

PAVILION

Tracing its roots back to the original Dusit Thani Bangkok, where the iconic Benjarong set the tone for Thai fine dining and the illustrious Mayflower served the city's most sought-after Cantonese cuisine, Pavilion proudly continues a cherished legacy. Both Benjarong and Mayflower held a special place in the hearts of many, not just for their exquisite offerings, but as social havens where memories were made.

Committed to preserving the essence of the historic Dusit Thani Bangkok, we are delighted to revive and reintroduce those legendary flavours and unforgettable experiences at Pavilion. Here, beloved Thai dishes from Benjarong and Cantonese delicacies from Mayflower bring people together once again, offering a taste of tradition and a reason to celebrate.






Delight in a selection of authentic Thai cuisine, thoughtfully crafted and beautifully presented by Chef Rosarin Sriprathum, alongside Cantonese specialities, including handcrafted dim sum, by Chef Supon Inpaen.

Indulge your senses and mark the occasion at Pavilion.



Nibbling

ของทานเล่น

Khao Kieb Pak Mho Poo   ข้าวเกรียบปากหม้อเนื้อปูโบราณ	Steamed Rice Dumpling Filled with Chonburi Blue Swimming Crab Meat	420
Tod Mun Goong ทอดมันกุ้งแซ่บวัยปากน้ำกระบี่	Deep-Fried Krabi White Shrimp Cake Served with Pickled Vegetables	360
Satay Gai  สะเต๊ะไก่บ้านย่างตะเภาทอง	Grilled Korat Free-Range Chicken Skewer, Grilled Brioche and Tamarind Chili Sauce	320
Fak Thong Kai Kem   ฟักทองกรอบไข่แดงเค็มไชยา	Fried Japanese Pumpkin Coated with Surat Thani Salted Egg Yolk	290
Meuk Lhao Daeng ผัดหมึกเหล้าแดง	Fried Squid with Chinese Wine Sauce	420
Hoi Shell Sai Goong หอยเชลล์สอดไส้กุ้งเสิร์ฟ พร้อมวาซาบิครีม	Deep-Fried Scallop Stuffed with Shrimp Served with Wasabi Cream Sauce	680

 chef recommended  vegetarian  gluten free  contain nuts

Please inform our staff of any allergies to ensure your comfort.

The price is subject to VAT and 10% Service Charge



Appetizer / Salad

อาหารเรียกน้ำย่อย และยำ

Yum Som Choon Som O   ยำส้มฉุนส้มโอทำชอยและปลาสดิดฟู	Salad of Phichit Pomelo, Green Mango, Braised Pork and Fluffy Fried Fish	390
Som Tum Gai Yang  ส้มตำไก่ย่างตะเกาทอง	Green Papaya Salad with Dried Shrimp, Peanut, Chili and Grilled Korat Free-Range Chicken	360
Pla Neua Phoo Phan  ปลาเนื้อไทยวากิวเกษตรภูพาน	Grilled Sakon Nakhon Wagyu Beef Salad, Lemongrass, Eggplant and Roasted Sweet Chili Sauce	580
Gai Chae Lhao ไก่พื้นเมืองโคราชแช่เหล้าจีน	Drunken Korat Free-Range Chicken Marinated in Chinese Rice Wine	380
Mang Ka Prun Shang Hai ยำแมงกะพรุนกรอบชอสพริกเชียงใหม่	Jellyfish Salad with Shanghai Chili Sauce	420

Thai Signatures

อาหารไทยแนะนำ

Gaeng Chao Tan   แกงจาวตาลปลาอุณหภูแดง	Spicy Southern Yellow Curry with Toddy Palm and Coral Red Grouper Fish	650
Massamun Wagyu  แกงมัสมั่นเนื้อน่องลายไทยวากิว เกษตรภูพานกับผลสละเสิร์ฟพร้อมโรตีสกรอบ	Sakon Nakhon Wagyu Beef Shank in Massaman Curry, Potato, Lotus Seeds and Sala Fruit Served with Crispy Roti	720
Moo Yang Chiang Rai   คอหมูดำเชียงใหม่ย่างถ่าน น้ำพริกมะขามผักแนม	Grilled Chiang Rai Black Pork Neck Served with Young Tamarind Relish and Crunchy Vegetables	490
Kapong Samun Prai   ปลากะพงหมกสมุนไพรกระเทียมโทน	Baked Whole Seabass (600g) with Fresh Aromatic Herb and Pearl Garlic	1,250
Wagyu Phad Yi Rha  เนื้อไทยวากิวเกษตรภูพานลับ ผัดพริกขี้หนูใบยี่หระ	Stir-fried Minced Sakon Nakhon Wagyu Beef with Bird's Eye Chili, Dried Red Chili and Cumin Leaves	650

 chef recommended  vegetarian  gluten free  contain nuts




Please inform our staff of any allergies to ensure your comfort.

