



DINING

 THAI e-LIBRARY



Enjoy your reading.
Free newspapers and magazines
over 100 Titles.



WELCOME ABOARD

At THAI, dining is an epicurean journey through Thailand's soul.

Guided by Ayatana Six (the six senses of Buddhism), our in-flight menu invites you to taste, see, smell, hear, feel, and most importantly, connect with the heart of our culture.

We're proud to represent Thai cuisine on the global stage. Each dish reflects the richness of our regions, from mountain herbs of the North to seafood from the South. We shine a spotlight on Thailand's local heroes, whose stories come alive in every bite.

In collaboration with celebrated chefs, renowned local restaurants, and our in-house culinary artisans, we present dishes that offer fresh perspectives while honoring the rich heritage of Thai cuisine. Alongside our Thai creations, you'll find a curated selection of Western and international dishes that bring both comfort and discovery.

Thank you for allowing us to share our home with you.

Bon Appétit.



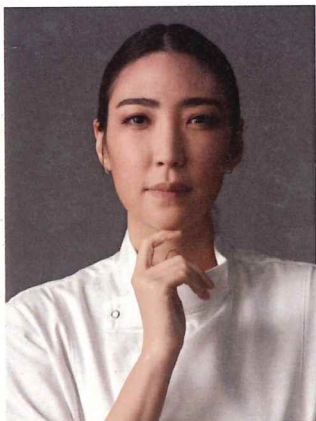
ขอต้อนรับสู่การบินไทย

บนเที่ยวบินของเรา มีอาหารคือการเดินทางผ่านจิตวิญญาณของแผ่นดินไทย แรงบันดาลใจจาก “อายตนะ 6” เชิญชวนให้คุณสัมผัสประสบการณ์ผ่าน รูป รส กลิ่น เสียง สัมผัส และเข้าสู่หัวใจของวัฒนธรรมไทยอย่างแท้จริง

เราภูมิใจที่ได้นำเสนออาหารไทยสู่เวทีระดับโลก ทุกจานสะท้อนความหลากหลาย จากแต่ละภูมิภาค เราร่วมมือผลักดัน “ฮิโรทงกัน” พู๋เปี่ยมด้วยภูมิปัญญา และฝีมือ เพื่อรังสรรค์วัตถุดิบไทยที่เรากาภูมิใจ ถ่ายทอดเรื่องราวของพวกเขา ผ่านรสชาติในแต่ละคำ ให้คุณได้สัมผัสถึงความอร่อย ที่มีชีวิต มีราก และมีความหมาย

ทีมครัวการบินไทย ร่วมมือกับเชฟผู้มีชื่อเสียงและร้านอาหารท้องถิ่นชั้นนำ เพื่อรังสรรค์ ประสบการณ์การรับประทานอาหารบนเครื่องบินในมุมมองใหม่ โดยยังคงรักษาเอกลักษณ์ และรากเหง้าของความเป็นไทยไว้อย่างเหนียวแน่น พร้อมด้วยเมนู อาหารตะวันตกและนานาชาติที่ผ่านการคัดสรรอย่างพิถีพิถัน มอบทั้งความคุ้นเคย และแรงบันดาลใจใหม่ๆ ในทุกจุดหมาย

ขอบคุณที่ให้เราได้แบ่งปันการเดินทางนี้กับคุณ



THAI collaborates with some of Bangkok's most celebrated MICHELIN-starred restaurants to bring exceptional culinary craftsmanship to the skies.

Leading this partnership is "Chef Pam" Pichaya Soontornyanakij of one MICHELIN-starred POTONG, awarded The World's Best Female Chef 2025 and Asia's Best Female Chef 2024. Her cuisine blends heritage, innovation and everyday Thai flavours through four perspectives: Heritage, Icons, Street Bites and Morning Ritual.

