

A La Carte Dining

ห้องอาหารรานเปิดประตูต้อนรับคุณสู่การรับประทานอาหารแบบ à la carte ให้คุณได้เพลิดเพลินกับอาหารไทยตามฤดูกาลที่ปรุงด้วยวัตถุดิบคุณภาพ—จานต่อจาน

ตั้งแต่เมนูซิกเนเจอร์สุดพิเศษ ไปจนถึงเมนูใหม่ตามฤดูกาล คุณสามารถเลือกสรรมื้ออาหารในแบบของคุณเอง พร้อมดื่มด่ำกับรสชาติอันเข้มข้น จากวัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของห้องอาหารราน ไม่ว่าคุณจะอยากลิ้มลองเมนูเบาๆ หรือจัดเต็มกับมื้อพิเศษ

คุณสามารถเลือกได้ด้วยตัวคุณเอง

TAAN's kitchen opens its doors to à la carte dining, giving you the freedom to explore our seasonal, ingredient-driven Thai cuisine—one dish at a time.

From signature creations to new seasonal highlights, you'll now have the flexibility to curate your own dining experience while still enjoying the bold, local flavors that define TAAN. Whether you're in the mood for a light bite or a full feast.

The choice is yours.

TAAN

BITES

SOUP

SIGNATURE ENTRÉE

MAIN DISH

VEGETARIAN SIDE DISH

SWEET

Taan

BITES



ลือสเตอร์แช่น้ำปลา

Marinated Raw Lobster

Chili, Garlic, Hua Hin Caviar, Freshwater Fish Sauce

300++

1pcs



ไก่นรก

Smoked Chicken

Hairy Tomato, Beetroot, Chili, Garlic, Lime , Mint, Tamarind Dressing, Bitter Orange

280++

2pcs

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

BACK TO CONTENTS

SOUP



ต้มจืด และเกี้ยวเนื้อบรีสเกตวาทิwmนเทศ

330++

Tiny Broth

Beef Broth, Wagyu Beef Brisket, Holy Basil, Shallot, Sweet Potato Ravioli



ซูปเนื้อใสเย็น

290++

Chilled Consommé Soup

Chilled Beef Consommé, Organic Chicken Thigh, Rice Wonton

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

BACK TO CONTENTS

SIGNATURE ENTRÉE



ก๋วยเตี๋ยวเรือซีคโกแลต

Boat Noodle

Hand-Cut Pork Noodles, Bloody Chocolate, Basil, Star Anise, Crispy Vermicelli

640++



คาเวียร์ และมูสหลนเต้าเจี้ยวต้มยำข่าขมิ้นขาว

“LHON” Coconut Mousse

Caviar, Trevally, Cucumber, Cured Fish, Coconut Sour Cream

650++



ข้าวยำกุ้งแซบวีย

Khao Yum with Sea Prawns

Sea Prawns, Popped Rice, Acacia, Pomelo Jelly, Bean Sprouts

570++



แซ่รงว่าไถ่รมควันบัทฤท

Smoked Chicken Salad

Tapao-Thong Chicken, Pickled Garlic, Roasted Beetroot, Mint, Garlic

480++



ยำผักซีแจ่วมะเขือ และปลาบู่ทอด

Tomatillo Relish Salad

Popped Gobi, Tribal Tomatillo Relish Salad, Chili, Spring, Onion, Burnt Garlic

570++

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

BACK TO CONTENTS

MAIN DISH



เนื้อวัวย่างข้าวหมากกับกลอยตุ๋น และซอสอ่อม 1,690++

Charcoal Grilled Wagyu Striploin
Tongue, Sweet Fermented Rice, Oom Broth, Herbs, Braised Shallot



กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น และมันม่วงกับซอสยชีนซอส 1,490++

Fried River Prawn in Prawn Butter
Vermicelli, Hoisin Sauce, Sweet Potato



หมูสามชั้นนึ่งน้ำพริกสะตอ 750++

Steamed Pork Belly
Fish Sauce-Brined Pork Belly, Bitter Bean Chili Paste, Grilled Durian Molasses, Seasonal Vegetable Tips