The price is subject to VAT and 10% Service Charge




Soup

ซุ๊ป

Gaeng Liang Poo Mha   แกงเลียงเนื้อปูม้าอ่างศิลากับกุ้งแชบ๊วย	Assorted Vegetable and Aromatic Herb Soup, Chonburi Crab Meat and Banana Shrimp	420
Tom Yum Maprow Hom ต้มยำน้ำข้นกุ้งแม่น้ำ กับมะพร้าวหอมบ้านแพ้ว	Spicy River Prawn Tom Yum Soup, Samut Sakhon Young Coconut, Chili, Lime and Lemongrass	650
Soup Fak Thong Pao Hue  ซุ๊ปฟักทองเมย์ฟลาวเวอร์ กับเป๋าฮื้อภูเก็ต กะเพราปลาสด ลูกชิ้นกุ้งและผักโขม	Mayflower Pumpkin Soup with Phuket Abalone, Fresh Fish Maw, Shrimp Ball and Spinach	1,380
Rang Nok Mun Poo ซุ๊ปรังนกชุมพรกับมันปู	Chumphon Bird's Nest Soup with Crab Roe	1,180

Chinese Signatures

อาหารจีนแนะนำ

Pao Hue Jian Nam Mun Hoi เป๋าฮื้อภูเก็ตเจียนน้ำมันหอย กับคะน้าอ่อนโครงการหลวง	Braised Phuket Abalone in Oyster Sauce and Royal Project Kailan	1,280
Goong Kra Jok  กุ้งกระจกราดพริก และดอกเกลือบ้านแหลม	Crystal Prawn with Spicy Sauce and Samut Sakhon Fleur de Sel	880
Pla Kao Rad See-Ew ปลาเก๋าทอดราดซีอิ๊ว	Deep-fried Grouper with Light Soya Sauce	1,380
Moo Dum Hong Kong หมูดำสันในผัดสไตล์ฮ่องกง	Hong Kong Style Stir-fried Black Pork Fillet	580
Wagyu Prik Sichuan เนื้อไทยวากิวเกษตรภูพาน ผัดซอสพริกเสฉวน	Wok-fried Sakon Nakhon Wagyu Beef with Sichuan Pepper	680

 chef recommended  vegetarian  gluten free  contain nuts




Please inform our staff of any allergies to ensure your comfort.

The price is subject to VAT and 10% Service Charge



Dim Sum

ติ่มซำ

Gui Chay Sai Goong  กวยซ่ายทอดไส้กุ้ง	Pan-fried Chinese Chive Dumpling with Prawn	180
Giew Goong Cream Salad เกี้ยวกุ้งทอดครีมสลัด	Deep-fried Shrimp Wonton with Salad Cream Sauce	180
Khanom Phak Kad ขนมผักกาด	Pan-fried Turnip with Dried Shrimp and Black Mushroom	150
Puek Tod Sai Ped  เผือกทอดไส้เป็ด	Deep-fried Taro Puff with Minced Duck Confit	220
Ha Gao Kai Pla  สะเก๋ากุ้งไข่ปลา	Steamed Shrimp Dumpling with Ebiko	200
Siu Mai Hoi Shell ขนมจีบกุ้งหอยเชลล์	Steamed Shrimp and Scallop Dumpling	260
Fun Gow Moo ฝั้นโก๋ไส้หมูและเห็ด	Steamed Minced Pork with Mushroom Dumpling	150
See Krong Moo Tao See ซี่โครงหมูหนึ่งเต้าซี่	Steamed Pork Spare Ribs with Black Bean and Pepper	150
Khao Niew Hor Bai Bua ข้าวเหนียวห่อใบบัว แป๊ะก๊วย และเกาลัด	Steamed Glutinous Rice with Dried Shrimp, Minced Pork, Ginkgo and Chestnut	180
Sa La Pao Moo Dang ซาลาเปาไส้หมูแดง	Barbecued Pork Bun	150
Thong Pun Chan ทองพันชั่งไส้ไข่เค็ม	Salted Egg Layer Cake	150

 chef recommended  vegetarian  gluten free  contain nuts

Please inform our staff of any allergies to ensure your comfort.

