

Taan

New Year's Eve

31st December, 2025.

NORTHERN-STYLE LAAB
Northern-Style Hand-Minced Beef Loin Mousse |
Smoked Fish Sauce Jelly | Oscietra Caviar
ลาบเหินือ เยลลี่น้ำปลารมควัน โมคาร์เวียร์หัวหิน

CHARCOAL-GRILLED PORK COLLAR SALAD
Charcoal-Grilled Pork Collar |
Fermented Fish Leaf Salad (Matum Leaves)
ยำคอหมูย่างปลาร้าใบมะตูมแขก

HAT YAI TOFU
Deep-Fried Hat Yai Tofu Sheet | Chicken Mousse | Shallot Chips
เต้าหู้ทอดมูสไก่สไลด์ทอดใหญ่

PONG NENG
Deep-fried Bubbly Corn Flour | Krill Salad
โป่งแห้ง ยำกุ้งฝอย

LHON COCONUT DIP
Bean Curd | Trevally | Coconut Mousse | Tomato Galangal Cream
หลนเต้าเจี้ยวปลากระมง

LOBSTER RICE WONTON
Lobster Rice Wonton | Mahae Curry on Lobster Tail | Acacia Chips
เกี๊ยวถั้วมะแอะและกุ้งมังกร เส้นมันฝรั่ง ชะอมกรอบ

BOAT NOODLES
Pork Loin Noodle | Chocolate | Basil | Anise | Vermicelli Crisp
ก๋วยเตี๋ยวเรือ

CHAIYA PAD THAI
“Chan” Noodle | Tamarind Sauce | Salted Egg Crumbles
ผัดไทยไชยา กุ้งแม่น้ำและไข่เค็ม

KHAO SOI
Egg Noodle Crisp | Black Chicken | Yellow Curry
ข้าวซอยไก่ดำ

TINY BROTH
Aromatic Chilled Chicken Broth | Chicken Wonton on Ice | Shallot Chips
ต้มจืดเย็น

NEW YEAR KUB KHAO

FIVE-SPICE HOT POT BRAISED BEEF SHANK
เนื้อน่องลายตุ๋นอบเซย

TOM YUM
Young Coconut Broth with Prawn Head |
Bird’s Eye Chili | Lime | Coriander
ต้มยำกุ้งน้ำมะพร้าวอ่อน

GREEN CURRY CHICKEN
แกงเขียวหวานไก่

SPICY SOFT-SHELL CRAB SALAD
Soft-Shell Crab | Burnt Thai Eggplant | Chili Salad | Pickled Garlic
ยำปูนิ่มมะเขือเปราะกระเทียมไทย

RED SEABASS IN NONI LEAF COCONUT CURRY
แกงกะทิใบยอปลากระพงแดง

MIXED RICE
Tossed Prawn Head Butter Rice | Crispy Pork Fat
ข้าวหยา้มันปูแม่น้ำกากหมูเจียว

NUE DAENG
Honey-Roasted Wagyu Beef Brisket | Eggplant | Ginger | Garlic
เนื้อแดงและมะเขือยาวอบน้ำผึ้ง

FIRE WORKS

STRAWBERRY & MELON MOUSSE
Strawberry | Melon | Mint Ice
สตรอว์เบอร์รี่ เมล่อน น้ำแข็งใบสะระแหน่

CALAMANSI MOUSSE
Yogurt | Grilled Marshmallow
มูสลัมจี๊ด โยเกิร์ต มาร์ชเมลโล่ย่าง

MIGNARDISE
Khanom Khai Nok Krata with Bael Fruit Cream
ขนมไข่นกกระทาครีมมะตูม
Passion Fruit, Lychee & Basil
เสาวรสลิ้นจี่และโหระพา
Chocolate
ช็อคโกแลต

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT

TAAN Festive

26th–30st December, 2025.

