

# RIB ROOM AND BAR




## CHEF'S RECOMMENDATION

|   |       |
|---|-------|
| <b>SANCHOKU WAGYU BEEF</b>   เนื้อวากิวชั้นไซคู<br>Premium Australian Wagyu Rib Eye or Striploin, prized for its exquisite marbling and rich umami flavor, expertly served with classic Coq au Vin sauce and Pomme Fondante for an indulgent RR&B experience. | 2,200 |
| <b>TRIO WAGYU SIRLOIN DEGUSTATION</b><br>ทริโอวากิวเนื้อสันนอก<br>Japanese A5 Nagasaki Wagyu, Australian MB9 Ranger Valley Wagyu and Thai MB8 Sakon-Nakhon Wagyu. All served side-by-side each with a special sauce for a grand comparison.                   | 2,500 |

## STARTERS

|  |             |
|--|-------------|
| <b>WILD ROCKET SALAD</b>   ร็อกเก็ตสลัด<br>Semi-Dried Tomatoes, Green Apple, Montasio Cheese, Balsamic Vinegar   | 420         |
|  <b>RIB ROOM CAESAR SALAD</b>   ริบรูมซีซาร์สลัด <br>Prepared at Your Table                                | 550         |
|  <b>PÂTÉ EN CROÛTE "PERIGORD"</b>   ปาเตอองครูดเปริกอร์ <br>Duck, Truffle, Foie Gras with Homemade Pickles | 590         |
|  <b>ESCARGOTS IN PARSLEY BUTTER</b>   หอยทากอบเนยพาร์สลีย์<br>Sourdough, Garlic, Confit, Oxtail, Marche Salad  | 590         |
| <b>CLASSIC CRAB CAKE</b>   สลัดเนื้อปู<br>Served with Crispy Soft Shell Crab, Asian Slaw   | 750         |
| <b>PAN-FRIED FOIE GRAS</b>   แพน-ฟรายด์ ฟัวกราส์<br>Eryngii Mushroom Tart, Duck Jus  | 990         |
|  <b>SEARED HOKKAIDO SCALLOPS</b>   หอยเชลล์ฮอกไกโด <br>Crispy Rice, Spanish Saffron Veloute            | 1,050       |
|  <b>BEEF TARTARE 150g</b>   บีฟ ทาร์ทาร์<br>Prepared at Your Table<br>Served with French Fries, Tossed Salad, Bread Toast   | 1,090       |
|  <b>FINE DE CLAIRE SPECIAL OYSTER 3 PCS / 6 PCS</b><br>หอยนางรมฟินเดอแคลร์<br>COLD: Chilled on Ice served with Condiments   | 650 / 1,190 |



## SOUPS

|   |     |
|---|-----|
| <b>PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP</b>   ซุปครีมเห็ดพอร์ซินี <br>Black Truffle Oil, Mushroom Ravioli   | 490 |
|  <b>"GRATINEE À L'OIGNON" ONION SOUP</b> <br>ซูปหัวหอม<br>Traditional French Style Soup Gratinated with Aged "Comté" Cheese | 490 |
| <b>LOBSTER BISQUE</b>   ซุปข้นกุ้งมังกร<br>with Lobster Remoulade   | 550 |

## MEAT

|  |       |
|--|-------|
| <b>CHICKEN "COQ AU VIN"</b>   ไก่ตุ๋นไวน์แดง <br>Pomme Fondant, Enoki Tempura, Pancetta, Red Wine Sauce                 | 850   |
|  <b>DRY AGED ORGANIC MUSCOVY DUCK BREAST</b><br>อกเป็ดซอสส้ม<br>Orange Glazed Baby Carrot, Kumquat Confit, Bigarade Sauce | 1,050 |
| <b>AUSTRALIAN LAMB RACK</b>   ซีโรกรงแกะอบ<br>Red Wine Celeriac Puree, Miso Glazed, Pickle Chickpeas   | 2,400 |


## SEAFOOD

|   |               |
|---|---------------|
|  <b>SNOW FISH FILLET</b>   ปลาหิมะขาวซอสมิโซะ<br>White Miso Paste, Pistachio, Pea Puree, Seaweed Ash                                   | 1,450         |
| <b>MAINE LOBSTER</b><br>Grilled or Thermidor   ล็อบสเตอร์ย่าง หรือ อบซีส  | 3,000 / 3,200 |
|  <b>SEAFOOD PLATTER:</b>   รวมมิตรซีฟูดย่าง<br>River Prawn, Half Maine Lobster, Baked Scallop, Grilled Sea Snail, Tiger Prawn, Octopus | 3,600         |

## PASTA

|   |       |
|---|-------|
| <b>HOMEMADE PAPPARDELLE</b>   พาสต้าพัพพาร์เดลล์ซอสเนื้อ<br>Wagyu Bolognese, Parmigiano Reggiano      | 850   |
| <b>LOBSTER FETTUCCINE</b>   เฟตตูชินีครีมซอสล็อบสเตอร์<br>Homemade Fettuccine, Lobster, Newburg Sauce | 1,500 |

