

A MAGICAL DINING EXPERIENCE



THE MAGIC TABLE
— BY THOMMY TEN & AMÉLIE VAN TASS —
THE CLAIRVOYANTS



HYATT
REGENCY™
PHNOM PENH

PREMIERE OF 'THE MAGIC TABLE' IN PHNOM PENH!

Enjoy a lovingly composed 5-course menu, where each course is part of the narrative. From appetizer to dessert – every moment will delight your senses and imagination anew.



www.themagictable.com/phnompenh
PNHRP-themagictable.phnompenh@hyatt.com
Advance booking require +855 76 754 1234

OPERATIONS HOUR: THURSDAY - SUNDAY
DINNER 6:00 PM - 8:00 PM

A MAGICAL DINING EXPERIENCE



THE MAGIC TABLE
— BY THOMMY TEN & AMÉLIE VAN TASS —
THE CLAIRVOYANTS

THE MOST MAGICAL DINNER EXPERIENCE IN THE WORLD

AT HYATT REGENCY PHNOM PENH



HYATT
REGENCY™
PHNOM PENH

MENU

PREMIUM MAGICAL FEAST

1ST ACT | OPEN THE TABLE

ឆ្នាំក្រឹត្យាម៉ាមីលដ៏ដ្ឋាន ពងក្រឹត្យាម៉ាមីលដ៏ដ្ឋាន សន្លឹកមាស
ផ្លែប៉េរ ម៉ាយ៉ែនសឺដប៉េរ ទឹកជ្រលក់ ទឹកស៊ីអ៊ីវធូររបេបធូរ
Hamachi Tartare, Oscietra Caviar, Gold Leaf
Avocado, Japanese Mayonnaise, Ponzu Dressing

2ND ACT | THE CRYSTAL BALL

ត្រីស្កុដជ័ត មីសូត្រីប៊ែនធីសឺដប៉េរ
គ្រាប់សណ្តែកហ្គឺនតាវ នំទាបបារាំង ទឹកស្ករសាប៊ី ប៊ី
Miso Glazed Snow Cod
Green Peas Mash, Zucchini, Wasabi Butter Sauce

3RD ACT | HOUDINI'S ESCAPE

ស៊ីបមីកាវ៉ាតាមីលដ៏ដ្ឋាន
ត្រីមីកាវ៉ាតាមីលដ៏ដ្ឋាន ប្រេងដីអ៊ីដ្ឋាន
Creamy White Asparagus Soup
Goose Liver Croutons, Parmesan Tuile, Mint Oil

4TH ACT | THE MAGICIAN'S CIRCLE

សាម៉េកាវ៉ាតាមីលដ៏ដ្ឋាន មីសូត្រីប៊ែនធីសឺដប៉េរ
ដំឡូងឈ្មោ ផ្កាខាតណាប៉ាហ្វាំង កាវ៉ាតា ទឹកជ្រលក់ស្រាត្រហមឡីតត្រាសហ្វល
Duo of Tajima Wagyu Beef and Canadian Lobster
Sweet Potato Mash, Brussels Sprout
Baby Carrot, Truffle Red Wine Sauce

THE FINAL ILLUSION

នំសេដាតិផ្លែកាវ៉ាតា
ផ្លែប៊ីរីស្រស់ ស្រាប្រេងម៉ាដីឡា ស្ករឡា ដុម
Chestnut Parfait with Nougatine
Wild Berry Compote, Grand Marnier Vanilla Sauce,
Flamed Chocolate Dome

US\$200 NETT PER PERSON
(5-Course Set Dinner)

MAGICAL FEAST

1ST ACT | OPEN THE TABLE

ឆ្នាំក្រឹត្យាម៉ាមីលដ៏ដ្ឋាន ពងក្រឹត្យាម៉ាមីលដ៏ដ្ឋាន សន្លឹកមាស
ផ្លែប៉េរ ម៉ាយ៉ែនសឺដប៉េរ ទឹកជ្រលក់ស៊ីអ៊ីវធូររបេបធូរ
Hamachi Tartare With Oscietra Caviar And Gold Leaf
Avocado, Japanese Mayonnaise, Ponzu Dressing

2ND ACT | THE CRYSTAL BALL

ផ្លែមីកាវ៉ាតា
ស្វាយដុំ ខ្ទឹមកំពត ទឹកជ្រលក់ផ្លែទឹម
Pan Seared Foie Gras
Fresh Grilled Mango, Balsamic Shallots Compote, Pomegranate Reduction

3RD ACT | HOUDINI'S ESCAPE

ស៊ីបមីកាវ៉ាតាមីលដ៏ដ្ឋាន
ខ្យងផ្លែកំពត ពពួកទឹកដោះគោ ប្រេងខ្ទឹមស
Artichoke Cream Soup
Hokkaido Scallop, Espuma, Garlic Oil

4TH ACT | THE MAGICIAN'S CIRCLE

សាម៉េកាវ៉ាតាមីលដ៏ដ្ឋាន
ល្ពៅកិន ទំពាំងបារាំង ខ្ទឹមក្រហម ទឹកជ្រលក់ស្រាត្រហមឡីតត្រាសហ្វល
Australian Beef Tenderloin
Pumpkin Mash, Asparagus, Baby Shallots, Truffle Red Wine Sauce