NORTHERN-STYLE LAAB

Hand-Minced Beef Loin Mousse | Smoked Fish Sauce Jelly |
Oscietra Caviar
ลาบเหินือ เยลลี่น้ำปลารมควัน คาร์เวียร์หัวหิน

PONG NENG

Deep-fried Bubbly Corn Flour | Krill Salad
โป่งเห่ง ยำกุ้งฝอย

*

LHON COCONUT DIP

Bean Curd | Trevally | Coconut Mousse | Tomato Galangal Cream
หลนเต้าเจี้ยวปลากระมง

*

BOAT NOODLES

Pork Loin Noodle | Chocolate | Basil | Anise | Vermicelli Crisp
ก๋วยเตี๋ยวเรือ

CHAIYA PAD THAI

“Chan” Noodle | Tamarind Sauce | Salted Egg Crumbles
ผัดไทยไชยา กุ้งแม่น้ำและไข่เค็ม

*

TOM YUM

Young Coconut Broth with Prawn Head |
Bird’s Eye Chili | Lime | Coriander
ต้มยำกุ้งน้ำมะพร้าวอ่อน

*

FESTIVE KUB KHAO

GREEN CURRY CHICKEN

แกงเขียวหวานไก่

SPICY SOFT-SHELL CRAB SALAD

Soft-Shell Crab | Burnt Thai Eggplant | Chili Salad | Pickled Garlic
ยำปูนิ่มมะเขือเปราะกระเทียมโทน

RED SEABASS IN NONI LEAF COCONUT CURRY

แกงกะทิใบยอปลากระพงแดง

MIXED RICE

Tossed Prawn Head Butter Rice | Crispy Pork Fat
ข้าวหยำมันปูแม่น้ำตากหมูเจียว

*

CARVING CARTS

NUE DAENG

Honey-Roasted Wagyu Beef Brisket | Eggplant | Ginger | Garlic
เนื้อแดงและมะเขือยาวอบน้ำผึ้ง

*

FIRE WORKS

STRAWBERRY & MELON MOUSSE

Strawberry | Melon | Mint Ice
สตอว์เบอร์รี่ เมล่อน น้ำแข็งใบสะระแหน่

CALAMANSI MOUSSE

Yogurt | Grilled Marshmallow
มูสส้มจี๊ด โยเกิร์ต มาร์ชเมลโล่ย่าง

*

MIGNARDISE

White chocolate | Passion Fruit
เซาว์สช็อคโกแลตขาว

Lychee and Basil
ลิ้นจี่และโหระพา

Chocolate with Udon Thani Rum
ช็อคโกแลตและรัมจากอุดรธานี

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT

TAAN Christmas

24th—25th December, 2025.

GRILLED WATERMELON JELLY

Grilled Watermelon | Tribal Ham | Oscietra Caviar
เยลลี่แตงโมย่างปลาแห้ง

PONG NENG

Deep-Fried Bubbly Corn Flour | Krill Salad
โป่งแห้งยำกุ้งฝอย

LHON COCONUT DIP

Bean Curd | Trevally | Coconut Mousse | Tomato Galangal Cream
หลนเต้าเจี้ยวปลากระมง

*

CHAIYA PAD THAI

“Chan” Noodle | Tamarind Sauce | Salted Egg Crumbles
ผัดไทยไชยา กุ้งแม่น้ำและไข่เค็ม

KHAO SOI

Egg Noodle Crisp | Black Chicken | Yellow Curry
ข้าวซอยไก่ดำ

*

CHRISTMAS KUB KHAO

TOM YUM

Young Coconut Broth with Prawn Head | Bird’s Eye Chili |
Lime | Coriander
ต้มยำกุ้งน้ำมะพร้าวอ่อน

BEEF CHEEKS GREEN CURRY

แกงเขียวหวานแก้มวัว

SPICY SOFT-SHELL CRAB SALAD

Soft-Shell Crab | Burnt Thai Eggplant | Chili Salad | Pickled Garlic
ยำปูนิ่มมะเขือเปราะกระเทียมโทน

RED SEABASS IN NONI LEAF COCONUT CURRY

แกงกะทิใบยอปลากระพงแดง

MIXED RICE

Tossed Prawn Head Butter Rice | Crispy Pork Fat
ข้าวหยา้มันปูแม่น้ำกากหมูเจียว

*

CARVING CARTS

ANGKAK RED CHICKEN

Red Chicken | Jungle Herbs | Cumin Leaves | Chili | Garlic
ไก่แดงอังคัก 3 เกลอ แจ่วมะเขือส้ม

*

FIRE WORKS

STRAWBERRY & MELON MOUSSE

Strawberry | Melon | Mint Ice
สตรอว์เบอร์รี่ เมล่อน น้ำแข็งใบสะระแหน่

CALAMANSI MOUSSE

Yogurt | Grilled Marshmallow
มูสส้มจี๊ด โยเกิร์ต มาร์ชเมลโล่ย่าง

*

MIGNARDISE

Passion Fruit | Lychee | Basil
เสาวรสลิ้นจี่และโหระพา

Chocolate
ช็อคโกแลต

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT