



PAVILION



A Culinary Legacy Reimagined

Since the 1970s, Dusit Thani Bangkok has been one of the city's most cherished destinations for those who understand that truly great food is always worth gathering around.

Today, Pavilion carries that legacy forward with a fresh spirit, reimagining authentic culinary traditions for the present, drawing on the rich diversity of Thailand's regional flavours crafted with subtlety and care.

The result is a celebration of heritage that is both familiar and new.

This is a place for all occasions and all appetites. Whether you come for a relaxed midday meal, a leisurely family dinner, or simply the pleasure of handcrafted dim sum and Thai favourites lovingly made, Pavilion welcomes you with warmth, attentive service, and a relaxed atmosphere that feels like comfort, friends and home.

Chef Rosarin Sriprathum
Chef De Cuisine

Single Plate Favourites

อาหารจานเดียว

Rice / ข้าว

Khao Phad Kaprow 🍗 Nuea Wagyu Kai Dao ข้าวผัดกะเพราเนื้อวากิวไข่ดาว	Minced Wagyu Kaprow Fried Rice, Broiled Wagyu Beef, Holy Basil, Chilli, Crispy Fried Egg	490
Gai Tod Hat Yai Lae Khao Kham Kanya ไก่ทอดหาดใหญ่ ข้าวกำกัญญา	Southern-style Deep-fried Chicken, Crispy Shallot, Steamed Black Sticky Rice	320
Khao Kai Kon Pong Karee Poo ข้าวไข่ชั้นผงกะหรี่เนื้อปูม้า	Creamy Curried Egg, Blue Crab Meat, Celery, Chilli, Organic Jasmine Rice	580
Khao Phad Mun Goong Mae Nahm ข้าวผัดมันกุ้งแม่น้ำย่าง	Fried Rice, Coral Prawn, Grilled Giant River Prawn	650
Khao Phad Kana Pla Kulao 🍗 ข้าวผัดคะน้าปลากุลเลาเค็ม	Fried Rice, Royal Project Kailan, Salted Threadfin Fish	320/480
Khao Phad Andaman XO ข้าวผัดทะเลอันดามันซอสเอ็กซ์โอ	Fried Rice, XO Sauce, Hokkaido Scallop, Krabi Prawn, Squid, Blue Crab Meat	340/580
Khao Ob Saparot Phulae 🥥 Goong Krabi ข้าวอบสับประดุกุแล กุ้งแชบ๊วยปากน้ำกระบี่	Baked Pineapple Fried Rice, Krabi Prawn, Chinese Pork Sausage, Cashew Nut	380/580

Noodle / เส้น

Pad Thai Goong Mae Nahm 🍗 ผัดไทยน้ำมะขามเมืองเพชรบูรณ์ กับกุ้งแม่น้ำสามสายย่าง	Stir-fried Pad Thai, Grilled Giant River Prawn, Bean Sprouts, Chives, Tamarind Sauce	650
Ba-mee Giew Goong Moo Dang บะหมี่เกี๊ยวกุ้งแชบ๊วยปากน้ำกระบี่ หมูแดงและเนื้อปูก้อน	Egg Noodle, Blue Crab Meat, Shrimp Wonton Soup, BBQ Pork, White Chinese Chive	480
Kway Teow Tom Yam Goong 🥥 Moo Sap Kai Onsen ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้งแชบ๊วยปากน้ำกระบี่ หมุดำสับและไข่ออนเซ็น (เส้นหมี/เส้นเล็ก/เส้นใหญ่/บะหมี่)	Tom Yum Krabi Prawn Rice Noodle Soup, Minced Pork, Onsen Egg (Rice Vermicelli/Rice Noodle/ Flat Rice Noodle/Egg Noodle)	480
Khanom Cheen Gaeng Poo Bai Chaplu ขนมจีนแกงเหลืองเนื้อปูม้าใบชะพลู	Spicy Yellow Curry Sauce, Blue Crab Meat, Boiled Egg, Thai Herb, Rice Vermicelli	680
Khanom Cheen Gaeng Kiew Wan ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่บ้านตะเภาทอง ดิบลิสด	Thai Free-range Chicken Breast, Green Curry, Eggplant, Chilli Leaves, Rice Vermicelli	340
Khao Soi Gai Tapowthong ข้าวซอยไก่ตะเภาทอง	Northern Style Egg Noodle, Curry Sauce, Thai Free-range Chicken, Chilli Oil, Shallots, Pickled Cabbage	320
Rad Na Pla Kao Tao See 🍗 ก๋วยเตี๋ยวดรห่าน้ำปลาเก๋าเต้าซี่	Wok-fried Flat Noodle, Grouper Fish Fillet, Black Bean Sauce	480/680
Kway Teow Sen Sod Phad Wagyu ก๋วยเตี๋ยวลี้นสดผัดเนื้อสันนอกวากิว	Char Kway Teow, Wagyu Beef Striploin, Bean Sprouts, Chives	490/680

