

THE
AUTHORS'
LOUNGE

The Oriental

1876 - 2026

In the middle of the nineteenth century, when Thailand was still known as Siam, a rest house for foreign seafarers was established on the banks of the Menam River. It was to become one of the greatest hotels in the world: The Oriental.

The Oriental, now Mandarin Oriental, Bangkok, was the first luxury hotel in the Kingdom of Siam. In 1865 the hotel's original structure was destroyed in a fire and was replaced by the current structure in 1876. It was a Danish-born sailor, H.N. Andersen, who resolved to give the Siamese capital a new hotel, a new modern luxurious Oriental Hotel. Andersen appointed Italian architect firm Messrs Cardu and Rossi to design The Oriental building, which was subsequently constructed and withstood the ravage of time, and is today one of the proudest landmarks of Bangkok, a beautiful building that is both in use but also serves a memorial and a promise, linking together the years past, present as well as those to come.

On 17 December 1890, His Majesty King Chulalongkorn paid a private visit to The Oriental to assess the ability of the hotel to host royal guests. The King was so impressed that he decided to accommodate Crown Prince Nicholas of Russia, who became Tsar in 1894, at The Oriental in April 1891. It was the beginning of a long lasting relationship between the legendary hotel and Thailand's Royal Palace.



ORIENTAL HOTEL

In 1976, Her Majesty Queen Sirikit officially opened the hotel's River Wing and in 2019 we welcomed Her Royal Highness Princess Sirivannavari Nariratana Rajakanya to the hotel as we once again re-opened our River Wing having completed the largest renovation in our history. The recent renovation, inspired by the hotel's iconic history, riverside location and the spirit of Thailand, perfectly complements the renovation of the historic Authors' Wing (the original Oriental Hotel), The Authors' Lounge and the Garden Wing that took place back in 2015.

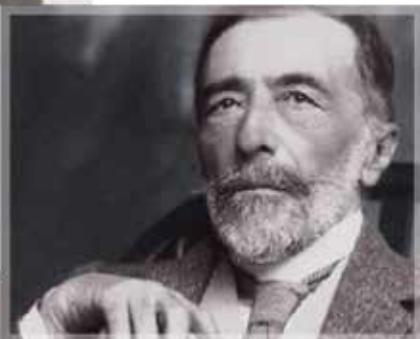
Through its 150 years of existence, The Oriental's grandiose façade has greeted travellers, dignitaries and literary figures, some of whom, like British spy novelist John le Carré, penned novels in the rooms and suites (le Carré wrote 'The Honourable Schoolboy' at the hotel). Others, like Noël Coward, simply admired the riverine views, declaring: "It is a lovely place and I am fonder of it than ever." W. Somerset Maugham wrote about his bout with malaria during his stay at The Oriental in 'The Gentleman in the Parlour'; and Barbara Cartland named one of the heroines in 'Sapphires in Siam' after an Oriental employee. Joseph Conrad, the sea captain and writer, was a frequent visitor to the bar of The Oriental; and Vaslav Nijinsky danced in the ballroom in 1916. Jim Thompson, the silk king, owned it; Peter Ustinov loved it; and Graham Greene has a suite named in his honour. The Prince of Wales, The Queen of Sweden, Audrey Hepburn, Elizabeth Taylor and Marlon Brando are but a few of The Oriental's famous guests.

A book detailing the vivid history of this legendary hotel, 'The Oriental Bangkok', is available for purchase at The Oriental Boutique on the ground floor of the Garden Wing. Please also visit 'The Oriental Journey' on the first floor of the Garden Wing to discover more about our illustrious past.

Somerset Maugham



Joseph Conrad



Noël Coward



Ankana
Kalantananda

The Oriental in Pictures

1876 - 2026

As you look around the 150-year-old Authors' Wing (part of the original Oriental Hotel), you will notice a unique and historical collection of pictures and memorabilia of the hotel's famous patrons that illustrate its illustrious history.

