



PRIVATE DINING

Update: Jan 2023

PACKAGE INCLUSIVE

- THB 4,500++ PER PERSON
 - SET MENU
 - WELCOME DRINK
- THB 5,000++ PER PERSON
 - SET MENU
 - WELCOME DRINK
 - A BOTTLE OF HOUSE WINE*

Contact us: fb@ickohsamui.com

**A bottle of wine is for every 2 guests.*

SOUTHERN THAI

GAJ GOLAE

Southern Thai style grilled marinated chicken

ไก่ทอดและ

●●●●●●●●

MOO KHO KRATIEM

Samui style wok-fried pork belly | Garlic

Green peppercorn chili dipping

หมูโครกระเทียม

●●●●●●●●

GAENG PED PLA

BBQ local white tuna curry | Young galangal

Kaffir lime leaves | Hot basil leaves

แกงเผ็ดปลา

●●●●●●●●

KANOM KOH

Coconut dumpling | Sweet coconut milk

ขนมโค

●●●●●●●●

TRADITIONAL THAI

YUM SOM O GOONG YANG

Pomelo | Grilled sea prawn salad

ยำส้มโอดกั๋งย่าง

●●●●●●●●

TOM KHA GAI

Traditional Thai chicken coconut soup

ต้มข่าไก่

●●●●●●●●

PLA GA-PONG RAD PRIK

Crispy fried whole sea bass

Basil leaves | Sweet & fresh chili sauce

ปลากะพงทอดพริก

●●●●●●●●

MANGO STICKY RICE

Sticky rice | Fresh ripe mango

ข้าวเหนียวมะม่วง

●●●●●●●●

VEGETARIAN THAI

FRESH VEGETABLE SPRING ROLL

Fresh vegetable wrapped with sweet chili sauce

ปอเปี๊ยะผักสด

●●●●●●●●

TOM YUM PAK

Thailand's Famous Spicy Hot & Sour Soup

Vegetable | Mushroom | Lemongrass | Shallot | Cherry tomato | Coriander

ต้มยำผัก

●●●●●●●●

GAENG KEAW WAN PAK TAO HOO

Green curry | Assorted seasonal vegetable | Hard tofu

แกงเขียวหวานผักและเต้าหู้

●●●●●●●●

MANGO STICKY RICE

Sticky rice | Fresh ripe mango

ข้าวเหนียวมะม่วง

●●●●●●●●

MEDITERRANEAN SET A

FLAMESVICHE

Fresh tuna | Coconut milk | Lemon zest
Avocado | Jalapeño | Onion | Pine nut
Cilantro | Red caviar

เฟลมสวิเช่ สลัดปลาทูน่า

เสิร์ฟกับอะโวคาโด พริกแม็กซิกัน หอมใหญ่ ลูกสน ผักชีและคาเวียร์

●●●●●●●●

BUTTERNUT SQUASH SOUP VELOUTE

Roasted butternut squash | Pumpkin seed
Micro green | Coconut oil

ซูปชั่นฟักทองบัตเตอร์นัท

●●●●●●●●

GRILLED BEEF RIB-EYE M5

Herbed baby potato | Peppercorn sauce
เนื้อริบอาย M5 ย่าง

เสิร์ฟกับมันฝรั่งอบสมุนไพรและซอสพริกไทย

●●●●●●●●

FRESHLY BAKED BANANA PUFF PASTRY TART

Butter caramel sauce | Vanilla ice cream
พัฟกล้วย

ราดซอสบัตเตอร์คาราเมล เสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา

●●●●●●●●

MEDITERRANEAN SET B

OCTOPUS SALAD

Grilled octopus | Tomato | Green pea
Rocket leaves | Onion | Jalapeño dressing

สลัดหมึกยักษ์

เสิร์ฟกับมะเขือเทศ ถั่วลันเตา ร็อกเกต หอมใหญ่และน้ำสลัดพริกแม็กซิกัน

●●●●●●●●

LOBSTER BISQUE SOUP

Lobster broth | Cream | Onion | Carrot
Crispy crouton

ซูปชั่นกุ้งมังกร

●●●●●●●●

GRILLED SEA BASS MEDITERRANEAN STYLE

Cherry tomato | String bean | Potato
Red onion | Cucumber | Lemon & Butter

ปลากะพงย่าง

●●●●●●●●

BERRY CHEESECAKE

Coconut crumble | Berries sauce
ชีสเค้กเบอร์รี่

เสิร์ฟกับครีมเบิ้ลมะพร้าวและซอสเบอร์รี่

●●●●●●●●