Claypot / อบหม้อดิน

Khao Ob Neua Toon Pavilion 🍗 ข้าวอบเนื้อตุ๋นพาววิลเลียน	Pavilion Braised Beef Shank, Tendon, Shiitake Mushroom, Organic Jasmine Rice	680
Khao Ob Moo Dam Thoon ข้าวอบหมูดำตุ๋น	Braised Pork Cheek Tendon, Shiitake Mushroom, Organic Jasmine Rice	480
Khao Mun Ob Moo Yang 🍗 Chiang Rai ข้าวมันหอมใบเตยอบคอหมูดำเชียงราย ย่างถ่าน	Grilled Chiang Rai Kurobuta Pork Neck, Coconut Pandan Rice	420
Khao Ob Moo Dam Pla Kulao Khem ข้าวอบหมูดำสับและปลาकुเลาเค็ม	Baked Rice Kurobuta Pork Patty, Salted Threadfin Fish, Salted Egg Yolk, Light Soya Sauce, Organic Jasmine Rice	420
Khao Ob Nuea Wagyu Hed Truffle ข้าวอบเนื้อวากิวเห็ดทรัฟเฟิล	Baked Wagyu Beef, Truffle Mushroom, Fried Rice in Clay Pot	580
Udon Ob Nuea Poo Sauce Man Poo อุด้งอบเนื้อปูม้าซอสมันปู	Baked Udon Noodles, Blue Crab Meat, Crab Roe Sauce	620
Ba-mee Ob Pao Hue Moo Daeng บะหมี่อบเป่าฮื้อ หมูแดง	Baked Egg Noodle, Abalone, Char Siu Pork	1,380





