

À LA CARTE



COLD STARTERS

- TARTARE DECONSTRUIT (S) – LIVE THEATRE** 680
KAGOSHIMA A4 WAGYU STRIPLOIN, PIEDMONT BLACK TRUFFLE
64-DEGREE POACHED EGG YOLK, FRENCH DIJON MUSTARD
ทาร์ทาร์เนื้อวากิวเกรด A4, ไข่ 64 องศาเซลเซียส, แบล็คทรัฟเฟิลสดิจมัสตาร์ด (เสิร์ฟสไตล์โกลด์)
- KAGOSHIMA YOUNG YELLOW TAIL CARPACCIO** 550
SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS
ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิมาสไลด์บาง เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาเชมอน, เกรปฟรุตสีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยูซุ
- MARINATED JAPANESE WHITE RADISH (V)(L)** 360
FRESH FENNEL, MASCARPONE QUENELLE
หัวไชเท้าสีขาวญี่ปุ่นสไลด์บาง เสิร์ฟคู่กับ, หัวเฟนเนล และ ชีสสดมาสดาโปเน่
- LA VIE SALAD** *INSPIRED by her* 650
WARM CONFIT DUCK LEG, FRISÉE LETTUCE, 64-DEGREE EGG, LARDONS
สลัดลาวี, ผักสลัดฟริเซ่และเนื้อขาเป็ดทรงพี เสิร์ฟพร้อมไข่ 64 องศาเซลเซียส และ เบคอนกรอบ
- CAESAR SALAD** 650
SERRANO HAM, SHAVED COMTÉ CHEESE
ซีซาร์สลัดกับเชอราโนแฮมและชีสกงเต้
-



HOT STARTERS

SAUTÉED FRENCH FOIE GRAS	680
PIEDMONT POLENTA, CORN KERNEL COULIS, GRAPE COMPOTE, RED WINE GELÉE ตับห่านฝรั่งเศสทอดเสิร์ฟพร้อมโพแทสเซียมด้าพีคมอนต์, ซอสข้าวโพด, องุ่นเชื่อม และ เยลลี่ไวน์แดง	
SAUTÉED HOKKAIDO SCALLOP	680
DUO OF WATERCRESS AND CELERY ROOT COULIS, TAPIOCA CRISPS ผักหอยเชลล์ฮอกไกโดเสิร์ฟพร้อมผักวอเตอร์เครส ซอสขึ้นฉ่ายฝรั่ง และมันสำปะหลังกรอบ	
JAPANESE SNOW CRAB BISQUE (N)	680
HAZELNUTS PURÉE, BLACK INK TUILE, TRUFFLE OIL ซूपปูทาราบะเสิร์ฟกับเฮเซลนัท, ซมมาเบ็งหมึกดำ และน้ำมันทรัฟเฟิล	
JERUSALEM ARTICHOKE SOUP (V)(L)	430
ครีมซูปแก่เน่ตะวัน	
MUSHROOM SOUP (V)	300
BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCCINO คาปูชิโน่ทรัฟเฟิลและเห็ดทรัฟเฟิล	



FISH & SEAFOOD

MEDITERREAN SNOW FISH (S) MUSHROOM RAGOÛT, BABY SPINACH, NOILLY PRAT VELOUTÉ ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมเห็ดรวม ผักผักโขมอ่อนและซอสปลาขาวดูเต้	1,030
NAGANO RAINBOW TROUT CONFIT FONDANT POTATO, CLARIFIED BUTTER ปลาเรนโบว์เทราต์กึ่งสุจากเมืองนากาโน้เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งฟองดองร์และน้ำมันเนยหอม	820
KAGOSHIMA “UMAMI HAMACHI” SAUTÉED YOUNG YELLOW TAIL, BLACK QUINOA, HOLLANDAISE SAUCE, LEMON OIL ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิมาเสิร์ฟพร้อมเบสิกควินัว ซอสซอลแลนเดซและน้ำมันเลมอน	820
TIGER PRAWNS FLAMBÉ SPAGHETTI THYME, GARLIC, CRISPY PANCETTA สปาเกตตี้กุ้งลายเสือผัดกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนเซตต้า	590



