

IN - ROOM
DINNING

AVAILABLE FROM
11.30 A.M. - 10.30 P.M.

APPETIZERS & SALADS

หอยจืดเผือก 280

Hoi Jo Phueak (GF) (N) (V) (N) (DF) 

Deep-fried tofu skin filled with taro, potato and sweet chili sauce

สลัดไก่สะเต๊ะ 390

Chicken Satay Salad (GF) (N) (DF)

Grilled marinated chicken with turmeric and Coconut milk, cucumber and peanut tamarind sauce

สลัดบัตเตอร์นัทสคอชกับมะเขือเทศ 420

Butternut squash & Tomato Salad

Grilled butternut squash, mixed greens salad, Cherry tomatoes, Fresh feta cheese, sunflower seeds, Creamy balsamic dressing

ยำเป็ดกรอบ 420

Yum Ped Krob (GF) (DF)  

Crispy free-range duck tossed with spicy green mango salad

เมี่ยงปลา 420

Miang Pla (GF) (N) (DF) (SH) 

Pan-fried Chiang Mai trout with betal leaves shallots, ginger, chilli, lime and sweet and sour sauce

สลัดไก่ย่างกับข้าวควินัวซอสเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 460

Grilled chicken & Quinoa Salad (N)

Quinoa, fresh herbs, edamame, carrots, Grilled marinated chicken, Roasted peppers, Avocado, cashew-lime dressing

ยำเนื้อน้ำตก 590

Yum Nuea Nam Tok (GF) (DF)  

Marinated Thai-Charolais beef striploin with coriander, Mint, cucumber and roasted rice powder

SOUPS

ต้มข่าไก่บ้านขมิ้นสด 380

Tom Kha Gai Baan (GF) (DF) 

Spicy coconut soup with chicken, galangal, Oyster mushrooms, fresh turmeric, lemon, chilli oil

ซूपฟักทอง 390

Pumpkin Lemon Soup (GF)

Roasted pumpkin soup with lemon oil and grilled

ต้มซี่โครงหมูกับใบมะขามแบบเขมร 410

Samlar Macho (GF) (DF)

Cambodian-style pork ribs sour soup with mixed vegetables, tamarind and fermented fish sauce

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 490

Tom Yum Goong Mae Nam (GF) (SH) (DF)  

Thai hot & sour lemongrass soup with River prawns and straw mushrooms

 medium spicy  spicy

(V) vegetarian (GF) gluten free (DF) dairy free

(S) contains seeds (N) contains nuts (SH) Shellfish

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

BURGERS & WRAPS

สลัดซีซาร์แร็บไก่ 460
Caesar Chicken Wrap

Romaine lettuce tossed with Caesar dressing and grilled Organic chicken, matured cheese croutons

ราชาเฮริเทจเบอร์เกอร์ 560
Raya Heritage Burger

Grilled Thai-Charolais beef, matured cheese, Dill pickles, secret sauce and potato wedges

NOODLES & PASTA

ก๋วยเตี๋ยวซี่โครงหมู เส้นป๊อปา แบบจีนยูนนาน 460
Pa Pa Soi Yunnan Rice Noodles Soup (DF)(GF) 

Yunnanese-style rice noodles with braised pork ribs soup, bean sprouts, Spring onion, coriander and Pa Pa rice noodles

ขนมจีนน้ำเงี้ยวซี่โครงหมู 460
Khanom Jeen Nam Ngiao (DF)(GF) 

Northern Thai roasted pork ribs curry soup with rice vermicelli, green mustard pickles, lime, bean sprouts, fried chili

สปาเก็ตตี้เพสโต้ซอส 460
Spaghetti pesto (N)

Roast tomatoes, zucchini, garlic, Italian basil, walnuts

เพนเนซอสอาราเบียต้า 460
Penne all'Arrabiata 

Organic tomato concassée, fresh chili & herbs

ข้าวซอยซี่โครงเนื้อตุ๋น 560
Khao Soi See Khrong Nua Toon (DF)(GF) 



Northern Thai noodles coconut curry with braised beef ribs Egg noodles, green mustard pickles, shallots, lime and chili paste

ผัดไทยราชาเฮริเทจ 560
Phad Thai Raya Heritage (GF)(SH)(N)(DF) 

Thai Traditional stir-fried rice noodles with Tamarind sauce and grilled river prawn

ป๊อปาร์เดลล์กับสตูว์เนื้อ 680
Pappardelle Beef stew

Braised beef in red wine with pappardelle pasta and Roots vegetables

 medium spicy  spicy
(V) vegetarian (GF) gluten free (DF) dairy free
(S) contains seeds (N) contains nuts (SH) Shellfish

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

MAIN DISHES

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 380

Gai Phad Med Mamuang (GF) (DF) (N) 

Wok-fried chicken with onions, bell peppers and cashew nuts

ผัดกะเพราหมูกรอบหรือเนื้อพริกแห้ง 430

Phad kaprao Moo Krob OR Nuea (GF) (DF) (N)  

Stir-fried, chili, garlic, holy basil leaves with
Crispy pork belly, organic steamed rice and fried egg

แกงเผ็ดเปิดอย่างลิ้นจี่ 450

Gaeng Phed Ped Yang (GF) (DF)  

Roasted duck breast red curry with lychee,
Cherry tomatoes grape and sweet basil leaves

แกงเขียวหวานอะโวคาโด 360

Gaeng Kiew Waan Avocado (seasonal) (V) (GF) (DF) 

Authentic Thai green curry with pumpkin, eggplant,
avocado and organic vegetables

ปลากระพงย่างซอสโปรวองซ์ 510

Sea bass fillet Provencal (GF)

Pan-seared sea bass with green and black olives,
Baked cherry tomatoes and bell peppers

กุ้งคั่วน้ำพริกขี้หนูเผ็ด 590

Goong Kua Naam Prik Long Rau (GF) (DF) (SH) 

Wok-fried shrimps with garlic, chili and shrimp paste dip
Salted egg and assorted seasonal vegetables

DESSERTS

สาकुโบเตยมะพร้าวอ่อนครัมเบิ้ลข้าวโพด 280

Saku Bai Toei (GF) (DF)

Tapioca pandan pudding with coconut and sweet corn crumble

ขนมโค กะทิ 310

Kha Nom Kho Kati (GF) (DF)

Sweet coconut glutinous rice balls in coconut milk

โรตีกกล้วยหอม 320

Banana Roti

Crispy roti with grilled banana, caramel sauce and
Banana ice cream

ช็อกโกแลตชิพครัมเบิ้ลกับผลไม้ตามฤดูกาล 350

Chocolate Chip Crumble

Mixed seasonal fruits with chocolate chips crumble and Lime
sorbet

 medium spicy  spicy

(V) vegetarian (GF) gluten free (DF) dairy free
(S) contains seeds (N) contains nuts (SH) Shellfish

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax