L'ÉLÉPHANT – เ ล เ ล ฟ อ ง

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

" ปรุงฝรั่ง - เสน่ห์ไทย "

Art & Cuisine – Reshaping Nuvo French Cuisine with subtle Thai influences,
lending a sense of place.

From a background deeply embedded in the artistic world, Chef Oan was drawn to pursue an almost parallel career in the culinary profession. Today, the dining experience at L'éléphant has been meticulously crafted to offer a journey across boundaries, the cuisine an innovative and balanced blend, reflecting Chef's roots.

Chef Oan takes his inspiration from the day to day tapestry of life influencing his latest creations. Each dish, a palette of vibrant colours, artistically arranged on a textural canvas, showcasing carefully chosen ingredients, each one adding a specific dimension. All combining together in a memorable symphony of unique flavour profiles, almost dancing on the diner's palate.

We ensure that every diner experience at L'éléphant will be an unforgettable journey of the senses.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

WELCOME TO

L'ÉLÉPHANT

เลเลฟอง

Art & Cuisine

TASTING JOURNEY

"Flavours of the Rain"

Nuvo Journey

7 Courses - 2,780

5 Glass Wine Pairing - 1,380

Classic Journey

5 Courses - 1,780

5 Glass Wine Pairing - 1,380

We kindly request pre-booking of
our Tasting Menu at least one day in advance.
This menu should be enjoyed by the whole table.
The latest seating time for our Tasting Menu is 8 pm.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Le Elephant

NUVO JOURNEY
7 COURSES

OYSTER
Smoked Oyster
Shallot Mignonette Granita
หอยนางรม รมควันไม้ลำไย
หอมแดง น้ำส้มองุ่นแดง น้ำแข็งใส

MUSSELS
Mussels I Yogurt Egg Mousse I
Garlic Croutons I Parmesan Foam
หอยแมลงภู่ มูสโยเกิร์ตไข่แดง
ขนมปังกรอบ พาร์เมซานชีสโฟม

FISH BEETROOT
Beetroot Cured Phang Nga Seasonal Fish
Yellow Chilli Horseradish Cream I Dill
ปลาจับธรรมชาติ ประมงเรือเล็กจากพังงา
หมักบีทรูท ซอสพริกเหลือง ฮอร์สแรดิช

Follador Valdobbiadene I Prosecco
Superiore I Millesimato Brut I
Glera I NV I Italy

SCALLOP
Brandy Hokkaido Hotate I
Mountain Pumpkin I Leek I Ginger Pork
หอยเชลล์ ฮอกไกโด บรั่นดี
ฟักทองดอย ต้นกระเทียม ขิงหมูรมควัน

Lothian of Elgin I Chardonnay I
2020 I South Africa

PRAWN AU GARTIN
Samut Songkhram Tiger Prawn I
Field Crab Paste I Smoked Chilli I Mountain Rice
กุ้งลายเสือสมุทรสงคราม ย่างซอสครีมปูนา

TANGY DELIGHT
Jambolan Plum I Avocado I
Tomato I Pepper I Beetroot I Balsamic
มะเกี๋ยง(ลูกหว้า) อโวคาโด
มะเขือเทศ พริกไทยดำ บีทรูท

CONSOMMÉ
Cherry Veal Double Broth I
Beef Tartare I Beef Cheek Stew
ซุปใสลูกวัว แก้มวัวตุ๋น ทาร์ทาร์เนื้อสันใน

Vignerons de Buxy Bourgogne Buissonnier
Bourgogne I Pinot Noir I 2021 I France

LAMB
Grill-roasted Lamb Rack I
Masala Honey Dijon Mustard Sauce
ซี่โครงแกะย่าง ซอสมัสตาร์ดน้ำผึ้ง มาซาลา

Schröder & Schÿler Chateau Bel Air I
Bordeaux AOC I Cabernet Franc I
Merlot I 2020 I France

or

Supplement 580 **WAGYU**
Kagoshima A5 Wagyu Striploin I
Veal Red Wine Jus
วากิว สเต็ก ซอสไวน์แดงลูกวัว