MEAT

TOURNEDOS ROSSINI 2,120

FOIE-GRAS, PERIGUEUX SAUCE

รอสซีนีเนื้อสันในวัว เสิร์ฟกับตับห่านฝรั่งเศส และซอสเนื้อผสมเห็ดทรัฟเฟิล

KAGOSHIMA A4 WAGYU BEEF 1,980

HORSE RADISH PURÉE, CHAMPIGNON, ROYAL PROJECT VEGETABLES AND AWAJI SEAWEED SALT

เนื้อวากิวเกรด A4 เสิร์ฟพร้อมฮอชเรดิสบด เห็ดแชมปิญอง ผักโครงการหลวงและเกลือสาหร่ายทะเลจากเกาะอะวาจิ

AUSTRALIAN CHAROLAIS BEEF TENDERLOIN 1,560

TRIO OF VEGETABLE PURÉE, CHAMPIGNONS, LICORICE INFUSED BEEF JUS

เนื้อวัวสันในสายพันธุ์ชาร์โลเล่เสิร์ฟพร้อมผักบดสามชนิด เห็ดแชมปิญองและซอสเนื้อลิควริซ

AUSTRALIAN LAMB DUO NAVARIN OF LAMB AND GRILLD LOIN 950

SEASONAL ROYAL PROJECT VEGETABLES

เนื้อแกะออสเตรเลียคู่เนื้อมันย่างเสิร์ฟพร้อมผักโครงการหลวงตามฤดูกาล

ROASTED BARBARIE DUCK (N) 1,290

PISTACHIO, BUTTERED MAY QUEEN POTATO PUREE, SAUTÉED CHAMPIGNON, APICIUS SAUCE

เป็ดบาร์บารีอบ เสิร์ฟพร้อมหัวพิสทาชิโอ มันฝรั่งเมย์ควีนบด เห็ดแชมปิญอง และซอสอะปิคิอุส

WHOLE ROASTED FREE RANGE BABY CHICKEN IN MAGNOLIA LEAVES (S)(H) 1,200

CHICKEN JUS

(PLEASE ALLOW 25 MINUTES) รบกวนสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 25 นาที

ไก่พันธุ์เล็กเลี้ยงในฟาร์มปล่อย เสิร์ฟพร้อมซอสไก่



CHEESE

ASSORTED CHEESE PLATTER OF THE DAY

450

ชีสรวมประจำวัน

DESSERT

CHEF'S SIGNATURE "MONT BLANC CHESTNUT MILLE-FEUILLE" (S)

350

มงบล็องต์เกาต์มิลเฟย

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE, COCONUT SORBET AND MERINGUE, SESAME TUILE (S)

360

ครีมบรูลเล่รสสับปะรด เชอร์ฟู้ดกับเชอร์เบทมะพร้าว และมอแรงค์ ชนมะเบิ้งงาดำ

SPICED TART TATIN, VANILLA

330

สไปซ์ทาร์ตตาแต็งเชอร์ฟู้ดกับวานิลลา

(PLEASE ALLOW 25 MINUTES) รบกวนสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 25 นาที

CHOCOLATE FONDANT, TONKA BEAN ICE CREAM

310

ช็อกโกแลตฟองดองต์ เชอร์ฟู้ดกับไอศกรีมรสถั่วตองกาบี

LEMON MERINGUE, VANILLA MASCARPONE CHEESE CREAM DUO

250

เหมือนมอแรงค์และวานิลลามาสคาโปเน่ครีมชีส



LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE

3-COURSE SET LUNCH

THB 590 NET

STARTER

LA VIE SALAD, WARM CONFIT DUCK LEG, FRISEE, 64-DEGREE EGG, LARDONS

สลัดลาวี, ผักสลัดพริเซย์และเนื้อขาเป็ดทรงพี เลิ์ฟพร้อมไข่ 64 องศาเซลเซียส และ เบคอนกรอบ

MUSHROOM SOUP, BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCCINO VELOUTÉ

คาปูชิโน่ซูปเห็ดและเบสิคทรัฟเฟิล

SMOKED DUCK BREAST AND PIEDMONT POLENTA

SERVED WITH CORN KERNEL COULIS AND GRAPE COMPOTE IN RED WINE

อกเป็ดรมควันและโพเลนต้าจากตอนเหนือของอิตาลีเลิ์ฟพร้อมกับข้าวโพดบดและองุ่นแดงในไวน์แดง

KAGOSHIMA YOUNG YELLOWTAIL CARPACCIO SERVED WITH

SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS

ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าสไลด์บาง เลิ์ฟพร้อมไข่ปลาแซลมอน, เกรปฟรุ๊ตสีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยูซุ

(s) Signature (v) Vegetarian (n) Contain nuts

All prices are in net price

MAIN COURSE

SLOW-COOKED CATCH OF THE DAY WITH BLACK QUINOA

SERVED WITH ROYAL PROJECT' S CARROT PUREE, HOLLANDAISE SAUCE AND LEMON OIL
เมนูปลาประจำวันกับข้าวคีนัวดำเสิร์ฟพร้อมกับเครอทจากโครงการหลวงบด, ซอสฮอลแลนด์และน้ำมันจากผิวมะนาว

ORGANIC CHICKEN BREAST

CAPE MUSHROOM PUREE, POMME FONDANT, GARDEN VEGETABLES, ALBUFERA SAUCE
อกไก่อบแกนิค เสิร์ฟกับเห็ดเดปบด มันฝรั่งฟองดอง ผัก และซอสอัลบูเฟร่า

SNOW FISH, MUSHROOM, SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES, NOILY PRAT VELOUTE

ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมเห็ดรวม ผักผักโขมอ่อนและซอสปลาวาลูเต้

TIGER PRAWNS FLAMBE, THYME, GARLIC, FEDELINI PASTA, PANCETTA

สเปกเกตต์กุ้งลายเสือผัดกระเทียม ใบไทม์สด และบคอนกรอบแพนเซตต้า

ROASTED BARBARIE DUCK PISTACHIO, BUTTERED MAY QUEEN POTATO PUREE

SAUTÉED CHAMPIGNON, APICIUS SAUCE (Sup. 150 THB)

เป็ดบาบาริออบ เสิร์ฟพร้อมทัวพิสกาซิโอ มันฝรั่งเมย์ควีนบด เห็ดแชมปิญอง และซอสอะปิซิอุส

AUSTRALIA LAMB LEG WITH GARDEN HERBS IN WRAPPED CREPINETTE SERVED WITH
SEASONAL ROYAL PROJECT VEGETABLES, BLACK GARLIC PUREE AND LAMB JUS (Sup. 150 THB)

ขาแกะจากออสเตรเลียหมักกับเครื่องเทศห่อด้วยมันฝรั่งแทมบูเสิร์ฟพร้อมกับผักจากโครงการหลวง, กระเทียมดำบดและซอสแกะ

AUSTRALIA ANGUS BEEF POËLE SERVED WITH TRIO OF VEGETABLE PURÉE

HASHER DES CHAMPIGNONS AND BEEF JUS (Sup. 200 THB)

เนื้อออสเตรเลียย่างแกงกัสนิวยายเสิร์ฟพร้อมกับซูเร่ผักสามอย่าง, เห็ดแชมปิญองสับและซอสเนื้อ

DESSERT

CHEF' S SIGNATURE “MONT BLANC CHESTNUT MILLE-FEUILLE” (Sup. 50 THB)

มงบล็องต์เกาลัดมิลเฟย

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE, AND COCONUT MERINGUE

ครีมบุรูลเลเสาวรสเสิร์ฟคู่กับเมอแรงค์ขนมอบอบงาดำ

LEMON MERINGUE AND MASCARPONE CREAM CHEESE DUO VANILLA FLAVOR

เลมอนเมอแรงก์และวานิลลามาสคาโปเน่ครีมชีส

WHITE CHOCOLATE CHEESE, GARDEN BERRY, CHERRY APPLE SORBET

ไวท์ช็อกโกแลตชีส เสิร์ฟกับเบอร์รี่รวม และเชอร์รี่แอปเปิ้ลซอร์เบต



LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE

5-COURSE SET TASTING MENU

THB 1,999 NET.-

(SUPPLEMENT WINE PAIRING AT THB 899 NET)

(s) Signature (v) Vegetarian (n) Contains nuts

All prices are in net price



LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE

5-COURSE SET TASTING MENU

THB 1,999 NET (WINE PAIRING THB 899 NET)

AMUSE BOUCHE

CHANDON BRUT ORIGINAL, AUSTRALIA (330 THB)

COLD STARTER

KAGOSHIMA YOUNG YELLOWTAIL CARPACCIO SERVED WITH
SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS

ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าสไลด์บาง เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาเชมอน, เกรปฟรุตสีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยuzu

HOT STARTER

BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCINO

คาปูชิโน่ชุปเห็ดและเบสซิคทรัฟเฟิล

LOUIS MICHEL & FILS, CHABLIS, BURGUNDY (320 THB)

FISH & SEAFOOD COURSE

PASTIS-INFUSED FLAMBE TIGER PRAWN SERVED WITH ANGEL HAIR, PANCETTA AND GARLIC

พาสต้าแองเจิ้ลแฮร์ริ่งลายเสือผัดกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนเซดต้า

CHATEAU DE CARLMAGNUS, FRONSAC, BORDEAUX, BORDEAUX BLEND (260 THB)

BEEF COURSE

AUSTRALIA BLACK ANGUS BEEF RIB-EYE POËLE SERVED WITH TRIO OF VEGETABLES PURÉE

HASHER DES CHAMPIGNONS AND LICORICE INFUSED BEEF JUS

เนื้อวัวแบบลิกแองกัสเสิร์ฟพร้อมผักบดสามชนิด เห็ดแชมปิญองและซอสเนื้อ

DESSERT

CHEF' S RECOMMENDED DESSERT OF THE DAY

เมนูอาหารหวานประจำวัน

(s) Signature (v) Vegetarian (n) Contains nuts

All prices are in net price



LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE

5-COURSE LA VIE DINNER MENU

THB 2,850 NET

(WINE PAIRING THB 1,599 NET)

(s) Signature (v) Vegetarian (n) Contains nuts

All prices are in net price



LA VIE - CREATIVE FRENCH CUISINE

5-COURSE LA VIE DINNER MENU

THB 2,850 NET (WINE PAIRING THB 1,599 NET)

CHANDON BRUT ORIGINAL, AUSTRALIA (330 THB)

AMUSE BOUCHE

MONTGRAS RESERVA CHARDONNAY, COLCHAGUA VALLEY, CHILE (220 THB)

COLD STARTER

“TARTAR DE DÉCONSTRUIRE” WITH KAGOSHIMA A4 WAGYU STRIPLOIN, 64-DEGREE POACHED EGG YOLK
NORTHERN ITALIAN PIEDMONT BLACK TRUFFLE AND FRENCH DEJON MUSTARD SAUCE (Sup. 150 THB)

ทาร์ตาร์เนื้อวากิวเกรด A4, ไข่ 64 องศาเซลเซียส, แบล็คทรัฟเฟิลสดจืดมัสตาร์ด (เสิร์ฟสไลด์ลึกลับ)

KAGOSHIMA YOUNG YELLOWTAIL CARPACCIO SERVED WITH

SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS

ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าไลด์บาง เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาแซลมอน, เกรปฟรุ๊ตสีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยูซุ

MARINATED JAPANESE WHITE RADISH, FRESH FENNEL, MASCARPONE QUENELLE

หัวไชเท้าสีขาวญี่ปุ่นสไลด์บาง เสิร์ฟคู่กับ, หัวเฟนเนล และ ชีสสดมาสดาโปเน่

CAESAR SALAD

ชีสซาลัดกับเชอราโน้แอมและชีสขมเค็ม

(s) Signature (v) Vegetarian (n) Contains nuts

All prices are in net price



GREYWACKE, RIESLING, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND (320 THB)

HOT STARTER

SAUTÉED FRENCH FOIE GRAS PIEDMONT POLENTA, CORN KERNEL COULIS, GRAPE COMPOTE

RED WINE GELEÉ (Sup. 150 THB)

ตับห่านฝรั่งเศสทอดเสิร์ฟพร้อมโพเลนต้าพีดมอนต์, ซอสข้าวโพด, องุ่นเชื่อม และ เยลลี่ไวน์แดง

LOUIS MICHEL & FILS, CHABLIS, BURGUNDY (320 THB)

SAUTEED HOKKAIDO SCALLOP SERVED WITH A DUO OF WATERCRESS, CELERY ROOT COULIS

AND TAPIOCA CRISPS

ผัดหอยเชลล์ฮอกไกโดเสิร์ฟพร้อมผักวอเตอร์เครส ซอสซี่้น้ำยฝรั่ง และมันสำปะหลังกรอบ

JAPANESE SNOW CRAB BISQUE SERVED WITH HAZELNUTS PURÉE, BLACK INK TUILE, TRUFFLE OIL

ซุปรอบขาปูหิมะเสิร์ฟกับเฮเซลนัท, ขนมเบ้้งหมึกดำ และน้ำมันทรัฟเฟิล

BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCINO

คาปูชิโน่ชุปเห็ดและเบบี้คัสตาร์ดทรัฟเฟิล



LOUIS MICHEL & FILS, CHABLIS, BURGUNDY (320 THB)

