



APPETIZERS อาหารเรียกน้ำย่อย

| | |
|---|-----|
| Fine de Claire oysters on half shell, finger lime dressing (6 pcs) หอยนางรมพิง เดอ แคลร์ เซิร์ฟพร้อมซอสมะนาวคาเวียร์ (6 ตัว) | 790 |
| Hokkaido scallop crudo, compressed watermelon, avocado wasabi puree หอยเซลล์ฮอกไกโดสด ปรงกับน้ำมันมะกอกและเลม่อน บนแตงโมคอมเพรสเซิร์ฟพร้อมอะโวคาโดวาซาบิพูเร | 590 |
| Seared sea scallops, roasted chorizo and piquillos, sea asparagus, and herbs หอยเซลล์ทะเลย่าง เซิร์ฟพร้อมไส้กรอกโชริโซและพริกหวานสเปนย่าง หน่อไม้ฝรั่งและสมุนไพร | 690 |
| House-cured dill salmon, cucumber relish, honey-mustard dressing, flax seed toast ปลาเซลมอนคัวร์หมักผักชีลาว และแตงกวาดองผสมอันนีมีสตาร์ด เซิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้งเมล็ดแฟลกซ์ | 490 |
| Tenderloin steak tartare, horseradish, toasted laver, egg yolk jam, grilled sour dough การการเนื้อ เซิร์ฟพร้อมฮอร์สเรดิช สำหรับย่างกรอบ แฮมไข่แดงและขนมปังชาวโดวจ์ | 690 |
| Grilled Spanish octopus, romesco sauce, new potatoes, arugula หนวดปลาหมึกยักษ์ย่างซอสโรเมสโกสโกล์สแปนิชเซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งและผักร็อกเก็ต | 690 |
| Local burrata, heirloom tomatoes, taggiasca olives, pesto (V) ชีสมูราตาเซิร์ฟกับมะเขือเทศแฮร์ลูมและซอสเพสโตโหระพา (มังสวิรัต) | 490 |
| Baby gem Caesar salad, grated cured egg yolk, white anchovy, parmesan สลัดซีซาร์โรยด้วยไข่แดงเค็มขูด สโตนิตะวันตก พร้อมปลาแอนโชวีขาวและพาร์เมซานชีส | 390 |
| Kataifi fried tiger prawns, chunky remoulade sauce (4pcs) กุ้งลายเสือทอดห่อแป้งฟิโลฟอยเซิร์ฟพร้อมซอสเรมูลาด (4 ตัว) | 590 |
| Lobster bisque, crispy crab cake, cognac, double cream ซูปครีมข้นลิอบสเตอร์เกี่ยวกับคอนญัก | 390 |
| Smoked duck breast, endive salad, bacon lardons, raspberry-hazelnut oil dressing อกเป็ดรมควันเซิร์ฟพร้อมสลัดผักกาดหอมเอนโดวเบคอนชิ้น และน้ำสลัดเฮเซลนัทราสปีเบอร์รี่ | 490 |

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE
AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมภาษีรัฐบาลและค่าบริการ 10%



FROM THE JOSPER GRILL

เตาย่างโจสเปอร์

AUSTRALIAN SOUTHERN RANGE
SR4 GRASS-FED BLACK ANGUS
เนื้อแบล็กแองกัสออสเตรเลีย กลาสเฟด

TENDERLOIN 200G 1,890
เนื้อสันใน 200 กรัม

RIBEYE 300G 1,690
เนื้อริบอาย 300 กรัม

14-DAY DRY-AGED BONE - IN RIBEYE 500G 2,890
เนื้อริบอายทรายเอจ 14 วัน 500 กรัม

AUSTRALIAN WAGYU
เนื้อวากิวออสเตรเลีย

OKAN FULLBLOOD NY STRIPLOIN MB 8/9 250G 2,690
เนื้อนิวยอร์กสตริปลอยด์ ฟูลบลัด 250 กรัม

PHOENIX WAGYU RIBEYE MB 8/9 300G 3,190
เนื้อวากิวริบอาย 300 กรัม

AUSTRALIAN BLACK OPAL WAGYU
เนื้อวากิวแบล็กโอปอลออสเตรเลีย

RIBEYE MB 4/5 300G 2,690
เนื้อวากิวริบอาย

CRYSTAL MIXED GRILL
คริสตัลมิชกริล

TENDERLOIN 100G, LAMB CHOP, JUMBO TIGER PRAWN 1,890
เนื้อสันใน 100 กรัม เนื้อสันนอกแกะ กุ้งลายเสือจัมโบ้

ALL GRILLS SERVED WITH RED WINE SAUCE, SIGNATURE SAUCE, & THAI JIM JAEW SAUCE
ALL SEAFOOD SERVED WITH WHITE WINE SAUCE, SIGNATURE SAUCE, & THAI SEAFOOD SAUCE

เมนูย่างจะเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง ซอสซีกเนเจอร์สูตรเฉพาะ และน้ำจิ้มแจ่ว
เมนูทะเลจะเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์ขาว ซอสซีกเนเจอร์สูตรเฉพาะ และน้ำจิ้มซีฟู้ด

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE
AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมภาษีรัฐบาลและค่าบริการ 10%



