

# 4 Hands Dinner





A Culinary Conversation Forest, Fire, Sea & Souls

Saturday 13th December 2025 6.00 pm onwards



# 4-Course Journey

THB 2,499++ per person

Complete the journey with a crafted pairing — THB 899++ A dialogue between two culinary storytellers, where every bite whispers of fire, forest, and the sea









Early Bird Offer: THB 1,999++ per person for bookings with full prepayment by 4 December 2025 Reserve Now Tel. 032 616999 or email: ichh.dining@ihg.com Line: @Interconhuahin











Our Menu

#### A JOURNEY TO SMOKE & REGION

# Jaras Hua Hin x Le Du Kaan 4-Hands Chef's Table Saturday 13<sup>th</sup> December 2025

#### **Amuse-Bouche**

#### Isan Smoke

ทาร์ตซปมะเงือคอหมย่าง "กลิ่นรสควันงองอีสานและความหอมงองเตาถ่านไม้" Char-grilled organic pork cheek with Northeastern-style roasted egaplant chilli relish, served in a crisp tart shell



"The smoky soul of Isan, kissed by charcoal fire"

#### The Anthill

้ไง่ตุ๋นไง่มดแดมซุปต้มโคล้ม "ความทรมจำจากป่าเงียว หอมละมุนด้วยกลิ่นควัน"

Steamed egg custard with wild ant eggs, served in a deeply smoked tom khlong broth of roasted Thai herbs and Hua Hin caviar



"A memory of forest mist, softened by the scent of smoke"

# Beverage Pairing: Thai Basil Sparkling Tea



A refreshing glass that awakens the senses — sparkling Thai basil with gentle citrus notes, capturing the purity of garden herbs and morning dew

### **Appetiser**

### The Spicy South

แกงส้มชะอมกุ้ง "ความสดชื่นเน็ดร้อนกับความสดใหม่าากท้องทะเล"

Marinated Hua Hin tiger prawn with Gaeng Som reduction, crispy cha-om, and pickled green papaya



"A vibrant dance of spice from the South and the taste of Hua Hin sea"

### Fire & Fruit

้เป็ดย่างรมควันยำเบอรี่ป่า "เปลวไฟกับผลไม้ ความขัดแย้งอันหอมหวานที่ลงตัว"

House-smoked grilled duck breast with Thai foie gras, tamarind-red wine jus, and organic forest fruit salad



"Where flame meets fruit — an elegant contrast of heat and sweetness"

# Beverage Pairing: Citrus Groove



A bright blend of orange, lemon, and tonic — lively and uplifting, echoing the zest and tang that dance through coastal Thai flavours

### Soup

#### **Broth of Memories**

ต้มส้มปลาเก๋า "น้ำซุปกลิ่นหอมาัดจ้าน กลั่นกลองจากความทรงจำริมทะเล" Brined Hua Hin grouper in tom som broth with caramelised shallot, lemongrass oil, and crispy fish flakes



"A bold broth that recalls the taste of the sea"

#### Pre-Main

#### North Meets South

้ปีกไก่ทอดหาดใหญ่กับใส้อั่วข้าวเซียวใหม่ "ความกลมกล่อมขอวอาหารเอกลักษณ์จากภาคใต้กับรสชาติขอวสมุนไพรจากภาคเหนือ" Crispy Hatyai-style organic chicken wing stuffed with Chiang Mai sai oua rice, Chiang Mai wild truffle, roasted wild mushroom relish from Pa La-U, and pickled organic tomato



"A harmonious encounter of southern highlight and northern herbs"

## Beverage Pairing: Jasmine Breeze



Fragrant jasmine and lemon intertwine in perfect balance, evoking soft breezes through Hua Hin gardens at twilight — light, floral, and calming

#### Main

#### Wild Currents

แกงป่าเนื้อ "แกงเง้มง้นงองผืนป่ากับรสธาตินุ่มลึกเผ็ดร้อนที่น่าจดจำ"

48-hour slow-cooked Thai Tajima short ribs in infused red curry, with crispy aubergine, beetroot, pickled radish purée, and pickled chilli



"An earthy curry from the wild — intense, rich, and deeply memorable"

# Beverage Pairing: 2024 Monsoon Valley Shiraz, Thailand



Rich, velvety, and expressive — a Thai Shiraz with hints of spice and ripe berries, perfectly complementing the depth and warmth of red curry

#### Dessert

## A Coconut & Smoke Memory

้งาวหลามเนือกมะพร้าวอ่อน "แรมบัลดาลใจจากง้าวหลามเมือมธล หวานละมุนกับกลิ่นควันบามเบา" Black bean sticky rice ball with Thai taro-coconut mousse, caramel palm sugar, vanilla crumble, and smoked coconut



"Inspired by khao lam — a sweet, gentle memory laced with soft smoke"

# Beverage Pairing: Chocolate-Covered Roses



A sweet finale of cacao and rose, touched with citrus and froth — a romantic whisper to end the journey with indulgent grace

#### **Petit Four**

#### After the Smoke

"รสธาติส่วท้ายที่ให้คุณเก็บไว้เพียวกลิ่นควันและความทรวจำแห่วรสธาติ"

The final sweet taste of delicate bites from Jaras and Le Du Kaan — fleeting, nostalgic, and beautifully balanced



"The final whisper of smoke and memory"



