

30 OCTOBER 2025

THE FIRST-EVER *Kitchen Theatre*

THB 2,499 + + per person

Limited seats available | Bring your own wine; no corkage fees

Enjoy a four-course Mediterranean–Thai fusion menu with a dual main course — a culinary journey inspired by Executive Chef Ivo and crafted by our experienced Chef de Cuisine, Chef Lek.

A gastronomic journey like no other awaits you.

Book your seats now. Tel: 032 616 999 Email: ichh.dining@ihg.com or Line: [@interconhuahin](https://www.line.me/@interconhuahin)



MENU

Curated by us. Inspired by you.

IN THE KITCHEN

MEDITERRANEAN-THAI FUSION CREATIONS

Canapés

Seared Foie Gras

พักราส์ย่าง เสิร์ฟกับคอมโปต์เสาวรส และซอสพอร์ตไวน์

Deep-Fried Crab Claw

กำมปูทอดกรอบ เสิร์ฟกับซอสซิงและผักชีสด

Hua Hin Scallop Tartare

ทาร์ทาร์หอยเชลล์หัวหิน กับมะม่วงสุกวาซาบิ

House-Smoked Duck Teriyaki

อกเป็ดรมควันสูตรโฮมเมด ราดซอสเทรียากิ

Amuse Bouche

Hua Hin Rock Lobster Beignet with Thai Herbs

เบนเยต์ลือบสเตอร์หัวหิน เสิร์ฟกับซอสบีส์คและสมุนไพรไทย

Appetizer

Hua Hin King Tiger Prawn Carpaccio

คาร์ปaccioโขมงลายเสือหัวหิน เสิร์ฟกับซอสมินต์ ไข่ปลาโบคาร์กา และมะกรูด

Soup

Red Curry Roasted Pumpkin Soup with Seared Quail

ซุปรูปอกอย่างแคงเฟ็ดเสิร์ฟกับนกระท่าย่างและเมล็ดผักทองคาราเมลา

Chef's Palate Cleanser

Spicy Pineapple & Lemon Sorbet
ซอร์เบทสับปะรดและเลมอนสเฟ็ด

From the Fishermen

Hua Hin Lobster Ravioli
served in yellow curry sauce, mud crab spring roll & ikura
ราวีโอลีอบสเตอร์หัวหิน เสิร์ฟกับซอสน้ำแกงกะหรี่เหลือง ปอเป็ญะปูทะเล และไข่ปลาอิคุระ

From the Butcher

Braised Australian Lamb Shoulder
Served with potato fondant, stir-fried broccolini, massaman sauce, crispy shallots, sakura mix
แก้มแกะออสเตรเลียตุ๋น เสิร์ฟกับมันฝรั่งฟองทอง บรอกโคลีนีผัด ซอสมัสมั่น หอมเจียว และสลัดซากุระ

Curry Lava Cake
with Baileys spiced chocolate sauce, tofu ice cream, honeycomb
เค้กเคอร์รี่ลาวา เสิร์ฟกับซอสช็อกโกแลตเบลีส์เครื่องเทศ ไอศกรีมเต้าหู้ และรังผึ้งหวาน

XXXXXXXXXXXX

Be the very first to experience a Chef's Table where the kitchen becomes your stage.