## STEAK SIGNATURES

|  |               |
|--|---------------|
| <b>STEAK AU POIVRE A LA CRÈME</b>   สเต็กเนื้อสันในซอสพริกไทยดำ<br>Prepared at Your Table   Beef Tenderloin with Cream Pepper Sauce  | 2,100         |
| <b>STEAK DIANE</b>   สเต็กเนื้อสันในซอสเห็ด<br>Prepared at Your Table   Beef Tenderloin with Brandy, Mushroom Sauce  | 2,100         |
| <b>CAFÉ DE PARIS</b>   สเต็กเนื้อสันนอกซอสคาเฟ่เดอปารีส<br>Australian Little Joe Sirloin<br>Served with French Fries, Mixed Salad Walnut Dressing  | 2,100         |
|  <b>TOURNEDOS ROSSINI</b>   สเต็กเนื้อสันในและพักรว<br>Australian Tenderloin, Pan-Fried Duck Liver<br>on Anna Potato served with Truffle, Madeira Sauce | 2,500         |
| <b>SURF &amp; TURF</b>   เซิร์ฟ แอนด์ เทิร์ฟ<br>Grilled Australian 150 Days Grain Fed Tenderloin,<br>River Prawn or Half Maine Lobster   | 2,500 / 2,700 |

### SELECTIONS OF PREMIUM BEEF Recommended by Chef Philippe Gaudal



**ANGUS BEEF 150 DAYS GRAIN FED**  
สเต็กเนื้อแองกัสขุนธัญพืช 150วัน  
Rib Eye 250g / 500g 1,900 / 3,500  
Tenderloin 200g / 400g 2,000 / 3,600



**AUSTRALIAN PREMIUM GRASS FED BEEF  
MARBLE SCORE 4+** สเต็กเนื้อวัวออสเตรเลียพรีเมียมขุนด้วยหญ้า  
Sirloin 300g / 500g 2,100 / 3,800  
Rib Eye 300g / 500g 2,200 / 4,000



**SAKON NAKHON THAI WAGYU GRAIN FED  
600 DAYS MBS 8** สเต็กเนื้อสกนครไทยวากิว  
Rib Eye 250g / 500g 2,200 / 4,000



**AUSTRALIAN WAGYU BEEF 400 DAYS  
GRAIN FED** สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลียขุนธัญพืช 400วัน   
Rib Eye 250g / 500g 2,500 / 4,700  
Tenderloin 200g / 400g 2,500 / 4,800



**JACK'S CREEK PREMIUM RIB EYE**  
สเต็กเนื้อริบอายแจ๊คส์ครีกพรีเมียม  
Rib Eye 250g / 500g 2,600 / 4,800



**WAGYU BEEF "F1 STOCKYARD BLACK LABEL"**  
สเต็กเนื้อสันในเอฟวันสต็อกยาร์ดแบล็คเลเบล  
Tenderloin 200g / 400g 3,300 / 5,900



**NAGASAKI WAGYU A5 STRIPLON 300g** 3,900  
สเต็กเนื้อสันนอกนางซากิวากิวเอ 5




 **BLACK ONYX AUSTRALIAN TOMAHAWK** 5,900  
สเต็กเนื้อแบล็คโอนิกออสเตรเลียโทมาฮอว์ก  
270 Days Grain Fed 1,500g (Portion for Two)

### ALL GRILLED ITEMS SERVED WITH ONE KIND OF SAUCE 150

|                  |                       |                     |
|------------------|-----------------------|---------------------|
| Peppercorn Sauce | Béarnaise Sauce       | Stilton Blue Cheese |
| ซอสพริกไทยดำ     | ซอสเบอร์เนส           | ซอสสติลตันบลูชีส    |
| Mushroom Cream   | Red Wine Shallot      | Albufera Sauce      |
| ซอสครีมเห็ด      | ซอสไวน์แดงหอมแดง      | ซอสอัลบูเฟรา        |
| Red Wine Sauce   | Café De Paris         |                     |
| ซอสไวน์แดง       | ซอสเบอร์คาเฟ่เดอปารีส |                     |

### SIDE DISHES 180

|  |                             |                      |
|--|-----------------------------|----------------------|
| Baked Potato  | French Fries                | Smooth Mashed Potato |
| มันฝรั่งอบ   | เฟรนช์ฟรายส์                | มันบด                |
| Gratin Dauphinois  | Homemade Wedges             | Baby Mixed Salad     |
| มันฝรั่งอบครีมสไตล์ฝรั่งเศส  | มันฝรั่งชิ้นอบ/ทอด          | สลัดผักรวม           |
| Broccolini   | Creamed Spinach             | Asparagus Spears     |
| บรอกโคลินี   | ผักโขมซอสครีม               | หน่อไม้ฝรั่งผัดเนย   |
| Baby Carrot  | Sautéed Mushrooms           | Sautéed Spinach      |
| เบบี้แครอท   | เห็ดผัดเนย                  | ผักโขมผัดเนย         |
| Onion Ring   | Black Truffle Mashed Potato |                      |
| หัวหอมชุบแป้งทอด   | มันบดทรัฟเฟิล               |                      |

**LOBSTER MAC & CHEESE** | ล็อบสเตอร์ แมค แอนด์ ซีส 280  
Gratinated Prawns & Macaroni in Lobster Sauce with Comté, Parmesan Cheese

### COOKING TEMPERATURES:

|           |                  |             |                  |
|-----------|------------------|-------------|------------------|
| RARE      | Cool, Red Center | MEDIUM RARE | Warm, Red Center |
| MEDIUM    | Hot, Pink Center | MEDIUM WELL | Lasting Pink     |
| WELL DONE | Not Recommended  |             |                  |

Subject to 10% service charge and 7% VAT ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% (04/26)



Chef Recommended



Sharing Menu



Contains Pork