

TWO REGIONS.

One Table

INFINITE FLAVOUR.

— CHEF'S TABLE —



X



**6 - COURSE BY CHEF KONG,
LOCUS FOOD LAB, CHIANGRAI**
THB 3,500++/ PERSON

ADDITIONAL WINE PAIRING
THB 2,300++/ PERSON

9 OR 10 MAY 2025
18:45 ONWARD
AT CAPE DARA RESORT PATTAYA



Limited seats available.
For more information and reservation
please call 038 933 888
LineOA: @capedara

MENU *List*



X



- AMUSE-BOUCHE
 - PANIPURI OF MULLET, TOM SOM SABAYON
 - JANG LON OF SQUID, CHIANG RAI PLUM SAUCE
 - TARTLET OF HORSESHOE CRAB ROE, MA-LOD, FERMENTED RICE
- THREE SHELLS WITH NORTHERN SUMMER GREEN
หอย 3 ชนิด กับข้าวแคฤดูร้อน
- GREEN TARO WITH GRILLED PRAWN COVERED IN CHIANG RAI CRUST
มูสบอน กับกุ้งย่างในน้ำพริกข้าวเชียงราย
- PLASOM OF PATTAYA, CARAMELIZED VANILLA LEEK AND SEA BLITE SALSA
ปลาส้มพัตยา กับต้นกระเทียมคาราเมลวานิลลาตอยตุง และยำใบชะคราม
- POMEGRANATE PORKLESS RIBS WITH SALAE CURRY AND RICE BREAD
ซี่โครงหมูไร้กระดูกเคลือบกับทิม กับแกงสะแล และขนมปังข้าว
- RISOTTO OF HILL TRIBE RICE, PUFFBALL MUSHROOM, TOMATO FOAM, DUCK SKEWER, CHOCOLATE JUS
ริซอตโต้ข้าวดอยกับเห็ดเผาะทรัฟเฟิล โฟมมะเขือเทศ และเปิดอย่างราดซอสชีสช็อกโกแลต
- PHULAE PINEAPPLE, COCONUT REDUCTION, AND PERILLA
สับปะรดภูเก็ต กับละออด และงาขี้ม่อน
- DESSERT – THE AMETHYST
ทองหวาน – ขนมดอกตะแบก

Limited seats available.

For more information and reservation
please call 038 933 888

LineOA: @capedara

