

ใช้คะแนน Smile Point 300 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 1,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย “PSMC1XXX”

1. Supanniga Eating Room 1,000 THB

- เห็ดและรากบัวทอดกรอบ
- ยำถั่วพู๊งสด
- ต้มยำกุ้ง
- ไช้ชด ไล่
- ปีกไก่ทอดกรอบ
- ข้าวสวย 2 ที่

2. Coffee Beans by Dao 1,000 THB

- ซุปชิ้นกุ้ง
- หอยลายอบชีส และขนมปัง
- อูด้งครีมชอสกุ้งเอบิโกะ
- เค้ก 2 ชั้น (สามารถเลือกรสชาติได้)

3. Somboon Seafood 1,000 THB

- เนื้อปูผัดผงกะหรี่
- ปลากระพงทอดน้ำปลา
- ต้มยำกุ้ง

4. Hong Bao 1,000 THB

- ขนมจีบกุ้ง หรือ ขนมจีบหมู
- หัวไชเท้าคอง
- ซาลาเปาไข่เค็มลาวา
- ถั่วแขกผัดกานาฉ่ายหมูกรอบหั่นเต๋า (Size S)
- เกี้ยวน้ำกุ๊งสด (per person)
- ข้าวผัดเสวยจู้(Size M)

5. AT-TA-ROTE (อรรถรส) 1,000 THB

- ขนมปังหน้าหมู
- มัสมั่น ขนมปังปิ้ง ไก่/เนื้อ
- ยำส้มโอ
- ไบเหลียงผัดไข่
- ข้าวสวย 2 ที่

6. Plu 1,000 THB

- ยำใบชา
- ดอกขจรผัดไข่
- พะโล้
- คั่วกลิ้งหมูสับ

ใช้คะแนน Smile Point 300 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 1,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย “PSMC1XXX”

- หลนเต้าเจี้ยว

7. Jumbo Seafood 1,000 THB

- สลัดกุ้งลอปสเตอร์แแก้วมังกร โรยหน้าไข่ปลาคาเวียร์ หรือ หนังปลาทอดไข่เค็ม
- กุ้งปลอกเปลือกทอดคลุกชีเรียล (Xs)
- ข้าวผัดกระเทียมปลาเงิน (Xs)
- ผักบรอกโคลีผัดซอสซัมบัล (Xs)
- หมั่นโถทอด (4 ชิ้น)

8. Sushi Mori 1,000 THB

- มินิสลัดปลาแซลมอน
- แซลมอนสับกับสาหร่ายทอดกรอบ
- แซลมอนดับห่านโรล
- ชุดซูชิปลาแซลมอน Zembu
- ซุป (2 ที่)
- กิมจิ (2 ที่)

9. Sindhorn Midtown Hotel Bangkok 1,000 THB

- ยำปลากะพง
- หมูตุ๋น
- ขนมหักกาด
- โรตีสันแกงเขียวหวานไก่
- ไข่เจียวหมูสับ
- ข้าวหอมมะลิ

10. Wine Connection 1,000 THB

- กุ้งก้ามบัวต๋ สไตส์สเปน
- สลัดกรีก
- ซีโรงหมูรมควันราดซอสบาร์บีคิว

11. Co Limited 1,000 THB

- เกี้ยวทอด โคลิมีเต็ด
- เกาเหลาหมูตุ๋น
- ข้าวหน้าเนื้ออบกับไข่แดงคองซีว
- ข้าวหน้าหมูก้อนทอดปลาเค็ม และไข่เป็ดดาวกรอบ
- กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
- โรตีสัน โคนบอล กับ นมข้นหวาน

ใช้คะแนน Smile Point 300 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 1,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย “PSMC1XXX”

12. La CONICA 1,000 THB

- โสมเมด Guacamole, อะโวคาโด, ผักชี, หัวหอมและมะนาว ชาม (กับมันฝรั่งทอดโสมเมด)
- พิททองคั่วญี่ปุ่นอินทรีย์ตุ๋นโสมเมด กะหล่ำปลีคอง. แพงพวย. ซีสสด
- คะนั้หยิก ซีสย่าง Grilled cactus. Guacamole Escabeche ดอกไม้กินได้
- ปลากระพงขาวในน้ำมันกระเทียม Yam กับsapeed jalapeno และหัวหอม ซัลซ่า avo (จาลาเพโน, ผักชี, อะโวคาโด, มะนาว, หัวหอม) Chapulines (ตักแตน)

