



SAVOUR THE TASTE OF A CLASSIC

Try a Worldly Classics cocktail as part of our Privileged Offer and enjoy a specially crafted, complimentary canapé - part of an exquisite pairing created by our consultant mixologist.

Visit Balcony Lounge to discover more
Live the InterContinental[®] life

ESPRESSO

BOOK NOW >

CATCH OF THE DAY

Espresso restaurant at InterContinental Bangkok ensures seafood lovers catch a big break in November with new "Catch of the Day" promotion. All month, guests can enjoy a number of newly added seafood treats such as Blue swimmer crab in yellow curry with scallions; Grilled tiger prawns with tamarind, pineapple and red onion salsa; Red snapper baked in coconut milk with galangal, lime leaves, chili and coriander; and Roasted salmon or Trout with spicy chorizo and aioli.

มอบความสดใหม่สำหรับทุกท่านตลอดเดือนพฤศจิกายนนี้ ห้องอาหารเอสเพรสโซ่ เพิ่มสีสันให้กับไลน์อัพภัตตาคารนานาชาติมีอรรถประโยชน์ล้ำสุด "Catch of the Day" ยกขบวนหลากหลายรายการอาหารทะเลสดใหม่จากทั่วทุกมุมโลกมาให้ได้เลือกรับประทานไม่ซ้ำกันในแต่ละวัน อาทิ ปูผัดผงกะหรี่ครบเครื่องครบรส กุ้งเนื้อแน่นย่างสโตล์บาร์บีคิวเสิร์ฟคู่กับซอสซาลิซประดหอมหวาน ปลากระพงอบซอสสะทิสมนุไพรเข้มข้น และอีกมากมายให้คุณได้ลิ้มลองพร้อมอร่อยเต็มอิมมิตลอคมีอรรถ คุณ ห้องอาหารเอสเพรสโซ่

Available in November for dinner
Dinner: 18:00 - 22:30 hours (Sunday - Thursday)
Priced at Baht 1,289++ per person



SUMMER PALACE

BOOK NOW >

HAIRY CRAB DELICACIES

Summer Palace makes a splash with its hairy crab promotion this November - providing fans of the delicacy with every reason to rejoice. The month-long promotion features a superb selection of Cantonese dishes, all starring the much-loved hairy crab such as Poached dumplings with hairy crab, prawns and roe in chili oil; Hairy crab and seasonal pearl mushrooms with stewed fragrant rice; and Steamed whole hairy crab with black vinegar and shredded ginger - highly recommended by Summer Palace.

ห้องอาหารซัมเมอร์ พาเลซเชิญทุกท่านลิ้มรสความหอมหวานสดใหม่ของ "ปูขน" สุดยอดอาหารระดับจักรพรรดิที่เวียนมาให้ทุกท่านได้เพลิดเพลินเพียงปีละครั้ง ในหลากหลายเมนูที่เชฟฝรั่งเศสรังสรรค์ขึ้นมาเป็นพิเศษสำหรับช่วงเวลาแห่งความโอชะ อาทิ เกี้ยวปูขนเนื้อแน่นและเนื้อกุ้งหวานกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสพริกแบบต้นตำรับสไตล์กว้างตั้ง ข้าวอบปูขนพร้อมความหอมของข้าวอบกับวัตถุดิบนานาชนิดและความหวานของเนื้อปูขนสดใหม่ในทุก ๆ คำ และอีกหลากหลายเมนูปูขนที่พร้อมให้ทุกท่านได้เลือกรับประทานอย่างเต็มที่

Available daily in November for lunch and dinner
Lunch: 11:30 - 14:30 hours
Dinner: 18:00 - 22:30 hours
Prices start from Baht 550++ per dish



FIREPLACE GRILL AND BAR

BOOK NOW >

PEAK TRUFFLE SEASON

Fireplace Grill and Bar presents a specially created à la carte truffle menu featuring the seasonal delicacy in dishes that bring out the best of this highly prized culinary treat. Highlights include Pan-fried foie gras with sauce Périgueux and poached egg, Lamb loin Wellington with black truffle and truffle reduction, in addition to dessert and cheese selections all enhanced by the distinctive taste and aroma of truffle.

เชิญทุกท่านร่วมลิ้มลองรสชาติของวัตถุดิบเลอค่าประจำฤดูกาล "แบล็ค ทรัฟเฟิล" กับกลิ่นหอมเฉพาะตัวอันเป็นเอกลักษณ์ในหลากหลายเมนูที่เชฟเชบาสเตียน โรเชอร์ หัวหน้าพ่อครัวประจำห้องอาหารไฟร์เพลส กริลล์ แอนด์ บาร์ได้สร้างสรรค์ขึ้นเป็นพิเศษ อาทิ พิวกกราส์ชิ้นนุ่มคู่ซอส Périgueux ไวน์ขาวและทรัฟเฟิลเข้มข้น สดเคี้ยวเนื้อแกะเวลลิงตันเสิร์ฟพร้อมทรัฟเฟิลดำและซอสทรัฟเฟิลหอมละมุน พร้อมเมนูสุดคลาสสิก เสิร์ฟพร้อมเมนูไวน์ชั้นดีจากทั่วทุกมุมโลก ที่ช่วยเติมอรรถรสให้กับมื้ออาหารได้อย่างน่าประทับใจ

Available in November for lunch and dinner
Lunch: 12:00 - 14:30 hours (Monday - Friday)
Dinner: 18:30 - 22:30 hours (daily)
Prices on request



THEO MIO

BOOK NOW >

BLACK TRUFFLE MENU AT THEO MIO

This November, the restaurant presents a new black truffle menu featuring the delicacy in truly memorable dishes such as: Taglierini with black truffle emulsion; Black truffle with ricotta, ravioli and porcini butter; and Risotto with black truffle and sage brown butter.

ห้องอาหารทีโอ มีโอ เชิญทุกท่านสัมผัสประสบการณ์ลิ้มลองรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์และกลิ่นหอมอันสุนทรีย์จาก แบล็คทรัฟเฟิล ในหลากหลายเมนูอาหารอิตาเลียนคลาสสิกที่รับประกันความอร่อยไม่ซ้ำใครในทุก ๆ งาน อาทิ เมนูพาสต้าเส้นสดเหนียวนุ่ม ในซอสทรัฟเฟิลเข้มข้นกลมกล่อม เมนูริซอตโตขึ้นชื่อที่ผสานความหอมมันจากซอสเนยเซจเข้ากับรสเด่นของทรัฟเฟิล และอีกหลายเมนูอาหารแนะนำที่เมื่อคุณได้ลิ้มลองแล้ว จะตกหลุมรักอาหารอิตาเลียนจานคลาสสิกรูปแบบใหม่จากห้องอาหารทีโอ มีโอ

Available in November for lunch and dinner
Open daily: 11:30 - 23:30 hours (last food order at 22:30 hours)
Prices start from Baht 575++ per dish



For more information or to make a reservation, please call +66 (0) 2656 0444 or email dining@ihgbangkok.com visit us at www.bangkok.intercontinental.com

INTERCONTINENTAL BANGKOK
973 Phloen Chit, Lumpini, Pathum Wan, Bangkok 10330, Thailand
www.intercontinental.com/icbangkok

IHG Rewards Club