger Honey, Lychee Jelly, Seasonal Fruits,
Peanut Candy, Shallot Tuile

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF PRIOR TO ORDERING.
PRICES ARE IN THAI BAHT, SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.
กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหาร
ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีรัฐบาล

LE DU KAAN

ฤดูกาล

VEGETARIAN

SET LUNCH

VEGETARIAN

2 COURSES FOR 790++

APPETIZER / SOUP

DOKKALUM THOD
ดอกกะหล่ำทอด
Deep-fried cauliflower with cashew nut paste
and sour coriander salad

TOM SAB HED
ต้มแซ่บเห็ด
Spicy and sour soup with mushroom

MAIN

MASSAMAN MUNFARANG
มัสมั่นมันฝรั่ง
Potato with Massaman sauce,
salted coconut cream, and crispy shallots

PHAD THAI TAO HOO
ผัดไทยเต้าหู้
Stir-fried rice noodles with spicy tamarind sauce,
yellow tofu, peanuts, and chives

KHAO PHAD PAAK
ข้าวผัดผัก
Fried rice with vegetables

LE DU KAAN

ฤดูกาล

LUNCH

A LA CARTE

APPETIZER

YUM PHOLLAMAI 320
ยำผลไม้
Mixed fruits with watermelon granita
and cashew nuts

YUM PAK CHEE PLA MUEK 450
ยำผักชีปลาหมึก
Mixed coriander salad with grilled Andaman squid,
passion fruit dressing, dill emulsion and fried shallots

PHLA PLA 480
พล่าปลา
Fresh Andaman trevally with spicy lemongrass
dressing, passion fruit gel, and pickled vegetables

GAENG SOM CHA OM GOONG 680
แกงส้มชะอมกุ้ง
Marinated banana prawn, Gaeng Som sauce,
palm heart, and acacia

YUM HUA PLI 480
ยำหัวปลี
Banana blossom salad with Andaman line-caught fish,
coriander oil, pickled chili, and rice powder

SOM TUM PUU NIM 490
ส้มตำปูนิ่ม
Papaya salad with soft-shell crab, Chiang Mai
tomato, tomato reduction, pickled chili, dried
shrimp, and cashew nuts

SOUP

PLA SA TIA 890
ปลาซาเตี๊ยะ
Andaman grouper with ginger broth,
crispy ginger, and winter melon

TOM KHA GAI 490
ต้มข่าไก่
Organic chicken from Tan Khun Farm with
galangal soup, stir-fried cabbage, and chili oil

MAIN COURSE

MOO KROP PHAD PHRIK KLEUA 890
หมูกรอบผัดพริกเกลือ
Stir-fried crispy pork belly with chili, salt, and crispy garlic

PHAD MEE NAM YAA PUU 890
ผัดหมี่น้ำยาปู
Stir-fried yellow noodles with crab curry,
blue crab meat, and crab roe

PHAD THAI GAI 490
ผัดไทยไก่
Stir-fried rice noodles with grilled chicken,
spicy tamarind sauce, tofu, shallot,
dried shrimp, and peanuts

KHAO PHAD PUU 550
ข้าวผัดปู
Fried rice with crab

KHAO PHAD GOONG 530
ข้าวผัดกุ้ง
Fried rice with prawns

KOR MOO YANG 550
คอหมูย่าง
Grilled pork neck with mixed local and pickled
vegetables served with spicy tamarind sauce

DESSERT

MA PRAW 390
มะพร้าว
Roasted coconut ice cream, corn custard, sweet potato tuile, Thai glutinous rice ball, salted coconut sauce, white sesame shortbread, and pineapple gel

SOM CHUN 350
ส้มฉุน
Bitter orange sorbet with jasmine syrup, ginger honey, lychee jelly, seasonal fruits, peanut candy, and shallot tuile

BUA LOI 320
บัวลอย
Black Sesame Soup, Ginger Sorbet,
Sesame Sticky Rice Cake,
Glutinous Rice Ball, Ginger Honey, Feuilletine