13. Water Library 1,000 THB

- ชุปครีมเห็ดเสิร์ฟพร้อมขนมปังชีสนมแพะและน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล
- กาเฟลลินีพสาต้าผัดเนื้อล็อบสเตอร์กับพริกและโชริโซ

ใช้คะแนน Smile Point 600 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 2,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย“PSMC2XXX”

1. Supanniga Eating Room 2,000 THB

- เห็ดและรากบัวทอดกรอบ
- น้ำพริกเผาอกากหมู
- หมูแดดเดียว
- ยำกุ้งย่าง
- ผัดคะน้าปลาเค็ม เกาะข้าง
- แกงมัสมั่นไก่
- สุกี้ทะเล
- ซุปปลาหมึกยักษ์ใส่(ใหญ่)
- ไข่เจียวปู
- ข้าวสวย 3 ที่

2. Coffee Beans by Dao 2,000 THB

- ซุปชิ้นกุ้ง
- สลัดปูนึ่ง
- ตับไก่บด และขนมปัง
- เส้นหมึกคากุ้งแม่น้ำครีมซอส
- ชีโครงหมูบาร์บีคิว
- เค้ก (สามารถเลือกรสชาติได้) 2 ชิ้น

3. Wine Connection 2,000 THB

- ชีสนำเข้รวม
- กุ้งก้ามปลั้ สไตล์สเปน
- สลัดกรีก
- ชีโครงหมูรมควันราดซอสบาร์บีคิว
- แซลม่อนย่าง
- น้ำแร่

ใช้คะแนน Smile Point 600 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 2,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย“PSMC2XXX”

4. Siam Kempinski Hotel Bangkok (Meat Lover Set) 2,000 THB

- ผักสลัดนานาชาติชีสพามาซานเมล็ดทานตะวันลิรฟ์คู่กับน้ำสลัดบัลซามิก (1 ที่)
- ทาร์ตาร์เนื้อวากิวแจ๊ค ครีกริม 150 กรัม
- เนื้อแกะส่วนสันซี่โครงย่าง 500 กรัม
- มันฝรั่ง กระทบอบกบโรสแมรี่ (1 ที่)
- ขนมมาการอง (6 ชิ้น)

5. Siam Kempinski Hotel Bangkok (Sae Lover Set) 2,000 THB

- เนื้อปลาทูน่า ส้มโอ ราดซอสเสาวรส (1 ที่)
- สลัดผักคณอกเทลกึ่ง (1 ที่)
- สเต็กเนื้อปลาแซลม่อน (1 ที่)
- ผัดผักโขม (1 ที่)
- เกี๊ยบดูเบอร์รี่ครีมเบิด (ครึ่งปอนด์)

6. Somboon Seafood 2,000 THB

- เนื้อปูผัดผงกะหรี่
- ปลากระพงทอดน้ำปลา
- ต้มยำกุ้ง
- หอยจืดทอด
- ข้าวผัดปู

7. Plu 2,000 THB

- ยาส้มโอเป็ด
- ผัดสามหมื่นกุ้งสด
- กระน้ำฮ่องกงผัดปลาทิโป้
- ต้มยำกุ้งน้ำข้น
- ปลาทรายทอดขมิ้น
- แกงเหลืองปลากระพง
- น้ำพริกกะปิ/พริกกุ้งสด

ใช้คะแนน Smile Point 600 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 2,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย“PSMC2XXX”

8. Hong Bao 2,000 THB

- ขนมจีบกุ้ง หรือ ขนมจีบหมู
- หัวไชเท้าดอง
- สะเก๋ากุ้ง
- ซาลาเปาไข่เค็มลาวา
- ถ้วยแซ่กผักกาน้ำชาหมูกรอบหันเต้า (Size S)
- บาร์บีคิว รวมมิตร 2 อย่าง (Size S)
- ชุดกระดาษพลาสติกคั่นกองป้อน้ำได้ (per person)
- ข้าวผัดเสวยสุ (Size M)

