

DINNER MENU

อาหารเย็น

SALADS AND STARTERS

สลัด และอาหารว่าง

 COAST CAESAR / PLAIN – 250 

HEART OF ROMAINE, SPANISH ANCHOVY, PARMIGIANO REGGIANO,
BACON, ARTISAN BAGUETTE CRISPS

สลัดชีซ่าร์

ผักกาดโรเมน ปลาไร้สเปน ชีส เบคอน และขนมปังกรอบ

ADD YOUR FAVORITE:

เพิ่มความชอบ

PAPRIKA SPICED CHICKEN BREAST – 290

อกไก่ย่าง

FLASH COOKED SEA PRAWNS – 360

กุ้งย่าง

SMOKED TASMANIAN SALMON – 360

ปลาแซลมอนรมควัน

GARDEN GREEK SALAD — 320 D / G / C / V - SPA


RIPE TOMATOES, SHALLOTS, KALAMATA OLIVES, YELLOW CAPSICUM, CUCUMBERS,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, AGED BALSAMIC, FETA CHEESE, CRACKED PEPPER, THYME

การ์เด้นกรีกสลัด

มะเขือเทศ หอมแดง มะกอก พริกหวาน แดงกวาง น้ำมันมะกอก น้ำสลัดบัลซามิก ชีสเฟต้า

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian
= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

CLASSIC NICOISE SALAD — 350 G / C

SEASONAL ORGANIC LETTUCE, PEPPERED AKAMI TUNA, FRENCH BEANS, BOILED EGGS, CHERRY TOMATOES, KALAMATA OLIVES, SHALLOTS, BABY POTATOES AND DIJON MUSTARD DRESSING

สลัดนิซัวร์

ผักกาดออร์แกนิก พูน่า ถั่วแขก ไข่ต้ม มะเขือเทศ มะกอก หอมแดง มันฝรั่ง น้ำสลัดมัสตาร์ด

SEARED SOY MARINATED SALMON SALAD — 320 G / C

SEASONAL ORGANIC LETTUCE, GREEN ASPARAGUS, RED RADISH, ORANGE SEGMENTS, GREEN BEANS, SESAME DRESSING

สลัดปลาแซลมอน

ผักกาดออร์แกนิก หน่อไม้ฝรั่ง แรดิช ส้ม ถั่วแขก น้ำสลัดงา

POACHED ROCK LOBSTER SALAD — 460

AVOCADO, BELL PEPPERS, SHALLOTS, LEMONGRASS, CHILI DRESSING, MIXED LETTUCE, ASIAN HERBS

สลัดกุ้งหิน

อโวคาโด พริกขี้หนู หอมแดง ตะไคร้ ซอสพริก ผักสลัด เครื่องเทศ

ROSEMARY SEARED SHRIMPS — 250 G

SERVED WITH CHILI AND LIME AIOLI

กุ้งย่างโรสแมรี่

เสิร์ฟกับซอสไอโอลี่

CEVICHE TOSTADAS — 310 G


CRISPY TORTILLA, SALMON, AVOCADO, LIME, THAI CHILIES, ICEBERG, COAST SECRET SAUCE

พูนาทอสทาด้า

แผ่นแป้งทอทิญญา แซลมอน อโวคาโด พริก ผักกาดแก้ว และซอสสูตรลับของโคสต์

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian
= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

THAI TAPAS TRIO G

CRISPY PANDANUS MARINATED CHICKEN MID WING, SWEET CHILI DIPPING SAUCE
CRISPY SHRIMP CAKES, MANGO DIPPING SAUCE
SEARED AUSTRALIAN SIRLOIN BEEF SKEWER, TOMATO SALSA, CHIMICHURRI SAUCE

เซตไทยทาпас
ไก่ห่อใบเตย
ทอดมันกุ้ง
เนื้อย่างซอสซิมิเซอริ

SOUP ซุป

 WILD MUSHROOM VELOUTÉ, CRISPY LEEK, PARMA HAM CRISP — 180 G 

ซุปเห็ด
คั้นกระเทียม ปาร์มาแฮม

CREAMY BUTTERNUT SQUASH WITH APPLES, GARLIC, THYME,
SOUR CREAM, SUNFLOWER SEEDS — 180 G / V

ซุปขึ้นฉ่ายเทอร์รี่นัทและแอปเปิ้ล
กระเทียม ไรม์ ซาวครีม เมล็ดทานตะวัน

PASTA AND RISOTTO

พาสต้า และ ริซอตโต้


PENNE WITH SMOKED CHORIZO AND CHICKEN BREAST – 370 

PENNE, SMOKED CHORIZO, CHICKEN BREAST EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC,
WILD MUSHROOMS, DASH OF CREAM

