Flavours of The Past Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชายามบ่าย รสชาติแห่งความทรงจำ

Selection of Savouries

Boston Lobster with Tartare Sauce

กุ้งล็อบสเตอร์บอสตัน พร้อมซอสทาร์ทาร์

Beef Pastrami with Potatoes and Sour Cream

เนื้อหมักเครื่องเทศกับมันฝรั่งและซาวร์ครีม

Yellow Curry Bread Sandwich with Celery Heart and Egg Salad

แซนด์วิชขนมปังแกงกะหรี่ ไส้ขึ้นช่ายฝรั่งและสลัดไข่

Smoked Salmon, Horseradish and Cucumber

แซลมอนรมควัน พร้อมฮอร์สแรดิชและแตงกวา

Selection of Bakeries

Warm Traditional Plain and Raisin Scones

สโคนรสดั้งเดิม และสโคนลูกเกด

Seasonal Selection of Home-Made Jams

แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล

Devonshire Clotted Cream, Mascarpone or Butter

คล็อตเต็ดครีม ชีสมาสคาร์โปน หรือเนย

Selection of Pastries

Mille-Feuille with Banana Cream, Banana Gel and Bailey's Custard

มิลเฟยครีมกล้วย เจลกล้วย และคัสตาร์ดเบลีย์ส

Mocha, Coffee Praline and Milk Chocolate Mousse

มอคค่าพราลีนกาแฟ ช็อกโกแลตมูส

Citrus Baba with Lime Cream and Mandarin Marmalade

ซิตรัสบาบา พร้อมครีมมะนาวและแยมส้มแมนดาริน

Strawberry Charlotte Cake

เค้กชาร์ล็อตต์สตรอว์เบอร์รี

THB 1,750 per person including our selection of teas or coffees

ราคา 1,750 บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด

Price is in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.

ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality.

Sandwiches
แซนด์วิช

Smoked Salmon Croissant 690
ครัวซองต์แซลมอนรมควัน
Smoked Salmon, Microgreens, Dill Yoghurt Horseradish Spread

Tomato and Mozzarella, Rocket Focaccia 440
มะเขือเทศและมอสซาเรลลาฟอกาเชีย
Tomato, Mozzarella with Rocket Salad,
Pesto Mayonnaise on Focaccia Bread

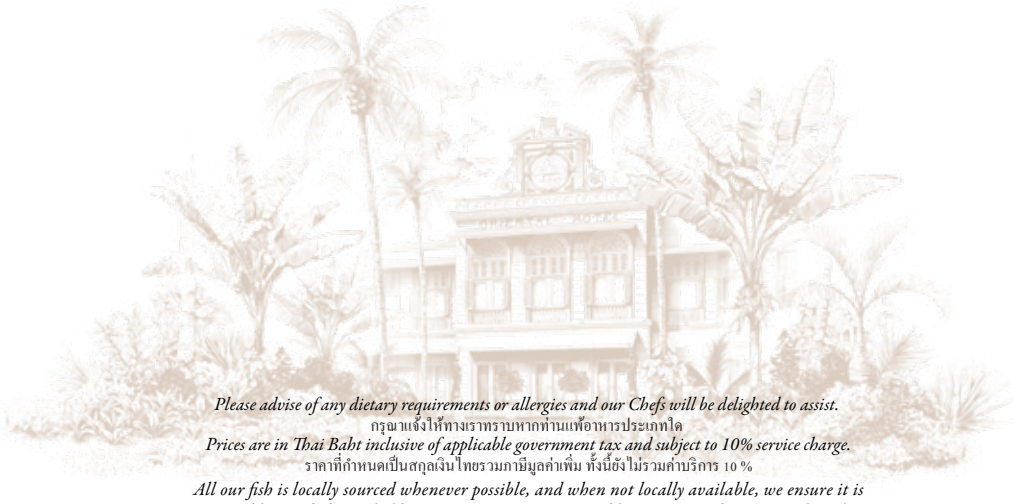
Paris Ham and Gruyère Cheese Baguette 460
ขนมปังปารีสแฮมและกรุยแยร์ชีส
Paris Ham and Gruyère Cheese with Dijon Mustard Mayonnaise,
Cucumber Pickles