9. Jumbo Seafood 2,000 THB

- สลัดกุ้งลอปสเตอร์แก้วมังกรโรยหน้าไข่ปลาเคียวหรือ หนั๋งปลาทอดไข่เค็ม
- ปูเนื้อผัดซอสพริก หรือ ปูเนื้อผัดพริกไทยดำ
- กุ้งปอกเปลือกทอดคอกุ้งซีเรียล (Xs)
- ข้าวผัดกระเทียมปลาเงิน (Xs)
- บรอกโคลี่ผัดกระเทียม (Xs)
- หมันโถงทอด (8 ชิ้น)

10. Sushi Mori 2,000 THB

- เนื้อวากิว ทาทากิ
- สลัดปลาดิบ ซอสทาทาร์
- สลัดปลาเงินทอด
- แซลมอนดับห่านโรล
- หัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊วเสิร์ฟพร้อมข้าว
- ชุดซาซิมิ
- ปลาไหลย่างซีอิ๊ว
- ซุป (2 ที่)
- กิมจิ (2 ที่)

ใช้คะแนน Smile Point 600 คะแนน (เลือกรับเซทอาหารมูลค่า 2,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย“PSMC2XXX”

11. AT-TA-ROTE (อรรถรส) 2,000 THB

- ข้าวห่อทอด
- ผัดพริกของปลาช่อนเสวย
- ไก่กรอบซอสตะไคร้
- ไข่พะโล้หมูอึ้ง
- น้ำพริกมะขาม
- ผัดขอมมะระหวาน
- ปลากระพงทอดน้ำปลา
- ข้าวสวย 2 ที่
- ก๋วยเตี๋ยวขาหมู

12. Water Library 2,000 THB

- ซุปข้นกุ้งล็อบสเตอร์เสิร์ฟมากับล็อบสเตอร์มายองเนสและข้าวโพง
- สลัดกุ้งเสิร์ฟพร้อมผักคอส เบคอนชีสเชดคาร์ครูตองส์และเครสซิ่งกระเทียม
- คาเฟอลินีพาสต์ผัดเนื้อล็อบสเตอร์กับพริกและโหริโซ่
- แอปเปิ้ลทาร์ท อบซอสคาราเมล

13. Sindhorn Midtown Hotel Bangkok 2,000 THB

- ย ปลากระพง
- ย วุ้นเส้นหมูสับ
- ไก่ย่างตะไคร้
- นาซีลามัก
- หมูตุ๋น
- ขนมผักกาด
- โรตีสองชนิดหวานไก่
- ไข่เจียวหมูสับ

14. Co Limited 2,000 THB

- ย วุ้นเส้นหมูสับหมูขย
- ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนหมูขย กุ้ง
- เนื้อย่างริบอาย

ใช้คะแนน Smile Point 600 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 2,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย“PSMC2XXX”

- สตูว์ลิ้นวัว
- ข้าวผัดมันเนื้อ
- ผัดคะน้าฮ่องกงปลาเค็ม
- โรตีสีโอบอล กับนมข้นหวาน

15. The Okura Prestige Bangkok 2,000THB (Till 30 November 2020)

- ถั่วแระญี่ปุ่น
- ซุปไก่ใส่สาหร่ายวากาเมะและเห็ด
- แซลมอนย่างซอสเทอริยากิ
- แฮมเบอร์เกอร์เนื้อซัทสึมะหรือกุงั้
- ต้มชาปลาหมึกเพื่อเกรดซอสแป้งปู
- สลัดหมูทอด
- ข้าวกระเทียม
- ซูชิโรลกุ้งเทมปุระ

16. Millennium Hilton Bangkok 2,000 THB

- ไก่ห่อใบเตย
- ยำมะม่วง
- ผัดไทกุ้งสด
- เนื้อผัดพริกไทยดำ
- เนื้อปลากะพงราดพริก
- ผัดคะน้าน้ำมันหอย
- ข้าวสวย
- แอแคลร์วนิตา

17. La CONICA 2,000 THB

- โสมเมด Guacamole, อะโวคาโด, ผักชี, หัวหอมและมะนาว ซาม (กับมันฝรั่งทอดโสมเมด)
- ปลากะพงขาวในน้ำมันกระเทียม Yam กับsapeed jalapeno และหัวหอม ซัลซ่า avo (จาลาเพโน, ผักชี, อะโวคาโด, มะนาว, หัวหอม) Chapulines (ตักแตน) (2 ที่)
- คะน้าหยิก ซีสย่าง Grilled cactus. Guacamole Escabeche ดอกไม้กินได้ (2 ที่)
- Tortilla แบบโสมเมดของเราอย่างคัวยชีสและเห็ด (2 ที่)
- มาร์การิต้า 500 ml.