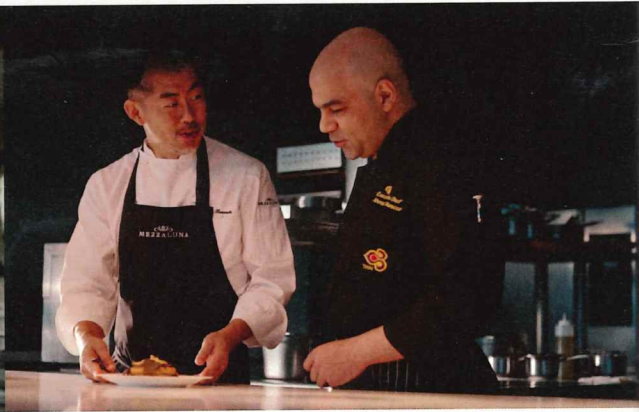
THAI also works with two MICHELIN-starred restaurants, Chef's Table and Mezzaluna at lebua Bangkok. Where Chef Vincent's contemporary French technique meets Chef Ryuki's seasonal Japanese precision, creating refined Western dishes recognised worldwide.

Together, these distinguished partners bring cultural depth, creativity and the warmth of Thai hospitality to the skies.

Chef Pam

MEZZALUNA
lebua

Chef's Table
lebua



การบินไทยร่วมมือกับร้านอาหารมิชลินสตาร์ชั้นนำของกรุงเทพฯ เพื่อยกระดับประสบการณ์อาหารบนท้องฟ้าด้วยงานฝีมือทางการปรุงที่ประณีต

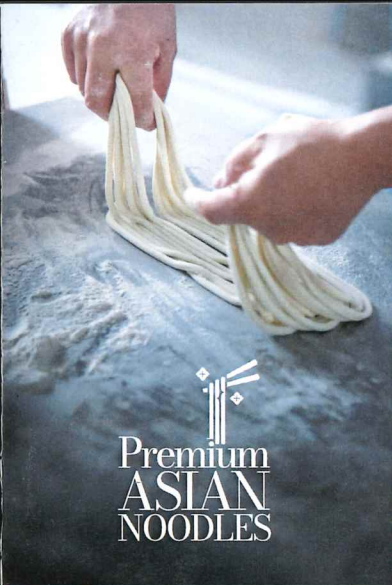
ผู้นำความร่วมมือนี้คือ เชฟแพม พิชญา สุนทรญาณกิจ แห่งร้าน โป๊ตอง หนึ่งในดาวมิชลิน เจ้าของรางวัล The World's Best Female Chef 2025 และ Asia's Best Female Chef 2024 ที่ถ่ายทอดรสชาติไทยผ่านมุมมองสี่ด้าน ได้แก่ มรดก สหชาติไทย สดรักพืช และวิถียามเช้า

นอกจากนี้ยังร่วมงานกับร้านสองดาวมิชลินอย่าง Chef's Table และ Mezzaluna แห่งโรงแรมเลอบัว ที่ซึ่งเชฟ Vincent ถ่ายทอดเทคนิคอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัย กับความพิถีพิถันตามฤดูกาลของเชฟ Ryuki สร้างสรรค์เมนูตะวันตกที่ผสมผสานแรงบันดาลใจจากญี่ปุ่น

พันธมิตรเหล่านี้ร่วมกันนำเสนอความสุนัภทางวัฒนธรรม ความคิดสร้างสรรค์ และความอบอุ่นแบบไทยสู่การเดินทางเหนือระดับบนท้องฟ้า



Availability may vary by route | ให้บริการในบางเส้นทาง



Premium
ASIAN
NOODLES



Flying Padthai, a special creation from legendary Thipsamai, celebrates nearly a century of Thai culinary heritage. Silky Chantaburi noodles are wok-tossed with Thipsamai's secret sauce, crafted exclusively for THAI's premium guests. Enhanced with jumbo crabmeat from southern Thailand or tender abalone, this signature dish under our "Premium Asian Noodles" campaign invites passengers to savour an elevated sky-high dining experience.

THIPSAMAI®
Since 1939

พัตไทยอร่อยๆเกาะ เมนูพิเศษจากร้านในตำนาน กิพย์สมัย ร้านพัตไทยที่
ให้บริการกว่า 8 ทศวรรษ นำเสนอพัตไทย 2 เมนู ใช้วัตถุดิบปูชั้นโตะคลุก
มันกุ้งสูตรพิเศษ และคอยเป่าอื้อ เล่นจันทน์เค็มยวบๆ ให้บริการภายใต้
โครงการ "Premium Asian Noodles" มอบประสบการณ์พัตไทย
เหนือระดับบนท้องฟ้าเฉพาะผู้โดยสารการบินไทย

Embark on a culinary journey with a Thai classic, Boat Noodles, reimagined for in-flight dining. *Flying Boat Noodles* by Nara Thai Cuisine captures the humble riverside origins of this beloved dish. This MICHELIN-recognised noodle features tender braised pork belly or sous-vide beef ribs in a rich, traditional broth, offering passengers an elevated river-to-table experience at 30,000 feet.