FISH & SEAFOOD COURSE

TIGER PRAWNS FLAMBÉ, THYME, GARLIC, ANGEL HAIR, PANCETTA

พาสต้าแองเจิลแฮร์กึ่งลายเส้นผัดกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนเซดต้า

NAGANO RAINBOW TROUT CONFIT SERVED WITH FONDANT POTATO SAUTÉED IN CLARIFIED BUTTER

ปลาเรนโบว์เทราต์กึ่งพริกจากเมืองนาగాโน้เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งผัดดองซ์และน้ำมันเนยหอม

KAGOSHIMA “UMAMI HAMACHI” SAUTÉED YOUNG YELLOW TAIL, BLACK QUINOA
HOLLANDAISE SAUCE, LEMON OIL

ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิมาเสิร์ฟพร้อมเบสิกควีนัว ซอสซอลแลนเดซและน้ำมันเลมอน

CHATEAU DE PEZ, SAINT-ESTEPHE, FRANCE (480 THB)

MEAT COURSE

KAGOSHIMA A4 WAGYU BEEF

HORSE RADISH PURÉE, CHAMPIGNON, ROYAL PROJECT VEGETABLES

AND AWAJI SEAWEED SALT (Sup. 250 THB)

เนื้อวากิวเกรด A4 เสิร์ฟพร้อมซอสเรดิสดเบด เห็ดแชมปิญอง ผักโครงการหลวงและเกลือสำหรับห่อหุ้มจากเกาะอะวาจิ

AUSTRALIA CHAROLAIS BEEF TENDERLOIN POÊLE SERVED WITH TRIO OF VEGETABLE PURÉE

HASHER DES CHAMPIGNONS AND LICORICE INFUSED BEEF JUS (Sup. 200 THB)

เนื้อวัวสันในสายพันธุ์ชาร์โลอัสเสิร์ฟพร้อมผักบดสามชนิด เห็ดแชมปิญองและซอสเนื้อ

CHATEAU DE CARLMAGNUS, FRONSAC, BORDEAUX, BORDEAUX BLEND (260 THB)

ROASTED BARBARIE DUCK PISTACHIO, BUTTERED MAY QUEEN POTATO PUREE

SAUTÉED CHAMPIGNON, APICIUS SAUCE

เป็ดบารบารีอบ เสิร์ฟพร้อมกัวยัสทาสิโอ มันฝรั่งเมย์ควีนบด เห็ดแชมปิญอง และซอสอะพิคิอุส

AUSTRALIAN LAMB DUO, STEWED LAMB NAVARIN AND GRILLED LOIN POÊLE

SERVED WITH SEASONAL ROYAL PROJECT VEGETABLES

เนื้อแกะออสเตรเลียคู่และเนื้อสันย่างเสิร์ฟพร้อมผักโครงการหลวงตามฤดูกาล

DESSERT

CHEF' S SIGNATURE “MONT BLANC CHESTNUT MILLE-FEUILLE”

มงบล็องค์เกาลัดมิลเฟย

LEMON MERINGUE, VANILLA MASCARPONE CHEESE CREAM DUO

เลมอนเมอร์แรงก์และวานิลลามาสคาโปเน่ครีมชีส

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE, COCONUT SORBET AND MERINGUE, SESAME TUILE

เดรมบรูเล่เสาวรส เชิร์ฟลูว์กับเชอร์เบทมะพร้าว และเมอร์แรงค์ ซนเมเซียงงาต่ำ

CHOCOLATE FONDANT, TONKA BEAN ICE CREAM

ช็อกโกแลตฟองดองร์ เชิร์ฟลูว์กับไอศกรีมรสถั่วตองกาบี๋น

SPICED TART TATIN, VANILLA

สไปซ์ทาร์ทตาแต็งเชิร์ฟลูว์กับวานิลลา

SORBET & ICE CREAM

(RASPBERRY, YOGHURT, VANILLA, CHOCOLATE, CARAMEL, STRAWBERRY)

ไอศกรีมและเชอร์เบต