

VelaBhirom

CUISINE

8-COURSES MENU



AMUSE-BOUCHE

มะเขือย่างกุ้งคั่วพริกเกลือผักซีฝรั่ง

Grilled Local Eggplant with Marinated Shrimp and Grilled Spicy Local Vegetables



APPETIZER

เมี่ยงคำปูนิ่ม

Deep-Fried Soft-Shell Crab served with Betel Leave and Thai Herbs



SALAD

ยำส้มโอน้ำมะขามกะปิคั่ว

Pomelo Salad and Shrimp with Shrimp Paste and Tamarind Sauce



SOUP

แกงรัญจวนเนื้อย่าง

Authentic Local Spicy Shrimp Paste With Grilled Beef and Thai Herbs



SORBET

ซอร์เบตส์บปรดพริกเกลือ

Pineapple with Salt & Chili Sorbet



MAIN

จิ้นน่องลายหนึ่งน้ำพริกข่า

Beef Shank served with Galangal Dipping



VELABHIROM SIGNATURE

แกงปูใบชะพลู

Crab Meat Red Curry

ปลาอย่างห่อใบตองน้ำจิ้มซีฟู้ด

Seabass Wrapped with Banana Leaf Served wit Spicy Chili Dipping

กุ้งทอดกรอบใบเล็บครุฑ

Deep-fried Shrimp with Herbs

ข้าวสามสีผัดดอกเกลือ

Three Streamed Rice with Local Rock Salt



DESSERT

บวดฟักทองและซอร์เบตกระเจียบมะพร้าวอ่อน

Pumpkin with Coconut Milk Served with Young Coconut Meat, Roselle Jam and Sorbet