Shabu-Shabu Beef 540
เนื้อชาบู
Grass Fed Beef Sirloin Poached in Dashi Broth, Edamame,
Pickled Radish, Radish, Wasabi Mayonnaise, Dried Seaweed,
Frisée Salad and Seaweed Salad on Puff Bread (Croissant Dough)

Prawn Cocktail 490
ค็อกเทลกุ้ง
Prawn, Celery, Cocktail Sauce, Frisée Salad,
Prawn Roe on Charcaol Viennois Bread

Caesar Wrap with BBQ Chicken 440
Grilled Tortilla Bread with BBQ Chicken, Romaine Lettuce,
Parmesan, Anchovies, Bacon

Assorted Sandwiches 475
แซนด์วิชไส้ต่างๆ
Avocado and Chicken Salad on White Toast,
Tuna and Tomato on Brown Toast, Egg and Bacon on White Toast,
Smoked Salmon and Cream Cheese on Whole Wheat Toast



Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด
Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %
All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality.

Quiches and Pies
คิชและพาย

Salmon Quiche คิชแซลมอน	370
Quiche Lorraine คิชเบคอน	295
Spinach Quiche คิชผักขม	220
Chicken and Pumpkin Curry Pie พายไก่	290
Beef Burgundy Pie พายเนื้อ	250
Fish and Dill Pie พายปลา	275

Puff Pastry Savouries
พัฟ

Sausage Roll โรลไส้กรอก	275
Mushroom and Black Truffle Turnover พัฟเห็ดและทรัฟเฟิล	225
Pork Rib Empanadas พัฟหมู	275

Salads
สลัด

Caesar Salad with Grilled Prawns 525
ซีซาร์สลัดกับกุ้งย่าง
Romaine Lettuce with Parmesan Cheese, Anchovies, Bacon, Croutons and Caesar Dressing

Lyonnaise Salad 390
ลียงเนสสลัด
Mixed Lettuce and Frisée Salad, Boiled Potato, Bacon, Soft Boiled Egg with French Mustard Vinaigrette

Crab and Avocado Salad 625
สลัดปูและอะโวคาโด
Mixed Lettuce, Avocado, Crab Meat, Corn and Corn Tortilla Served with Mango-Passion Fruit Dressing

Grilled Salmon, Lentils and Edamame 475
ปลาแซลมอนย่าง ถั่วเลนทิลและถั่วแระญี่ปุ่น
Grilled Salmon Steak served with Lentils Salad, Edamame, Tomato, Croutons with Balsamic Vinegar Dressing

Quinoa Salad 390
ควินัวสลัด
Quinoa Salad wih Mixed Lettuce, Grilled Zucchini, Bell Pepper, Chickpeas, Black Kalamata Olives, Sundried Tomato and Pesto-Olive Oil Dressing

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด
Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %
All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality.

Oriental Signatures
โอเรียนเต็ลซิกเนเจอร์

150th Anniversary Cake 275
เค้กฉลองครบรอบ 150 ปี
Crispy Almond, Almond Biscuit, Mango Jasmine Cremeux,
Mango Jasmine Compote, Vanilla Mousse

Tahitian Vanilla Flan 275
ทาร์ตวานิลลาทาฮีเทียน
Almond Sablé, Tahitian Vanilla Custard

Tropézienne 275
ขนมบรีออชไส้ครีมรสส้มและอัลมอนด์ สไตล์ฝรั่งเศส
Sourdough Brioche, Orange Blossom and Vanilla Syrup,
Almond Whipped Ganache, Mandarin Jam

Vanilla Fan 275
เค้กวานิลลาแฟนผสมอัลมอนด์และคาราเมลเกลือทะเล
Madagascar Vanilla Crème Brûlée, Sea Salted Caramel,
Madagascar Vanilla Whipped Ganache, Almond Sponge, Almond Crispy

The Heritage 290
เค้กเฮอริเทจรสมะพร้าวและมะม่วงสุก
Mango Yuzu Crèmeux, Coconut Light Mousse, Coconut Crispy, Coconut Sponge