ใช้คะแนน Smile Point 1,400 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 5,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย “PSMC5XXX”

1. AT-TA-ROTE (อรรถรส) 5,000 THB

- เมี่ยงคำบัวหลวง
- ชุดเครื่องว่างอรรถรส
- ต้มจืดไก่
- ส้มตำไหลบัว
- ปลากระพง พริกเกลือ
- น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด
- แองปูใบชะพลู เส้นหมี่อัญชัน
- ผัดดอกขจรกุ้ง
- คอหมูย่าง
- กุ้งแม่น้ำซอสกระเทียม
- ข้าวปลาทุทหอม
- ข้าวสวย 4 ที่
- ไอศกรีมรสชาติไทย 3 รส
- มะกรูดลอยแก้ว
- กลัวยาวชชี บวชนερ

2. Somboon Seafood 5,000 THB

- เนื้อปูผัดผงกะหรี่ (ปูพิเศษ)
- กุ้งปล่า
- ปลากระพงทอดน้ำปลา
- ปลากระพงย่างเกลือ
- กุ้งก้ามกรามเผา
- ต้มยำกุ้ง
- รววมมิตรทอด
- ซุ้โครงหนุอบยอดผัก

3. Wine Connection 5,000 THB (No Wine)

- แพลตเตอร์รวม ประกอบไปด้วย Cheese, Coldcut
- ซุปเห็ด 2 ที่
- กุ้งก้ามบัส สเต็กสเปน 2 ที่
- สลัดกรีก
- สลัดทูน่าทาซากิ

ใช้คะแนน Smile Point 1,400 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 5,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย “PSMC5XXX”

- สเต็กแซลมอน
- สเต็กเนื้อริบอาย
- หมูคุโรบุตะย่าง
- เป็ดตุ๋นน้ำมัน
- เฮเซลนัททาร์ท
- รอยัลชีสเค้กโกเลตเต้
- น้ำแร่

4. Wine Connection 5,000 THB (With Wine)

- แพลตเตอร์รวม ประกอบไปด้วย Cheese, Coldcut เสิร์ฟคู่กับถั่วและผลไม้อบแห้ง
- กุ้งก้ามกราม สเต็กสเปน
- สลัดกรีก
- สเต็กแซลมอน
- สเต็กเนื้อริบอาย
- เฮเซลนัททาร์ท
- รอยัลชีสเค้กโกเลตเต้
- ไวน์แดง Chateau Lamothe Vincent
- ไวน์ขาว Deep Wood Margaret, Chardonnay

5. Siam Kempinski Hotel Bangkok (Sea Lover Set) 5,000 THB

- ผักสลัดนานาชาติ ซีสพามาซาน เมล็ดทานตะวัน เสิร์ฟคู่กับน้ำสลัดบัลซามิก (2 ที่)
- เนื้อปลาทูน่า ส้มโอ ราดซอสเสาวรส (2 ที่)
- สลัดผักค็อกเทลกุ้ง (2 ที่)
- สเต็กเนื้อปลาแซลมอน (2 ที่)
- ปลาหมึกยักษ์ย่างปรุงรสสเปน (1 ที่)
- ผัดผักโขม (2 ที่)
- เค้กบลูเบอร์รี่ครีมเบิล (1 ปอนด์)

ใช้คะแนน Smile Point 1,400 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 5,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย “PSMC5XXX”

6. Siam Kempinski Hotel Bangkok (Meat Lover Set) 5,000 THB

- ทาร์ตเนื้อวากิว แจ็ค ครีค 200 กรัม
- ชูตโคลด์ คัท 120 กรัม เสิร์ฟพร้อมขนมปัง เนย และผักดอง
- เนื้อแกะส่วนสันซี่โครง่าง 500 กรัม
- เนื้อวากิวที่อปเซอร์ลอย แจ็ค ครีค 200 กรัม
- มันฝรั่ง กระเทียม อบกับ โรสแมรี่ (2 ที่)
- ขนมมาการอง (12 ชิ้น)