In The Authors' Lounge, pictures of contemporary writers who have stayed at the hotel adorn the walls, alongside those of distinguished guest speakers at the Southeast Asian Writers Award (S.E.A. Write Award), one of the region's most prestigious literary events established by and hosted annually at Mandarin Oriental, Bangkok since 1979.

Mandarin Oriental, Bangkok's affinity with the literary world is best exemplified in the Authors' Wing, which houses the Joseph Conrad, Somerset Maugham, Noël Coward and James Michener Lounges. In these specially created salons, images of these literary greats are juxtaposed with scenes from The Oriental during those eras, as well as quotations from the authors' books.

Khun Ankana's Study, also situated of The Authors' Lounge, pays a pictorial tribute to the inimitable Ankana Kalantananda, The Oriental's longest-serving employee who joined the hotel in 1947 and worked here for over 60 years.

The Royal and Ambassador Suites house the most unique historical collections of all, including pictures of the European travels of His Majesty King Chulalongkorn in 1897 and of Her Majesty Queen Sirikit opening the hotel's River Wing in 1976.

Located on the first floor of the Garden Wing, 'The Oriental Journey' is a permanent exhibition which chronicles a collection of memorabilia and photographs of this famed hotel's history since 1876.

Flavours of the Past Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชาสายมร่าย รสชาติแห่งความทรงจำ

Sorbet

Floating island, Bourbon vanilla ice cream, sea-salted caramel
ไฟล็อกดิสโซล์ฟ เบอร์บันวานิลลา ไอศครีมวานิลลาเบอร์บันและคาราเมลเคิร์ฟ

Selection of Savouries

Boston lobster with tartare sauce

กุ้งล็อบสเตอร์อบซอสตาร์เบต

Beef pastrami with potatoes and sour cream

เนื้อหมูกรอบกับมันผัดรึ้งและชาว์คิรีม

Yellow curry bread sandwich with celery heart and egg salad

แซนด์วิชช์ขนมปังแกงกะหรี่ ไส้เป็นข้าวผัดร้อนและสัตอไข่

Smoked salmon, horseradish and cucumber

แซลมอนอบรมควัน พร้อมอโตรส์และดองฟักทอง

Coronation chicken salad and black olives

สลัดไก่อบครีมเม่ายองเนสและเครื่องเทศกับมะกอกดำ

Selection of Bakeries

Warm traditional plain and raisin scones

สconeรสดั้งเดิม และสconeไนน์คุกเกด

Seasonal selection of home-made jams

잼จากผลไม้ตามฤดูกาล

Devonshire clotted cream, mascarpone, or butter

ครีมล็อดเด็ตครีม ชีสเมล็ดฟ้าปีปัน หรือเนย

Selection of Pastries

Mille-feuille with banana cream, banana gel, and Bailey's custard

มิลล์ฟิลล์กับครีมกล้วย เจลกล้วย และคัสตาร์ดเบลลี่บี

Mocha, coffee praline and milk chocolate mousse

มอคค่าพราลีนกาแฟ ช็อกโกแลตมูส

Citrus baba with lime cream and mandarin marmalade

ชิตราบaba พร้อมครีมมะนาวและแยมส้มเม่นดาริน

Strawberry Charlotte cake

เค้กชาร์ล็อตต์สตอร์ว์เบอร์รี่

Hazelnut praline and caramel Petit-Beurre Dulcey

พราลีนอัลมอนด์และคาราเมลเคคุก

Brioche roll with pear compote and jasmine cream

บริอชอร์ลล์ พร้อมเมล็ดกุหลาบและครีมมะลิ

THB 1,980 ++ per person, including our selection of teas or coffees

ราคา 1,980 ++ บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

THB 2,680 ++ per person, including our selection of teas or coffees and a glass of Champagne

ราคา 2,680 ++ บาท ต่อท่าน รวมแชมเปญฟรีไซด์ และ เครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

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.