การบินไทยขอเชิญลิ้มรส ก๋วยเตี๋ยวเรือ เมนูไทยจากวิถีชีวิตริมสายน้ำ
สู่รสชาติประณีตบนท้องฟ้าใน *ก๋วยเตี๋ยวเรือบิน* โดยร้าน นารา ไทย คิวซีน
ร้านไทยยอดนิยมนับสิบปี ใช้หมูสามชั้นตุ๋นและเนื้อวัวส่วนซี่โครงหมูไว้ในน้ำ
ซุปสูตรต้นตำรับ ให้ประสบการณ์ก๋วยเตี๋ยวเรือบนฟ้าสำหรับผู้โดยสาร
การบินไทย



Availability may vary by route | ให้บริการในบางเส้นทาง

DINNER

Served shortly after departure

Amuse Bouche

An Assortment of Bites to Stimulate Your Palate
Jamón Serrano Roll with Mozzarella and Basil Oil
Lobster with Tom Yum Sauce
Peanut-Infused Chicken with Pineapple Jelly
Mixed Premium Nuts with Golden Raisins

Caviar

Our Signature Oscietra Caviar with Traditional Condiments
Chopped egg whites, egg yolks and shallots
Sour cream with chives, lemon wedge and Melba toasts

Soup

Cream of Wild Mushroom Soup with Black Truffle
Creamy wild mushroom soup finished with truffle oil,
crispy mushrooms and black truffle

Salad

Mesclun Salad with Feta Cheese
With sous-vide beetroot, roasted pistachios and fresh oranges,
finished with Rattanakosin dressing

Appetiser

Poached River Prawn and Alaskan King Crab
Topped with red lumpfish roe, shaved black truffle and
rouille sauce, finished with mango mousse and venecress



Salmon Rose and Banana Blossom Salad
Accompanied by shallot vinegar pearls and coconut dressing

Main Course

Poached Canadian Lobster with Chu-Chee Curry Sauce
Served with Thai jasmine rice, crispy soft-shell crab
and stir-fried pickled cabbage with egg and crab meat,
accompanied by Thai spicy salmon dip and fresh vegetables



Roast Duck Breast in Green Curry Sauce
Served with Thai jasmine rice, crispy soft-shell crab
and stir-fried pickled turnip with egg and crab meat,
accompanied by Thai spicy salmon dip and fresh vegetables



The Rossini

Tender veal fillet Rossini with creamed spinach,
truffle Dauphinoise potatoes, tomato concassé,
and rich black truffle sauce



Pan-Seared Hokkaido Scallops with Hollandaise Sauce
Accompanied by torched shimeji mushrooms, buttered
beetroot and finished with lemon mint green pea purée

DINNER

Served shortly after departure

Cheese Plate

An Assortment of International Cheeses
Accompanied by fresh and dried fruits, nuts and crackers
Served with quince paste

Dessert

Banana in Syrup Tart
With coconut ice cream, pandan crumble
and caramel sauce
Accompanied by assorted Thai sweets in a basket



Chocolate Brownie and Hazelnut Mousse
With caramel sauce and chocolate crèmeux
Accompanied by vanilla ice cream and chocolate crumble



Selection of Häagen-Dazs Ice Cream

An Assortment of Artisanal Bread
Laugen Pretzel, sundried tomato roll, sesame grissini, garlic bread
Pure French butter, extra virgin olive oil and balsamic

We sincerely apologise if your preferred choice is not available.