เพนเน่ ผัดกับไส้กรอกโชริโซหมู กีบอกไก่ กระเทียม เห็ด พริก และครีม

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian
= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

SEAFOOD SPAGHETTI — 360

SPAGHETTI, LOCAL SEAFOOD, ITALIAN BASIL
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC, PRAWNS, SQUID, CLAMS, WHITE WINE, ZUCCHINI
สปาเก็ตตี้ทะเล ไขว้โรหะพา น้ำมันมะกอก กระเทียม กุ้ง หมึก หอยตลับ แดงซุกินี

MUSSEL, CLAM POT — 290

CLAMS, GREEN MUSSELS IN A CHARDONNAY CRÈME, SPAGHETTI, CRISPY BACON
GARLIC, THYME, PARMIGIANO REGGIANO

พาสต้าหอยแมลงภู่งอกกับซอสครีมชีส
หอยตลับและหอยแมลงภู่งอกผัดกับเส้นสปาเก็ตตี้และชาดอนเน่ครีมซอส

MUSHROOM FLORENTINE TAGLIATELLE — 310

ORGANIC BABY SPINACH, ASSORTED MUSHROOMS IN SEASON,
PARMIGIANO REGGIANO, CREAM SAUCE

ตาเกลียเทลเล่เห็ด
ผักโขม เห็ดตามฤดูกาล ชีสพามาซาน ซอสครีม

MUSHROOM RISOTTO — 370

BLACK TRUFFLE, MUSHROOM, CHICKEN STRIPS RISOTTO
ENRICHED WITH FRENCH BUTTER GREEN ASPARAGUS TIPS

ข้าวริซอตโต้ ผัดกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ เนื้อไก่ และหน่อไม้ฝรั่ง


SPAGHETTI CARBONARA — 290

CRISPY BACON, EGG YOLK, PARMESAN

สปาเก็ตตี้ คาบอนาร่า
เบคอน ไข่แดง และพามาซานชีส

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian
= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

BAKED TIGER SHRIMP SPAGHETTI – 350

CHERRY TOMATOES, BASIL, GARLIC, THYME

สปาเก็ตตี้กุ้งลายเสือ

มะเขือเทศ โหระพา กระเทียม

THE COAST BURGER

EMMENTHAL CHEESE, ONION JAM, CHOPPED ICEBERG,
BLOODY MARY BBQ SAUCE HOUSE PICKLED CUCUMBER AND FRENCH FRIES

YOUR CHOICE OF PORK PATTIE — 320 

ANGUS BEEF PATTIE — 360

เดอะ โคสต์เบอร์เกอร์

ชีสเอมเมนทอล แยมหัวหอม ผักกาดแก้ว ซอสบาร์บีคิว แต่งกวาดอง และมันฝรั่งทอด

มีตัวเลือกระหว่าง หมู และ เนื้อแองกัส

SIAM AT COAST

อาหารไทย

 TOM YUM GOONG — 280 G / C - SPA

LEGENDARY CREAMY HOT AND SOUR SOUP, THAI HERBS, PRAWNS, MUSHROOMS, STEAMED RICE

ต้มยำกุ้ง

YAM NUEA YANG — 360 G / C

THAI STYLE BEEF SALAD WITH SPICY DRESSING, CRUNCHY VEGETABLES

ยำเนื้อย่าง

 YAM SOM O GOONG — 280 G / C

POMELO SALAD WITH COCONUT, POACHED SHRIMPS

ยำส้มโอกุ้ง

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาดี, S = ปริมาณเกลือน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

YAM TALAY — 300 G / C - SPA

FRESHLY POACHED SEAFOOD SALAD WITH PRAWNS, SQUID, MUSSELS, SCALLOPS, TOMATOES, ONIONS, CELERY LEAVES AND SPICY LIME DRESSING