The Oriental Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชาแบบตะวันออก (ไทย)

Young coconut sorbet and coconut foam

ชื่อร์บแท่งพั่วหวาน อัน เดิร์ฟรั่วมองก้าบฟูโนะพั่วหวาน



Selection of savouries

Jasmine flower dumpling filled with herbed fish

ข้อมูลน้ำจิ้นปลา

Papaya salad, steamed rice with coconut milk and pulled pork

ข้าวมันส้มเผา

Grilled chicken with spices

ไก่เผาและ

Lemongrass salad with crispy shrimps

ผีเสื้อตระหง่านคุ้งเผา

Crispy noodles with bitter orange and prawn

น้ำมันอิบราวน์ส้มเผาและหอย

Spicy minced duck salad

ลาบเป็ด

Pomelo salad with pomegranate

ยำส้มโออันทับบิบิน

Spicy tofu salad with Thai herbs

พุดต้าหู้กับสมุนไพรไทย



Selection of bakeries

Warm traditional plain and mango scones

สconeรสต้นตำรีและสโคล์มango

Seasonal selection of home-made jams

잼จากผลไม้ด้านในฤดูกาล

Devonshire clotted cream, mascarpone or butter

ครีมดีดเดอร์ครีม มาศคาโนนชีส หรือเนย



Selection of pastries

Mung bean marzipan

ลูกชูบ

Steamed coconut custard stuffed with caramelised shredded coconut

ชานมไข่มุก

Steamed pandan and butterfly pea layer cake

ชานมชินไนเบตเตอร์ฟลูชัน

Smoked Thai classic cookie

ชานมกาลีส์ล่าดาวน์

Sweet egg yolk with watermelon seeds

ตราพหุ

Water chestnuts chilled in sweet coconut milk

ทับทิมสายไหม

Crispy Thai pancake topped with salted coconut and golden flossed egg yolk

ชานมเบือกอบหน้ากุ้งและฟอยทอง

THB 1,980 ++ per person, including our selection of teas or coffees

ราคาก 1,980 ++ บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

THB 2,680 ++ per person, including our selection of teas or coffees

และ a glass of Champagne

ราคาก 2,680 ++ บาท ต่อท่าน รวมแชมเปญเนินแก้ว และ เครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

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.

Vegan Afternoon Tea Set

ชุดน้ำชาสายป่ายมังสวิรัติ

Young coconut sorbet and coconut foam

ชอร์บหนึ่งพร้าวอ่อน เสิร์ฟพร้อมกับไข่มะพร้าว



Selection of savouries

Tofu and black truffle sandwich

แซนด์วิชเต้าหู้กับเต็มหัวฟิล

Vegan foie gras with passion fruit jelly

ตับท่านวีแกนคลีบด้วยเยลลี่ส์ฟาร์ส

Green pea tart and Tonburi caviar

ทาร์ตถั่วน้ำเต้าและคaviar

Avocado and tomato salsa with crispy tortilla

อะโวคาโด้กับซัลซามะธีอเทศกับแป้งตอร์ติยา

Plant-based meat lollipop with red port wine

เนื้อจากพืชกับช็อกพอร์ตไวน์

Vegan protein and vegan cheddar cheese puff

พฟ์ฟิลไชเดอร์ชีสไนน์ และโปรตีนอีกุปิช



Selection of bakeries

Warm plain and golden sultana with Granny Smith apple scones

สconeรสดั่งเดิม และ สconeรสดรุณากาลส์ทอยฟ์ส์อปเป้ปี๊คแกรนนี่ส์มิธ

Home-made tofu cream and seasonal selection of jams

ครีมเต้าหู้ และ แยมต่างๆ ตามฤดูกาล



Selection of pastries

Black sesame mousse, chocolate and yuzu

มูสงาดำ ช็อกโกแลตและส้มยuzu

Chocolate brownie cake and chocolate praline

ช็อกโกแลตบราวนี่และช็อกโกแลตพราร์ลีน

Rose apple tart

ทาร์ตแอปเปิลรูปหัวกาน

Almond mousse and apricot jam

มูสอัลมอนด์กับแยมแอปเปิล

Chocolate chip and hazelnut cookie

คุก้าช็อกโกแลตชิปกับน้ำเยลลนัท

THB 1,800 ++ per person, including our selection of teas or coffees
ราคากลาง 1,800 ++ บาท ต่อท่าน รวมเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

