

Ayatana

Summer 2024, Kyoto

เริ่มแรกกระเจิงรส

Teasing the palate

ยำแดงโหม่น้ำร้อนและจ๊ะสอแปแป
Bo.lan fish sauce compressed *summer watermelon*, tomato relish

ทองม้วนกะทิสอดไส้ไซ้หอยเม่น
Summer Uni, coconut wafer

ปลาไหลนึ่งกระเทียมดอง
Steamed *Hamo*, marinated garlic

มะระขมพาดไฟกับปลาอายุย่างถ่าน
Grilled Goya with Ayu, shrimp paste relish, deep-fried shallots

ถั่วแปบถั่วดำใส่กุ้งกระฉีกเค็มคลุกงาดำ
Boiled *black bean dumpling*, Kuruma prawn, sesame

กับข้าว

With Rice To Begin

ประเดิมด้วย

ยำเนื้อวากิวย่างจากจุกุโฮอย่างภาคกลาง
Salad of grilled Sustainable Wagyu fillet from Jukuho farm, Ayatana Sri Racha dressing

ปลาเต้าเตี้ยทอดเครื่องอย่างภูเก็ต และอาหารทะเลหลายพันธุ์
Phuket-inspired *fried seafood*; pomfret, squid, prawn

หลนเค็มบักนัดแบบอุบลด้วยสับปะรด แนนไก่ทอดหาดใหญ่
Coconut cream relish of pineapple, egg, cured fish served with Hat Yai fried chicken

ครบจบสำหรับ

To complete Thai meal

แกงโห้แบบลานนา
Northern-style “*Ho*” *Curry*, medley of chicken, pork, peanuts

ต้มบัวญี่ปูนดองใส่ปลาทะเลและหมูสับอย่างต้มยำ
Hot and sour *Umeboshi soup*, minced pork, ocean fish

หอยเปาฮื้อทอด
Crumbed *abalone*

Rice

ข้าวสวย ผสานข้าวไทยและข้าวญี่ปุ่น
Thai jasmine rice mixed with Japanese local rice

ข้าวหนม Desserts

ส้มฉุนห้าด้วยองุ่นและพีชคู่กับกระยาสารทอบควินเทียน
Som Chun of grapes and peach in yuzu syrup, served with *Gayasart* rice puff

ของหวานอย่างแห้งคู่กับน้ำชาปรุงอายุตานะ
Traditional sweets assortment, Ayatana signature blend tea

¥ 19,000.-

*Price is in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge.

The menu is subject to change according to availability.

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

Ayatana

2024 夏, 京都

เริ่มแรกกระเจิงรส アミューズブーシュ

ยำแตงโมหน้าร้อนและจีสุแปแป
Bo.lan ナンプラーでマリネしたスイカとトマトレリッシュ

ทองม้วนกะทิสอดใส่ไข่หอยเม่น
雲丹 ココナッツウエハースと共に

ปลาไหลหนึ่งกระเทียมดอง
鱧のスチーム ココナッツクリームとガーリックの酢漬け

มะระขมพาดไฟกับปลาอายุย่างถ่าน
鮎とゴーヤのグリル フライドエシ夏洛ット

ถั่วแปบถั่วดำใส่กุ้งกระฉีกเค็มคลุกงาดำ
車海老を包んだ黒豆と黒胡麻の団子

กับข้าว ファーストメインディッシュ ประเดิมด้วย

ยำเนื้อวากิวย่างจากลูกโอบอย่างภาคกลาง
和牛のグリルサラダ 自家製シチャラーソースと共に

ปลาเต้าเตี้ยทอดเครื่องอย่างภูเก็ต และอาหารทะเลหลายพันธุ์
プーケット風 マナガツオとイカのドライカレー炒め

หลนเค็มบักนัดแบบอุบลด้วยสับปะรด แหนมไก่ทอดหาดใหญ่
パイナップลと鮮魚のココナッツクリームレリッシュ添え ハートヤイフライドチキンと卵

ครบจบสำหรับ セカンドメインディッシュ

แกงโหระพาแบบลานนา
チキングリーンカレーとポークハンレーカレー

ต้มบ๊วยญี่ปุ่นดองใส่ปลาทะเลและหมูสับอย่างต้มยำ
豚ミンチと鮮魚のスープ 梅の香り

หอยเป่าฮื้อทอด
あわびのスマッシュフライ

ご飯

ข้าวสวย ผสานข้าวไทยและข้าวญี่ปุ่น
タイジャสミンライスと国産有機米

ข้าวหนม デザート

ส้มฉุนทำด้วยองุ่นและพีชคู่กับกระยาสารทอบควั่นเทียน
ブドウと桃のタイ風かき氷 ゆずのシロップ ガヤッサーと共に

ของหวานอย่างแห้งคู่กับน้ำชาปรุงอายุตานะ
プティฟール アヤタナティーブレンド

¥ 19,000.-

料金はすべて消費税サービス料込です。
メニュー内容は入荷状況により変更されることがあります。
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。