

AYATANA LIGHT DINNER SET MENU

Khai Tuhn Pu Phad Phong Karee | ไข่ตุ๋นปูผัดผงกะหรี่
Steamed Egg Custard with Crab Meat, Aromatic Yellow Curry Powder & Chili Shreds
ズワイガニのイエローカレー風茶碗蒸し

Tom Yum Hoi Shell Yang | ต้มยำหอยเชลล์ย่าง
Pan-Seared Hokkaido Scallops in Tom Yum Consommé with Roasted Tomatoes & Crispy Garlic
香ばしく焼き上げた北海道産ホタテのトムヤムコンソメ仕立て 焼きトマトとフライドガーリック

Gaeng Kua Fak Thong Lobster & Pla Thod Sauce Makham | แกงคั่วฟักทองล็อบสเตอร์กับปลาทอดซอสมะขาม
Ise Lobster and Roasted Pumpkin Curry Duo with Crispy Fish in Tangy Tamarind Reduction
伊勢海老とカボチャのレッドカレー サクサクの揚げ魚とタマリンドソース

Sticky Toffee Pudding | เค้กลูกพลับกับครีมชาไทย
Persimmon - carrot cake with coconut toffee sauce, Thai tea cream, and roasted persimmon
柿とキャロットケーキ、ココナツトフィーソース、タイティークリーム、柿ロースト添え

Ayatana Signature Tea Blend | น้ำชาปร่งวายเป็น
Japanese-thai flavour tea blend
アヤタナティーブレンド

¥ 10,000.-

Should you wish to learn more about the origin of our rice, our staff would be pleased to assist you.
米の産地情報についてはスタッフにお問い合わせください。

Above price is in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge.
Please inform our associates upon advanced reservation if you have any food allergies or special dietary requirements.
料金はすべて消費税、サービス料込です。
アレルギーや特別な食事のご要望がございましたら、必ず事前にご連絡いただきますようお願いいたします。