

VALENTINE'S ROMANTIC ROOFTOP DINNER

ฉลองวันวาเลนไทน์บนดาดฟ้า วิวพาโนรามาเมืองระยอง

14TH FEBRUARY 2025 | 6PM - 9PM

LIVE MUSIC PERFORMANCE & PHOTO BOOTH

CLASSIC COUPLE DINNER

THB 3,900 NET PER COUPLE
5-COURSE SET MENU FOR TWO
WELCOME COCKTAILS
FRESH ROSE

WINE COUPLE DINNER

THB 5,500 NET PER COUPLE
5-COURSE SET MENU FOR TWO
WELCOME COCKTAILS
A BOTTLE OF WINE
FRESH ROSE

ROOM & CLASSIC COUPLE DINNER

THB 5,500 NET PER COUPLE
1-NIGHT STAY WITH BREAKFAST
5-COURSE SET MENU FOR TWO
WELCOME COCKTAILS
FRESH ROSE

EARLY BIRD SPECIAL: 15% OFF CLASSIC & WINE DINNER. BOOK BY FEB 3

Valentine's Day

DINNER MENU

14th February 2025 | 6PM - 9PM

With live music & photo booth

AMUSE BOUCHE

The Trio

Grilled octopus and saffron mayonnaise

ปลาหมึกย่างเสิร์ฟพร้อมมายองเนส

Crab tartlet

ทาร์ตเนื้อปู

Foie gras croque-monsieur

ตับห่านราดซอสครีม

STARTER

Salmon Gravlax

Homemade salmon gravlax, pickled radish, sour cream, dill, and apple gel

ปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศเสิร์ฟกับผักดองราดซอสผักชีลาวและแอปเปิ้ลเจลลี่

SOUP

Sweet Potato and Cinnamon

Infused orange sweet potatoes cinnamon soup served with toasted nuts

ครีมซूपมันหวานเสิร์ฟกับขนมปังถั่ว

MAIN COURSES

Red Snapper

Grilled red snapper fish served with yellow curry sauce and sautéed okra vegetables

ปลากระพงแดงย่างเสิร์ฟกับซอสแกงกระหรี่และผักกระเจียนย่าง

OR

Australian Riverina Black Angus Tenderloin

Grilled beef tenderloin served with baby carrots, beetroots, mashed potatoes, mustard sauce

เนื้อสันในย่างกับเบบี้แครอทและบีทรูทเสิร์ฟกับมันบดและซอสมัสตาร์ด

DESSERT

Chocolate Raspberry Millefeuille

Caramelized layers of puff pastry, chocolate ganache and fresh raspberry

มิวเฟยชีทโกโก้แตรราสเบอร์รี่