THB 2,550 ++ per person, including our selection of teas or coffees
and a glass of Champagne
ราคากลาง 2,550 ++ บาท ต่อท่าน รวมแซนด์วิชและเครื่องดื่ม ชา หรือ กาแฟ

*Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.*

TWG Teas

ชา ที่ ดี๊ด๊ะเบ๊ลลี่ จี

Mandarin Oriental Bangkok Tea

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 Tea

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



Happy Hour Tea (Theine-Free)

Enliven your senses and your taste buds with this cocktail of decaffeinated green teas and sweet French spices crowned with a scattering of forest fruits.

A tea to be consumed without moderation

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Jasmine Queen Tea

Intoxicating jasmine flowers enhance the sparkling elegance of this delicately fashioned green tea.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Silver Moon Tea

ชา จิตรลดา มนต์เสน่ห์

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

THB 390 per serving

390 บาท ต่อหนึ่งที่

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

TWG Teas

ชา ที่ ดับเบิลยู จี

Blue Lotus Tea

A delicious aromatic Vietnamese green tea with perfectly luscious notes of red fruits and fresh water blossoms.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Pink Garden Tea

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



Imperial Oolong

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



Tibetan Secret Tea

Remarkably delicate TWG Tea black tea from Himalayan is blended with sweet fruits with spicy overtones.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Camelot Tea

Blended TWG Tea black tea with brilliant notes of nuts, cinnamon, almond and blue cornflowers.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

THB 390 per serving

390 บาท ต่อหนึ่งที่

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

TWG Teas

ชา ที่ ดับเบิลยู จี

1837 Black Tea

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

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



Ceylon Leopard Tea

A delightful contrast of a highly aromatic Orange Pekoe black tea from the Ceylon highlands blended with the finest silver needle tipped white tea. A surprising tea of beauty and strength.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Napoléon Tea

This tea of destiny combines a high-quality black tea with a sophisticated TWG Tea blend of sweet French spices with a hint of vanilla, giving a most extraordinary and fully developed aroma. A tea of sensual warmth and sweetness.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

THB 390 per serving

390 บาท ต่อหนึ่งที่

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

TWG Teas

ชา ที่ ดับเบิลยู จี

French Earl Grey

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



Siam Dawn Tea

An illuminating blend of light black tea with golden fruits.

Please allow 3-5 minutes for brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Imperial Lapsang Souchong

This smoky black tea boasts beautiful leaves and a smooth, full-bodied flavour infused with the aroma of rare Chinese pine. A generous daytime tea that is perfect with a savoury meal.

Please allow 3-5 minutes for brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Choco Mint Truffle Tea

Rich chocolate with a hint of mint, TWG red tea from South African with soft notes of vanilla.

Please allow 3-5 minutes for brewing
ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที



Eternal Summer Tea

A fragrant South African 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

THB 390 per serving

390 บาท ต่อหนึ่งที่

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

TWG Premium Teas

ชา ที่ ดี๊ด๊บเบิลยู จี พรีเมี่ยม

Yin Zhen

Yin Zhen, otherwise known as “Silver Needles”, is the finest and most exquisite of all white teas, and its platinum-coloured buds are covered in soft down. Picked entirely by hand before the leaf opens, extremely small

quantities are produced each year, making this one of the most sought-after teas in the world. The soft, velvety leaves yield a sparkling, flax-coloured infusion that exudes a raw, mineral flavour with buttery notes of sweet honeycomb. Extraordinary.

