

## From Farm to Table



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

- THB / บาท
- 4. Smoked Salmon** 250.-  
Smoked Salmon, Mayonnaise, Walnut  
and Mixed Organic Salad  
ปลาแซลมอนรมควัน  
คลุกเคล้าด้วยน้ำสลัดครีมสูตรพิเศษ และสลัดอออร์แกนิก
  - 5. Niçoise salad** 195.-  
Farm Organic Mixed Salad, Potato,  
and Balsamic Honey Cream  
สลัดทูน่า พร้อมผักสด  
ผักสลัดจากฟาร์มผักอออร์แกนิก เลิฟคู่กับ มันฝรั่งต้ม,  
และ น้ำสลัดน้ำผึ้งบัลซามิกครีม

## From Soup Kettle



- THB / บาท
- 1. French Onion Soup** 120.-  
French Style Onion Soup with Gratin Bread  
ซูปหัวหอม แบบฝรั่งเศส  
เลิฟพร้อมขนมปังอบชีส

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

## The Grill



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

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

## Italiano Pasta



- THB / บาท
- 1. Spaghetti with Bacon Chilli** 180.-  
With Olives Oil, Onion, Garlic, Chili Oil and Basil  
เส้นพาสต้าผัดกระเทียมพริกแห้งโหระพา  
เส้นพาสต้าแบบอิตาเลียน ผัดด้วยน้ำมันมะกอก กระเทียม  
พริกแห้ง และโหระพา
  - 2. Spaghetti E Pomodoro Sauce** 180.-  
With Olives Oil, Onion, Garlic, Basil, and Pomodoro Sauce  
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ  
ผัดด้วยซอสมะเขือเทศพิเศษ

- THB / บาท
- 3. Fettuccine Carbonara** 210.-  
with Bacon, Egg, Cream, and Bacon Bit  
เฟตตูชีนิคาโบราณา  
เส้นสปาเก็ตตี้แบบอิตาเลียนนำมาผัดกับเนย ไวน์ขาว ไข่  
และ ครีม เลิฟคู่กับเบคอนทอดกรอบ
  - 4. Linguine Ae Marinara** 220.-  
Chili Oil, Onion, Garlic, Pomodoro, Parsley, Basil,  
Cream, and Seafood  
เส้นพาสต้าแบบอิตาเลียน  
และซีฟู๊ดรวม มะเขือเทศอิตาเลียน โหระพา

## 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  
แหม่มหมูทอดข้าวเม้า  
แหม่มหมูสูตรพิเศษ เลิฟพร้อมผักเคียงและซอสพริก
- 2. Pork Neck Spicy Salad**  
Grilled Marinated Pork Neck, Chili Powder, Lime Juice, Cherry Tomato and Organic Salad Mixed  
คอหมูย่าง  
หมักสูตรพิเศษ พร้อมมะเขือเทศเชอร์รี่  
เลิฟผักสลัดออร์แกนิกรวม

- 3. Salmon Spicy Salad**  
Thai Style Salmon Spicy Salad, Mixed Salad, Cherry Tomato, Lime Chili Sauce  
ยำปลาแซลมอน  
ปลาแซลมอนสดจากนอร์เวย์ ราคด้วยน้ำยำสูตรพิเศษเลิฟผักสลัดรวมออร์แกนิก
- 4. Spicy Seared Scallop**  
with Thai Fresh Herb, Shrimp Chili Paste, Tomato Cherry, Shallot, Lime and Mixed Organic Salad  
สลัดหอยเชลล์  
หอยเชลล์สดนำเข้า หมักเครื่องเทศไทย ย่างให้สุกพอหวาน  
เลิฟผักสลัดผักออร์แกนิก

## 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
- 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

- 3. Chicken Massa Man Curry**  
with Potatoes and Muslim Curry Paste, Served with Jasmine Rice  
แกงมัสมั่นไก่  
มัสมั่นสะโพกไก่ ที่เดียวจนเปื่อยนุ่ม  
เลิฟพร้อมข้าวหอมมะลิคัดพิเศษ
- 4. IMPERIAL Red Duck Curry**  
Traditional Red Duck Curry with Pineapples, Grape, Served with Jasmine Rice  
แกงเผ็ดเปิดย่าง  
เนื้อเป็ดเชอร์รี่คัดพิเศษ อบกับเครื่องเทศ และน้ำผึ้งจนหอม  
นำมาเสิร์ฟกับเครื่องแกงจันทน์

## Thai Soup



THB / บาท

THB / บาท

- 1. Minced Pork Clear Soup**  
Traditional Thai Clear Soup with Minced Pork Ball  
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ  
แกงจืดแบบฉบับของอิมพีเรียล ใส่ต้นหอม กระเทียม  
ผักกวางตุ้งเต้าหู้ และเต้าหู้ไข่
- 2. River Prawn Spicy Soup**  
Traditional Thai Style Spicy Soup with River Prawn, and Fresh Thai Herbs  
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ  
กุ้งแม่น้ำคัดพิเศษ ต้มยำในแบบน้ำซันที่หอมกรุ่นด้วยมันกุ้งแท้

- 3. Chicken Coconut Milk Soup**  
Coconut Spicy Soup with Chicken, Thai Fresh Herbal  
ต้มยำไก่  
คัดพิเศษ หอมกรุ่นเครื่องเทศไทย เลิฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

## Thai Popular Dish



THB / บาท

THB / บาท

- 1. Stir-Fried Crab Meat Yellow Curry**  
Stir Fried Yellow Curry Powder with Premium Crab Meat  
ผัดผงกระหรี่เนื้อปูก้อน  
เนื้อปูก้อนคัดพิเศษจากทะเลอ่าวไทย ผัดผงกระหรี่สูตรพิเศษ  
คัดเฉพาะอิมพีเรียลใส่ไข่แดงเต็ม
- 2. Soft-Shell Crab Spicy-chill**  
Stir Fried Crispy Soft-Shell Crab with Thai Herbal and Salted  
ปูนิ่มผัดพริกเกลือ  
ปูนิ่มคัดพิเศษ ทอดจนกรอบ เหลืองหอม  
ผัดด้วย เครื่องเทศสด และเกลือชั้นดี

- 3. Stir Fried Rice Noodles - Korat Style**  
with Stewed Pork Korat Style Stir-Fried Rice Noodles, Served with Stewed Pork Belly  
ผัดหมี่โคราชหมูตุ๋น  
ผัดหมี่โคราชสูตรต้นตำหรับ เลิฟพร้อมหมูสามชั้นตุ๋น