ยำทะเล

SEA PRAWN PHAD THAI — 300 G / N

CLASSIC WOK FRIED RICE NOODLES WITH SEA PRAWNS

ผัดไทยกุ้งสด

CASHEW'S AND PORK OR CHICKEN — 230 / N

WOK FRIED WITH CAPSICUM, MUSHROOMS, SPRING ONIONS, DRIED CHILI, STEAMED RICE

หมูหรือไก่ผัดเม็ดคั่วมะม่วงหิมพานต์

THAI GARLIC AND BLACK PEPPER CRISP SEA BASS — 260

COLORING CAPSICUMS, RED CHILI AND SPRING ONIONS, GREEN PEPPERCORNS, STEAMED RICE

ปลากระพงทอดกระเทียมพริกไทย

COASTAL FRIED RICE — 300 / SPA / G / N

CURRIED FRIED RICE, PINEAPPLE, SEA PRAWNS

ข้าวผัดสับประดกุ้ง

CHU CHEE PLA SALMON — 390 G - SPA

SEARED SALMON FILET TOPPED WITH RED CURRY, COCONUT SAUCE, STEAMED RICE

นึ่งปลาแซลมอน

KAO PHAD — 320 G

STIR FRIED RICE WITH EGGS, VEGETABLES, WITH YOUR CHOICE OF SEAFOOD OR CRAB MEAT

ข้าวผัดปู หรือทะเล

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

GAENG KAEW WAN G

GREEN CURRY WITH JUNGLE PEAS, STEAMED RICE WITH YOUR CHOICE OF
CHICKEN OR PORK — 230
SHRIMPS OR SEAFOOD — 300

แกงเขียวหวาน ไก่ หมู กุ้ง หรือทะเล

PIZZA

พิซซ่า

PARMA, ROCKET – 350 

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZARELLA, BURRATA, PROSCIUTTO DI PARMA AND ROCKET

พิซซ่าปาร์มาแฮม และใบร็อกเก็ต

มะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส เบอรัรตาชีส ปาร์มาแฮม และใบร็อกเก็ต

360 DEGREE – 310 

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZARELLA, PROSCIUTTO DI PARMA,
ARTICHOKES, OLIVES, MUSHROOMS

พิซซ่า360ดีกรี มะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส ปาร์มาแฮม อาร์ติโช๊ค มะกอก และเห็ด

MARGHERITA – 210

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZARELLA TOMATOES AND BASIL

พิซซ่ามาเกริต้า ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส โหระพา

WOODSMAN – 360 


BBQ SAUCE BASED WITH MOZARELLA, CHORIZO, GROUND WAGYU BEEF,
SPICY ITALIAN SAUSAGE, SUN DRIED TOMATO, RED ONION, PARSLEY

พิซซ่าวู้ดแมน

ซอสบาร์บีคิว ไส้กรอกอิตาเลียน เนื้อบด มะเขือเทศ หอมแดง มอสซาเรลล่าชีส

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian
= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

THAI SEAFOOD PIZZA – 420

SWEET-SPICY-SOUR TOMATO SAUCE BASED WITH MOZARELLA, PRAWNS, SCALLOP, SQUID, MUSSELS, SHALLOTS, PINEAPPLE, CHERRY TOMATO, THAI HERB MIX

พิซซ่าไทยซีฟู้ด

ซอสเปรี้ยวหวาน กุ้ง หอยเชลล์ หมึก หอยแมลงภู่ หอมแดง สับปะรด มะเขือเทศ และสมุนไพร

KRAPHAO GAI – 290

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZARELLA, SPICY FRIED CHICKEN, HOT BASIL LEAVE, FRIED EGG, THAI JALAPENOS

พิซซ่าหน้ากระเพราไก่ไข่ดาว

HAWAII – 290

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZARELLA, SWEET PINEAPPLE, BUTCHER HAM

พิซซ่าฮาวาย

ซอสมะเขือเทศ สับปะรด แฮม และมอสซาเรลลาชีส

BBQ HAWAII – 290

BBQ SAUCE BASED WITH SHALLOTS MOZZARELLA, SWEET PINEAPPLE, BUTCHER HAM

พิซซ่าบาร์บีคิวฮาวาย

ซอสบาร์บีคิว สับปะรด แฮม และมอสซาเรลลาชีส

GARLIC SHRIMPS – 310


GARLIC BUTTER BASED WITH MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, PARSLEY

พิซซ่าหน้ากุ้งกระเทียม

เนยกระเทียม มะเขือเทศ และมอสซาเรลลาชีส

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian
= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