แกงตัวมะแฮะ 3 หมู 710++

Trio of Pork in Mahae Curry Stew
Pork Tongue, Jowls, Tenderloin, Mahae Peas, Acacia, Red Prawn Curry



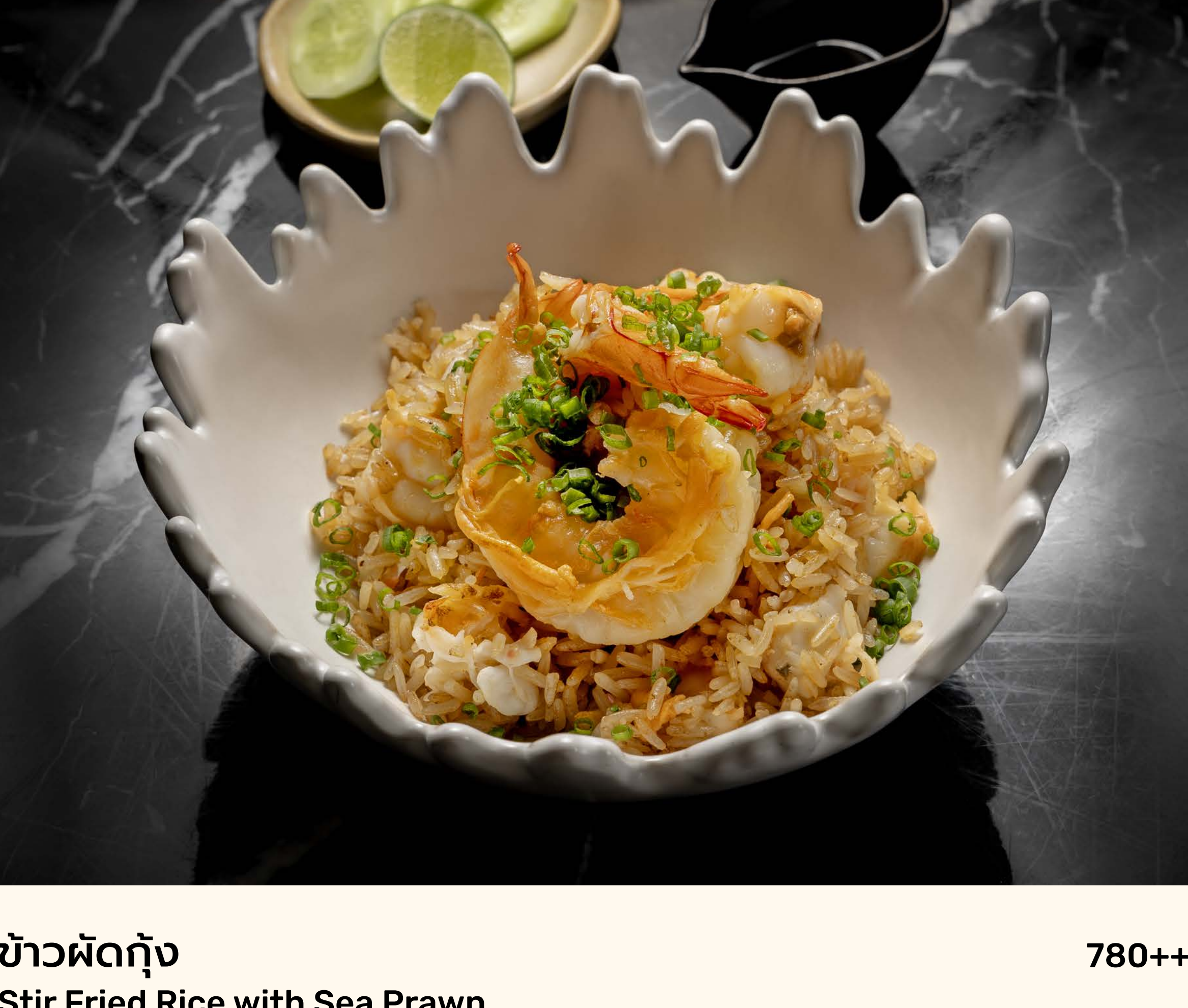
ไก่นึ่งสมุนไพรมะละกอดองข้าวเหนียวพอง 650++

