145°F
GRILL & BAR
หนึ่ง สี่ ห้า กริล แอนด์ บาร์

MENU

CARBON LABELS ON OUR MENU

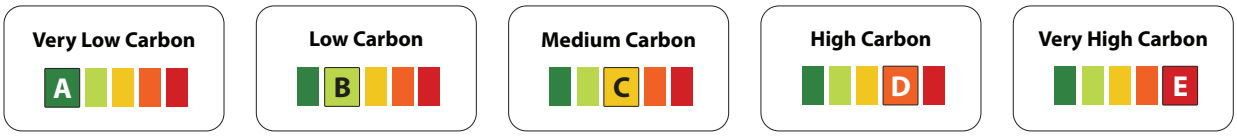
Did you know that the food system accounts for roughly a third of global greenhouse gas emissions?

We're committed to measuring and reducing the carbon impact of the food we serve with help from our sustainability partner, Foodsteps.

Look out for the Foodsteps Carbon Labels. These show the climate impact of your meal to help you make more planet-friendly choices.

Foodsteps Carbon Labels reflect the carbon intensity of a dish. Carbon intensity is a measure of the carbon footprint per kilogram of food (kg CO_2e/kg). This allows for a fair comparison between products of different serving sizes.

CARBON LABEL SCALE



Celery ผักชีฝรั่ง
Cereals (Gluten) ธัญพืช (กลูเตน)
Eggs ไข่
Fish ปลา
Lupin ลูปิน
Milk นม
Molluscs หอย
Mustard มัสตาร์ด
Nuts ถั่วชนิดต่างๆ
Peanuts ถั่วลิสง
Sesame งา
Shellfish อาหารทะเลเปลือกแข็ง (ปู, กุ้ง, หอย)
Soybeans ถั่วเหลือง
Sulphur dioxide ซัลเฟอร์ ไดออกไซด์
Vegetarian (ovo lacto)
Vegan
Gluten free
Chef Recommend

APPETIZERS

- Smoked salmon with sour cream and organic mixed salad 399
  ปลาแซลม่อนรมควันเสิร์ฟกับครีมเปรี้ยวและผักสลัดออแกนิค
- Grilled and marinated vegetable, salad lime and olive oil dressing 330
  สลัดผักย่างเสิร์ฟพร้อมกับเดรสซิ่งมะนาวน้ำมันมะกอก
- Japanese salad with soba noodle, edamame, sesame seed, momen tofu 245
  wakame seaweed, sesame cream dressing
  สลัดญี่ปุ่นเส้นโซบะกับเต้าหู้โมเมน กั๋วแระญี่ปุ่น งา สลัดสาหร่ายวากาเมะ เดรสซิ่งงา
- Four Cheese stick with plum sauce 250
  ชีสสติ๊กเสิร์ฟพร้อมซอสบ๊วย
- Assorted cold cut and cheese platter 530
  โคลคัท และชีส
- Luckwarm grilled romaine lettuce 420
  and chicken Caesar salad with truffle dressing
  ซีซ่าสลัดไก่ ผักสลัดโรเมนย่าง
- Stir fried mixed mushroom with garlic, chili and basil sauce 185
  ผัดเห็ดรวมกับซอสโหระพา
- Bake spinach with cheese 185
  ผักโขมอบชีส
- French Fries with truffle sauce 185
  เฟรนท์ฟรายทอดซอสทรัลเฟิล

MAIN COURSES

- Salmon filet with lemon butter sauce, organic quinoa and vegetables 490
  ปลาแซลม่อนย่างซอสเนยมะนาว เสิร์ฟกับออแกนิคควินัวและผักย่าง
- Pan seared seabass filet with gremolata sauce and semolina couscous 430
  ปลากะพงทอดซอสเกรโมลาต้า เสิร์ฟกับคูสคูส
- Tagliatelle pasta with truffle sauce and aromatic mushrooms 400
  ตัลยาเตลเล พาสต้าผัดซอสเห็ดทรัฟเฟิล
- Spaghetti tomato sauce and vegetables 265
  สปาเก็ตตี้ผัดซอสมะเขือเทศและผัก
- Spaghetti prawns toss with dried chili, lemon, garlic, sweet basil 430
  สปาเก็ตตี้ผัดกับกุ้งพริกแห้ง มะนาว กระเทียมและใบโหระพา
- BBQ Pork Ribs 530
  ซี่โครงหมูบาบีคิว

All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax
ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
กรุณาแจ้งแก่พนักงานหากท่านมีอาหารที่ต้องควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาการภูมิแพ้อาหารแบบแฝง

FROM THE GRILL *served with 1 side dish and 1 sauce of your choice*

- Grilled chicken thigh — 420
  สะโพกไก่ย่าง — Very High Carbon 3.09 kg CO2e / kg (E)
- Grilled duck breast — 490
  อกเป็ดย่าง — Very High Carbon 3.02 kg CO2e / kg (E)
- Tenderloin — 880
  เนื้อสันในย่าง — Very High Carbon 22.12 kg CO2e / kg (E)
- Rib eye steak grain fed 120 days — 1,200
  ริบอายย่าง(เนื้อสันแหลม) — Very High Carbon 3.93 kg CO2e / kg (E)
- Pork chop tomahawk, cajun spices — 530
  สันนอกหมูติดกระดูกหมักเครื่องเทศคาจูนย่าง — Very High Carbon 4.30 kg CO2e / kg (E)
- Beef Tomahawk 0.9 - 1.1 kg piece — 100 gram / 500
  เนื้อโทมาฮอกย่าง — Very High Carbon 4.49 kg CO2e / kg (E)
- Side dishes — 150

French fries — เฟรนท์ฟราย — Low Carbon 0.39 kg CO2e / kg (B)

Mashed potato — มันบด — High Carbon 0.66 kg CO2e / kg (D)

Garden salad — ผักสลัด — Very Low Carbon 0.11 kg CO2e / kg (A)

Potato gratin — มันฝรั่งกราแตง — High Carbon 0.75 kg CO2e / kg (D)

Assorted mixed vegetables — ผักย่าง — Low Carbon 0.43 kg CO2e / kg (B)

auteed mix mushroom — เห็ดผัด — Low Carbon 0.30 kg CO2e / kg (B)

Sautéed spinach — ผักโขมผัด — Low Carbon 0.24 kg CO2e / kg (B)

- Sauce — 50

Red wine jus — ซอสไวน์แดง — Very Low Carbon 0.04 kg CO2e / kg (A)

Bearnaise sauce — ซอสเบอาร์เนส — Very Low Carbon 0.13 kg CO2e / kg (A)

Peppercorn sauce — ซอสพริกไทย — Very Low Carbon 0.05 kg CO2e / kg (A)

Mushroom sauce — ซอสเห็ด — Very Low Carbon 0.14 kg CO2e / kg (A)

BBQ sauce — ซอสบาร์บีคิว — Very Low Carbon 0.06 kg CO2e / kg (A)

Thai spicy seafood sauce — น้ำจิ้มซีฟู้ด — Very Low Carbon 0.11 kg CO2e / kg (A)

Thai spicy sauce — น้ำจิ้มแจ่ว — Very Low Carbon 0.12 kg CO2e / kg (A)

DESSERTS

- Caramelized banana “FLAMBEE”, rhum sauce and vanilla ice cream — 310
  คาราเมลกล้วยหอมซอสรัมเสิร์ฟกับ วานิลาไอศกรีม — Medium Carbon 0.48 kg CO2e / kg (C)
- Novotel Tiramisu — 280
  ทิรามิสุ — Medium Carbon 0.52 kg CO2e / kg (C)
- Assorted Fresh fruit plate — 210
  ผลไม้รวม — Very Low Carbon 0.89 kg CO2e / kg (A)
- Ice cream — 130
  ไอศกรีม

Vanilla — วานิลา — Low Carbon 0.40 kg CO2e / kg (B)

Salted caramel — ซอล์ทเท็ดคาราเมล — Medium Carbon 0.58 kg CO2e / kg (C)

Green tea — ชาเขียว — High Carbon 0.95 kg CO2e / kg (D)

Mango — มะม่วง — Very Low Carbon 0.17 kg CO2e / kg (A)

Lime and ginger — มะนาวและขิง — Low Carbon 0.29 kg CO2e / kg (B)

145°F GRILL & BAR

All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax
ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
กรุณาแจ้งแก่พนักงานหากท่านมีอาหารที่ต้องควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาการภูมิแพ้อาหารแบบแฝง