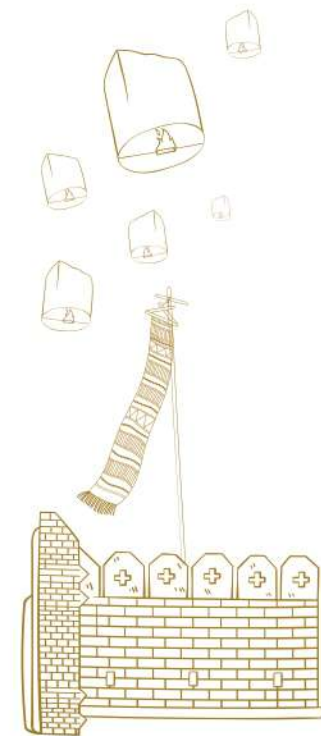
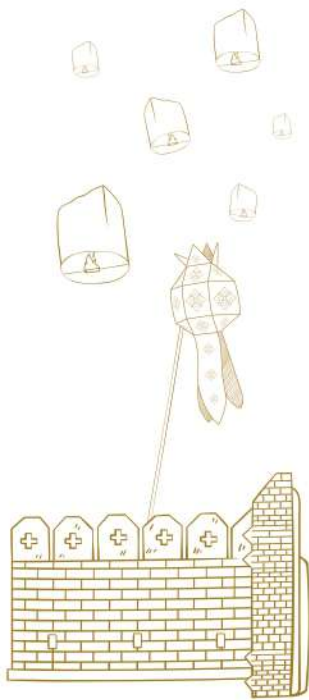


KAM
Lobby Lounge




Immerse yourself in the enchanting ambience of Kam Lobby Lounge, where the spirit of the Yi Peng Lantern Festival comes alive with Lanna lantern shaped lamps decorating the ceiling. Start your day with a freshly brewed cup of coffee and homemade pastries, or savour delectable light meals a la carte, and delight in an opulent afternoon tea experience. As night falls, the lounge transforms into a captivating Jazz bar, serving expertly crafted cocktails by our mixologists.

เทศกาลโคมยี่เป็งเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบเนื่องย้อนกลับไปถึงประวัติศาสตร์ช่วงแรกเริ่มของเชียงใหม่ และมีต้นกำเนิดมาจากศาสนาพราหมณ์ที่ย้อนไปไกลกว่านั้น เทศกาลทางจันทรคตินี้มักจัดขึ้นในเดือนพฤศจิกายน โดยประเพณีของเทศกาลนี้ที่เห็นได้ชัดเจนที่สุดคือการปล่อยโคมกระดาษลอยขึ้นสู่ท้องฟ้ายามค่ำคืน ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของการปลดปล่อยความโชคร้ายทั้งหมดจากปีก่อน

สำหรับท่านใดที่ได้เห็นประเพณีอันเก่าแก่และมีเสน่ห์นี้ จะรู้สึกคุ้นเคยกับการตกแต่งบนเพดานของล็อบบี้เลานจ์ของเราที่เรียงรายด้วยโคมไฟโปร่งแสง แก้วฮีฮวายทรงสี่กั๊ก โต๊ะหินอ่อน และหน้าต่างโค้งบานใหญ่ที่เผยทิวทัศน์ของสวนที่มีส่วนช่วยเติมเต็มบรรยากาศการพักผ่อนอันเจียบสงบ

**INTRODUCING VERSATILE AND NUTRITIONALLY BALANCED DISHES,
AVAILABLE AT ANY TIME**


BREAKFAST PLATES

Miso Mushrooms Breakfast     330
 Miso mushrooms, spinach, broccoli & poached egg
 อาหารเช้า เห็ดมิโซะ

Sweet Corn Fritters     290
 Sweet corn fritters, crushed avocado, poached egg, tomato & chili salsa
 ข้าวโพดหวาน ฟริตเตอร์

Nourishing Bowls   

Seared Yellow fin Tuna & Grilled Avocado 385
 seared tuna with grilled avocado, bulgur wheat, pickled cucumber salad with fennel
 ปลาทูน่าครีบน้ำร้อน และ อะโวคาโดย่าง

Chicken Breast Nourish Bow  365
 Chicken Breast with a grains & lentils, sweet potato, cauliflower, radish & avocado,
 wheatgrass dressing on the side
 อกไก่ เนอริชโบลว์



Shakshuka & Turmeric Raita    330
 ชักชูกา และ ขมิ้นรายตา







Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

Prices are in thai baht and subject to 17.7% service charge and government tax ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ที่ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