Appetiser & Salad

อาหารว่าง และยำ

Miang Kum Moo Wan 🍴 เมี่ยงคำหมูหวานกะปิคลองโคน	Miang Kum, Traditional Thai Snack Toasted Dried Shrimps, Sweet Pork, Toasted Coconut, Peanut, Lime, Ginger, Betel Leaves, Palm Sugar & Shrimp Paste Dipping Sauce	280
Mee Krob Goong Saowaros 🍴 หมี่กรอบกุ้งเสวยรสโครงการหลวง	Crispy Rice Noodles, Caramelised Passion Fruit Sauce, Betel Leaves, Cashew Nuts	320
Khao Kieb Pak Mho Poo 🍴🍴🍴 ข้าวเกรียบปากหม้อเนื้อปูม้า	Steamed Rice Dumpling, Blue Crab Meat, Orinji Mushroom, Bamboo Shoot, Fermented Pineapple Vinegar Sauce	620
Kor Lae Goong Krabi 🍴 หมอละกุ้งแชบ๊วยปากน้ำกระบี่	Grilled Marinated Krabi Prawn Skewers, Homemade Chilli Paste, Steamed Black Sticky Rice, Deep-fried Shallot, Calamansi	580
Gai Tapowthong Sauce Szechuan 🍴 ไก่ตะเภาทองเย็นราดซอสเสฉวน	Chilled Free-range Chicken, Szechuan Sauce	320
Pla Ngern Tod Dok Kluae ปลาเงินทอดพริกดอกเกลือสมุทร	Deep-fried White Silver Fish, Sea Salt & Chilli	360
Fak Thong Kai Kem 🍴🍴 ฟักทองทอดไข่เค็มไชยา	Fried Japanese Pumpkin, Coated Surat Thani Salted Egg Yolk	320
Khao Mun Som Tum Moo Foi 🍴 ส้มตำหมูฝอยหวานข้าวมันใบเตย	Papaya Salad, Coconut Pandan Rice, Crispy Shredded Pork	380
Yum Som Choon Som O 🍴🍴🍴 ยำส้มฉุนส้มโอขาวใหญ่อัมพวา หอยเชลล์ซอกไก่โคโย่าง	Amphawa Pomelo Salad, Green Mango, Grilled Hokkaido Scallop	680
Yum Woon Sen Song Krueng 🍴 ยำวุ้นเส้นทรงเครื่องโบราณ	Spicy Glass Noodle Salad, Minced Pork, Dried Shrimp, Shallot, Chilli, Peanut	420
Kor Moo Chiang Rai Yum Kana 🍴 คอหมูดำเชียงราย่างถ่าน ยำก้านค่น้ำ	Grilled Chiang Rai Kurobuta Pork, Spicy Kailan Salad	460
Goong Tod Mamuang Wan 🍴 กุ้งแชบ๊วยปากน้ำกระบี่ทอดรสมะม่วงหวาน และเสวยรสโครงการหลวง	Crispy Krabi Prawns, Mango Mayonnaise, Royal Project Passion Fruit	980



Dim Sum

ติ่มซำ

Gui Chay Sai Goong ก๊วยซ่ายทอดไส้กุ้ง (2 pcs)	Deep-fried Chinese Chive & Prawn Dumpling	200
Ham Sui Gok Truffle 🍄 ฮัมซุยโก้กไส้เห็ดทรัฟเฟิล	Deep-fried Glutinous Rice, Stuffed Mushroom, Truffle Paste	220
Siu Mai Goong Kai Pla ซิมมจีบกุ้งไข่ปลา	Steamed Shrimp Siu Mai Dumpling, Tobiko	180
Siu Mai Goong Hoi Shell ซิมมจีบกุ้งหอยเชลล์สอไก่โต	Steamed Shrimp, Hokkaido Scallop Siu Mai Dumpling	260
Fun Gow Sai Buab Truffle 🍄 ฝึนโก้วไส่บวบเห็ดหอมและทรัฟเฟิล	Steamed Sponge Gourd, Shiitake, Truffle Dumpling	220
Khanom Phak Kad 🥜 ขนมผักกาด (2 pcs)	Deep-fried Turnip Cake	160
Puek Tod Sai Ped เปือกทอดไส้เป็ด (2 pcs)	Deep-fried Taro Puff, Roasted Duck	180
Ha Gao Kai Pla ฮะเก๊ากุ้งไข่ปลา	Steamed Shrimp Ha Gao Dumpling, Tobiko	200
Siu Mai Pao Hue Nahm Dang ซิมมจีบเป่าฮื้อราดน้ำแดง (2 pcs)	Steamed Shrimp, Abalone Siu Mai Dumpling, Supreme Sauce	480
Giew Goong Szechuan เกี้ยวกุ้งนึ่งพริกเสฉวน	Shrimp Wonton, Szechuan XO Chilli Sauce	200



