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.

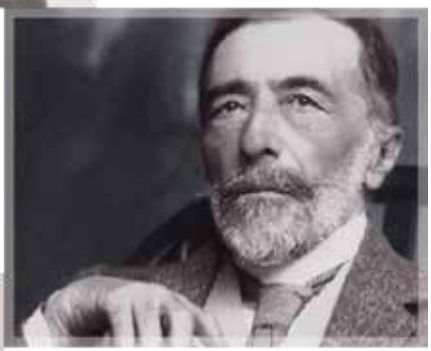
Through its 150 years of existence, The Oriental's grandiose façade has greeted travellers, dignitaries and literary figures, some of whom, like British spy novelist John le Carré, penned novels in the rooms and suites (le Carré wrote 'The Honourable Schoolboy' at the hotel). Others, like Noël Coward, 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.

Autumn Afternoon Tea
ชุดน้ำชายามบ่ายประจำฤดูใบไม้ร่วง

Sorbet

Pear chestnut ice cream
ลูกแพร์เชื่อมและไอศกรีมเกาลัด

Selection of Savouries

Paris ham and Gruyere cheese with rye bread
แฮมปารีสกับชีสกรูแยร์

Ricotta cheese, pear and walnut bread
ริคอตตากับลูกแพร์ดอง

Smoked salmon and beetroot
แซลมอนรมควันกับบีทรูท

Crab and pomelo with white bread
สลัดส้มโอกับเนื้อปู

Chicken and carrots
สลัดไก่กับแครอท

Selection of Bakeries

Warm traditional scones
สโคนรสดั้งเดิม

Seasonal selection of homemade jams
แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล

Devonshire clotted cream, mascarpone or butter
คล็อตเด็ดครีม ชีสมาสคาร์โปน หรือเนย

Selection of Pastries

Tropical bloom cake
เค้กทรอปิคอลบลูม

Thai tea caramel tart
ทาร์ตคาราเมลชาไทย

Two chocolates flan
ฟลานช็อกโกแลต

Apple tatin tartlet
ทาร์ตแอปเปิล

Pecan nut cookies
คุกกี้ถั่วพีแคน

Autumn leaf croissant
ครัวซองต์ฤดูใบไม้ร่วง

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 รวมแชมเปญหนึ่งแก้ว 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

ชุดน้ำชายามบ่ายตำรับไทย

Young coconut sorbet, coconut foam
ซอร์เบต์มะพร้าวอ่อน เสิร์ฟพร้อมกับโฟมมะพร้าว

Selection of Savouries

Grilled organic chicken wing stuffed with glass noodles
ปีกไก่ออร์แกนิกย่างสอดไส้วุ้นเส้น

Prawn and chicken wrapped in egg net
ล่าเตียง

Vegetarian curry puff
กะหรี่ปั๊บมังสวิรัติ

Minced chicken in golden purse
ถุงทองไส้ไก่สับ

Deep fried prawn roll served with plum sauce
ประทัดลมกุ้ง

Steamed peppery crab and butterfly pea dumpling
ซ่อม่วงไส้ปู

Minced duck in crispy cup with fragrant herbs
ลาบเป็ดในกระทงทอง

Fresh pineapple with caramelized pickled cabbage and peanuts
ม้าฮ่อ

Seasonal fruit salad in lotus flower
ยำผลไม้รวมในดอกบัว

Selection of Bakeries

Warm traditional plain and mango scones
สโคนรสดั้งเดิมและสโคนมะม่วง

Seasonal selection of homemade jams
แยมจากผลไม้ตามฤดูกาล

Devonshire clotted cream, mascarpone or butter
คล็อตเต็ดครีม, ชีสมาสคาร์โปน หรือเนย

Selection of Pastries

Mango sticky rice
ข้าวเหนียวมะม่วง

Toddy palm cake
ขนมตาล

Steamed pandan layer cake
ขนมชั้นใบเตย

Seasonal fruit served in bitter orange syrup, ice granite and fresh ginger
ส้มฉุน

Toasted brioche with homemade coconut and pandan jam
บริยอชอบกรอบ เสิร์ฟพร้อมแยมมะพร้าวใบเตยโฮมเมด

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 รวมแชมเปญหนึ่งแก้ว 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
ชุดน้ำชายามบ่ายมังสวิรัติ

Young coconut sorbet with coconut foam
ซอร์เบต์มะพร้าวอ่อน เสิร์ฟพร้อมโฟมมะพร้าว

Selection of Savouries

Beluga lentils and sun-dried tomatoes
ถั่วเลนทิลเบลูกาและมะเขือเทศอบแห้ง

Macadamia and cherry tart
ทาร์ตแมคคาเดเมียและเชอร์รี

Marinated tofu and black truffle
เต้าหู้หมักและเห็ดทรัฟเฟิลดำ

Avocado hummus with lime sauce and crispy tart
ทาร์ตอะโวคาโดกับซอสมะนาว

Green pea tart with Tonburi caviar
ทาร์ตถั่วลันเตาและไข่ปลาคาเวียร์จากพืช

Selection of Bakeries

Warm plain scone and golden sultana and Granny Smith apple scone
สโคนรสดั้งเดิม และ สโคนรสลูกเกดสีทองผสมแอปเปิลแกรนนีสมิธ

