

ແອມບາວໂຊ ວີໂນເຮຍ

TAMARIND VILLAGE
CHIANG MAI

Gourmet
WINE & CHEESE
Night

THE CELLAR & THE CAVE

A CULINARY EXPLORATION OF
AFFINES CHEESE & FRENCH WINES

AT TAMARIND VILLAGE

Ruen Tamarind Restaurant

Thursday 4th June 2026

18:30 – 21:30 HRS.

THB 2,400 net per person



CHEESE TABLE

Soft

Brie de Meaux • Livarot • Brillat-Savarin
Pont L'Eveque • Epoisses • Camembert

Semi-soft

Tomme de Savoie • Saint Nectaire
Ossau Iraty • Munster cumin

Semi-hard

Beaufort Hiver • Morbier • Comte 18 months
Cavern aged Swiss Gruyere • Manchego 6 months

Goat

Fresh goat cheese • Sainte Maure • Chabichou

Blue

Roquefort • Bleu D'Auvergne

STARTERS

Salad bar

Blue cheese, pear & walnut salad
สลัดบลูชีส ลูกแพร์ และวอลนัท

Goat cheese & honey puffs
ขนมพัฟชีสแพะและน้ำผึ้ง

Pâté croûte (Chicken, duck & Foie gras)
ปาเตห่อแป้งพาย

Prawn & pomelo salad
สลัดส้มโอใส่กุ้ง

LIVE STATION

Caesar salad
สลัดซีซาร์

Crispy-fried mozzarella sticks
Provençale dipping sauce
มอสซาเรลล่าสติกทอดกรอบ ซอสจิ้มสไตล์โพรวองซ์

ENTREES – BBQ

Lemon spaghetti grilled river prawns
สปาเก็ตตี้มะนาวกับกุ้งแม่น้ำย่าง

Grilled rib-eye
สเต็กริบอายย่าง

Thai marinated pork neck
Spicy Thai dipping sauce
คอหมูย่าง

Grilled kaprao sausage
ไส้กรอกกระเพาะย่าง

7-hour braised lamb shoulder
ขาแกะตุ๋น 7 ชั่วโมง

Thyme & garlic roasted vegetables
ผักอบไทม์และกระเทียม

LIVE STATION – CARVERY

Roasted whole Wagyu striploin
เนื้อสันนอกวากิวอบ

French Aligot – Cheesy mashed potato
มันฝรั่งบดใส่ชีส

DESSERTS

Cheesecake mulberry coulis
ชีสเค้กซอสมัลเบอร์รี่

Bounty
ดื่อกวมะพร้าว ช็อกโกแลตมูส

Coconut dacquoise, dark chocolate mousse
coconut cream, caramelised cocoa nibs

Banana
กล้วยและไวท์ช็อกโกแลตคานาซ
Rum flambéed banana
white chocolate ganache & mousse
black pepper caramel, coconut streusel

Tropical fruit platter
ผลไม้รวมหลากชนิด