



BENJARONG
Thai Aristocratic Cuisine

*Set Menu
For 2 Persons*



AMUSE BOUCHE



TOM YUM KHMER

ต้มยำขแมร์



MANGOSTEEN

มังคุดย่างกะทิ



GRILLED DEER SATAY

เนื้อวางตะเต้เสียบ



"GAENG KAEK" OF DUCK LEG

แกงเขกขาเป็ดและผลไม้แห้ง

COAL ROASTED BANANA BLOSSOM

ยำหัวปลีเผาบนถ่านเสียบ

CRISPY PORK BELLY WITH FOUR PEPPERS

หมูกรอบสี่สหาย

FRIED CHILI RELISH OF KAFFIR LIME PEEL

น้ำพริกผิวมะกรูดผัด

HOR MOK WITH HERBAL ROOTS CURRY PASTE

ห่อหมกสมุนไพร

**HEART OF PALM BOILED
IN COCONUT CREAM WITH ACACIA**

ยอดมะพร้าวต้มกะทิใบชะอม

ORGANIC JASMINE RICE or RICEBERRY

ข้าวฮาร์แกนดิหอมมะลิ หรือ ข้าวไรซ์เบอร์รี่



ICE CREAM AND SORBET

ไอศกรีม

or

COCONUT CUSTARD

ทุัดฉิมมะพร้าว



ILLY COFFEE or TEA BY SARO

1,400++ / PER PERSON

Price is subject to 7% VAT and 10% service charge.

Salad





GRILLED AND SMOKED BEEF RIB EYE

650

ยำเนื้อริบอายย่างกะเพราแดง

*Holy and Thai Basil, Young Ginger,
Homemade Pickled Garlic*

PLAA STYLE SALAD OF CHICKEN BREAST

290

พล่าไก่สับปะรด

*Phuket Pineapple, Chives, Water Chestnuts,
Preserved Plum Dressing*

GRILLED PORK COLLAR

290

ยำหมูย่างพริกสด

*Apple Eggplants, White Turmeric,
Fresh Chili Paste Dressing*

MANGOSTEEN

390

มังคุดย่างกะทิ

Dry Prawn, Roasted Coconut, White Dressing

COAL ROASTED BANANA BLOSSOM

350

ยำหัวปลีเผามะม่วงเขียว

*Green Mango, Bitter Orange, Caramelized Peanuts,
Homemade "Nahmprik Pao"*



Please inform our staff, in case that you have any food allergies or special dietary requirements.

Price is subject to 7% VAT and 10% service charge.

*Soup
&
Boiled*





TOM YUM KHMER

350

ต้มยำขแมร์

*Roasted Prawn Broth, Cucumber, Crispy Fish,
Sour Mango – Served Chilled*



SUN-DRIED GOURAMI

320

ปลาสลิดแดดเดียวต้มกะทิ

Coconut Cream, Tamarind Shoots

CLEAR SOUP OF PORK BELLY AND SQUID

300

แกงจืดหมูสามชั้นและปลาหมึกพริกไทยอ่อน

Green Peppercorn, Coriander, Green Onion

Curry





"GAENG KAEK" OF DUCK LEG

650

แกงแวกขาเป็ดและผลไม้แห้ง

Homemade Masala, Dried Fruit, Crispy Shallots and Garlic

**SOUR CURRY OF SQUID STUFFED
WITH MINCED PORK JOWL**

550

แกงส้มปลาหมึกยัดไส้หมูสับ

Seasonal Fruit, Tamarind

TIGER PRAWN CURRY

1,150

แกงกุ้งลายเสือตอกดาหลา

Variations of Tomato, Torch Ginger

SOUTHERN KHUA CURRY OF LAMB SHANK

990

แกงคั่วปักษ์ใต้ซาแกะ

Young Galangal, Banana Chili

"GAENG PRIK" OF BLUE SWIMMER CRAB

950

แกงพริกสดปูม้า

Bamboo, Lime Leaves



Please inform our staff, in case that you have any food allergies or special dietary requirements.

Price is subject to 7% VAT and 10% service charge.



*Fried
&
Stir-fried*





CRISPY PORK BELLY WITH FOUR PEPPERS

420

หมูกรอบสี่สหาย

Black, White, and Green Peppercorns, Prickly Ash

SON-IN-LAW EGGS

350

ไข่สามเขย

Quail, Duck, and Chicken Eggs, Tamarind Sauce, Roasted Chili, Coriander

**FRIED RICE WITH HORSESHOE CRAB ROE
AND PINEAPPLE**

990

ข้าวผัดลับปะรดไข่แมงดา

Yellow Curry Powder, Cashews

STIR-FRIED SHELLFISH WITH STUFFED CHILIES

650

ผัดสามหอยพริกยัดไส้

Razor Clams, Diamond Clams, Spotted Whelks, Chili Jam

**FRIED BEEF PATTIES WITH CORIANDER
CHILI PASTE "ABU HASSAN"**

580

เนื้อบดทอดเกาลัดคั่ว

Rose Apple, Cucumber



Please inform our staff, in case that you have any food allergies or special dietary requirements.

Price is subject to 7% VAT and 10% service charge.

