ROOFTOP GRILL

CHARCOAL • SEAFOOD • MEAT • BUFFET

Available every Thursday - Saturday from 6 - 9 p.m.
Spectrum Lounge & Bar Level 29th (indoor)

SIGNATURE EXPERIENCES



PLATTER

Sharing style serving on the table:
USDA Prime, Lamb, Tiger Prawn,
Scallop and Garlic



BISQUE

Live Station:
Tiger Prawn, VSOP Cognac,
Garlic, Cream



CREPE SUZETTE

Live Station:
Grand Marnier,
Vanilla Ice Cream

THE PANTRY

Jamón Ibérico Ham, Seared Foie Gras, Sourdough,
Smoked Olive Oil, Balsamic, Sea Salt Smoked Duck
Breast, Burnt Orange Sauce, Condiments
Arugula Salad, Charred Pumpkin, Cherry sauce,
Brioche, Aged Balsamic Dressing
Heirloom Tomato Salad

THE GARDEN

Charred Asparagus
Charred Pineapple
Charred Sweet Corn
Charred Baby Carrot
Charred Garlic

SAUCE SELECTIONS

Smoked Chimichurri, Burnt Peppercorn
Charcoal BBQ, Spicy Seafood Sauce
Thai Jim Jeaw Sauce

THE LAND

USDA Prime
Wagyu
Lamb
Pork Ribs
Chicken

THE SEA

Turbot
Tiger Prawn
Scallop
Octopus

DESSERT

Grilled Banana, Coconut Caramel Sauce
Crème Brûlée
Burnt Basque Cheesecake
Lemon Meringue Tart

*All prices are in Thai Baht and are exclusive of 10% service charges and 7% government taxes.
*The items are subject to availability.
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
ราคาที่แสดงทั้งหมดเป็นหน่วยบาทและยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
เมนูอาหารในแต่ละวันอาจมีจำนวนจำกัด โปรดให้ข้อมูลกับพนักงานหากมีการแพ้อาหารและความต้องการพิเศษ

SPECTRUM
LOUNGE & BAR