



## 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*

### EVENTS

BOOK NOW >

#### THREE-MICHELIN-STARRED CHEF VISITS FIREPLACE GRILL AND BAR

As part of its 50<sup>th</sup> anniversary celebration, Fireplace Grill and Bar welcomes three-Michelin-starred Chef Thomas Bühner this October. Guests can look forward to a feast of true culinary excellence by the head chef at Germany's famed French restaurant La Vie. Chef Thomas is in fact known as 'the German face of gastronomy'. The chef's seven-course French wine dinner marks the Grill's half-century milestone with delicacies including Tasmanian salmon and tiger prawns as appetizer selections, and lamb shoulder and braised beef cheek main choices. The meal ends on a delightfully sweet note with a light and fluffy white chocolate mousse. Each course will be matched with carefully selected wines.

เปิดประสบการณ์ครั้งใหม่ผ่านรสชาติอาหารสุดพิเศษ รังสรรค์โดยเชฟมิชลินระดับสามดาว เชฟโทมัส บิวเนอร์ (Thomas Bühner) ระหว่างวันที่ 12 - 14 ตุลาคมนี้ ทิปบอกเล่าเรื่องราวและแรงบันดาลใจในการปรุงอาหารผ่านรสชาติของวัตถุดิบหลักชั้นยอด สำหรับมื้อกลางวัน 5 คอร์ส หรือมื้อค่ำ 7 คอร์ส มีพิเศษที่ผสมผสานรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบแต่ละชนิดให้เข้ากันได้เป็นอย่างดี พร้อมจับคู่ไวน์ชั้นเลิศ

Lunch by three-Michelin-starred chef, 13 - 14 October: Baht 4,500++ per person  
Dinner by three-Michelin-starred chef, 12 - 14 October: Baht 12,500++ per person



### ESPRESSO

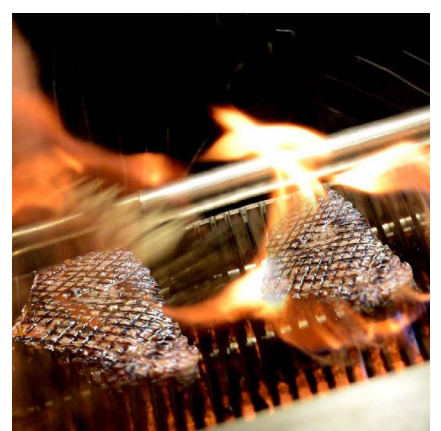
BOOK NOW >

#### A GOURMET GRILLING

Get ready for a grilling as all-day dining restaurant Espresso hosts its latest "Grilled Specialties" promotion throughout October. Featured as part of Espresso's already extraordinary buffet, Grilled specialties includes dishes such as Honey-lavender roasted baby lamb spare ribs; Five-spiced honey roasted duck; as well as beef and chicken selections. Among seafood specialties are lemon-thyme marinated prawn skewer with toasted sesame and much more.

เอาใจคนรักอาหารกริลล์ทุกท่านตลอดเดือนตุลาคมนี้ ห้องอาหารเอสเพรสโซ่นำเสนอหลากหลายเมนูอาหารกริลล์เสิร์ฟพร้อมเนื้อค่างูและกริลล์ซีฟู้ดเสิร์ฟคู่ซอสเข้มข้นและเครื่องเคียงนานาชนิดให้ทุกท่านได้ลิ้มรสตามความชอบ เริ่มต้นมื้อค่ำของคุณด้วยความหอมหวานจากซีโรรงแกะอบน้ำผึ้งและลาเวนเดอร์ ก่อนลิ้มรสพอร์คช็อปเนื้อแน่นรสละมุนจากกระเทียมและใบไทม์สด หรือหากคุณชื่นชอบอาหารทะเล ลองรับประทานบาร์บีคิวกุ้งย่างมะนาวและใบไทม์ หรือปลาซาร์ดีนย่างกระเทียมคู่ซอสรสเด็ด และอีกหลากหลายรสชาติให้คุณได้อร่อยเต็มอิ่มตลอดมื้อค่ำ

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



### 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 Périgieux 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.

เชิญทุกท่านร่วมลิ้มรสรสชาติของวัตถุดิบเลอค่าประจำฤดูกาล "แบล็ค ทรัฟเฟิล" กับกลิ่นหอมเฉพาะตัวอันเป็นเอกลักษณ์ในหลากหลายเมนูที่เชฟเชมาลเดียน โรเชอร์ หัวหน้าพ่อครัวประจำห้องอาหารไฟร์เพลส กริลล์ แอนด์ บาร์ได้สร้างสรรค์ขึ้นเป็นพิเศษ อาทิ พัวกราส์ชิ้นนุ่มคู่ซอส Périgieux ไวน์ขาวและทรัฟเฟิลเข้มข้น สเต็กเนื้อแกะเวลลิงตันเสิร์ฟพร้อมทรัฟเฟิลดำและซอสทรัฟเฟิลหอมละมุน พร้อมเมนูสุดคลาสสิกเสิร์ฟพร้อมเมนูไวน์ชั้นดีจากทั่วทุกมุมโลก ที่ช่วยเติมอรรถรสให้กับมื้ออาหารได้อย่างน่าประทับใจ