Please allow 15 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 15 นาที

Milk Oolong

Cultivated at altitudes of 500 to 1,200 metres, this exceptional Chinese Oolong is produced between the months of March and December and is composed of only the finest whole leaves. Lightly fermented with a delicate milky and toasted aroma.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Bain De Roses Tea

In the month of May, the roses of Grasse come into bloom, enveloping Provence with an incomparable and luxurious perfume. Masterfully blended by TWG Tea, this sensual Darjeeling is a magical union of extraordinary roses and hints of vanilla. Truly an outstanding tea.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

Royal Orchid Tea

This TWG Tea semi-fermented Formosa Oolong is delicately infused with the fragrance of a night-blooming orchid, suggestive of a warm summer evening. Intoxicating and generous.

Please allow 3-5 minutes for brewing

ใช้เวลาในการชงชาประมาณ 3-5 นาที

THB 150 additional per person with Afternoon Tea Set

เพิ่ม 150 บาท ต่อท่าน คู่กับ ชุดน้ำชา

or หรือ

THB 550 per serving

550 บาท ต่อหนึ่งที่

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

The Authors' Lounge Favourites

Einspaenner

ไอน์สเปนเนอร์

Classic Viennese hot coffee with whipped cream

กาแฟร้อน กับ วิปครีม

THB 350

Fiaker

เฟย์คเกอร์

Classic Viennese straight black coffee with rum

topped with whipped cream

กาแฟ เหล้ารัม และ วิปครีม

THB 350

Coffee or Chocolate Viennois

กาแฟ หรือ ช็อกโกแลต เวียนน้ำ

Your choice of hot coffee or chocolate, half milk and cream

topped with whipped cream

กาแฟร้อน หรือ ช็อกโกแลตร้อน นม ครีม และ วิปครีม

THB 320

Moroccan Tea

ชาโมร็อกโค

Traditional mint green tea recipe from North Africa

ชาเมินเจ้าซอฟริกาเหนือ

THB 320

Masala Chai

มสาลากาย

Classic spiced Indian tea recipe, served hot or iced

ชาเครื่องเทศจากอินเดีย ร้อน หรือ เย็น

THB 320

Iced White Espresso

ไอซ์ ไวท์ เอสเพรสโซ

Shaken with cream, milk and sugar syrup

THB 320

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

The Authors' Lounge Signature Mocktails

เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ชิกเนเจอร์ ม็อกเทลส์

The Backyard Garden

เดอช แบบคายาร์ด การ์เดน

TWG Pink Garden tea, Thai jasmine rice syrup, lemongrass syrup,
lime juice and cucumber

ที่ ดับเบิลยู จี ชาพีกเกอร์เดน น้ำเชื่อมข้าวหอมมะลิ น้ำเชื่อมตะไคร้
น้ำมะนาวสด และ แตงกวา

THB 390



Sunny Day

ชั่นนี่ เดย์

TWG French Earl Grey tea, apple juice, passion fruit, syrup and lime juice
ที่ ดับเบิลยู จี ชาเฟรนช์ อีร์ล เกรย์ น้ำแอปเปิล เสาวรส น้ำเชื่อม และ น้ำมะนาวสด

THB 390



Story of Love

สตอรี่ ออฟ ลิฟ

Double Espresso, lychee juice, rose syrup, soda and lime juice
ดับเบิล เอสเพรสโซ่ น้ำลีนจี้ โซดา น้ำเชื่อมมุกหลาบ และ น้ำมะนาวสด

THB 390



Happy Honey

แฮปปี้ ชั่นนี่

Double Espresso, orange juice and mulberry honey
ดับเบิล เอสเพรสโซ่ น้ำส้ม และ น้ำผึ้งมัลเบอร์รี่