7. Supanniga Eating Room 5,000 THB

- ปูจ๋า (7 ชิ้น)
- เห็ดและรากบัวทอดกรอบ
- ข้าวตังน้ำพริกเผาากหมู
- ปีกไก่ทอด (2 ที่)
- หมูแดดเดียว
- ยำกุ้งย่าง
- ยำปลาสดทอดกรอบ
- ลาบเห็ดฟางข้าวคั่ว
- น้ำพริกไข่ปู
- พะแนงเนื้อลาย
- หมูชะมวง
- แกงมัสมั่นไก่
- กะหล่ำทอดน้ำปลาดี
- ผัดคะน้าปลาเค็ม เกลาะข้าง
- ผัดกะเพราเนื้อลาย
- สุกี้ทะเล
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
- ต้มยำกุ้ง (น้ำข้นหรือน้ำใส)
- ต้มโคล้งปลาเนื้ออ่อนกรอบ
- ไข่ลูกเขย
- ไข่เจียวกุ้ง
- ข้าวสวย 4 ที่

ใช้คะแนน Smile Point 1,400 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 5,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย “PSMC5XXX”

8. Coffee Beans by Dao 5,000 THB

- สลัดแทสมาเนียนแซลมอนย่าง
- กุ้งมายองเนส
- ผักโขมอบชีส
- แซลมอนรมควันร็อกเก็ตพิชซ่ากรอบ
- ชูปชั้นกุ้ง
- ชูปข้าวโพดเนื้อมู
- พิซซ่าเบร็ดชีสเห็ด
- พาสต้ากุ้งแม่น้ำ พริกกระเทียม
- เส้นหมี่กาดสไปซี่
- ออสเตอร์เลียนฟิลเล่มียอง ซอสไวน์แดง
- ชีโครงหมูบาร์บีคิว
- กุ้งก๋วยจั๊ว
- เค้ก (สามารถเลือกรสชาติได้) 4 ชิ้น

9. Plu 5,000 THB

- ยำส้มโออกเปิด
- แฮ่จ้อ
- ข้าวตังหน้าตั้ง
- สามชั้นคั่วเกลือ
- มัสมั่นเนื้อตุ๋น
- แกงคั่วปูใบชะพลู
- แกงเหลืองปลากะพง
- แกงเผ็ดเปิดย่าง
- กุ้งทอดซอสมะขาม
- คั่วกลิ้งหมู
- ปลาทรายทอดขมิ้น
- ผัดขี้เมาทะเล
- ปีกไก่ทอดน้ำปลา
- น้ำพริกกะปิ/น้ำพริกกุ้งสด
- ผัดสามเหม็นกุ้งสด
- กะน้าฮ่องกงผัดปลาทิโป้
- ดอกขจรผัดไข่

ใช้คะแนน Smile Point 1,400 คะแนน (เลือกรับเซทอาหารมูลค่า 5,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย “PSMC5XXX”

10. Hong Bao 5,000 THB

- ขนมจีบกุ้ง หรือ ขนมจีบหมู
- หัวไชเท้าดอง
- สะเก๋ากุ้ง
- ซาลาเปาไข่เค็มลาวา
- ถ้วยแซ่บผัดกานาถ่ายหมูกรอบหั่นเต๋า (Size M)
- บาร์บีคิว รวมมิตร3อย่าง(Size L)
- ซุปกระเพาะปลาสดน้ำแดง (per person)
- ข้าวผัดเสวยจู้(Size M)
- กุ้งลายเสือเจียนซอสพิเศษสไตล์หงเปา (Size L)

11. The Okura Prestige Bangkok 5,000THB (Till 30 November 2020)

- ถั่วแระญี่ปุ่น
- ซุปมิโซะแดง
- ปลาหางเหลือง(ปลาฮามาจิ)ย่างซอสเทอริยากิ
- เนื้อซัดสี่มะหรือหอยเชลล์ซอกไกโตะและกุ้ง
- ต้มซ่าปลาหมึกเผือกราดซอสเผิงปู
- สลัดหอยนางรมทอด
- ปลาไหลย่างสำหรับย่างวากาเมะและแดงกวาดองน้ำส้มสายชูหวาน
- ผัดหมี่กุ้ง
- ซูชิโรลกุ้งเทมปุระ

