

A Sky-High New Year's Eve Dinner

ฉลองปีใหม่บนดาดฟ้ากับเซตเมนู 5 คอร์ส

31 December 2024 | 6 PM - 9 PM

CLASSIC TASTING MENU

THB 1,999 net per person

5-course set menu & welcome cocktail

Early bird special: THB 1,799 net

PRESTIGE TASTING MENU

THB 2,599 net per person

5-course set menu & 3-hour free-flow beverages
(Sparkling wine, house wine, beer and Soft Drinks)

Early bird special: THB 2,399 net

*Early bird: book and prepay by 20 December 2024.

จองและชำระก่อน 20 ธ.ค. 67

*Prices are per person and include service charge and VAT.

ราคาสุทธิต่อท่าน รวมค่าบริการและภาษี

For Reservations: Tel: 038 - 978789 | Fbs@Hisrayong.com | Line: @HolidayInnRayong

NEW YEAR'S EVE MENU

Amuse Bouche

Duo of Oysters

Fresh Mignonette | Hot Leek Sabayon

หอยนางรมสดเสิร์ฟกับเครื่องเคียงและหอยนางรมอบครีมกระเทียม

Starter

Homemade Foie Gras Terrine

Confit fruit brioche and red wine onion jam

ตับห่านบดเทอร์รีน ขนมปังกรอบและแยมหัวหอม

Soup

Creamy Pumpkin Soup

Pan-fried seasonal mushrooms

ครีมซूपฟักทองกับเห็ดย่าง

Main Course

Hokkaido Scallops

Served with coral lentils, artichoke purée, truffle mushroom sauce

หอยเชลล์สดฮอกไกโดย่าง เสิร์ฟกับถั่วเลนทิลและหัวอาติโช๊คบด ซอสเห็ดทรัฟเฟิล

OR

Australian Riverina Black Angus Tenderloin

Grilled artichoke, young vegetables, green pepper sauce

เนื้อสันย่าง เสิร์ฟกับหัวอาติโช๊คย่าง และผักสดพร้อมซอสพริกไทยอ่อน

Dessert

Homemade Giant Macaron

ใจแอนด์มาการอง