Chili Relish





FRIED CHILI RELISH OF KAFFIR LIME PEEL 290
น้ำพริกผิวนมะกรูดผัด
Fresh Herbs

**COCONUT CREAM RELISH WITH
CRAB MEAT AND ROE** 650
หลหนุไม้ไข่เค็ม
Fresh Chilies, Salted Duck Egg



BOAT EMBARKING CHILI RELISH 290
น้ำพริกสงเรือ
Sweet Park Jowl, Grilled Shrimp Paste, Crispy Catfish

GRILLED SHRIMP AND SMOKED FISH RELISH 320
น้ำพริกกุ้งย่างสายบัว
Lotus Stem, Bitter Orange



*Please inform our staff, in case that you have any food allergies or special dietary requirements.
Price is subject to 7% VAT and 10% service charge.*

Steamed





MIANG PLA NAEM

380

เมี่ยงปลาแนม

*Steamed Shredded White Snapper, Citrus,
Roasted Coconut, Leaves to Wrap*

HOR MOK WITH HERBAL ROOTS CURRY PASTE

220

ทอดหมกสมุนไพร

*Featherback Fish Mousse, Sand Ginger,
Fingerroot, Turmeric*

STEAMED SQUID DUMPLINGS

410

หมึกห่อไส้หมูฮ้วนและน้ำจิ้มส้มจี๊ด

Pork and Squid Filling, Calamansi Dipping Sauce

STEAMED CRAB WITH FRESH MILK CUSTARD

390

ปูม้าเนื้อนมสด

Blue Crab Meat and Roe, Light Custard



*Please inform our staff, in case that you have any food allergies or special dietary requirements.
Price is subject to 7% VAT and 10% service charge.*

Grilled





**"SAO NAHM" STYLE GRILLED
ASSORTED FISH BALLS**

360

แฉงลอนชวาน้ำ

Coconut Cream, Pineapple, Salak, Dry Shrimp

**GRILLED MARINATED PORK JOWL
AND COLLAR**

390

หมูผัดใบชะมวง

Cowa Leaves, Grilled Shrimp Paste Dressing

SEMI-DRIED GRILLED MACKEREL

320

โตปลาทรงเครื่อง

"Tai-pla" Dressing, Chillies, Citrus

FERMENTED PORK BANANA LEAF PARCELS

360

จิ้นส้มหมกไข่

Duck Egg, Fried Peanuts, Northern Garnish

**BONELESS CHICKEN THIGH BRUSHED
WITH SOUTHERN CURRY PASTE**

490

ไก่ผอบและ

Herbs, Seasonal Fruit

GRILLED DEER SATAY

390

เนื้อกวางสะเต๊ะลิ้น

*Spiced Peanut Sauce, Pickled Red Onion
and Cucumber*



Please inform our staff, in case that you have any food allergies or special dietary requirements.

Price is subject to 7% VAT and 10% service charge.

Classics





TOD MUN GOONG

ทอดมันกุ้งซอสบ๊วย

Deep-fried Shrimp Cake with Preserved Plum Sauce

350

TOM YUM GOONG

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

Tom Yum Soup with River Prawn

650

YAM SOM-O

ยำส้มโอกุ้งสด

Pomelo Salad with Prawn and Chill Paste

390

GRILLED SHORT RIB GREEN CURRY

แกงเขียวหวานซีโบริงเนื้อตุ๋น

Slow-cooked Australian Short Rib in Green Coconut Curry

1,290

PLA SAM ROD

ปลากะพงสามรส

Deep Fried Seabass with Trio Sauce

1,250

RAD NA PLA KAPONG HED HOM

ราดหน้าปลากะพงเห็ดหอม

Flat Rice Noodle with Gravy, Seabass and Shitake Mushroom

290

PAD SEE EW MOO KWANG TOONG

ผัดซีอิ้วหมูขวางตั้ง

Stir-fried flat rice noodle and pork tenderloin and black soy sauce

220

MASSAMUN KAI ROTI

แกงมัสมั่นไก่ พร้อมแป้งโรตีสานนุ่ม

Chef's Special Chicken Massamun with soft-grilled roti

320

KHAO PHAD KRATA LEK (GAI, MOO / GOONG or POO)

220 / 290

ข้าวผัดกะทะเหล็ก (ไก่ หมู กุ้ง หรือ เนื้อปู)

Wok-fried rice with Chicken, pork, prawn or crabmeat

PHAD THAI GOONG MAE NAM

470

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

Authentic 'Pad Thai' stir-fried rice noodle with chives, peanuts, beansprout, and river prawn



Please inform our staff, in case that you have any food allergies or special dietary requirements.

Price is subject to 7% VAT and 10% service charge.

Rice





We partner directly with farmers in Thung Kula Rong Hai to ensure the rice we cook is not only delicious and nutritious, but also ethically sourced at fair prices that support the farmers and their traditional practices.

SELECTION OF ORGANIC RICE

60

ข้าวออร์แกนิก

JASMINE RICE

ข้าวหอมมะลิ

GABA RICE

ข้าวกล้องกานา

RICEBERRY

ข้าวไรซ์เบอร์รี่



*Please inform our staff, in case that you have any food allergies or special dietary requirements.
Price is subject to 7% VAT and 10% service charge.*

Dessert



**SOM CHOON**

290

ส้มชูน

*Preserved Lychee, Seasonal Fruits, Jasmine Scented Syrup***KHAO NIAO PIAK**

290

ข้าวเหนียวเปียกตำไทย

*Black Sticky Rice, Longan, Coconut Cream***KALAMAE CAKE WITH CARAMEL ICE-CREAM
AND CRISPY BANANA**

280

เค้กกะละแมเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมคาราเมลและกล้วยน้ำว้าทอด

Traditional Thai Kalame, Almond, Coconut, Salted caramel ice cream**COCONUT CUSTARD**

290

พุดดิ้งมะพร้าว

*Young Coconut***KAOW NIEW MA MUANG**

350

Mango and sticky rice with mango sorbet

ข้าวเหนียวมะม่วงพร้อมซอร์เบตมะม่วง

**TRIO ICE CREAM**

290

ไอศกรีมใบเตย กะทิ และ มะม่วง

Combination of Pandan ice cream, Coconut ice cream and Mango sorbet

Please inform our staff, in case that you have any food allergies or special dietary requirements.

Price is subject to 7% VAT and 10% service charge.