BANANA
Banana Semifreddo I
Nuts I Jackfruit I Yellow Pepper
เซมิเฟรดโดกล้วยหอม ขนุนตุ๋นพริกเหลือง

Granmonte I Bassaba I Natural Sweet Wine
Chenin Blanc I Verdelho I Sémillon I Muscat I
2023 I Khao Yai I Thailand

COFFEE I TEA I PETITS FOURS

This menu should be enjoyed by the whole table.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Lélephant

CLASSIC JOURNEY
5 COURSES

GRAVLAX
Dill Marinated Fjord Trout I
Shallot Horseradish Cream Sauce
ปลาฟยอร์ดเทราต์ ผักชีลาว
ซอสชาล็อตฮอร์สแรดิช

Follador Valdobbiadene I Prosecco
Superiore I Millesimato Brut I
Glera I NV I Italy

BOUILLABAISSE
Hokkaido Hotate I Mussel I
Prawn I Potato I Bouillabaisse
หอยเชลล์จากฮอกไกโด
หอยแมลงภู่ มันฝรั่ง สตูว์ปลา

Lothian of Elgin I Chardonnay I
2020 I South Africa

CHICKEN COCONUT
Chom Thong Chicken Confit I
Broccoli I Coconut Beurre Blanc
ไก่ภูเขาจากจอมทอง กงฟีต์
บรอกโคลี ซอสเนยไวน์ขาวมะพร้าว

Vignerons de Buxy Bourgogne Buissonnier
Bourgogne I Pinot Noir I 2021 I France

PALATE CLEANSER
Passion Fruit I Vodka
เสาวรส วอดก้า

PORK RACK
Roasted Nan Pork Ribs I Basil I
Apple I Chocolate Chilli Red Wine Sauce
ซี่โครงหมูดำ ซอสพริกกระเหรี่ยง ช็อกโกแลต

or

CHICKEN FOIE GRAS
Nakhon Ratchasima Chicken Breast I
French Foie Gras I Seasonal Vegetables I
River Prawn Kampot Pepper Sauce
อกไก่เลี้ยงธรรมชาติ จากนครราชสีมา
ม้วนฟัวกราส์ ซอสกุ้งแม่น้ำพริกไทยกัมปอต

or

OX TONGUE STEW
Slow-cooked Thai-French
Charolais Beef Tongue I Red Wine Sauce
ลิ้นวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ๋นไวน์แดง
อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิมของแคว้นเบอร์กันดี

or

Supplement 380 **LAMB**
Grill-roasted Lamb Rack I
Masala Honey Dijon Mustard Sauce
ซี่โครงแกะย่าง ซอสมัสตาร์ดน้ำผึ้ง มาซาลา

Schröder & Schÿler Chateau Bel Air I
Bordeaux AOC I Cabernet Franc I
Merlot I 2020 I France

FINALE
Housemade Dessert or Cheese

Granmonte I Bassaba I Natural Sweet Wine
Chenin Blanc I Verdelho I Sémillon I Muscat I
2023 I Khao Yai I Thailand

This menu should be enjoyed by the whole table.

COFFEE I TEA I PETITS FOURS

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

L'ÉLÉPHANT - เลเลฟอง

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

À LA CARTE

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

STARTERS

A Symphony to Starters

เพลิดเพลินกับจานอาหาร เริ่มต้น

FOIE GRAS (70 g.) — 950

Pan-Seared Foie Gras I Red Onion Chutney I Apple Longan Balsamic Reduction

ฟัวกราส์ย่าง ชัทนีย์หัวหอมแดง ซอสแอปเปิลลำไยบัลซามิก รีดักชัน

PÂTÉ — 200

Housemade Chicken Liver Mousse (Pâté)

มูสตับไก่ปรุงรส เนื้อเนียน

SCALLOP CARPACCIO — 600

Hokkaido Hotate I Truffle Cream

หอยเชลล์สไลด์สด ปรุงรส ซอสทรัฟเฟิลครีม

FISH BEETROOT — 470

Beetroot Cured Phang Nga Seasonal Fish I Yellow Chilli I Horseradish Cream

ปลาจับธรรมชาติ ประมงเรือเล็กจากพังงา หมักบีทรูท ซอสฮอร์สแรดิช พริกเหลือง

TUNA or LAMB BRIK — 320 / 395

Marinated Tuna or Lamb I Egg I Filo Puff Pastry

ทูน่า หรือ แกะ ห่อในแป้งฟิลโล ทอดกรอบ

FROG ON THE ROCK (3 pcs.) — 325

Fried Frog Legs I Garlic I Peppercorns I Lemon White Wine

ขาอุ๊ยกบย่างกระเทียม พริกไทย เลม่อน ไวน์ขาว

CLASSIC ESCARGOTS (6 pcs.) — 660

French Snails in Garlic Parsley Butter Sauce

หอยทากฝรั่งเศส อบเนยกระเทียมพาสเลย์ สไตล์คลาสสิก แคว้นเบอร์กันดี

THAI WAGYU CARPACCIO — 475

Thai Wagyu Tenderloin I Truffle Cream

ไทยวากิวสไลด์สด ปรุงรส ซอสทรัฟเฟิลครีม

STEAK TARTARE (120 g.) — 595

Raw Thai-French Charolais Beef I Egg Yolk I Housemade Pickled Cucumber I Anchovy

สเต็กตาร์ตาร์ - ย่าเนื้อสันในสด สายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ หั่นเต๋า พร้อมเครื่องเคียงย่าและไข่แดงดิบ

BONE MARROW — 420

Roasted Thai-French Charolais Beef Marrow I Onion Confit

ไขกระดูกวัว สายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ปรุงรส อบสมุนไพร เคล้าเกล็ดขนมปังกรอบ หอมใหญ่กงฟีต์

BEEF BRIOCHE (3 pcs.) — 320

Slow-cooked Beef Chocolate Sauce I Bacon I Truffle I Brioche

เนื้อวัวตุ๋นช็อกโกแลต เบคอน ทรัฟเฟิล บริยอช

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

SALADS

Garden Delights - Fresh and Vibrant

จานสลัด เพื่อสุขภาพ

GRAVLAX LEEK SALAD 470

Dill Marinated Fjord Trout I Grilled Leek I Horseradish Cream

ปลาฟยอร์ดเทราต์สด หมักไวน์ขาว สไลด์บาง ต้นกระเทียมย่าง สลัดใบอ่อน

CAESAR PRAWN SALAD 450

Grilled Prawns I Caesar Salad

กุ้งขาวย่าง สลัดใบกรอบ เคล้าน้ำสลัดซีซาร์

DUCK BEAN SALAD 350

Nakhon Ratchasima Duck Confit I Green Bean I
Local Goat Cheese I Longan Balsamic Vinaigrette

น่องเป็ดกงฟีต์ ถั่วแขกกรีนการ์เด้นฟาร์ม ดอยโป่งแยง เคล้าน้ำสลัดลำไยบัลซามิค

GREEN GARDEN SALAD 450

Fancy Organic Tomato I Ham I Burrata Cheese I Honey Dijon Mustard Vinaigrette

สลัดมะเขือเทศ แฮม บูราทาชีส น้ำสลัดฮันนีดิจองมัสตาร์ด

ROCKET SALAD 320

Rocket Salad I Honey Dijon Mustard Vinaigrette

ร็อกเก็ตสลัด เคล้าฮันนี ดิจงมัสตาร์ด

SOUPS

Soup for the Soul

อบอุ่นกับซุปของเรา

TRUFFLE CREAM SOUP 680

Truffle Cream Soup in Puff Pastry (20 mins.)

ซุปครีมทรัฟเฟิลเนื้อเนียน กลิ่นหอมอวลในแป้งฟัฟอบกรอบ

CLASSIC FRENCH ONION SOUP 480

Double Beef Broth I Caramelized Onion I Comté Cheese

ซุปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส อบพร้อมชีสกอมเต้ หอม ๆ

CRAB BISQUE 590

Phuket Blue Crab Bisque I Garlic Brioche I Rouille

ซุปปูม้าภูเก็ตครีมข้น เนื้อหอมหวาน รสนุ่มละมุนลิ้น

CONSOMMÉ 395

Cherry Veal Double Broth I Beef Cheek

ซุปใสลูกวัว แก้มวัวตุ๋น

SEA CLAM 395

Poached Ranong Sea Clams I Chorizo I White Wine

หอยตลับจากระนอง อบไวน์ขาว โชริโซ

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

MAINS

Every Bite Brings You Back Home

ให้ทุกคำ พาคุณกลับบ้าน

CATCH OF THE DAY — Price by weight
Seasonal Fish — Please ask our staff.
ปลาอร่อยประจำวัน สอบถามกับทีมงานของร้าน

SNOW FISH — 800
Snow Fish I Spinach I Hoary Basil Seed I Ginger Clam Chowder Sauce
ปลาหิมะจี่ เนื้อขาวนวล เคียงซอสครีมขิงหอยลาย เม็ดแมงลัก

CHICKEN FOIE GRAS — 800
Nakhon Ratchasima Chicken Breast I
French Foie Gras I Seasonal Vegetables I River Prawn Kampot Pepper Sauce
อกไก่เลี้ยงธรรมชาติ จากนครราชสีมา ม้วนฟัวกราส์ ซอสกุ้งแม่น้ำพริกไทยกัมปอต

RABBIT — 1,290
Roasted Rabbit Leg I Ratatouille I Masala Honey Dijon Mustard Sauce
น่องกระต่ายปรุงรสอบ ซอสฮันนี่ดิจงมัสตาร์ด หอมเครื่องเทศ

GARLIC PORK CHOP (250 g.) — 445
Seared Pork Chop I Garlic I Apple Longan Balsamic Reduction
หมูสันนอกติดกระดูก ย่างกระเทียม ซอสแอปเปิลลำไยบัลซามิก รีดักชัน

BABY NZ LAMB RACK (4 cutlets) — 1,480
Grill-Roasted Baby NZ Lamb Rack I Vegetables I Rosemary Red Wine Sauce
ซี่โครงลูกแกะนิวซีแลนด์ย่าง ผิวส้มผัสเยียม

WAGYU A5 (120 g.) — 1,480
100% Kagoshima A5 Wagyu Sirloin Steak
สุดยอดสเต็กคะโงะชิมะ วากิว ย่างไฟอ่อน ซอสไวน์แดง

TOURNEDOS ROSSINI (220 g.) — 1,680
Thai-French Charolais Beef Tenderloin I Foie Gras I Mushroom Cream Sauce
เนื้อสันในวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ฟัวกราส์ ซอสครีมเห็ด

CÔTE DE BOEUF (1,800 g.) — 4,770
Tajima Wagyu Bone-in Ribeye Steak
เนื้อวัวริบอาย ทาจิมะ วากิว ติดกระดูก

BEEF STROGANOFF — 495
Beef I Paprika I Mushroom Cream Sauce I Fettuccine
เนื้อสันในวัว หั่นชิ้น ปรุงรสปาปริกา ครีมเห็ด เส้นเฟ็ตตูชินี

L'éléphant's Recommendations

Nuvo French – Thai Touches

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

CROCKPOTS

Our Comfort Classic Crockpots

ของตุ๋นไว้ใจเรา

OX TONGUE STEW 590

Slow-cooked Thai-French Charolais Beef Tongue I Red Wine Sauce

ลิ้นวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ๋นไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี

BŒUF BOURGUIGNON 590

Slow-cooked Thai-French Charolais Beef Cheek I Red Wine Sauce

แก้มวัวสายพันธุ์ไทย-ชาร์โรเลส์ ตุ๋นไวน์แดง อาหารพื้นเมืองสูตรดั้งเดิม ของแคว้นเบอร์กันดี

DUCK LEG 630

Duck Leg Confit I Potato I Coffee Orange Sauce

น่องเป็ด กงฟีต์ในน้ำมัน ตุ๋นไฟอ่อน ย่างหนังกรอบ

PASTAS

Pasta Lover

เมนูพาสต้า ใครๆ ก็รัก

CABONARA 345

Spaghetti I Guanciale I Egg Yolk I Pecorino Romano Cheese

สปาเกตตีผัด ชีสนมแกะ ไข่แดง แก้มหมูดำ

SPAGHETTI SALMON DILL 395

Spaghetti I Salmon I Chilli I Garlic I Dill Pasto

สปาเกตตี พริก กระเทียม ผักชีลาว แซลมอน

ANGEL HAIR CRAB 675

Angel Hair I Jumbo Lump Crab I Spicy White Wine

พาสต้าแองเจิลแฮร์ เนื้อปูก้อนเน้น ๆ ผัดซอสไวน์ขาวพริกแห้ง

SQUID & INK 650

Poached Squid I Spaghetti Spicy White Wine Ink Sauce

หมึกกล้วย สปาเกตตีผัดซอสหมึกดำ รสจัดจ้าน

BEEF & BLUE (150 g.) 890

Fettuccine Blue Cheese Sauce I Roasted Thai-French Beef Charolais Tenderloin

เนื้อสันในปรุงรส ซอสบลูชีส

L'éléphant's Recommendations

Nuvo French – Thai Touches

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

VEGETARIAN

Veggie's Haven

เมนูมังสวิรัติ สำหรับคนรักผัก

PEAR CAMEMBERT 320
Roasted Pear I Camembert I Walnuts I Wild Honey
ลูกแพรอบชีสกาม็องแบร์ร้อน ๆ พร้อมวอลนัท น้ำผึ้งป่า

ROCKET SALAD 320
Rocket Salad I Honey Dijon Mustard Vinaigrette
ร็อกเก็ตสลัด เคล้าฮันนี่ ดิจงมัสตาร์ด

AUBERGINE PARMIGIANA 350
Eggplant I Breadcrumbs I Arrabbiata Sauce I Cheese
มะเขือม่วงออร์แกนิก อบสามชีส เคล้าซอสมะเขือเทศรสเผ็ด

FETTUCCINE TRUFFLE 495
Fettuccine I Mushroom I Truffle Cream Sauce
เฟตตูชินีพาสต้าเส้นแบน ฉ่ำซอสครีมทรัฟเฟิล หอมฟุ้ง

ADDITIONAL SIDE DISHES

Little Indulgences

เติมเต็มมื้ออร่อย กับเครื่องเคียงโฮมมี

BRIOCHE 220
House Brioche
บริยอช

MUSHROOM 220
Ratatouille-stuffed Portobello Mushroom
ราตาตุย สอดไส้เห็ดพอร์โตเบลโล อบหอม ๆ

CAULIFLOWER 175
Cauliflower I Local Blue Cheese Sauce
กะหล่ำดอก จากโป่งแยง ฟาร์มกรีนการ์เดน ซอสบลูชีส