FROM THE JOSPER GRILL

เตาย่างโจสเปอร์

DOUBLE CUT LAMB CHOPS

เนื้อสันนอกแกะ

AUSTRALIAN WHITE STRIPE, 3 PCS

1,790

เนื้อสันนอกแกะออสเตรเลียติดกระดูก 3 ชิ้น

CENTER CUT PORK CHOP

เนื้อสันนอกหมู

BLACK PORK, CHANG MAI FARMS,
FRESH APPLE SAUCE

790

เนื้อสันนอกหมูติดกระดูกอบซอสแอปเปิลจากฟาร์มเชียงใหม่

KING SALMON

คิงแซลมอน

TASMANIAN, 200G

890

สเต็กปลาแซลมอนแทสมาเนียน 200 กรัม

PATAGONIAN TOOTHFISH

สเต็กปลาเนื้อขาว

KERGUELEN ISLANDS,
SUSTAINABLE, LINE CAUGHT, 180G

1,490

จากหมู่เกาะแกร์เกแลน ฝรั่งเศส

JUMBO TIGER PRAWN

กุ้งลายเสือจัมโบ้

LOCALLY SOURCED, 3 PCS

1,200

กุ้งลายเสือธรรมชาติ 3 ตัว

ALL GRILLS SERVED WITH RED WINE SAUCE, SIGNATURE SAUCE, & THAI JIM JAEW SAUCE
ALL SEAFOOD SERVED WITH WHITE WINE SAUCE, SIGNATURE SAUCE, & THAI SEAFOOD SAUCE

เมนูย่างจะเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง ซอสซิกเนเจอร์สูตรเฉพาะ และน้ำจิ้มแจ่ว

เมนูทะเลจะเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์ขาว ซอสซิกเนเจอร์สูตรเฉพาะ และน้ำจิ้มซีฟู้ด

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE
AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมภาษีรัฐบาลและค่าบริการ 10%



MAIN I เมนูหลัก

CRYSTAL GRILL PORK BURGER 790

Chopped patty, braised ribs, chipotle mayo, apple compote, steak house chips

คริสตัลกริลเบอร์เกอร์หมูย่าง

เบอร์เกอร์หมูสับและซี่โครงตุ๋นเสิร์ฟพร้อมซอสชิปโพลีมาโย ซอสแอปเปิล และมันฝรั่งทอด

KING CRAB LINGUINE 890

King oyster mushrooms, creamy crab sauce, grated bottarga

ลิงควินีปูอลาสก้า

ซอสครีมเห็ดปูคิงแครบ เห็ดออริโนจิ โรยไข่ปลาลาบอดตาก้าและพริกแห้ง

LINGUINE PESCATORE 690

With A.O.P, tomato marinara and basil

ลิงควินีชีฟูต

ผักกระเทียม น้ำมันมะกอก ในซอสมะเขือเทศมารินารา

BAKED SPINACH (V) 690

Ricotta & feta cheese, romesco sauce, baby carrots

ผักโขมอบชีส (มังสวิรัต)

ริคอตต้าชีส เฟต้าชีส ซอสโรเมสโก และแครอท

DELICACY TO ADD I เพิ่มรายการอาหาร

PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS (60G) 490

ตับเป็ดปรุงสุก (60 กรัม)

KING CRAB LEG (per piece) 999

ขาปูอลาสก้า (ต่อชิ้น)

JUMBO TIGER PRAWN (per piece) 400

กุ้งลายเสือจัมโบ้ (ต่อตัว)

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินบาทไทย ยังไม่รวมภาษีรัฐบาลและค่าบริการ 10%



SIDES (V) เครื่องเคียง (มังสวิรัต)

| | |
|---|-----|
| Steak house fat chips, old bay salt, rosemary มันฝรั่งทอดปรุงเกลือโสดเบย์ | 150 |
| Roasted tenderstem broccolini, parmesan-garlic crumb บรอกโคลีนีอย่างเนื้อนุ่มคลุกน้ำมันมะกอกและพาร์เมซานชีส | 150 |
| Charcoal-roasted pumpkin Argodolce, pinenuts, chili, raisins ผักทองย่างถ่าน ซอสอาร์โกโดลเซ่ ถั่วเมล็ดสน พริกแห้งและลูกเกด | 150 |
| Forest mushrooms, confit garlic, white wine, parsley เห็ดป่ากระเทียม ไวน์ขาวและพาร์สลีย์ | 150 |
| Potato puree, chives มันบด | 150 |
| Mixed leaf salad, truffle dressing สลัดผักรวมราดน้ำสลัดเห็ดทรัฟเฟิล | 150 |
| Baby carrots, seaweed-sesame แครอทอย่างสาหร่ายโรยงาอบ | 150 |
| Heirloom tomato and shallot salad สลัดมะเขือเทศแฮร์ลูมและหอมแดง | 150 |



DESSERTS | ของหวาน

| | |
|---|-----|
| Mango pavlova, passion fruit curd, citrus | 190 |
| พัฟโฟวามะม่วง เสาวรสและซิตรัส | |
| Vanilla bean baked cheesecake, berry compote | 210 |
| ชีสเค้ควานิลาและซอสเบอร์รี่ | |
| Classic Crème brulee tart, fresh raspberries | 190 |
| ทาร์ตแครมบรูว์เลและราสปีเบอร์รี่สด | |
| S'mores, double chocolate tart, torched marshmallow, salted caramel ice cream | 220 |
| สมอร์ ดับเบิลช็อกโกแลตทาร์ตพร้อมมาร์ชเมลโล่ย่าง และไอศกรีมซอสคาร์ราเมล | |
| French Brie AOC, fig salami | 290 |
| บริชีสและมะเดื่อ | |