Piedmont Hazelnut & Gianduja Paris-Brest 295
ปารีสเบรสต์ชูว์ครีมเฮเซลนัท
Chou, Hazelnut Mousseline, Gianduja Chantilly
Homemade Hazelnut Praline, Hazelnut Crisp

Apple Tatin Rose Tart 295
แอปเปิ้ลทาร์ต ทรงดอกกุหลาบ
Almond Sablé, Almond Cream, Apple Compote, Apple Tatin

Strawberry Charlotte 310
เค้กชาร์ลอตต์สตรอเบอรี่
Marinated Stawberries, Strawberry Mousse, Madagascar Vanilla Crèmeux
Madagascar Vanilla Crispy, Almond Sponge

Precious Chocolate Gem (Vegan & Gluten Free) 310
ช็อกโกแลตทรงอัญมณี (วีแกน และปราศจากกลูเตน)
Almond Praline, Almond Cream, Sea Salt, Chocolate Mousse
Chocolate Brownie, Almond Nougatine

Pistachio Arabesque 310
เค้กพิสตาชิโอ สไตล์อาหรับ
Cherry and Raspberry Marmalade, Cherry and Raspberry Crèmeux
Bronte Pistachio Whipped Cream, Pistachio Crispy, Pistachio Sponge Cake

Blueberry Cheesecake 310
ชีสเค้กบลูเบอรี่
Baked Cheesecake and Blueberry Jam

Cocoa Origin 320
เค้กช็อกโกแลตถั่วพีแคนรูปทรงเมล็ดโกโก้
Pecan Crispy, Pecan Cake, Dark Chocolate 70 % Crème Brûlée,
Pecan Nuts Praline, Milk Chocolate Mousse 53 %,

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด
Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Ice Cream Menu

ไอศกรีม

Iced Coffee 350
กาแฟเย็น
Mocha Ice Cream, Hot Coffee, Whipped Cream, Chocolate Flakes and Coco Powder

Salted Butter Caramel and Vanilla Mille-feuille 350
ซอลท์บัตเตอร์คาราเมลและวานิลลามิลเฟย
Caramelized Pecan Nuts, Vanilla Ice Cream, Caramel Sea Salt Ice Cream,
Caramel Sauce, Whipped Cream, Carmelized Puff Pastry

Cherry Marbled Ice cream and Belgium waffles 350
เชอร์รี่มาเบิ้ลไอศกรีมและเบลเยี่ยมวาฟเฟิล
Cherry Compote, Marbled Cherrry Ice Ceam, Belgian Waffles
Whipped Cream, Almond Stick Caramelized

Crunchy Chocolate and Pistachio Sundae 350
ช็อกโกแลตและพิสตาชิโอซันเดย์
Sea Salt Cookies, Pistachio Ice Cream, Chocolate Brownie Ice Cream
Chocolate Sauce, Whipped Cream

Strawberry Frozen Bellini 420
สตรอเบอร์รี่เบลลินี่
Peach, Strawberry and Verbena Marmelade, Peach Verbena Sorbet
Champagne Foam, Strawberry Veil

Selections of Ice Cream

ไอศกรีมนานาชนิด

1 scoop	125	1 scoop	cone	150
2 scoops	240	2 scoops	cone	265
3 scoops	300	3 scoops	cone	325

Sea Salted Caramel คาราเมล	Coffee กาแฟ	Strawberry สตรอเบอร์รี่
Cherry Marbled เชอร์รี่มาเบิ้ล	Mango Passion มะม่วงและเสาวรส	Smoked Vanilla วานิลลา
Chocolate Brownie ช็อกโกแลตบราวนี่	Pistachio พิสตาชิโอ	Peach Verbena Sorbet พีชเวอร์บินาซอร์เบท์
Coconut มะพร้าว	Rum Raisin เหล้ารัมและลูกเกด	Yoghurt โยเกิร์ต

Selection of Scones

สโคน

Traditional Plain, Raisin, Mango, Pandan with Sundried Banana
สโคนรสดั้งเดิม, สโคนลูกเกด, สโคนมะม่วง และ สโคนใบเตย กับ กล้วยตาก

2 pieces 245
4 pieces 345

Including Home-made Jams and Devonshire Clotted Cream
Mascarpone or Butter
รวมแยมจากผลไม้ตามฤดูกาลและคล็อตเต็ดครีม, ชีสมาสคาร์โปน หรือ เนย