The price is subject to VAT and 10% Service Charge











Vegetables and Tofu

ผักและเต้าหู้

Phak Boong Krong Kone  ผักบุ้งผัดซอสกะปิเคยคลองโคน	Stir-fried Morning Glory with Samut Songkhram Shrimp Paste	350
Makrue Muang Phad Horapha  เต้าหู้และมะเขือม่วง ผัดพริกกระเทียมและโหระพาไทย	Stir-fried Tofu and Eggplant in Chili Garlic and Thai Basil	350
Ka Na Phad Kratiem   คะน้าฮ่องกงโครงการหลวงผัดกระเทียม	Stir-fried Royal Project Chinese Kailan with Golden Garlic	350
Broccoli Nuae Poo ผัดบร็อกโคลี่เนื้อปูและไข่ขาว	Stir-fried Broccoli with Crab Meat Topped with Scramble Egg White	490

Rice and Noodle

ข้าวและเส้น

Khao Ob Sapparod   ข้าวอบสับปะรดเนื้อปู	Baked Rice with Pineapple and Crab Meat	590
Khao Phad Pla Ku Lao  ข้าวผัดคะน้าอ่อนปลาภูเขาเค็ม	Fried Rice with Royal Project Kailan and Salted Threadfin Fish	490
Khao Ob Mayflower  ข้าวอบทรงเครื่องเมย์ฟลาวเวอร์ กับอกไก่นุ่มและกุนเชียง	Mayflower Baked Rice with Chicken Breast and Chinese Sausage	520
Phad Thai Goong Mae Nam    ผัดไทยน้ำมะขามเมืองเพชรบูรณ์ กับกุ้งแม่น้ำสามสายทอดดอกเกลือ	Traditional Phad Thai with Phetchabun Tamarind Sauce, Giant River Prawns, Bean Sprout and Chive	560
Pla Kao Jien See Ew Dam  ปลาเก๋าเจียนซีอิวดำเสิร์ฟพร้อมมะขามฮ่องกง	Stir-fried Grouper with Sweet Black Chinese Sauce Served with Hong Kong Egg Noodle	1,290
Khao Hom Mali Organic Jasmine Rice ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้อร์แกนิก 60 per person	Rice berry ข้าวไรซ์เบอร์รี่ 60 per person	Crispy Roti โรตีสานกรอบ 80

 chef recommended  vegetarian  gluten free  contain nuts

Please inform our staff of any allergies to ensure your comfort.

The price is subject to VAT and 10% Service Charge



Desserts

ขนมหวาน

- | | | |
|--|--|-----|
| Khao Niew Ma Muang   
ข้าวเหนียวเขี้ยวงูเชียงใหม่รายถุง
น้ำอัญชันกับมะม่วงหวานตามฤดู | Chiang Rai Sticky Rice with Coconut Cream,
Butterfly Pea Flower and Seasonal Ripe Mango | 360 |
| Inthanin Nga Kee Mon   
ขนมอินทนิลหอมใบเตย
กับงาขี้ม่อนบ้านน้ำช้าง | Emerald Pandan Dumpling
in Young Coconut Syrup and Perilla Seed | 280 |
| Khao Tom Nam Woon
Longan  
ข้าวต้มน้ำวุ้นน้ำแข็งใส่น้ำลำไย | Steamed Rice Dumpling in
Frozen Longan Syrup | 280 |
| Rang Nok Choom Pon
รังนกชุมพรตุ๋นนมอัลมอนต์ไข่ขาว | Braised Chumphon Bird's Nest in Warm
Homemade Almond Milk and Egg White | 680 |
| Kluai Tod Nam Tan 
กล้วยหอมทอดชุบน้ำตาล | Mayflower Banana Fritters | 280 |
| Pudding Mamuang Sago  
พุดดิ้งมะม่วงกับส้มโอทำชอย
ในसान้ำกะทิ | Mango Pudding Topped with Phichit Pomelo
and Sago Coconut Milk | 320 |
| Thai 'Itim' Songkrueng  
'ไอติม' ไทยทรงเครื่อง | A Selection of Young Coconut, Caramelized Banana,
Watermelon & Dried Fsh or Mango Sticky Rice
with Assorted Condiments | 250 |

 chef recommended  vegetarian  gluten free  contain nuts

Please inform our staff of any allergies to ensure your comfort.

The price is subject to VAT and 10% Service Charge