Soup

ซุ๊ป

Tom Yum Goong Mae Nahm 🍷🌿 ต้มยำน้ำข้นกุ้งแม่น้ำสามสาย	Giant River Prawn in Young Coconut Broth, Lemongrass, Galangal, Lime Juice, Bird's Eye Chilli	580
Tom Som Pla Kapong 🌿 ต้มส้มปลากะพง	Peppery Seabass Soup, Roasted Shallot, Ginger, Spring Onion, Flavoured Tamarind Juice	360
Tom Kha Gai Baan Maprow On ต้มข่าไก่บ้านตะเภาทองมะพร้าวอ่อน	Poached Chicken Breast, Coconut Broth, Kaffir Lime Leaves, Galangal, Young Coconut Meat	320
Tom Jeud Look Ngor 🌿 ต้มจืดเงาะไล่กุ่มใบชะคราม	Prawn Stuffed Rambutan, Seablite Leaves, Clear Prawn Broth	360
Soup Szechuan Andaman ซุ๊ปเสฉวนอันดามัน	Hot and Sour Soup, Hokkaido Scallop, Krabi Prawn, Squid, Blue Crab Meat, Bean Curd	450
Soup Hed Pui Fai Krapoh Pla Sod ซุ๊ปใสเห็ดปุยฝ้ายกระเพาะปลาสดเห็ดทรัฟเฟิล	Double Boiled Fresh Fish Maw Soup, Chinese Herb Yamashita Mushroom, Truffle Mushroom	1,180



Fish & Seafood

ปลาและอาหารทะเล

Goong Mae Nahm Rom Kwan ㉟ กุ้งแม่น้ำสามสายย่างรมควันไม้โมก (2 pcs)	Grilled River Prawn, Wild Water Plum Smoke, Lime & Chilli Sauce, Tamarind Sauce	1,180
Chu Chee Goong Mae Nahm ㉟ คูชีกุ้งแม่น้ำสามสายย่าง (2 pcs)	Grilled River Prawn, Dried Red Curry Sauce	1,180
Lobster Yang Nahm Choop Yhum ㉟ กุ้งล็อบสเตอร์ย่างรมควันไม้โมก น้ำซุขบหย่า	Grilled Whole Boston Lobster, Southern Chilli Shrimp Paste Dip	1,680
Gaeng Lueng Pla Kapong Yod Maprow On ㉟ แกงเหลืองปลากะพง ยอดมะพร้าวอ่อน	Spicy Southern Yellow Curry, Seabass Fillet, Young Coconut Shoot	420
Pla Kao Nueng See Ew ปลาเก๋านึ่งราดซีอิ๊ว	Steamed Whole Grouper Fish, Light Soya Sauce	1,250
Pla Kao Tod Sam Ros ปลาเก๋าทอดสามรส	Deep-fried Whole Grouper Fish, Three-Flavoured Sauce	1,250



Pla Kao Thoon Krapoh Pla 🍷
ปลาเก๋าคั่วกระเพาะปลาสด

Braised Whole Grouper Fish, Fresh Fish Maw, Pork Belly, Golden Garlic 1,980

Pla Kapong Nueng Manow 🍷
ปลากะพงนึ่งพริกมะนาว

Steamed Whole Seabass, Chilli, Lime Sauce 880

Pla Kapong Tod Kamin 🍷
Som Mapeed
ปลากะพงทอดขมิ้นยำส้มมะปี้ด

Deep-fried Whole Seabass, Turmeric, Calamansi, Shallot, Chilli Sauce 880

Lobster Pad Prik Kamin
Man Tou Truffle 🍷
กุ้งล็อบสเตอร์ผัดพริกขี้หนู
หมั่นโถวเห็ดทรัฟเฟิล

Wok-fried Whole Canadian Lobster, Eggs, Chilli, Turmeric, Truffle Chinese Bun 1,680

Pao Hue Jian Nahm Daeng
เป้าฮื้อก๊วยเก็งเจี้ยนน้ำแดง

Braised Phuket Abalone, Oyster Sauce 1,280

Kai Jiew Poo Ma
ไข่เจียวเนื้อปูม้า

Thai Omelette, Blue Crab Meat 980

Hoi Shell Pad Sauce Xo
หอยเชลล์ผัดซอสไกโดผัดซอสเอ็กซ์โอ

Wok-fried Hokkaido Scallop, Broccoli, XO Sauce 880

🍷 Signature 🍷 Vegetarian 🍷 Gluten Free 🍷 Contain Nuts

Please inform our staff of any allergies to ensure your comfort. Prices are in Thai Baht, and subject to VAT and 10% Service Charge.