CHARCUTERIE & CHEESE

Charcuterie Board (for 1, 2 or 4 Persons)   550 | 750 | 1,500
Ham au torchon, chorizo, pancetta, rond d'auvergne grissini, organic vegetable pickles
อาหารเรียกน้ำย่อย (สำหรับ 1,2,4 ท่าน) ขนมหังขาไก่ฝรั่งเศสกับผักดอง




Cheese Platter (for 1, 2 or 4 Persons)   550 | 750 | 1,500
Selection of 6 artisanal cheeses produced in Chiang Mai by Jartisann
San paquanburie (brie style), la loubere (camembert style), hidden agenda (washed with Lao Khao), ricotta di bufala, royal blue, palazzo di palma
ชีสบอร์ด สำหรับ 1,2,4 ท่าน บริชีส กาม็องแบร์ อิตาลีเลียนชีส บลูชีส ชีสแข็งนมสด

Mixed Cold Cuts & Artisanal Cheese Platter (for 1, 2 or 4 Persons)   550 | 750 | 1,500
Ham au torchon, chorizo iberico, pancetta, roud auvergne brie de meaux, camembert de normandie, blue de gex, comte cheese, grissini, marinated olives, vegetable pickles
โคลด์คัท และชีสต่างๆ (สำหรับ 1,2,4 ท่าน) โคลด์คัท และชีสต่างๆ แฮมโอทอร์ซง โชริโซ อิบิเริคโด้ ปันเซตต้า รอนโอแวร์ญ บริเดอโม กาม็องแบร์ เดอ นอร์มังดี บลูชีส ขนมหังขาไก่ฝรั่งเศสคองเตชีส มะกอกหมัก ผักดอง

THE BAO BUN

Gochujang Crispy Chicken Bun   315
Boneless double-fried chicken, gochujang sauce, black sesame, cucumber & 'scarlet' red onion pickles, served in a hot steamed bun
ไก่ทอดกรอบกับ ซอสโคชูจัง โรยด้วยหอมแดง งาดำ แดงกวาดอง เสิร์ฟพร้อมกับหมั่นโถ

Braised 'Hong Shao Rou' Pork Belly Bun    385
Caramelized pork belly, roasted peanuts, scallions, crispy shallots, black garlic mayonnaise, served in a hot steamed bun
“หงฉาวโร่ว” หมูสามชั้นตุ๋น หมูสามชั้นตุ๋นสไตล์จีนใส่ถั่วลิสงคั่ว ต้นหอม หอมแดงทอดกรอบ มายองเนสและกระเทียมดำ เสิร์ฟพร้อมกับหมั่นโถ

Char Siu Pork Belly Bun    325
Roasted pork belly, bonito flakes, crunchy lettuce, tonkatsu mayonnaise, served in a hot steamed bun
ซาลาเปาหมูสามชั้น หมูสามชั้นย่าง เกล็ดโบนิโต ผักผักกาดหมูกรอบ มายองเนสทงคัตสึ เสิร์ฟพร้อมกับหมั่นโถ

SALADS

Organic, fresh & energizingly healthy

Niçoise Salad  475
MSC yellow tail tuna, green beans, 'scarlet' red onions, olives, fingerling potatoes, tangy mustard dressing made with home farmed garden herbs
สลัดนิซัวส์ ปลาทูน่าหางเหลือง MSC ถั่วเขียว หอมแดง มะกอก มันฝรั่ง น้ำสลัดมัสตาร์ด



Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

Prices are in Thai baht and subject to 17.7% service charge and government tax ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ที่ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

SALADS

- Cobb Salad** 🍗🥚 325
Chiang mai hass avocado, free range chicken egg, crispy pork bacon, sweet corn, crunchy cucumber, heirloom tomatoes, traditional french dressing, organic extra virgin olive oil, free-range farmed chicken breast
ค็อบสลัด อะโวคาโดเชียงใหม่ เบคอนกรอบ ข้าวโพดหวาน แดงกวา มะเขือเทศ น้ำสลัดฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม จากน้ำมันมะกอกออร์แกนิก ไข่ไก่ และเนื้อไก่จากการเลี้ยงแบบนอกโรงเรือน
- Caesar Salad** 🍗🥚🥗🥑 435
Made with free-range farmed chicken breast, romaine lettuce & kale, crispy bacon from heritage breed pigs, shaved palazzo di palma by jartisan, garlic & thyme croutons, homemade caesar dressing from organic farmed eggs
ซีซาร์สลัด ผักสลัดโรเมน เบคอนกรอบ กระเทียม และขนมปังกรอบไหม้ เนื้อไก่จากการเลี้ยงแบบนอกโรงเรือน น้ำสลัดซีซาร์โฮมเมดที่ทำมาจากไข่ไก่จากการเลี้ยงแบบนอกโรงเรือน
- Greek Salad** 🥗🥑 300
Fresh cucumber, juicy heirloom tomatoes, briny green olives, locally produced feta “genaro”, red onions, red wine vinegar dressing & organic local honey
กรีกสลัด แดงกวาสด มะเขือเทศ มะกอกเขียว “เกนารอ” เฟต้าที่ผลิตในท้องถิ่น หอมแดง น้ำสลัดไวน์แดงแบบโฮมเมด และน้ำผึ้งท้องถิ่นออร์แกนิก
- Burrata CNX** 🥗🥑 475
Royal project farmed heirloom tomatoes, basil pesto, focaccia
บุรรัตต้า เชียงใหม่ มะเขือเทศสดจากโครงการหลวง ซอสเพสโตโทระพา และฟอคคาเซีย
- Add on: prosciutto di parma 50g** 🍗 125

