

## From Farm to Table



- |   | THB / บาท |
|---|-----------|
| 1. Imperial Healthy Salad<br>Mixed Fresh Organic Salad with Dressing<br>สลัดผักรวมเพื่อสุขภาพ<br>ผักสลัดออร์แกนิกสด เลิฟพร้อมน้ำสลัด เพื่อสุขภาพ  | 150.-     |
| 2. Caesar Salad<br>Traditional Caesar Salad with Chicken<br>ซีซาร์สลัด เลิฟพร้อม เนื้ออกไก่ ขนบั้งกรอบ และเนยแข็งพามาซาน  | 180.-     |
| 3. Fresh Fruit & Shrimp Cocktail<br>Golden Shrimp with Fresh Salad and Cocktail Sauce<br>สลัดค็อกเทลกุ้งเพื่อสุขภาพ ค็อกเทลกุ้ง ผลไม้สด<br>คลุกเคล้าด้วยน้ำซอสค็อกเทล สูตรพิเศษจากพ่อครัวใหญ่ | 195.-     |

- |  | THB / บาท |
|--|-----------|
| 4. Smoked Salmon<br>Smoked Salmon, Mayonnaise, Walnut and Mixed Organic Salad<br>ปลาแซลมอนรมควัน<br>คลุกเคล้าด้วยน้ำสลัดครีมสูตรพิเศษ และสลัดออร์แกนิก                                       | 250.-     |
| 5. Niçoise salad<br>Farm Organic Mixed Salad, Potato, and Balsamic Honey Cream<br>สลัดทูน่า พร้อมผักสด<br>ผักสลัดจากฟาร์มผักออร์แกนิก เลิฟคู่กับ มันฝรั่งต้ม, และ น้ำสลัดน้ำผึ้งบัลซามิกครีม | 195.-     |

## From Soup Kettle



- |  | THB / บาท |
|--|-----------|
| 1. French Onion Soup<br>French Style Onion Soup with Gratin Bread<br>ซูปหัวหอม แบบฝรั่งเศส<br>เลิฟพร้อมขนมปังอบชีส | 120.-     |

- |  | THB / บาท |
|--|-----------|
| 2. Imperial Cream Truffle Soup<br>Mixed Mushroom and Truffles Cream Soup,<br>Served with Cheese Bread<br>ซูปครีมเห็ดทรัฟเฟิล<br>เลิฟพร้อมขนมปังอบชีส | 150.-     |

## The Grill



- |   | THB / บาท |
|---|-----------|
| 1. Norwegian Salmon Steak<br>Pan Seared Salmon Fillet, Served with Mashed Potato, Vegetables and Butter Lemon Sauce<br>ปลาแซลมอนย่างเนยกระเทียม<br>เลิฟพร้อมมันบด ผักต้ม และซอสลิ้มมะนาว  | 450.-     |
| 2. Australian Rib-eye Steak<br>With Olive Oil, Green Herb, Mashed Potatoes, Carrot & Pepper Brown Sauce<br>ริบอายสเต็ก<br>เนื้อริบอายนุ่มจากออสเตรเลียหั่นท่อนครึ่งเนื้อ น้ำมันมะกอก<br>ย่างจนสุกพอดี เลิฟพร้อมกับ มันบดเนย แครอทจากฟาร์มออร์แกนิก<br>และซอสพริกไทย | 580.-     |

- |  | THB / บาท |
|--|-----------|
| 3. Pork Chops<br>Sautéed Steak Cut Potatoes and Mushroom Brown Sauce<br>สเต็กหมู<br>หมูสันนอกติดกระดูก เลิฟพร้อมแครอท ,<br>มันฝรั่งทอดและซอสเกรวี่เห็ด   | 450.-     |
| 4. Pan Seared Duck Breast<br>Brown Orange Sauce, Mashed Potatoes,<br>Pan Seared Duck Breast<br>อกเป็ดย่างซอสส้ม<br>อกเป็ดเซอรี่ย่างจนสุกเนื้อนุ่มได้ที เลิฟพร้อมกับผักต้ม<br>ซอสผิวส้ม และ มันบด | 390.-     |