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



### SUMMER PALACE

BOOK NOW >

#### CLASSIC CANTONESE CUISINE

Enjoy a sumptuous selection of authentic Cantonese dishes at Summer Palace, where an emphasis on classic Cantonese features all-new à la carte selections. Highlights include: Sweet and sour Berkshire pork, Steamed chicken with Yunnan ham and black mushrooms and Crispy fried shrimp and bean curd dumpling. Bring family and loved ones along to enjoy this delicious Chinese culinary experience, complemented by the venue's exclusive setting and exemplary service.

ขอเชิญทุกท่านลิ้มรสอาหารจีนจานเด็ดสูตรดั้งเดิม สโลว์ค็อกกิ้งย่างทั่วๆ ทั่ว ห้องอาหารซัมเมอร์ พาเลซ เพลิดเพลินกับอาหารจีนต้นตำรับที่ปรุงจากวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมหลากหลายเมนู อาทิ ไก่ปิ้งกลิ่นหวานนุ่มเสิร์ฟบนใบบัว เนื้อผัดมะระตัวชี้ เนื้อหมูผัดซอสพิเศษ "ซัมเมอร์ พาเลซ" และอีกมากมายให้ทุกท่านได้ลิ้มลองตลอดเดือนตุลาคมนี้

Available daily in October for lunch and dinner  
Lunch: 11:30 - 14:30 hours  
Dinner: 18:00 - 22:30 hours  
Prices start from Baht 480++ per dish



### THEO MIO

BOOK NOW >

#### GO ITALIAN THIS WEEKEND!

Thanks to Theo Mio's Italian Weekend Brunch, there's never been a better time to enjoy Italian cuisine. Savor favorites including Bruschetta al pomodoro, Porchetta, and gourmet pizza selections. Finish your meal on a sweet note with desserts like tiramisu and lemon tart. Make weekend brunch even better with free-flowing prosecco, wines and soft drinks.

เพลิดเพลินกับบรันช์สไตล์อิตาลีที่คุ้นเคยไม่ควรพลาด ในทุกวันหยุดสุดสัปดาห์ ด้วยความหลากหลายของอาหารเรียกน้ำย่อยแบบอิตาลีเปลี่ยนที่สั่งได้ไม่อั้นในสไตล์ทาบาส และอาหารจานหลักสุดคลาสสิก อาทิ เนื้อหมูสามชั้นอบเมลิคเพนเนลหนึ่งกรอบ เสิร์ฟคู่มันฝรั่งอบและถั่วแขก พิซซ่าบางกรอบหลากหลายหน้า หรือลาซานญาเนื้อพามาซานชีส ก่อนปิดท้ายด้วยขนมหวานอย่างทiramisu ทาร์ตอัลมอนต์ และทาร์ตมะนาว พร้อมเครื่องดื่มตลอดมื้อ อาทิ โพรเซคโก้ ไวน์ ค็อกเทล และม็อกเทล เพื่อให้ได้กลิ่นอายบรันช์สไตล์อิตาลีอย่างแท้จริง

Italian Weekend Brunch: 11:30 - 14:00 hours (Saturday and Sunday)  
Priced at Baht 1,288++ per person



### BALCONY LOUNGE

BOOK NOW >

#### CHOCOLATE AFTERNOON TEA

High tea indeed reaches new heights at the Balcony Lounge. This quarter's menu gives a twist to the traditional in the form of Chocolate Afternoon Tea featuring home-made chocolate delights. Succumb to the temptation of chocolate dulce apricot cream, chocolate opalys raspberry ganache, in addition to rich and flaky chocolate scones, all paired with one of Balcony Lounge's premium teas or coffees.

บัลโคนี่ เลาจน์ชวนคุณสัมผัสประสบการณ์จิบชายามบ่ายแสนผ่อนคลาย พร้อมหลายเมนูขนมหวานจาก Chocolate Afternoon Tea ที่รังสรรค์เป็นพิเศษจากช็อกโกแลตคุณภาพเยี่ยม อาทิ เค้กคอกเชซ็อกโกแลตคาราเมลเนื้อนุ่มติดกับรสหวานอมเปรี้ยวของครีมเอปริคอต และมุลเด็กไวท์ช็อกโกแลตรสหวานละมุนกับแกลเซอร์ริคานาชาเนื้อเนียน เสิร์ฟพร้อมสโคนช็อกโกแลตสูตรพิเศษ ให้ทุกท่านได้เพลิดเพลินควบคู่กับชารสเลิศตลอดช่วงบ่าย

Available daily in October  
Chocolate Afternoon Tea: 14:30 - 17:30 hours  
Baht 550++ per person  
Baht 850++ per 2 persons



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