BREAKFAST

Served prior to arrival

Starter

Fresh Fruits
Fresh Fruit Juice

Main Course

Royal Boiled Rice Set

Indulge in our wonderful Thai-Chinese style breakfast

*Stir-fried Chinese chives with lobster,
wok-tossed crab meat with curry powder,
Thai salmon omelette,
sautéed Kurobuta pork with Chinese black olives,
crispy gourami salad with Thai-style spicy dressing*



Western Breakfast

M-Croque



*Classic Croque Monsieur stuffed with creamy scrambled
eggs and black truffle, layered with Comté cheese
and Paris ham, served with tomato confit and coleslaw*



Sweet Breakfast

Thai Tea Crêpe

*Served with lime caramel and vanilla sauce,
pineapple compote and mixed berries,
finished with aromatic pandan crumble*

Lighter Options

Bircher Muesli or Cereals

Served with a selection of fruit sauces, jam or honey



Cold Cuts

*Cuts of Smoked turkey, smoked rainbow trout,
and smoked salmon rose, paired with Red Cheddar
and Tête de Moine, accompanied by marinated olives,
cornichon and red pepper-stuffed tuna*



Onsen Egg

Soft-boiled egg



Thai-Style Chinese Crullers (Pa-Thong-Go)

Served with pandan custard and condensed milk

An Assortment of Bread and Pastries
Croissant, French baguette, blueberry Danish
Pure French butter and preserved jam

We sincerely apologise if your preferred choice is not available.

ALL DAY DINING Available anytime throughout the flight

Flying Boat Noodles

Slow-cooked beef short rib in rich traditional broth with vermicelli noodles, blanched morning glory, topped with crispy garlic



Whole Wheat Bagel Toast with Smoked Salmon

Toasted whole wheat bagel topped with smoked salmon and cream cheese, accompanied by salad leaves, shallots, capers and dill



Shoyu Ramen

*Japanese ramen noodles served in a soy-based broth, topped with braised "char-siu" pork
Finished with Japanese leek, bean sprouts, English spinach, bamboo shoots and nori*

BAR & MOVIE SNACKS

Enhance your journey with a touch of Smooth as silk comfort.

Our irresistible Bar & Movie Snacks are the perfect companions to your favourite films, series, and shows. Simply make your request to our friendly cabin crew and savour these delightful treats at any time during your in-flight entertainment.

Garrett Popcorn

CaramelCrisp



CRUFF Mixed Roots Chips

Signature Black Truffle



PURPLE SWEET
POTATO



YELLOW SWEET
POTATO



ORANGE SWEET
POTATO



TARO

THAI Rice Crackers

Parmesan Cheese



We sincerely apologise if your preferred choice is not available.



อาหารค่ำ

ให้บริการหลังออกเดินทาง

เรียกน้ำย่อย

โรสแฮมเชราโบนสเปนพร้อมชีสมอสซาเรลลาและน้ำมันโหระพา
ลิบีสเตอร์โนซอสตั้มยำ
ไก่หมักซอสถั่วและวุ้นสับปะรด
ถั่วแมคคาตาเมีย ถั่วพิคาน และ ลูกเกด

คาเวียร์

ออเอชกรากาเวียร์เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงแบบดั้งเดิม
ไข่ขาว ไข่แดง และหอมแดงซอย
ครีมเปรี้ยว มะนาวหั่นฝอย ขนบึงอบกรอบ

ซูป

ซูปครีมเห็ดป่า กรัฟฟีลา
ซูปครีมเห็ดป่าเนื้อเนียนหอมกลิ่นกรัฟฟีลาออยล์
ตกแต่งด้วยเห็ดอบกรอบและกรัฟฟีลาตัว

สลัด

สลัดแมสกลัน ซีสอพัต
พร้อมบิกูรูกูวี่ ถั่วพิสตาชิโออบ และส้มสด ราดน้ำสลัดร๊อคโกสินทร์แบบไทย

จานแรก

กุ้งแม่น้ำและปูอลาสก้าลวก
ตกแต่งด้วยไข่โป๊สลาซิมพ์พีชแดง กรัฟฟีลาตัว และซอสรุษส์สไตส์ฝรั่งเศส
พร้อมมูสมะม่วงและพริกเวเนเนรอส



ยำหัวปลี แซลมอน
ตกแต่งด้วยหอมแดงดองและซอสกะทิปรงรส

จานหลัก

แกงตู๋ลีอบสเตอร์แคเนตา
เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ บู๊นั่มทอดกรอบ และผักกาดดองพัตไข่ไก่เนื้อปู
เคียงด้วยน้ำพริกปลาแซลมอนและพริกสด