THE FINAL ILLUSION

នំសេដាតិផ្លែកាវ៉ាតា
ផ្លែប៊ីរីស្រស់ ស្រាប្រេងម៉ាដីឡា ស្ករឡា
Chestnut Parfait with Nougatine
Wild Berry Compote, Grand Marnier Vanilla Sauce,
Flamed Chocolate Dome

US\$130 NETT PER PERSON
(5-Course Set Dinner)

THE ENCHANTED GARDEN

(VEGETARIAN)

1ST ACT | OPEN THE TABLE

មើមដំឡូងឈាមមាស កាដាមី មីសូត្រីប៊ែនធីសឺដប៉េរ
គ្រាប់សណ្តែកសៀង ទឹកជ្រលក់បាសាមីក សាសាដុតតែត ប្រេងអូលីវ
Beetroot Capaccio Coconut Jelly
Pine Nut, Balsamic Dressing, Rocket Leaf, Olive Oil

2ND ACT | THE CRYSTAL BALL

ផ្លែត្រាមីប្រេកត
ផ្លិតមីរល ផ្លិតស៊ីតាតេ ផ្លិតក្លោម៉ាង ទឹកស្ករផ្លិតត្រាសហ្វល
Wild Mushrooms Vol AU Vent
Morels, Shiitake, King Mushroom, Creamy Truffle Sauce

3RD ACT | HOUDINI'S ESCAPE

ស៊ីបមីកាវ៉ាតាមីលដ៏ដ្ឋាន
ល្ពៅត្រកួង ទឹកជ្រលក់ត្រីមីដ្ឋានស្រស់ ប្រេងល្បឿត
Coconut Green Peas Soup
Pumpkin Croutons, Coconut Cream, Roasted Sesame Oil

4TH ACT | THE MAGICIAN'S CIRCLE

នាដំឡូងឈាម គ្រាប់កាវ៉ាតា
ទឹកជ្រលក់ត្រីមី ឈើស ប្រេងដីនាងរងបារាំង
Potato Gnocchi with Chestnut
Creamy Sauce, Pecorino Cheese, Green Oil

THE FINAL ILLUSION

នំស្ករឡា រសជាតិគ្រាប់មាសប្រេងឈាម
ហ្សាណាសរសជាតិដ្ឋាន ទឹកជ្រលក់រ៉ាសប៊ែរី កាវ៉ាតាដាស៊ីន
Callebaut Chocolate and Hazelnut Slice
Coconut Ganache, Raspberry Coulis, Passion Fruits Sorbet

US\$85 NETT PER PERSON
(5-Course Set Dinner)

YOUNG MAGICIAN'S FEAST

(FOR KIDS AGED UP TO 11 YEARS)

1ST ACT | OPEN THE TABLE

មីសូត្រីប៊ែនធីសឺដប៉េរ
បង្កាខ្លា កាវ៉ាតា ដំឡូងឈ្មោ ទឹកជ្រលក់ ម៉ាយ៉ែនសឺដប៉េរ
Prawn Tempura
Tiger Prawn, Baby Carrot, Sweet Potato, Tartar Sauce

2ND ACT | THE CRYSTAL BALL

ផ្លែត្រាមីប្រេកត ផ្លែមីកាវ៉ាតាមីលដ៏ដ្ឋាន
ផ្លិតមីរល ផ្លិតស៊ីតាតេ ផ្លិតក្លោម៉ាង ទឹកជ្រលក់ ផ្លិតត្រាសហ្វល
Wild Mushrooms Vol AU Vent
Morels, Shiitake, King Mushroom, Creamy Truffle Sauce

3RD ACT | HOUDINI'S ESCAPE

ស៊ីបមីកាវ៉ាតាមីលដ៏ដ្ឋាន
គ្រឿងប្រេង ឈើសបារាំងមាសក្របី
Creamy Artichoke
Vegetable Wonton, Parmesan Tuile

4TH ACT | THE MAGICIAN'S CIRCLE

សាម៉េកាវ៉ាតាមីលដ៏ដ្ឋាន
ដំឡូងឈ្មោ ស្វាយត្រាបបារាំង កាវ៉ាតា ទឹកជ្រលក់រសជាតិសាច់គោ
Australian Beef Tenderloin
Sweet Potato Mash, Brussels Spout, Baby Carrot, Beef Jus

THE FINAL ILLUSION

នំសេដាតិផ្លែកាវ៉ាតា និងម៉ាយ៉ែន
ស្រូប៊ីរីស្រស់ កាវ៉ាតាដាស៊ីន ទឹកជ្រលក់ស្រូប៊ីរី
Strawberry Yoghurt Mousse Cake
Strawberry Coulis, Vanilla Ice Cream, Strawberry

US\$82 NETT PER PERSON
(5-Course Set Dinner)



www.themagictable.com/phnompenh
PNHRP-themagictable.phnompenh@hyatt.com
Advance booking require +855 76 754 1234

OPERATIONS HOUR: THURSDAY - SUNDAY
DINNER 6:00 PM - 8:00 PM