À La Carte Dining

ห้องอาหารธานเปิดประตูต้อนรับคุณสู่การรับประทานอาหาร
แบบ à la carte ให้คุณได้เพลิดเพลินกับอาหารไทยตามฤดูกาล
ที่ปรุงด้วยวัตถุดิบคุณภาพ—จานต่อจาน
ตั้งแต่เมนูซิกเนเจอร์สุดพิเศษ ไปจนถึงเมนูใหม่ตามฤดูกาล
คุณสามารถเลือกสรรมื้ออาหารในแบบของคุณเอง
พร้อมดื่มด่ำกับรสชาติอันเข้มข้น จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ที่เป็นเอกลักษณ์ของห้องอาหารธาน ไม่ว่าคุณจะอยากลิ้มลอง
เมนูเบาๆ 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

ลาบจ๊อก — 480++
Larb Jok — 2pcs

Thai Osietra Caviar, Minced Wagyu Beef, Smoked Fish Sauce Jelly

ยำไก่จิ๊นกระทงทอง — 280++
Jin Gai — 2pcs

Shredded Lemongrass, Steamed Chicken, Turmeric,
Golden Rice Cup

ปลาดองเกลือย่างลาบ — 300++
Platong — 2pcs

Cured Ikejime Grouper, Toasted Rice, Lime And Cucumber

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

BACK TO CONTENTS

SOUP

ต้มจิ๋ว และเกี๊ยวเนื้อบริสเกตวากิวมันเทศ 330++
Tiny Broth
Beef Broth, Wagyu Beef Brisket, Holy Basil, Shallot,
Sweet Potato Ravioli

ซุปเนื้อใสเย็น 290++
Chilled Consommé Soup
Chilled Beef Consommé, Organic Chicken Thigh, Rice Wonton

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

BACK TO CONTENTS

SIGNATURE ENTRÉE

ก๋วยเตี๋ยวเรือช็อคโกแลต 640++
Boat Noodle
Hand-Cut Grouper, Seaweed, Tofu, Noodles, Bloody Chocolate, Basil, Star Anise, Crispy Vermicelli

คาเวียร์ และมูสหลนเต้าเจี้ยวต้มข่าขมิ้นขาว 650++
"LHON" Coconut Mousse
Caviar, Trevally, Cucumber, Cured Fish, Coconut Sour Cream

ข้าวยำกุ้งแชบ๊วย
Khao Yum with Sea Prawns 570++
Sea Prawns, Popped Rice, Acacia, Pomelo Jelly, Bean Sprouts

ยำผักชีแจ่วมะเขือ และปลาบู่ทอด
Tomatillo Relish Salad 570++
Popped Gobi, Tribal Tomatillo Relish Salad, Chili, Spring, Onion, Burnt Garlic

ยำไก่เมือง 480++
Jin Gai Salad
Shredded Steamed Chicken, Barley & Baby Celon Spinach, Lemongrass, Turmeric Broth

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

BACK TO CONTENTS

MAIN DISH

หมูสามชั้นนึ่งน้ำพริกสะตอ 750++
Steamed Pork Belly
Fish Sauce-Brined Pork Belly, Bitter Bean Chili Paste,
Grilled Durian Molasses, Seasonal Vegetable Tips

แกงถั่วมะแฮะ 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

ข้าวผัดกุ้ง 780++
Stir Fried Rice with Sea Prawn

ข้าวอบเกลือมันกุ้ง (Side Dish) 220++
Prawn Butter Stir Fried Rice Prawn, Chili, Coriander Seed

เนื้อไทยวากิวย่างรวม ตำบะหนุน อ่อมเหนือ 1,690++
Charcoaled Thai Wagyu Beef
Dried Chili Young Jackfruit, Braised Offals, Northern Herbies Oom Jus

กุ้งแม่น้ำ ซาวโดว์งาขี้ม่อน 1,490++
แอ็บอ่องออถั่วแมคคาเดเมียและดักแด้
Khan Tok
River Prawn On Perilla Seed Sour Dough, Prawn Butter
Hinlay Cream, Macadamia Pate

คั่วโฮะแกะในทาโก้ 790++
Hoh
Braised Baby Lamb Neck with Homemade Tortilla, Vermicelli,
Burmese Curry Sauce

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

BACK TO CONTENTS

VEGETARIAN SIDE DISH

ก๋วยเตี๋ยวเรือช็อคโกแลตวีแกน 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 subjuct 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

น้ำตาลมะพร้าวทับสะแก และไอศครีมมะพร้าวอ่อน 310++
Young Coconut Ice Cream
Thub Sakae Palm Sugar, Young Coconut Juice Sponge

ส้มจี๊ดวุ้นโยเกิร์ตออร์แกนิค 320++
Calamansi & Bitter Orange
White Chocolate, Organic Yogurt, Lemon Tart

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

BACK TO CONTENTS