SANDWICHES

Deliciously tasty & with sustainability in mind

- The Burger** 🍗🥚 425
Grass-fed black angus brisket patty, crispy pork bacon, tomato ketchup, pickles, molten cheese from pioneering local cheese maker jartisan, located in hang dong
เบอร์เกอร์ เนื้ออกแองกัสดำ เบคอนหมูกรอบ ซอสมะเขือเทศ ผักดอง และชีสจากผู้ผลิตชีสท้องถิ่นรุ่นบุกเบิก จาติซาน ซึ่งตั้งอยู่ในอำเภอหางดง
- The InterContinental Club Sandwich** 🍗🥚 350
Juicy grilled organic chicken breast, smokey pork bacon, crunchy lettuce, “royal project farm” sun ripened tomatoes, creamy free range chicken egg
อินเตอร์คอนติเนนตัล คลับแซนวิช ไข่และอกไก่ย่างจากการเลี้ยงแบบนอกโรงเรือน เบคอนรมควัน มะเขือเทศและสลัดแก้วจากโครงการหลวง



Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

Prices are in thai baht and subject to 17.7% service charge and government tax ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ที่ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

SANDWICHES

Deliciously Tasty & with Sustainability in Mind

Chicken Wrap   290

Organic lettuce, sun ripened tomatoes, creamy avocado, “scarlet” red onion, free-range chicken, creamy greek organic yogurt dressing
ชิกเก้นแรป ผักสลัดออร์แกนิก มะเขือเทศ อโวคาโด หอมแดง เนื้อไก่จากการเลี้ยงแบบนอกโรงเรือน น้ำสลัดกรีกโยเกิร์ตออร์แกนิก

Saigonese Banh Mi  350

Fresh baked rye flour banh mi, comes with home-made chicken liver pâté, candied pork floss, crunchy royal projects vegetables, pickles, wild coriander, chin su sauce

ไซง่อน บั๊นหมี่ ขนมปังแป้งไรย์ ดับไต้บด หมูหยอง ผักดองจากโครงการหลวง ผักชี ซอสชินซู

All Burgers, Sandwiches, and Wraps are served with hand-cut Chiang Mai potato fries or an organic garden salad from the Royal Project Farmlands
เมนูเบอร์เกอร์ หรือ แซนวิช ทั้งหมดเสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอดจากพื้นเมืองเชียงใหม่ ผักสลัดออร์แกนิกจากโครงการหลวง

Mae Lha’s Chicken Khao Soi    390

A signature dish of northern thailand and the intercontinental chiang mai a fragrant yellow curry soup with coconut milk, flat egg noodles, a braised free-range chicken drummer, crispy fried noodles, chopped cilantro, fresh lime, pickled mustard greens, young shallots, and ground chili oil

ข้าวซอยไก่แม่หล้า เมนูขึ้นชื่อของภาคเหนือและโรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล เชียงใหม่ เดอะแม่ปัง เส้นข้าวซอยทอดกรอบ ผักชี มะนาว ผักกาดดอง หอมแดง และน้ำมันพริกป่น

Lung Phanom’s Beef Cheek Khao Soi    490

A savory yellow curry soup, coconut milk, flat egg noodles, tender thai wagyu beef cheek, crispy fried noodles, chopped cilantro, fresh lime, pickled mustard greens, young shallots & ground chili oil

ข้าวซอยเนื้อ ลุงพนม เนื้อแก้มวัว เส้นข้าวซอยทอดกรอบ ผักชี มะนาว ผักกาดดอง หอมแดง และน้ำมันพริกป่น