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด
Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

TWG Teas
ชา ที ดับเบิ้ลยู จี

440

Mandarin Oriental, Bangkok
แมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ

Rare Green Tea Leaves with Yin Zhen and Sweet Vanilla Have Been Blended with Nard and Wildflowers to Adorn This Exquisite Cup with Their Crisp, Floral Flavours Which Leave a Heady, Fragrant Aftertaste on The Palate. A Tea to Accompany a Majestic Holiday.
Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ *3-5* นาที

White House
ไวท์เฮ้าส์

An Ethereal White Tea with Fruits and Fragrant Roses, This Tea Leaves an Enduring Aftertaste of Ripe Berries. A Diplomatic and Balanced Tea of Sophistication.
Please Allow 5-7 Minutes for Brewing.
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ *5-7* นาที

Savannah Dawn (Theine-Free)
สะวันนาดอว์น (ไม่มีคาเฟอีน)

A Fragrant of Sweet Decaffeinated Green Tea Blended with Maracuya and Ripe Mango.
Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ *3-5* นาที

Pink Garden
พิงค์การ์เด้น

Regal Garden Roses Accent This Green Tea Blended with Notes of Provençal Red Fruits. A Blooming Bouquet as Blissful as A Summer Day.
Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ *3-5* นาที

Silver Moon Tea
ชา ซิลเวอร์มูน

A Blend of Green Teas Accented with Grand Berries and Vanilla Bouquet. Suave, with Just A Hint of Spice. A Tea for A Special Moment.
Please Allow 3-5 Minutes for Brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ *3-5* นาที

Imperial Oolong
อิมพีเรียลอู่หลง

A Well-Balanced and Flavourful Semi-Fermented with a Sweet and Fruity Savour and A Divine, Lingering Aftertaste.
Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ *3-5* นาที

1837 Black Tea
1837 แบล็คที

TWG Tea's Renowned Signature Tea, 1837 Black Tea is A Unique Blend of Black Tea with Notes of Fruits and Flowers from The Bermuda Triangle, Which Leaves A Lingering Aftertaste of Ripe Berries, Anise, and Caramel. A Timeless Classic.
Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ *3-5* นาที

Royal Darjeeling FTGFOP1
โรยัลดาร์จิริ่ง

The King of Indian Teas, This First Flush Black Tea Boasts an Exquisite Fragrance and A Vibrant, Sparkling Taste That Develops Remarkable Overtones of Ripe Apricots. An Exquisite Daytime Tea.
Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ *3-5* นาที

French Earl Grey
เฟรนช์เอิร์ลเกรย์

A Fragrant Variation of The Great Classic, This Black Tea Has Been Delicately Infused with Bergamots from Sicily Islands and French Blue Cornflowers from Provence, France.
Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ *3-5* นาที

Eternal Summer
เอเทอร์นอลซัมเมอร์

A Fragrant South Africa Red Tea Embellished with Notes of Sweet Summer Rose Blossoms Accented with Raw Berries, Which Finish with A Lingering Aftertaste Reminiscent of Ripe Tuscan Peaches. A Theine-Free Tea to Be Enjoyed Hot or Iced at Any Time of The Day.
Please Allow 3-5 Minutes for Brewing.
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ *3-5* นาที

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด
Price is in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Oriental Herbal Infusions
ชาสมุนไพร

Organic Camomile - Ginger - Lemongrass - Peppermint - Jasmine
ชาคาโมมายล์ - ชาขิง - ชาตะไคร้ - ชาเปปเปอร์มิ้นต์ - ชามะลิ
175

Moroccan Mint
ชามิ้นต์มอรอคแคน
300

Coffees
กาแฟ

Mae Chan Tai
The Exquisite Flavors of our "Mae Chan Tai" Medium Roast Coffee Hails Directly from The Serene Coffee Plantations of Thailand. Crafted Using The Natural Anaerobic Process, This Coffee Offers A Truly Distinctive Taste Experience. with Delightful Notes of Prunes That Bring A Subtle Sweetness, Complemented by The Crispness of Apple Cider and The Tangy Zest of Calamansi, Each Sip Unfolds Layers of Complexity. The Journey Culminates in A Velvety Finish Reminiscent of Fine Chocolate, Leaving A Lingering Warmth That Embodies the Artistry and Dedication of Thai Coffee Cultivation.