Sua Gai – Steamed Herbal Chicken
Steamed Herbal Organic Chicken, Southern Yellow Chili, Popped Sticky Rice, Pickled Chili Papaya, Basil Oil



โจ๊กไก่วัยเด็ก 790++

Childhood Chicken Congee
Fish Sauce-Pickled Yolks, Stir-Fried Heart Palm, Black Chicken, Century Egg Sauce



ข้าวผัดกุ้ง 780++

Stir Fried Rice with Sea Prawn



ข้าวอบเกลือมันกุ้ง (Side Dish) 220++

Prawn Butter Stir Fried Rice Prawn, Chili, Coriander Seed

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

BACK TO CONTENTS

VEGETARIAN SIDE DISH



ก๋วยเตี๋ยวเรือช็อคโกแลตวิแกน

590++

Boat Noodle

Hand-Cut Tofu & Seaweed Noodles, Bloody Chocolate, Basil, Star Anise, Crispy Vermicelli



ข้าวยำเห็ดดอง

480++

Khao Yum with Pickled Mushrooms

Pickled Mushrooms, Popped Rice, Betel Leaves, Acacia, Pomelo Jelly, Bean Sprouts



ถั่วงอกเต้าเจี้ยวโบราณ

240++

Stir Fried Bean Sprout

Bean Sprouts, Chinese Chives, Traditional Bean Curd



กะหล่ำปลีซีอิ๊ว

240++

Stir Fried Cabbage

Cabbage, Garlic, Soy Sauce

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

[BACK TO CONTENTS](#)

SIGNATURE ENTRÉE



ก๋วยเตี๋ยวเรือซีคโกแลต

Boat Noodle

Hand-Cut Pork Noodles, Bloody Chocolate, Basil, Star Anise, Crispy Vermicelli

640++



คาเวียร์ และมูสหลนเต้าเจี้ยวต้มยำข่าขมิ้นขาว

“LHON” Coconut Mousse

Caviar, Trevally, Cucumber, Cured Fish, Coconut Sour Cream

650++



ข้าวยำกุ้งแซ่บวีย

Khao Yum with Sea Prawns

Sea Prawns, Popped Rice, Acacia, Pomelo Jelly, Bean Sprouts

570++



แซ่บว่าไก่รมควันบิทฤท

Smoked Chicken Salad

Tapao-Thong Chicken, Pickled Garlic, Roasted Beetroot, Mint, Garlic

480++



ยำผักชีแจ่วมะเขือ และปลาบู่ทอด

Tomatillo Relish Salad

Popped Gobi, Tribal Tomatillo Relish Salad, Chili, Spring, Onion, Burnt Garlic

570++

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

BACK TO CONTENTS

SWEET



ข้าวโพดหวาน ไข่แดงเค็ม และไอศกรีมโยเกิร์ต

350++

Sweet Corn With Salted Egg

Coconut Caramel, Spring Onion, Frozen Yolk, Frozen Yogurt Ice Cream



น้ำตาลมะพร้าวกับสะแก และไอศกรีมมะพร้าวอ่อน

310++

Young Coconut Ice Cream

Thub Sakae Palm Sugar, Young Coconut Juice Sponge



ส้มจี๊ดวุ้นโยเกิร์ตตออร์แกนิก

320++

Calamansi & Bitter Orange

White Chocolate, Organic Yogurt, Lemon Tart



ซอร์เบตสตรอเบอร์รี่จิ้มกะปิ

270++

Strawberry & Shrimp Paste

Strawberry-Shallot Sorbet, Shrimp Paste Jelly, Green Chili

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

BACK TO CONTENTS