EGGPLANT 125
Crispy Eggplant
มะเขือม่วงทอดกรอบ

SPINACH 220
Spinach Au Gratin
ผักโขมอบสามชีส

BEAN SALAD 175
Local Green Bean Mixed Salad
สลัดถั่ว ผักรวม

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

CHEESES

Selection of Local Artisan, French and Swiss Cheeses
ชีสที่คัดสรร หลากรส

Daily Selection of three	300
Daily Selection of five	450

PETIT BLANC I DOFANN I SANSAI
Goat Cheese I Soft
ชีสนมแพะ โดฟาน สันทราย

REBLOCHON CHEESE I AU LAIT CRU
Cow Cheese I Soft
เลอบูชองชีส จากฝรั่งเศส

CAMEMBERT I LE BONCHOIX AOP
Cow Cheese I Soft
ชีสกามองแบร์ จากนอร์ม็องดี

ROQUEFORT I PAPILLON NOIR
Sheep Blue Cheese I Soft
ชีสร็อกฟอร์ นมแกะ จากฝรั่งเศส

GRUYÈRE CHEESE I SWITZERLAND
Cow Cheese I Semi-Hard
ชีสกรุยแยร์ จากสวิตเซอร์แลนด์

L'éléphant's Recommendations

Nuvo French – Thai Touches

Poultry Pork Beef Prawn Crab Squid Mollusc Milk Egg Alcohol Peanuts Wheat Corn Chilli

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.
ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

DESSERTS

Tempting Treats

ความสุขส่งท้าย มื้ออร่อย

CHOCOLATE MOUSSE — 280

Chocolate Mousse

ช็อกโกแลตมูสเนื้อเนียน

CRÈME BRÛLÉE — 220

Brown Rice Green Tea Crème Brûlée

แครมบรูว์เลข้าวคั่ว ชาเขียวญี่ปุ่น

ÎLES FLOTTANTES — 320

Ice Cream I Crème Anglaise I French Meringue I Orange Sauce I Wild Honey I Almond

อิลฟ้วตง ไอศกรีม ครีมวานิลลา เมอร์แรงค์ ซอสส้ม น้ำผึ้งป่า อัลมอนด์

POIRE À LA BEAUJOLAISE — 320

Spice Poached Pear in Red Wine I Mascarpone

ลูกแพรตุ๋นไวน์แดง เมนูขนมหวานสุดคลาสสิก เคียงมาสคาร์โปนครีม

HOUSEMADE ICE CREAM I SORBET — 120

Seasonal Ice Cream

ไอศกรีมเฮ้าท์เมด ตามฤดูกาล

L'éléphant's Recommendations

Nuvo French – Thai Touches

Poultry Pork Beef Shellfish Crab Squid Mollusc Milk Egg Alcohol Peanuts Wheat Corn Chilli

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

L'ÉLÉPHANT - เลอเลฟอง

NUVO FRENCH – THAI TOUCHES

DRINK

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

L'ÉLÉPHANT DRINKS

APERITIFS

Campari Bitter Aperitif, Lombardy, Italy 60 ml.	320
Dark Rum - Captain Morgan's Original Spiced Caribbean Gold Rum, Puerto Rico 60 ml.	320
Dark Rum - Bacardi Extra Rare Gold Rum 10 yrs. 60 ml.	320
Gin Tonic - Bombay Sapphire London Dry Gin, England 60 ml.	320
Pastis - Prado Pastis de Marseille, France 30 ml.	180
Tequila - Sierra Tequila Silver 30 ml.	280
Vodka - Grey Goose Original Vodka, France 30 ml.	280
White Rum - Bacardi Carta Blanca Superior White Rum, Puerto Rico 60 ml.	280

THAI CRAFT BEERS

Chiang Mai Beer Red Truck I Red Ale 5% 330 ml.	165
M32 Hoppy Passion Fruit Witbier 4.7% 490 ml.	220
M32 Hoppy Pale Lager 5% 490 ml.	220
The Brewing Project Whale Pale Ale 5.2% 330ml	250

OTHER BEERS

Lao Beer Black 6% 330 ml.	220
Lao Beer Lager 5% 330 ml.	190
Singha Beer 5% 320 ml.	150