Poultry

ไก่และเป็ด

Gaeng Kiew Wan Gai ๙
แกงเขียวหวานไก่บ้านตะเภาทองดีปัสส

Thai Free-Range Chicken Breast, Green Curry, Eggplant, Chilli Leaves 360

Gai Baan Gung Pao ๙
ไก่บ้านตะนาวศรีผัดกั้งเปา

Wok-fried Thai Free-Range Chicken, Peanut, Szechuan Pepper 360

Gai Tod Had Yai
ไก่ทอดหาดใหญ่

Southern-style Deep-fried Chicken, Crispy Shallot 360

Gaeng Ped Ma Krue Krua
แกงเป็ดหนังกรอบมะเขือเครือ

Deep-fried Duck Confit, Seeda Tomato, Red Curry Sauce 380

Ped Tod Sauce Makham
เป็ดทอดหนังกรอบซอสมะขาม

Deep-fried Duck Confit, Tamarind Sauce 350

Kha Haan Mho Din Ob Ba-mee
ชาห์นหม้อดินอบบะหมี่

Aromatic Spiced Braised Goose Web, Egg Noodles in Clay Pot 720

Signature Vegetarian Gluten Free Contain Nuts

Please inform our staff of any allergies to ensure your comfort. Prices are in Thai Baht, and subject to VAT and 10% Service Charge.



Meat

หมูและเนื้อวัว

Gaeng Massamun Kam Wua
Champada
แกงมัสมั่นแก้มวัวเมล็ดจำปาตะ

Wagyu Pad Prik Bai Kaprow 🍴
เนื้อวากิวเกษตรภูพานบด
ผัดพริกขี้หนูใบกะเพรา

Nuea Thoon Pavilion 🍴
เนื้อน้องลายและเอ็นแก้วตุ๋นสูตรดั้งเดิม
พาวีลเลียน

Wagyu Yang Prik Thai Dam
เนื้อสันนอกวากิวย่างซอสพริกไทยดำ

Wagyu Yang Nahm Jim Jaew
เนื้อสันนอกวากิวย่างน้ำจิ้มแจ่ว

Moo Dam Nueng Pla Kulao
หมูดำสับนึ่งปลาเกลือเค็ม

Kao Yok Man Tou Truffle
เคาหยกหมั่นไถ่เห็ดทรัฟเฟิล

Moo Yang Chiang Rai 🍴
คอหมูดำเชียงราย
ย่างถ่านน้ำพริกมะขามผักแนม

Charolaise Beef Cheek Massaman Curry,
Champedak Seeds 650

Wok-fried Spicy Minced Sakon Nakhon Wagyu Beef,
Garlic, Chilli, Holy Basil 580

Pavilion Signature Braised Charolaise Beef Shank,
Tendon, Shiitake Mushroom 680

Grilled Wagyu Beef Striploin, Black Pepper Sauce 980

Grilled Wagyu Beef Striploin,
Toasted Rice Chilli Relish 980

Steamed Kurobuta Pork Patty, Salted Threadfin Fish,
Salted Egg Yolk, Light Soya Sauce 420

Braised Pork Belly, Preserved Mustard Green,
Truffle Sauce, Chinese Truffle Bun 520

Grilled Chiang Rai Kurobuta Pork Neck,
Young Tamarind Relish, Crunchy Vegetables 460

🍴 Signature 🌿 Vegetarian 🍴 Gluten Free 🍴 Contain Nuts

Please inform our staff of any allergies to ensure your comfort. Prices are in Thai Baht, and subject to VAT and 10% Service Charge.