Phở Đặc Biệt (Beef Pho)  345

A flavour-full vietnamese noodle soup, fresh flat rice noodles, hearty beef brisket broth, sliced chiang mai wagyu sirloin, onions, spring onion, wild basil, coriander

เฟอเนื้อ ก๋วยเตี๋ยวเวียดนาม เส้นใหญ่ในน้ำซุบน้ำเนื้อ เนื้อวากิวสันนอกสไลด์จากฟาร์มเชียงใหม่ หอมหัวใหญ่ ต้นหอม ใบโหระพา และผักชี



CLASSIC STEAK



Steak & Fries  1,150

250g of kilkooy australian grain-fed flank steak, hand-cut & tallow fried chiang mai fries



สเต็ก และ ฟรายส์ สเต็กเนื้อออสเตรเลีย 250 กรัม เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอด

Sauce (select one)

Chimichurri  ชิมิซูริ 

Mushroom sauce   ซอสเห็ด

Red wine sauce    ซอสไวน์แดง

Green pepper sauce   ซอสพริกไทยสด



Vegan

Vegetarian

Gluten Free

Contains Eggs

Contains Beef

Contains Seafood

Contains Fish

Contains Nuts

Lactose Free

Dairy

Contains Pork

Contains Alcohol

Contains Chicken

Light Meal

20 mins Preparation Time

Halal








Spicy

Contains Sesame Seeds

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความระมัดระวังต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

Prices are in Thai Baht and subject to 17.7% service charge and government tax. ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ที่ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

PASTA

- Linguine**   475
Linguine, sea urchin & soft-shell crab, creamy crab bisque sauce, nori
ลิงกิวินี หอยเม่นทะเลและปูนิ่ม ซอสครีมปู และโนริสาหร่าย
- Spaghetti & Meatballs**   435
Juicy free-range pork meatballs, fresh parsley, savory tomato sauce
สปาเก็ตตี้ มีทบอล เนื้อหมูจากการเลี้ยงแบบนอกโรงเรือน พาร์สลีย์สด และซอสมะเขือเทศเข้มข้น
- “Roman Arrabiata” Penne**  360
Roman tomatoes from the royal project farms, fresh garlic, and dried red chilies, extra virgin olive oil
เพนเน “โรมันอาราเบียตต้า” มะเขือเทศจากโครงการหลวง กระเทียม และพริกแห้ง น้ำมันมะกอก
- Rigatoni & Coppa**   380
Rigatoni, wild mushroom ragout cream sauce, coppa
ริกาโทนี คอปป์า ซอสครีมรากูเห็ดป่า คอปป์า

SWEETS

- Tiramisu**   220
Mascarpone, “chiang mai coffee” espresso syrup flavored
ทiramisu มาสคาร์โปเน่ “กาแฟเชียงใหม่” เอสเปรสโซไซรัป
- Gijanduja Chocolate & Caramel Tart**    220
Hazelnut cream, ganache, caramel cream
ซ็อกโกแลตและทาร์ตคาราเมล ครีมเฮเซลนัท กานาช ครีมคาราเมล
- Almond Vanilla Cake**    200
Almond vanilla cream, pistachio biscuits, crunchy crepe dentelles
เค้กวนิลลาแอลมอนด์ ครีมวนิลลาแอลมอนด์ บิสกิตพิสตาชิโอ เครปเดนเทลกรอบ
- Chiang Mai Strawberry Macaraons**     200
Strawberry jam filling, sesame
มาการองสตอเบอร์รี่ เชียงใหม่ ใส้แยมสตอเบอร์รี่ งา
- Sacher Torte Cake**   200
Moist chocolate sponge, apricot fruit confit jam, milk chocolate ganache
สปันจ์ซ็อกโกแลตมอยซ์ แยมแอปริคอต กงฟี กานาชซ็อกโกแลตนม



Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

Prices are in Thai baht and subject to 17.7% service charge and government tax ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ที่ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

SWEETS

Seasonal Fruit Platter 
4 kinds of seasonal fruits
ผลไม้ตามฤดูกาล 4 ชนิด

190

ICE CREAMS

ไอศกรีม

scoop | 95

Vanilla Ice creams 
ไอศกรีม วานิลลา

Chocolate Ice creams 
ไอศกรีม ช็อกโกแลต

Coconut Ice creams 
ไอศกรีม มะพร้าว

SORBET

ซอร์เบตต์

scoop | 95

Strawberry Sorbet 
สตรอว์เบอร์รี่ซอร์เบตต์

Mango Sorbet 
มะม่วงซอร์เบตต์



Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

Prices are in thai baht and subject to 17.7% service charge and government tax ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ที่ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