DE LANN COCKTAILS

Kasalong - Malibu I Bombay Sapphire Gin I Kasalong Flowers I Osmanthus I Coconut I Cacao	380
Sala Mont - Grey Goose Vodka I Kaffir Lime I Chilli I Ma Khwean I Magnolia	360
Hug Mao - White Rum I Lime I Mint I Lychee I Mango I Beetroot	315

COCKTAILS

Espresso Martini	495
Margarita	315
Mojito	315
Screwdriver	315
Tequila Sunrise	315

DIGESTIFS

Amaretto - **Berta Amaretto** di Mombaruzzo, Piedmont, Italy 30 ml.	280
Armagnac - **Chabot X.O.** Superior Armagnac, France 30 ml.	390
Armagnac - **Chabot V.S.O.P.** Deluxe Armagnac, France 30 ml.	335
Cognac - **Hennessy Privilege V.S.O.P.** Cognac, France 30 ml.	325
Grappa - **Gaja Ca'Marcanda** Grappa di Promis 30 ml.	250
Irish Cream - **Baileys** the Original Irish Cream Liqueur, Ireland 30 ml.	225
Single Malt - **Glenfiddich** 12-Year-Old Single Malt Scotch Whisky, Speyside, Scotland 30 ml.	280
Whiskey - **Hibiki** Japanese Harmony, Japan Whisky 30 ml. (7,000 / btl.)	350
Whiskey - **Yamazaki** Distillery 12-Year-Old Single Malt, Japan Whisky 30 ml.	590
Whiskey - **Jameson** Blended Irish Whiskey, County Cork, Ireland 30 ml.	230
Whiskey - **Jim Beam** Kentucky Straight Bourbon Whiskey, USA 30 ml.	230
Whiskey - **Black Label** Johnnie Walker 12-Year-Old Blended Scotch Whisky, Scotland 30 ml.	185
Whiskey - **Swing** Johnnie Walker Blended Scotch Whisky, Scotland 30 ml.	200
Liqueur - **Grand Marnier** Cordon Rouge Original Liqueur, France 30 ml.	220
Liqueur - **Cointreau** Liqueur, France 30 ml.	220
Liqueur - **Kahlua** Coffee Liqueur, Mexico 30 ml.	225
Liqueur - **Peter Heering** Cherry Liqueur, Denmark 30 ml.	225
Madeira - **Barbeito** 5-Year-Old Rainwater Reserva, Madeira, Portugal	355
Porto - **Niepoort** Late Bottled Vintage Port, Portugal 30 ml.	250

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

NON-ALCOHOLIC DRINKS

FRUIT JUICES

Fresh Aomori Apple Juice	180
Fresh Orange Juice	180
Honey Lemon Soda	195
Honey Lime Soda	140

MOCKTAILS

Lime Virgin Mojito	200
Virgin Margarita	200

MINERAL WATER & OTHERS

Rynn: mineral-preserved water I Still I Sparkling 600 ml.	60
San Pellegrino I Sparkling 750 ml.	180
Acqua Pana / Still 750 ml.	180
Soda Water 350 ml.	35
Drinking Water (Pot)	35

CHIANG MAI COFFEE

Espresso (Single Shot)	70
Americano	70
Macchiato	90
Cappuccino	115
Latte	115
Irish Coffee (with alcohol)	450
Decaff-Coffee I Lavalza	140

CHIANG MAI CRAFT TEA

Kasa: White Tea I Kasalong Flowers I Coconut I Osmanthus I	140
Sala: Black Tea I Ma Khwean I Beetroot I Magnolia I Kaffir Lime	140
Hug: White Tea I Lychee I Mango I Beetroot	140

HERBAL INFUSIONS

Botanical Blooms: Lavender I Seasonal Herbs I Wildflower I Lime	140
Tisanes: Chrysanthemum I Osmanthus I Cinnamon I Chamomile	140

SOFT DRINKS

Coca-Cola: Original or Light 325 ml.	65
Ginger Ale 325 ml.	65
Tonic Water 325 ml.	65

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ราคานี้เป็นราคาสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมอัตราค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%