

creative meetings

Le MERIDIEN

**LE MERIDIEN
CHIANG MAI**

108 Chang Klan Road,
Tambol Chang Klan,
Amphur Muang,
Chiang Mai 50100
Thailand
T +66 53 253 666
F +66 53 253 667
lemeridienchiangmai.com

THAI SET
MENU

THAI SET MENU

VALUED PACKAGE

APPETIZER

อาหารว่าง

Grilled marinated beef salad with red grape
ปลาเนื้ออ่อนย่าง

Deep fried marinate mince pork with chili,
roasted rice and herbs
ลาบหมูทอด

Deep fried marinated fish in pandan leaf
ปลาห่อใบเตย

SOUP

ซุป

Spicy and sour soup with fried fish and
coriander
ต้มโคล้งปลาช่อนทอด

MAIN DISHES

อาหารจานหลัก

Green Curry beef shank with Thai Eggplant
and Red Chili
แกงเขียวหวานเนื้อน่องลาย

Crispy duck breast with tamarind sauce
and crispy fried shallot
เป็ดทอดซอสมะขาม

Roasted pork spare ribs with honey
and pineapple
ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้งสับปะรด

Stir- fried scallop with roasted sweet chili
and basil
หอยเชลล์ผัดน้ำพริกเผา

Wok fried assorted mushroom
and oyster sauce
ผัดเห็ดรวมมีตรี

Steamed Jasmine Rice
ข้าวสวย

DESSERTS

ของหวาน

Water chestnuts dumpling in coconut milk
with sweet jack fruit
ทับทิมกรอบ

Assorted Fresh fruit plate
ผลไม้รวม

THAI SET MENU PREMIUM PACKAGE

APPETIZER

อาหารว่าง

Spicy sea food salad with
and sweet chili dressing
ยำทะเล

Crispy fried catch fish
with spicy fresh mango salad
ปลาตุ๋นฟู

Grilled marinated pork neck
with Northeastern dip and vegetable
คอหมูย่างจิ้มแจ่ว

SOUP

ซุ๊ป

Coconut soup with sea bass
and young tamarind leaf
ต้มกะทิปลากระพงใบมะขามอ่อน

MAIN DISHES

อาหารจานหลัก

Red curry with roasted duck and lychee,
cherry tomato and sweet basil
แกงเผ็ดเป็ดย่างลิ้นจี่

Deep fried salmon with bean pasted
and Chinese celery
ปลาแซลมอนผัดคีนซ่าย

Wok fried sirloin beef with young vegetable
and oyster sauce
เนื้อสันผัดน้ำมันหอยยอดผัก

Stir fried green asparagus
with mushroom and scallop
ผัดหน่อไม้ฝรั่งเห็ดหอมหอยเชลล์

Wok Fried Chicken with ginger
and spring onion
ไก่ผัดขิงสด

Steamed Jasmine Rice
ข้าวสวย

DESSERTS

ของหวาน

Mango sticky rice with coconut cream
topping
ข้าวเหนียวมะม่วง

Assorted Fresh fruit plate
ผลไม้รวม

THAI SET MENU

EXCLUSIVE PACKAGE

APPETIZER

อาหารว่าง

Crispy rice crackers with mince pork
in coconut milk dip
ข้าวตังหน้าตั้ง

Spicy lemongrass salad
with pan fried Hokkaido scallop
ยำตะไคร้หอยเชลล์ทอดกรอบ

Spicy tuna lion salad with roasted rice
and chili powder
ลาบทูน่า

Thai Herbal Steam NZ mussel
with spicy chili
หอยแมลงภู่นึ่งสมุนไพร

SOUP

ซุป

Traditional Spicy and sour soup
with grouper fish scented
with aromatic herb
ต้มส้มปลาเก๋า

MAIN DISHES

อาหารจานหลัก

Massaman curry beef cheek
with sweet potato
มัสมั่นเนื้อแก้มวัวและมันหวาน

Deep fried snow fish with trio spicy sauce
ปลาหิมะทอดราดพริกสามรส

Wok fried soft shell crab
with young pepper corn and basil
ปูนิ่มทอดสมุนไพร

Crisp Fried Squid with garlic, chili,
and spring onion
ปลาหมึกผัดพริกเกลือ

Sautéed Fried Chicken with Cashew nut
and Chili Paste
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Wok-fried Hong Kong kale
ผัดคะน้าฮ่องกง

Steamed Jasmine Rice
ข้าวสวย

DESSERTS

ของหวาน

Mango pudding in burn coconut shelf
พุดดิ้งมะม่วงในมะพร้าวเผา

Assorted Fresh fruit plate
ผลไม้รวม