แกงเขียวหวานอกไก่เปิดย่าง
เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ บู๊นั่มปรงรสทอด และไข่โป๊พัตไข่ไก่เนื้อปู
เคียงด้วยน้ำพริกปลาแซลมอนและพริกสด



เดอะ รอสซีนี
เสิร์ฟคู่พริกโชมครีม มันฝรั่งโตฟีนัวส์กรัฟฟีลา มะเขือเทศของคาเซ
และซอสกรัฟฟีลาตัวรสเข้มข้น

Chef's Table
viburn



หอยเชลล์ออกไกโด้ย่างราดซอสฮอลแลนด์
เสิร์ฟพร้อมเห็ดเบีมจี๋ย่างไฟ บิกูรูกูวี่ และซอสครีมถั่วลิสงเตาหมอนมันต์

อาหารค่ำ

ให้บริการหลังออกเดินทาง

ชีสและผลไม้

ชีสเนยชนิด
เคียงด้วยผลไม้สด ผลไม้ตากแห้ง และขนมปังกรอบ
เสิร์ฟพร้อมแยมลูกควินซ์

ของหวาน

การ์ดกล้วยเชื่อม
เคียงด้วยไอศกรีมมะพร้าว ครีมเบิลโบเตย และซอสคาราเมล
เสิร์ฟพร้อมตะกร้าขนมไทยหลากหลายชนิด



ชีสโกเลตบราวนี่ มูสเฮเซลนัท
พร้อมซอสคาราเมลและชีสโกเลตครีม
เคียงด้วยไอศกรีมวานิลลาและชีสโกเลตครีมเบิล



ไอศกรีมฮาเก็น-ดาสหลากหลาย

ขนมปังอบร้อนจากเตา
ขนมปังเลาเวน ขนมปังมะเขือเทศอบแห้ง ขนมปังแท่งกรอบโรยงา ขนมปังกระเทียม
เนยแท่งจากฝรั่งเศส น้ำมันมะกอก บิลซามิก

อาหารเช้า

ให้บริการก่อนเครื่องลง

จานแรก

ผลไม้ตามฤดูกาล
บีเชอร์มูสลี่

จานหลัก

ชุดข้าวต้ม เบญจรงค์
ข้าวต้ม เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงตำรับไทย-จีนหลากหลายชนิด
ลิ้นสเตอร์พุดกุยช่ายขาว บูฟัดพวงหรีด
ไข่เจียวเชลมอน หมูโคริบูเตะสับพริกน้ำเลี่ยน และยำปลาสด



อาหารเช้าสไตล์ตะวันตก M-Croque



คลาสสิก ครีอก มองซิเออร์
แซนด์วิชสูตรคลาสสิกสไตล์ฝรั่งเศส สดใส่ไข่ทวนพลนทรัฟเฟิลดำ
ชีสคอมเต้ และแฮมบาริส เคียงด้วยมะเขือเทศกึ่งพีคและโคลสลอว์



เครปชาไทย

เสิร์ฟพร้อมซอสคาราเมลมะนาวและซอสวานิลลา
ตกแต่งด้วยสับปะรดเชื่อม มิกซ์เบอร์รี่ และครีมเบิลใบเตยหอม

อาหารเข้านองท้อง

บีเชอร์มูสลี่ หรือ ชีเรียล
เสิร์ฟพร้อม ซอสผลไม้ แยม หรือ น้ำผึ้ง



อาหารเข้าจานเย็น

โคลด์คัทและชีสคุณภาพเยี่ยม
เนื้อไก่จุ่มรมควัน ปลาเทราต์รมควัน และแฮมมอนรมควัน
พร้อมชีสเรดเชดดาร์และชีสสวิส เคียงด้วยมะกอกและแตงกวาแดง
และพริกหวานสดใส่ทูน่า



ไข่ลวกอ่อนชิ้น



ปากท้องโก้

เสิร์ฟพร้อมสังขยาใบเตยและนมข้นหวาน

ขนมปังอบกรุ้นจากเตา
ครัวซองต์ ขนมปังบาแกต เดนิชบลูเบอร์รี่
เนยแท้จากฝรั่งเศส แยมผลไม้