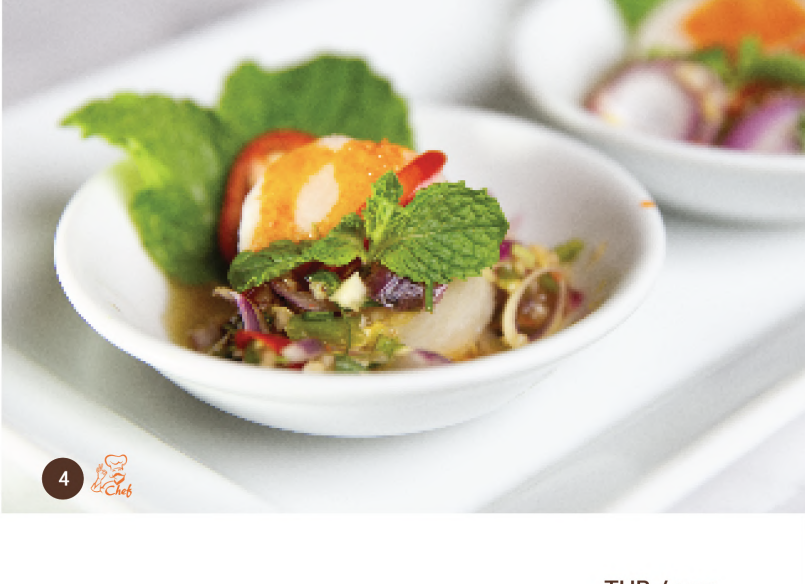
## Italiano Pasta



- |   | THB / บาท |
|---|-----------|
| 1. Spaghetti with Bacon Chilli<br>With Olives Oil, Onion, Garlic, Chili Oil and Basil<br>เส้นพาสต้าผัดกระเทียมพริกแห้งโหระพา<br>เส้นพาสต้าแบบอิตาลี ผัดด้วยน้ำมันมะกอก กระเทียม<br>พริกแห้ง และโหระพา | 180.-     |
| 2. Spaghetti E Pomodoro Sauce<br>With Olives Oil, Onion, Garlic, Basil, and Pomodoro Sauce<br>สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ<br>ผัดด้วยซอสมะเขือเทศสูตรพิเศษ  | 180.-     |

- |   | THB / บาท |
|---|-----------|
| 3. Fettuccine Carbonara<br>with Bacon, Egg, Cream, and Bacon Bit<br>เฟตตูชีนีคาโบนาร่า<br>เส้นสปาเก็ตตี้แบบอิตาลีนำมาผัดกับเนย ไวน์ขาว ไข่<br>และ ครีม เลิฟคู่กับเบคอนทอดกรอบ | 210.-     |
| 4. Linguine Ae Marinara<br>Chili Oil, Onion, Garlic, Pomodoro, Parsley, Basil,<br>Cream, and Seafood<br>เส้นพาสต้าเชิ้ออิตาลี โหระพา<br>และชีฟูดร มะเขือเทศอิตาลี โหระพา      | 220.-     |

Thai Fusion Food



	THB / บาท		THB / บาท
 1. Crispy Golden Pork Sliced Korat Style Deep Fried Crispy Pork Pickles and Crispy Rice, Served with Chili Sauce แพนหมูทอดข้าวเม้า แพนหมูสูตรพิเศษ เลิฟพร้อมผักเคียงและซอสพริก	180.-	3. Salmon Spicy Salad Thai Style Salmon Spicy Salad, Mixed Salad, Cherry Tomato, Lime Chili Sauce ยำปลาแซลมอน ปลาแซลมอนสดจากนอร์เวย์ ราดด้วยน้ำยำสูตรพิเศษเลิฟคู่กับผักสลัดรวมออร์แกนิก	220.-
 2. Pork Neck Spicy Salad Grilled Marinated Pork Neck, Chili Powder, Lime Juice, Cherry Tomato and Organic Salad Mixed คอหมูย่าง หมักสูตรพิเศษ พร้อมมะเขือเทศเชอร์รี่ เลิฟคู่ผักสลัดออร์แกนิกรวม	190.-	 4. Spicy Seared Scallop with Thai Fresh Herb, Shrimp Chili Paste, Tomato Cherry, Shallot, Lime and Mixed Organic Salad สลัดหอยเชลล์ หอยเชลล์สดนำเข้า หมักเครื่องเทศไทย ย่างให้สุกพอหวาน เลิฟคู่กับสลัดผักออร์แกนิก	220.-