Local Vegetable

ผักพื้นบ้าน

Tao Hoo Makrue Muang  Pad Horapha เต้าหู้และมะเขือม่วง ผัดพริกกระเทียมและโหระพาไทย	Wok-fried Tofu, Eggplant, Chilli, Garlic, Thai Basil	350
Ma Ra Wan Pad Kai  มะระหวานผัดไข่	Wok-fried Bitter Melon, Egg, Garlic	350
Kana Hong Kong Pad Kratiem  คะน้าฮ่องกงโครงการหลวงผัดกระเทียม	Stir-fried Royal Project Chinese Kailan, Golden Garlic	350
Pak Puen Baan Pad Tow Jiew  ผักพื้นบ้านผัดเต้าเจี้ยวน้ำพริกเผา	Wok-fried Roselle, Long Bean, Shiitake, Fermented Soybean & Chilli Paste	380
Pad Pak Bung Fai Dang  ผัดบุ้งไฟแดงกะปิคลองโคน	Wok-fried Morning Glory, Garlic, Chilli, Klong Khon Shrimp Paste	380

Vegetarian

มังสวิรัต

Khao Kieb Pak Mho Hed  ข้าวเกรียบปากหม้อไส้เห็ดและหน่อไม้	Steamed Rice Dumpling, Orinji Mushroom, Bamboo Shoot, Fermented Pineapple Vinegar Sauce	280
Tom Yum Jay  ต้มยำเจ	Spicy Vegetable Broth, Mushroom, Lemongrass, Lime Juice, Bird's Eye Chilli	320
Soup Szechuan Jay  ซุ๊ปเสฉวนเจ	Hot and Sour Soup, Tofu, Mushroom	320
Gang Kiew Wan Phak Ruam  แกงเขียวหวานผักรวม	Green Curry, Assorted Vegetable	380
Pad Thai Jay  ผัดไทยเจ	Fried Pad Thai, Tofu, Bean Sprouts, Assorted Vegetable, Tamarind Sauce	380
Khao Pad Mungsavirut   ข้าวผัดมังสวิรัต	Fried Rice, Assorted Vegetable	380



Side Dish

เครื่องเคียง

Khao Hom Mali / Riceberry ข้าวออร์แกนิกทุ่งกุลาร้องไห้ หอมมะลิ หรือ ไรซ์เบอร์รี่	Steamed Organic Jasmine Rice or Steamed Riceberry from Thung Kula Ronghai	60
Khao Niew Kham Kanya ข้าวเหนียวกำกัญญา	Steamed Black Sticky Rice	60
Roti โรตีสี่	Roti Canai	60
Man Tou Truffle หมั่นโถวทรัฟเฟิล	Chinese Truffle Bun	90

Dessert

ขนมหวาน

Khao Niew Ma Muang 🍃 ข้าวเหนียวเขี้ยวหมูเชียงราย น้ำอัญชันกับมะม่วงหวานตามฤดู	Mango, Steamed Sweet Sticky Rice, Coconut Cream	250
Inthanin Nga Kee Mon 🍷🍃 ขนมอินทนิลหอมใบเตย กับงาขี้ม่อนบ้านน้ำช้าง	Emerald Pandan Dumpling in Young Coconut Syrup, Perilla Seed	280
Khao Tom Nam Woon Lamyai 🍃 ข้าวต้มน้ำวนน้ำแข็งไสน้ำลำไย	Steamed Rice Dumpling in Frozen Longan Syrup	180
Nuan La Or Na Thang 🍃 นวลละอองหน้าตั้ง	Steamed Natural Coconut Custard, Mango, Golden Thread	180
Crème Brûlée Mamung Ka Ti 🍃 ครีมบุรุ่มะม่วงมะพร้าวกะทิ	Mango Crème Brûlée, Macapuno Coconut, Palm Tree Pearls	250
Itim Kati Song Krueng ไอติมกะทิทรงเครื่อง	Coconut Ice Cream Served with Condiments	220
Itim Thai ไอติมไทย	A Selection of Thai Ice Cream White Sesame Coconut / Mango Sticky Rice / Watermelon & Dried Fish / Pineapple, Salt & Chilli Thai Chocolate Calamansi	190