

VelaBhirom
เวฬวภิรมย์

8 STORIES
OF AUTHENTIC THAI
FINE DINING



VelaBhirom

เวฬากิรมย์

EIGHT STORIES OF AUTHENTIC THAI FINE DINING



Amuse-Bouche

ปลาแห้งแตงโม | *Pla Haeng Taengmo*
Watermelon with sun-dried snakehead fish

อิมเมมกับอาหารเรียกน้ำย่อยสำหรับไทยโบราณกับแตงโมเนื้อกรวยหวานฉ่ำ โรยด้วยเนื้อปลาชิ้นแดดเดียวขลิบฝู พร้อมปรุงรสอย่างกลมกล่อม

A popular delicacy during the summer, freshly cut watermelon sprinkled with sun-dried snakehead fish.

Appetizer

สาकुอันตามัน | *Sago Andaman*
Andaman sago stuffed with mixed seafood

เพิ่มมิติใหม่ให้กับสาकुที่คุ้นเคย ด้วยการเลือกใช้วัตถุดิบจากท้องทะเลไทยที่อุดมสมบูรณ์ เช่น เนื้อปลา กุ้ง และปลาหมึก มาทำเป็นไส้ข้างในแล้วห่อด้วยสาकु เสิร์ฟคู่กับพาวเดอร์ 3 ชนิด ที่ทำจากวัตถุดิบธรรมชาติ ทั้งเคลเซียมกุ้ง สาหร่ายและผักชี

Special treats from the Gulf of Thailand – Fish, Shrimp and Squid – are mixed and stuffed into sago balls and served with three powders – crushed, shrimp, seaweed and coriander – giving a gummy texture with a full, mellow flavour.

Soup

ต้มข่าหอยเชลล์ญี่ปุ่นย่าง | *Tom Kha Hoi Shell Yipun Yang*
Pan-seared Hokkaido scallops in coconut soup

การจับคู่ระหว่างซุปรุ่นของไทยและหอยเชลล์ฮอกไกโดเนื้ออูมามิจากแดนอาทิตย์อุทัย กลายเป็นต้มข่าน้ำหอมกลิ่นเครื่องสมุนไพร วางบนมูสเห็ดรวม และหยอดด้วยน้ำมันผักชี และน้ำมันพริก

A marriage between Thai soup ‘Tom Kha’, a mildly sweet creamy coconut soup with a hint of spiciness, and pan-seared Hokkaido scallops served on top of assorted mushrooms mousse, drizzled with coriander oil and chilli oil to enhance the flavours

Sherbet

เชอร์เบตเสาวรส | *Sherbet Saowarot*
Passionfruit Sherbet

เปรี้ยวหวานกลมกล่อม ลงตัวในทุกสัมผัส ทั้งกลิ่นหอมและรสชาติ ที่สดชื่นของเสาวรส
This vibrantly refreshing sherbet is created with a perfect harmony of the fresh and juicy tones of passionfruit.

Snack

คางกุ้งทอด | *Fried shrimp heads*

คางกุ้งไทยหมักด้วยกรรมวิธีแบบญี่ปุ่น เสิร์ฟคู่กับซอส 3 รสชาติ ซอสอัลยอลี่ ผสมกระเทียมแบบฉบับฝรั่งเศส ซอสศรีราชาที่เผ็ดร้อนแบบไทย เสริมด้วยเลมอนสไลด์ยุโรป
Marinated and fried in the Japanese style, this snack is served with three sauces: garlic aioli, hot and spicy Si Racha sauce, and fresh lemon.

Main Dish

ซี่โครงหมูน้ำตก | *Si Khrong Mu Sauce Nam Tok*
Oven-baked pork spare ribs in spicy Nam Tok sauce

ซี่โครงหมูชิววินาน 2 ชั่วโมง ปรุงรสด้วยเครื่องเทศไทย คลุกเคล้าด้วยซอสน้ำตก ก่อนนำไปอบ ทำซ้ำ ๆ ประมาณ 3-4 รอบ จนได้ซี่โครงที่ฉ่ำเงานาม แต่ยังคงรสชาติจัดจ้านแบบอาหารอีสานของไทย

Richly seasoned with Tha herbs and spices, the pork spare ribs are cooked ‘sous vide’ for two hours, glazed with a savoury, sour and spicy Nam Tok sauce, and finally oven-baked three to four times, until the delightfully distinctive aromas of this northeastern Thai treat are released.

Main Dish

แกงปูใบชะพลูกับพาสต้าเส้นสดใบชะพลู |
Kaeng Pu Bai Chaphlu Kap Pasta Sen Sot Bai Chaphlu
Southern yellow curry of blue swimmer crab with betel leaves and betel pasta noodles

รสชาติจัดจ้านตามแบบฉบับแกงภาคใต้ มีเนื้อปูแน่น ๆ จากท้องทะเลไทย มีกลิ่นหอมฉุนด้วยผัก 2 ชนิด คือ ชะอมและใบชะพลู เสิร์ฟพร้อมพาสต้าเส้นสดใบชะพลู

Robustly flavoured, as southern Thai dishes typically are, this curry is made with blue swimmer crab from the Gulf of Thailand. The leaves of betel and climbing wattle create a rich and memorably unique aroma and taste. Served with betel pasta noodles.

Dessert

กล้วยไข่เชื่อมทรงเครื่อง | *Kluai Khai Chueam Song Khrueng*
Lady Finger banana in syrup with coconut ice cream

กล้วยไข่กำแพงเพชรเนื้อแน่น นำมาเชื่อมอย่างพิถีพิถันจนสุกถึงเนื้อข้างใน เป็นเงาเคลือบสวยงาม จับคู่กับไอศกรีมกะทิแบบไทยแท้ พร้อมเครื่องเคียงครบครัน

The uniquely fragrant Lady Finger banana from Kamphaeng Phet province is simmered and glazed with syrup, served with Thai coconut ice cream, and topped with assorted toppings.



**ราคาตั้งกล่าวยังไม่รวมค่า service charge 10% และ VAT 7%
**All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT.



ที่เวฬุภิรรมย์ เราพร้อมเสิร์ฟความทรงจำที่ล้ำค่า ด้วยอาหาร
มื้อพิเศษ ที่บอกเล่าเรื่องราวของอาหารไทย ผ่านการคิดสรร
วัตถุดิบ กระบวนการที่พิถีพิถัน และการจัดวางที่มากด้วย
รายละเอียด จนเปรียบเสมือนงานศิลปะบนโต๊ะอาหาร ที่สามารถ
ตอบสนองประสาทสัมผัส ทั้ง 5 ได้อย่างกลมกล่อม

VelaBhirom is delighted to serve you with the
precious heritage of traditional delicacies,
recounting the stories of Thai cuisine through
carefully selected ingredients, meticulous
preparation and aesthetic presentation, an
Art de la Table that provides the perfect
sensual experience.



วิลล่าเดวา รีสอร์ทแอนด์โฮเทล Villa Deva Resort and Hotel
88 ซอยสาทร 1 (อรรถการประสิทธิ์) กรุงเทพมหานคร 10120
88 Sathon Soi 1 (Atthakan Prasit) Bangkok 10120 Thailand
Tel : +66 2821 3888
www.villadeva.com

 Villa Deva Resort and Hotel

 [villadeva.bangkok](https://www.instagram.com/villadeva.bangkok)  [velabhirom](https://www.instagram.com/velabhirom)

 [@villadeva](https://www.line.me/tv/villadeva)  [@velabhirom](https://www.line.me/tv/velabhirom)