Thai Fusion Curry



	THB / บาท		THB / บาท
1. Thai Green Curry Green Curry with Chicken or Pork or Beef, Served with Roti แกงเขียวหวาน ไก่ หมู หรือ เนื้อ	175.-	3. Chicken Massa Man Curry with Potatoes and Muslim Curry Paste, Served with Jasmine Rice แกงมัสมั่นไก่ มัสมั่นสะโพกไก่ ที่เคี่ยวจนเปื่อยนุ่ม เลิฟพร้อมข้าวหอมมะลิคัดพิเศษ	195.-
 2. Pile of Freshwater Snail Yellow Curry Traditional Local Thai Food Southern Style Yellow Curry with Pile of Freshwater Snail and Piper Leaves แกงคั่วหอยขม เนื้อหอยขมคัดพิเศษ แกงคั่วสูตรเฉพาะ จากพ่อครัวใหญ่	180.-	4. IMPERIAL Red Duck Curry Traditional Red Duck Curry with Pineapples, Grape, Served with Jasmine Rice แกงเผ็ดเบ็ดเต๋อย่าง เนื้อเป็ดเชอร์คัดพิเศษ อบกับเครื่องเทศ และน้ำผึ้งจนหอม นำมาเคี่ยวกับเครื่องแกงจนนุ่ม	220.-


Thai Soup



	THB / บาท		THB / บาท
1. Minced Pork Clear Soup Traditional Thai Clear Soup with Minced Pork Ball แกงจืดเต้าหู้หมูสับ แกงจืดแบบฉบับของอิมพีเรียล ใส่ต้นหอม กระเทียม ผักกวางตุ้งไต้หวัน และเต้าหู้ไข่	175.-	3. Chicken Coconut Milk Soup Coconut Spicy Soup with Chicken, Thai Fresh Herbal ต้มข่าไก่ คัดพิเศษ ทอกรุ่นเครื่องเทศไทย เลิฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	180.-
 2. River Prawn Spicy Soup Traditional Thai Style Spicy Soup with River Prawn, and Fresh Thai Herbs ต้มยำกุ้งแม่น้ำ กุ้งแม่น้ำคัดพิเศษ ต้มยำในแบบน้ำซันที่หอมกรุ่นด้วยมันกุ้งแท้	220.-		

Thai Popular Dish



	THB / บาท		THB / บาท
1. Stir-Fried Crab Meat Yellow Curry Stir Fried Yellow Curry Powder with Premium Crab Meat ผัดผงกะหรี่เนื้อปูก้อน เนื้อปูก้อนคัดพิเศษจากทะเลอ่าวไทย ผัดผงกะหรี่สูตรพิเศษ คัดเฉพาะอิมพีเรียลใส่ไข่แดงเต็ม	320.-	3. Stir Fried Rice Noodles - Korat Style with Stewed Pork Korat Style Stir-Fried Rice Noodles, Served with Stewed Pork Belly ผัดหมี่โคราชหมูตุ๋น ผัดหมี่โคราชสูตรต้นตำหรับ เลิฟพร้อมหมูสามชั้นตุ๋น	220.-
 2. Soft-Shell Crab Spicy-chill Stir Fried Crispy Soft-Shell Crab with Thai Herbal and Salted ปูนิ่มผัดพริกเกลือ ปูนิ่มคัดพิเศษ ทอดจนกรอบ เหลืองหอม ผัดด้วย เครื่องเทศสด และเกลือชั้นดี	350.-		

All prices are inclusive of 10% service charge and government VAT 7%