THB 390

Coffees

กาแฟ

Served Hot or Iced:

ร้อน หรือ เย็น

Freshly Brewed Coffee

กาแฟดำ

Espresso

เอสเพรสโซ่

Espresso Macchiato

เอสเพรสโซ่ มัคคิอาโต้

THB 240

Latte

ลาเต้

Cappuccino

คาปูชิโน่

Mocha

มอคค่า

Caramel Macchiato

คาราเมล มัคคิอาโต้

French Pressed Coffee

เฟรนช์เพรส

Double Espresso

ดับเบิล เอสเพรสโซ่

THB 290

Kindly note that all above coffees are available decaffeinated

เมนูกาแฟทั้งหมดมีให้บริการในแบบไม่มีกาแฟอีน

Herbal Teas Selection

ชาสมุนไพร

Serve Hot or Iced:

ร้อน หรือ เย็น

We feature a variety of soothing herbal infusions.
Please ask our service staff for your favourite blend

THB 240

Beverages

เครื่องดื่ม

Hot or Iced Chocolate

ช็อกโกแลต ร้อน หรือเย็น

THB 240

Fresh Fruit Juices

น้ำผลไม้สด

THB 230

Milkshake with your choice of home-made ice cream

ไอศกรีมมัคคิอาเต้รสชาติต่างๆ

THB 240

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

The Authors' Lounge Specialities

เครื่องดื่มพิเศษแบบฉบับ ดิ ออเรอร์ส เลานจ์

The Authors' Lounge Drip Coffee

ดิ ออเรอร์ส เลานจ์ กาแฟคริป

Renowned for its distinctive flavor, drip coffee takes center stage in our specially crafted blend at The Authors' Lounge. Made with premium organic Colombian Arabica beans and a unique roasting technique, this medium roast delivers a perfectly balanced cup with gentle sweetness and subtle acidity.

Expect refined notes of dried fruit, with refreshing hints of orange and honeycomb that add complexity to each sip. The finish is smooth and lingering, leaving a sweet, fragrant impression that is truly one of a kind.

กาแฟอาราบิก้าอโแกนิกคุณภาพเยี่ยมจากโคลومเบีย ส้ม และ รังผึ้ง

THB 350



The Authors' Lounge Cold Brewed Tea

ดิ ออเรอร์ส เลานจ์ ชาชงแบบเย็น

During the hot summer months, a glass of cold brewed tea is an ideal treat especially in the late afternoon. The Authors' Lounge has introduced new premium teas made through a special cold brewing technique that takes four to six hours to complete. Selective fruits, flowers and spices are infused in the tea during the process, giving it a delightfully unique flavour. Our cold brewed tea is served with tea ice cubes in order to preserve the true taste of the beverage. Whether green tea, white tea or black tea, these drinks are sure to cool you down in style.

TWG Pink Garden tea and TWG Savanna Dawn tea,
apple, rose and mint leaves

served with apple ice cubes and wildflowers honey

ที่ ดับเบิลยู จี ชาพิเศษкар์ดอน และ ชา划วันนา ดาวรุน แอปเปิล ดอกกุหลาบ และ ใบมินท์ที่ เลิร์ฟพร้อมกับน้ำผึ้งแอปเปิล และ น้ำผึ้งดอกไม้ป่า

THB 550



TWG Napoleon tea and TWG Tibetan Secret tea,

orange peel and mango

served with lemon ice cubes and homemade lemon syrup

ที่ ดับเบิลยู จี ชาโนปีลียน และ ทิเบตัน ซีเคร็ต ผิวลั่น และ มะม่วง

เลิร์ฟพร้อมกับน้ำผึ้งเลmon แอปเปิล และ โอมเมดันน้ำเชื่อมเลmon อ่อน

THB 550

THB 150 additional per person with Afternoon Tea Set

เพิ่ม 150 บาท ต่อท่าน คู่กับ ชุดน้ำชา

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

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.