

Conveyance of Love



Romantic Valentine's Candlelight Dinner

Enjoy a luxury five-course menu, created by our Executive Chef including a French foie gras on apple tart tatin and Australian Lamb Rib stew served with a selected bottle of wine.

Celebrate and fulfill your wonderful night with our live music performance, lovely taste of chocolate and beautiful rose from the Royal project.

3,880 Baht / couple

Mira Terrace

14th February 2010

6:00 pm. – 10:30 pm.

RSVN : 053 999 333 (Khun Awut)



RatiLanna Riverside Spa Resort, Chiang Mai
33 Changklan Road, Chiang Mai 50100 Thailand
Tel: +66 (0) 53 999 333 Fax: + 66 (0) 53 999 332
E-mail: info@ratilannachiangmai.com



Thailand Tourism Award 2008
Outstanding
Performance-Boutique Hotel

Valentine's Day Luxury Set Dinner

Seared pink yellow fine tuna

With fresh dice tomato blanch asparagus And kalamata

salsa top with lumpfish caviar

ปลาทูน่าทอดใส่แซลซ่าลูกมะกอกดำ, หน่อไม้ฝรั่งและไข่ปลาการ์เวียร์

Phuket Lobster Bisque

With US scallop and Pernod Cream

ซูปรุ้งมังกรใส่เนื้อหอยเชลจาก อเมริกา

French foie gras

French foie gras on apple tart tatin

ตับห่านจากฝรั่งเศสเสิร์ฟกับแอปเปิ้ลทาร์ท

Raspberry sorbet

Raspberry sorbet on coconut heart cup

เชอเบทราสเบอร์รี่

AUS lamb Rib stew

Provençal herbed marinated AUS lamb Rib stew with ginkgo nut

สตูซี่โครงแกะจากออสเตรเลียใส่ลูกแปก้วย

หรือ Or

Grilled titanic river prawns

Serve with gorgonzola and parmegiano walnut risotto

กุ้งแม่น้ำย่างเสิร์ฟกับข้าวไรต์ใส่ชีสคอร์กอนโซลาและพาร์มาเจียโนชีส

Strawberry millefeuille

With pistachio crisp and bourbon vanilla sauce

ครีมพัฟสตรอเบอร์รี่ใส่นิลลาซอสและถั่วพิตาชิโอกรอบ

Brewed coffee and tea

Accompanied with valentines pralines

ชา กาแฟสด