Slow Drip 220

Cold Brew 220

Winery
This Medium Roast Coffee Sourced from The Diverse Landscapes of Thailand and Yemen Tantalizes The Palate with Distinct Notes of Red Grapes, Offering A Rich and Winey Essence That Evokes The Sophistication of A Fine Wine. Balanced with Hints of Honey, It Delivers A Smooth and Indulgent Experience with Every Sip. The Marriage of Flavors from These Two Renowned Coffee Origins Creates A Harmonious Blend That Celebrates The Unique Terroir of Each Region.

Slow Drip 220

Decaffeinated Coffee 145
กาแฟปราศจากคาเฟอีน

Espresso 175
เอสเพรสโซ่

Espresso Macchiato 175
เอสเพรสโซ่มัคคิอาโต้

Americano 175
อเมริกาโน่

Latte Macchiato 195
ลาเต้มัคคิอาโต้

Cappuccino 185
คาปูชิโน

Caffé Latte 185
กาแฟลาเต้

Mocha 185
มอคค่า

Chocolate 185
ช็อกโกแลต

Double Espresso 265
ดับเบิ้ลเอสเพรสโซ่

Coffee or Chocolate Viennois 300
กาแฟ หรือช็อกโกแลต เวียนัว

Hot Milk 100
นมร้อน

Please note that oat milk, soy milk or almond milk are available for an addilional baht 20
เพิ่ม 20 บาท สำหรับ นมข้าวโอ๊ต นมถั่วเหลือง หรือ นมถั่วอัลมอนด์

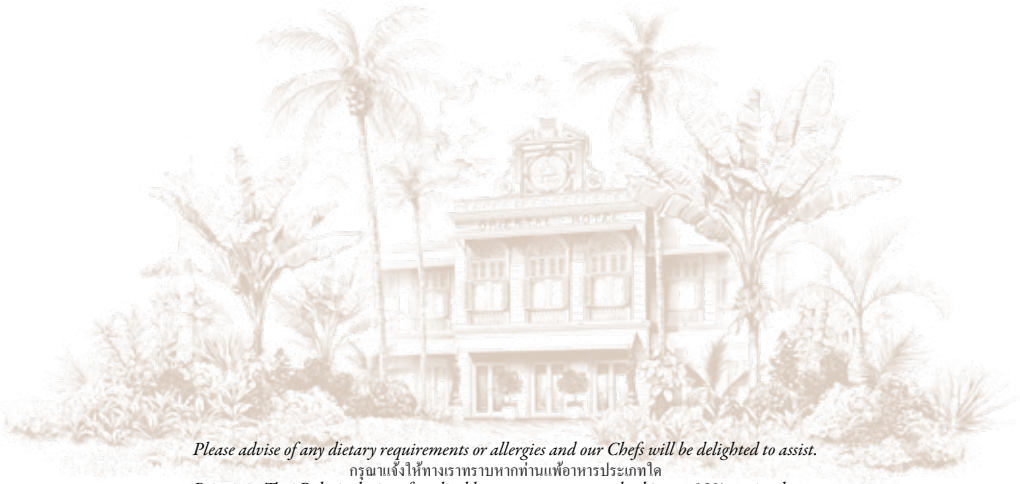
Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด
Prices are in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

The Essence of Organic Matcha

Hot Pure Matcha Shot ช็อตเพียวมัทฉะร้อน	175
Hot/Iced Pure Matcha เพียวมัทฉะร้อนหรือเย็น	175
Hot/Iced Pure Matcha Latte เพียวมัทฉะลาเต้ร้อนหรือเย็น	185
Iced Pure Matcha Coconut เพียวมัทฉะเย็นใส่น้ำมะพร้าว	230