12. Co Limited 5,000 THB

- ส้มตำไข่เค็ม
- หมูนุ่มปิ้ง
- ปอเปี๊ยะทอด
- เนื้อย่าง Black Angus วากิว ริบอาย
- ต้มแซ่บลูกทุ่งรวมมิตรเนื้อ
- ชีวโครงหมูย่างเตาถ่าน
- ยำโคแซ่บ
- ข้าวผัดมันเนื้อและเซอรัลลอยสแต็ก
- ข้าวผัดเนื้อเค็มและไข่เป็ดดาวกรอบ
- คะน้าฮ่องกงปลาเค็ม
- โรตีสี โคนบอล กับ นมข้นหวาน

ใช้คะแนน Smile Point 1,400 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 5,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย “PSMC5XXX”

- ข้าวหอมมะลิ

13. Sushi Mori 5,000 THB

- หอยเชลล์ฮอกไกโดแผ่นบาง
- สลัดปลาดิบ ซอสทาทาร์
- แซลมอนสับและมากูโรสับกับสาหร่ายทอดกรอบ
- กุ้งเทพปูระ
- เนื้อวากิว ทาทากิ
- สลัดดับห่าน
- สลัดปลาแซลมอน
- ข้าวห่อสาหร่ายม้วนเกลียวตะวันตกเนื้อวากิว
- แซลมอนดับห่านโรล
- โมริ ซูเคียวโรล
- ทูน่าสไปซี่ซอส
- เสต็กเนื้อวากิวเสิร์ฟพร้อมข้าว
- ปลาไหลย่างซอสคาบายากิเสิร์ฟพร้อมข้าว
- ซุคซาซิมิHoshi
- เอนกาวะซูชิเซต
- แซลมอนเสต็ก ซอสดับห่าน
- ซุป (6 ที่)
- กิมจิ(6 ที่)

14. Water Library 5,000 THB

- ซุปขึ้นกุงลือบสเตอร์เสิร์ฟมากบลือบสเตอร์มายองเนสและข้าวพอง
- สลัดกุงเสิร์ฟพร้อมผักคอส เบคอนชีสเชดคาร์ครูตองส์และเครสซิงกระเทียม
- คาเพลลินีพาสต์ผัดเนื้อลือบสเตอร์กับพริกและโชริโซ้
- พาสต้าเย็น สาหร่ายฮิจิกิเนื้อลือบสเตอร์และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล
- ขาเป็ดกึ่งพีต์เสิร์ฟพร้อมถั่วเลนเทิลฝรั่งเศสและซอสคาราเมลไลซ์หัวหอมและโป๊ยกั๊ก
- เสต็กปลาซิวเลียนชีบาสร์ฟพร้อมเห็ดผัดเบคอนและซอสพอนชีบัตเตอร์เลิ
- แอปเปิ้ลทาร์ท ออบซอสคาราเมล

ใช้คะแนน Smile Point 1,400 คะแนน (เลือกรับเซตอาหารมูลค่า 5,000 บาท)

รหัสจะต้องขึ้นต้นด้วย “PSMC5XXX”

15. La CONICA 5,000 THB

- โสมเมด Cruda Salsa Verde, Avocado Salsa Verde, Pico de Gallo Salsa กับโสมเมดของเรา
มันฝรั่งหวานและมันฝรั่งทอด
- โสมเมด Guacamole, อะโวคาโด, ผักชี, หัวหอมและมะนาว ซาม (กับมันฝรั่งทอด โสม เมด)
- Tortilla แบบ โสมเมดของเราย่างด้วยชีสและเห็ด
- ทูน่า, หอมแดง, อะโวคาโดมะม่วงเขียว น้ำสลัดซี่เก๋าพริก
- ปลากระพงขาวในน้ำมันกระเทียม Yam กับsapeed jalapeno และหัวหอม ซัลซ่า avo (จาลาเพโน
, ผักชี, อะโวคาโด, มะนาว, หัวหอม) Chapulines (ตักแตน) (2 ที่)
- นิวซีแลนด์หมักหญ้าเลี้ยงสเต็กเนื้อสันใน อะโวคาโดขึ้น ต้นหอมย่าง Cruda Salsa Verde
- มาร์การิต้า 1.5 L