Homemade tofu cream and a seasonal selection of jams
ครีมเต้าหู้และแยมผลไม้ตามฤดูกาล

Selection of Pastries

Rose apple tart
ทาร์ตแอปเปิลรูปกุหลาบ

Lychee, coconut and rose cake
เค้กลิ้นจี่ มะพร้าว และกุหลาบ

Chocolate brownie cake with orange marmalade
บราวนีช็อกโกแลตและแยมส้ม

Almond and pear pavlova
พัฟโลวาอัลมอนด์และลูกแพร์

Matcha chocolate tablet
ช็อกโกแลตมัทฉะ

THB 1,800 ++ per person, including our selection of teas or coffees
ราคา 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
ราคา 2,550 ++ บาท ต่อท่าน รวมแชมเปญหนึ่งแก้ว 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.

TWG Teas
ชา ที ดับเบิ้ลยู 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

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 ที ดับเบิ้ลยู 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 ที ดับเบิ้ลยู 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 ที ดับเบิ้ลยู 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 ที ดับเบิ้ลยู 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
ไอน์สแปนแนร์
Classic Viennese hot coffee with whipped cream
กาแฟร้อน กับ วิปครีม
THB 320

Fiaker
เฟียคเกอร์
Classic Viennese straight black coffee with rum
topped with whipped cream
กาแฟ เหล้ารัม และ วิปครีม
THB 350

Coffee or Chocolate Viennois
กาแฟ หรือ ช็อคโกแลต เวียนัว
Your choice of hot coffee or chocolate, half milk and cream
topped with whipped cream
กาแฟร้อน หรือ ช็อคโกแลตร้อน นม ครีม และ วิปครีม
THB 320

Moroccan Tea
ชาโมรอคโค
Traditional mint green tea recipe from North Africa
ชามิ้นท์จากแอฟริกาเหนือ
THB 320

Masala Chai
มสาลาจาย
Classic spiced Indian tea recipe, served hot or iced
ชาเครื่องเทศจากอินเดีย ร้อน หรือ เย็น
THB 320

Iced White Espresso
ไอซ์ ไวท์ เอสเพรสโซ่
Shaked 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 ซิกเนเจอร์ ม็อคเทลส์

The Backyard Garden

เดอะ แบคยาร์ด การ์เดน

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

ที ดับเบิ้ลยู จี ชาพิ้งการ์เดน น้ำเชื่อมข้าวหอมมะลิ น้ำเชื่อมตะไคร้ น้ำมะนาวสด และ แตงกวา

THB 390

Sunny Day

ซันนี่ เดย์

TWG French Earl Grey tea, apple juice, passion fruit, syrup and lime juice

ที ดับเบิ้ลยู จี ชาเฟรนช์ เอิร์ล เกรย์ น้ำแอปเปิ้ล เสาวรส น้ำเชื่อม และ น้ำมะนาวสด

THB 390

Story of Love

สตอรี่ ออฟ เลิฟ

Double Espresso, lychee juice, rose syrup, soda and lime juice

ดับเบิ้ล เอสเพรสโซ่ น้ำลิ้นจี่ โซดา น้ำเชื่อมกุหลาบ และ น้ำมะนาวสด

THB 390

Happy Honey

แฮปปี้ ฮันนี่

Double Espresso, orange juice and mulberry honey

ดับเบิ้ล เอสเพรสโซ่ น้ำส้ม และ น้ำผึ้งมัลเบอร์รี่

THB 390

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.

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
ดับเบิ้ล เอสเพรสโซ่

THB 290

Kindly note that all above coffees are available decaffeinated
เมนูกาแฟทั้งหมดมีให้บริการในแบบไม่มีคาเฟอีน

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
ช็อคโกแลต ร้อน หรือเย็น
THB 240

Fresh Fruit Juices
น้ำผลไม้สด
THB 280

Milkshake with your choice of home-made ice cream
ไอศกรีมมิ้ลค์เชครสชาติต่างๆ
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 ออเธอร์ส เลานจ์

The Authors' Lounge Drip Coffee
ดิ ออเธอร์ส เลานจ์ กาแฟดริป

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.
กาแฟอาราบิก้าออแกนิคคุณภาพเยี่ยมจากโคลอมเบีย ส้ม และ รังผึ้ง

THB 350

The Authors' Lounge Cold Brewed Tea
ดิ ออเธอร์ส 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
ที ดับเบิ้ลยู จี ชาพิ้งค์การ์เดน และ ชาสะวันนา ดอว์น แอปเปิ้ล ดอกกุหลาบ และ ใบมิ้นท์
เสิร์ฟพร้อมกับน้ำแข็งแอปเปิ้ล 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
ที ดับเบิ้ลยู จี ชานโปเลียน และ ทิเบตัน ซีเคร็ต ผิวส้ม และ มะม่วง
เสิร์ฟพร้อมกับน้ำแข็งเลม่อน และ โฮมเมดน้ำเชื่อมเลม่อน

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.