Iced Beverages
เครื่องดื่มเย็น

Thai Iced Tea ชาเย็น	170
Iced Cappuccino คาบูชิโน่เย็น	185
Iced Café Latte ลาเต้เย็น	185
Iced Coffee กาแฟเย็น	175
Cold Milk นมเย็น	100
Iced Coffee with Fresh Orange Juice กาแฟเย็นน้ำส้มสด	230
Iced Coffee with Coconut Juice กาแฟเย็นน้ำมะพร้าว	230
Iced Decaffeinated Coffee กาแฟปราศจากคาเฟอีนเย็น	145
Iced Latte Macchiato ลาเต้มัคคิอาโต้เย็น	195
Iced Mocha มอคค่าเย็น	185
Milkshake นมปั่น	220
Iced Chocolate ช็อกโกแลตเย็น	185
Affogato อัฟโฟกาโต้	220



Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด
Price is in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %

Smoothies 220
สมูทตี้

Red Rose
เรดโรส
Watermelon, Strawberry Puree,
Raspberry Sorbet

Mango Mint
แมงโก้มินต์
Fresh Orange Juice
Fresh Mango, Mint Leaves

Fruit Juices
น้ำผลไม้

Mango น้ำมะม่วง	160	Pineapple น้ำสับปะรด	140
Lime juice น้ำมะนาว	140	Watermelon น้ำแตงโม	140
Orange น้ำส้ม	140		

Premium Soft Drinks 320
เครื่องดื่มน้ำอัดลมพรีเมี่ยม

Fentimans Ginger Beer
จินเจอร์เบียร์
Fentimans Rose Lemonade
โรเซ่เลมอนเนด
Fentimans Sevilla Orange
ส้มซ่า

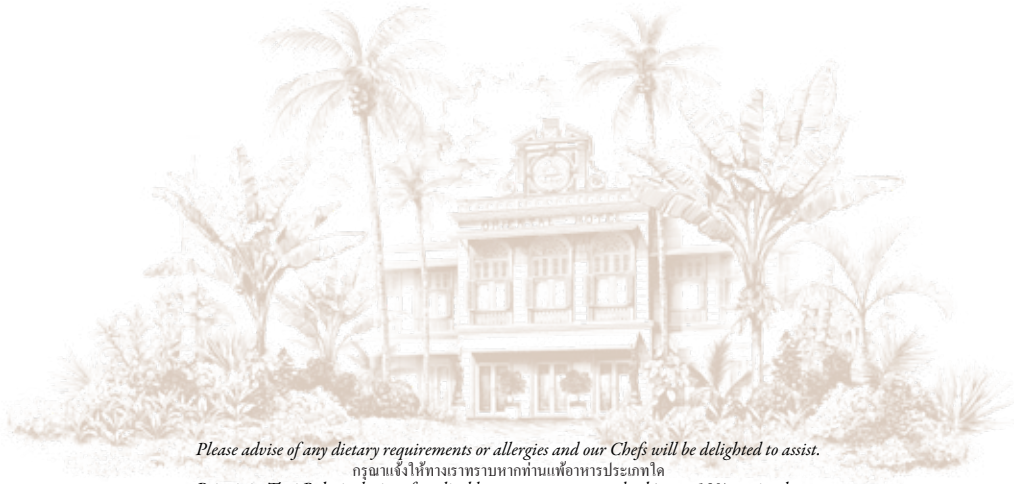
Soft Drinks *25 cl.* 100

Coca Cola
โคคา โคล่า
Coca Cola Light
โคคา โคล่าไลท์
Coke Zero
โค้กซีโร่
Sprite
สไปรท์
Fanta Orange
น้ำส้มแฟนต้า
Soda
โซดา
Ginger Ale *32.5 cl.*
จินเจอร์เอล
Lime Soda 145
โซดามะนาว

Purified Water *30 cl.* 65
น้ำดื่มตราโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล

Mineral Waters
น้ำแร่

Evian *33 cl.* เอเวียง	240	Perrier *33 cl.* เปอริเอ้	290
San Pellegrino *50 cl.* ซานเพอเลกริโน่	340	Acqua Panna *50 cl.* อควา ปานน่า	290



Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
กรุณาแจ้งให้ทางเราทราบหากท่านแพ้อาหารประเภทใด
Price is in Thai Baht inclusive of applicable government tax and subject to 10% service charge.
ราคาที่กำหนดเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 %