เมนูอาหารระหว่างเที่ยวบิน



ก๋วยเตี๋ยวเรือบิน เนื้อซี่โครงซูวี
เส้นหมี่น้ำตกกับเนื้อซี่โครงซูวี ต้มในน้ำซุปล้างเย็น พร้อมผักบุ้งลวก
โรยกระเทียมเจียวและผักชีซอย



โกลด์โวลต์เบเกิลหน้าเซลมอนรมควัน
โกลด์โวลต์เบเกิลหน้าเซลมอนรมควันและครีมชีส พร้อมผักสลัด
หอมแดง เคปเปอร์ และสมุนไพรดิล



โซยุราเมน
เส้นบะหมี่ราเมนญี่ปุ่นในน้ำซุปลโซยุหอมกลมกล่อม
พร้อมทงสุลามะเขาสู้ตุน ผักกานาชนิด และสาหร่ายโนริ

เมนูทานเล่นระหว่างชมภาพยนตร์

เพิ่มความรื่นรมย์ให้การเดินทางของคุณในแบบสบายๆ สัมรสอาหารว่างแสนอร่อยระหว่างชมภาพยนตร์
ซีรีส์ หรือรายการโปรด เพียงแจ้งความต้องการกับพนักงานต้อนรับ ก็สามารถเพลิดเพลินกับอาหารว่าง
ได้ทุกเวลาระหว่างความบันเทิงบนเครื่องบิน

กาเร็ต ป๊อปคอร์น
รสคาราเมลคริสพี



ครัฟฟ์ มันหลากหลายสีทอดกรอบ
รสชีทเนเจอร์ แบล็ค ทรัฟเฟิล



PURPLE SWEET
POTATO



YELLOW SWEET
POTATO



ORANGE SWEET
POTATO



TARO

ข้าวแฉ่นการบินไทย
รสชีสพาร์เมซาน



ขอภัยหากอาหารที่ท่านต้องการได้หมดลงก่อน





GOOD TASTE FOR A GOOD CAUSE

THAI proudly presents “Good Taste for a Good Cause” campaign, celebrating Thailand’s culinary excellence and sustainable craftsmanship. Partnering with local producers, THAI features carbon-neutral DoiTung specialty coffee, grown in northern Thailand. KanVela Chocolate, an award-winning craft chocolate made from locally sourced cocoa. Thai rice crackers from three organic rice varieties: Jasmine from Buriram, Sticky from Chiang Rai, and White from Pathum Thani.

Signature cocktails by SILPIN, crafted with Thai herbs and tropical fruit syrups such as lemongrass, lychee, and rose, blending tradition with modern refinement. This initiative showcases THAI’s commitment to communities and sustainability, transforming each journey into a purposeful culinary experience.

การบินไทยภูมิใจนำเสนอแคมเปญ “Good Taste for a Good Cause” เฉลิมฉลองความเป็นเลิศด้านอาหารไทยและงานฝีมือที่ยั่งยืน ร่วมกันพิทักษ์ท้องถิ่น

เรานำเสนอ กาแฟ carbon-neutral พิเศษจากตอยตุง ช็อกโกแลตจากสวนเวลา
รางวัลระดับโลก พลิตจากโกโก้ไทย และข้าวแค้นจากข้าวหอมมะลิ
3 สายพันธุ์ ได้แก่ ข้าวหอมมะลิจากบุรีรัมย์ ข้าวเหนียวเมี่ยงราช และข้าว
ขาวปทุมธานี ก็คือ SILPIN ทำจากสมุนไพรไทยและน้ำผลไม้สด
ร้อน เช่น ตะไคร้ สับปะรด และกล้วย สะท้อนความเป็นไทยและความทันสมัย
แคมเปญนี้สนับสนุนชุมชนและความยั่งยืน เปลี่ยนทุกการเดินทางให้เป็น
ประสบการณ์รสชาติที่มีคุณค่า



Flying with us again?
Pre-select meals for your next flight
up to 72 hours before departure.



Specific dietary needs?
See our list of special meals
and order 48 hours before departure.