MIXED MUSHROOMS – 320

BECHAMEL SAUCE TOPPED WITH MOZZARELLA, PANCETTA, CARAMELIZED ONIONS

พิชซ่าเห็ด

ซอสเบชามเมล อิตาเลียนเบคอน แฮมหัวหอม และมอสซarellaชีส

MILANO SALAMI – 290

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZZARELLA, OLIVES

พิชซ่าซาลามี่

ซอสมะเขือเทศ มิลาโนซาลามี่ มะกอก และมอสซarellaชีส

COASTAL SEAFOOD

อาหารทะเล 海岸海鮮

CRISPY SKIN SALMON – 440 G / C

SAUTEED LEEK, EDAMAME, BACON, CAPSICUM, ASPARAGUS, SAFFRON CAPER SAUCE

ปลาแซลมอน

ต้นหอม ถั่วระญี่ปุ่น เบคอน พริกหวาน หน่อไม้ฝรั่ง ซอสแซฟฟรอนเคเปอร์

PAN SEARED BABY SEABASS FILLET – 360 G / C

SAUTEED CANDY CHERRY TOMATOES, LOCAL CLAMS, BUTTERNUT SQUASH PUREE

ปลากระพงขาว

ผักมะเขือเทศ หอยดัลส์ บัทเทอร์นัท

COAST FISH N' CHIPS – 360

BATTERED SEA BASS, FRIES, MALT VINEGAR, TARTAR SAUCE

โคสท์ฟิชแอนด์ชิพ ปลากระพงชุบแป้งทอด เฟรนช์ฟราย น้ำส้มสายชูมอลต์ และซอสทาร์ทาร์

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

OVEN ROASTED SNOW FISH – 550 G

SWEET POTATOES KIFFIR LIME LEAVE MASH, GREEN ASPARAGUS, ORANGE WHITE WINE SAUCE

ปลาหิมะ

มันหวานบด หน่อไม้ฝรั่ง ซอสส้มไวน์ขาว

LOCAL HERBS SEARED TIGER PRAWN — 530 G

GARLIC MASH POTATOES, BABY VEGETABLE MEDLEY, PESTO DRIZZLE

กุ้งลายเสือย่าง

มันฝรั่งบด ผักผัก ซอสเพสโต

MEATS AND GRILL

เนื้อและของย่าง

SLOW COOKED PORK CHOP — 390

LYONNAISE POTATOES, FRENCH BEANS, BROCCOLI, PEPPER CORN SAUCE

หมูสันในย่าง

มันฝรั่งอบ ถั่วแขก บลอค โคลี่ ซอสพริกไทย

AUSTRALIAN ANGUS, GRASS FED BEEF SIRLOIN 250GR — 890 / G

BABY CARROTS. FRENCH BEANS, GRILLED SPINASH ONIONS, BLISTERED TOMATOES, RED WINE JUS

เนื้อสันนอกเองก็จากออสเตรเลีย

แครอท ถั่วแขก หัวหอมย่าง มะเขือเทศ ซอสไวน์แดง

OVEN BAKED CHICKEN BREAST — 390


ROASTED CHAT POTATOES, CHORIZO, BABY SPINACH, MUSTARD SAUCE

อกไก่อบ

มันฝรั่งอบ ไส้กรอกสเปน ผักโขม ซอสมัสตาร์ด

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian
= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

CONFIT OF DUCK LEG — 420 / G

RISSLOE BABY POTATOES, BABY CARROS, GREEN ASPARAGUS CHERRY JUS

ขาเป็ดตุ๋นในน้ำมัน

มันฝรั่งอบ แครอท หน่อไม้ฝรั่ง ซอสเซอร์รี่

VEGETARIAN—อาหารเจ

VEGETARIAN TACOS — 180

SPICY PLANT BASED MINCED, AVOCADOS, TOMATOES, ICEBERG, SHREDDED CHEDDAR CHEESE

ทาโก้เจ — ผักบดผัดกับ อโวคาโด มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว ชีสเชดด้า

VEGAN MEDITERRANEAN VEGETABLE PASTA — 220

SOY BASED SPIRAL PASTA , OLIVE OIL, ZUCCHINI, ARTICHOKEs, BLACK OLIVES, CHERRY TOMATOES, CAPERS, DRY CHILI

พาสต้าเจ — พาสต้าเส้นเกลียว ผัดกับผักรวมและพริก

VEGETARIAN SUMMER SUCCOTASH AND ZUCCHINI FRITTERS — 250

BROAD BEANS, CHERRY TOMATOES, GRILLED SWEET CORN DIZZLES WITH LIME

สลัดผัดกับแดงชุกินีทอด — ถั่วปากอ้า มะเขือเทศ ข้าวโพดย่าง และมะนาว


SEARED TOFU, SATAY WRAP — 220

CRUNCHY LETTUCE, VEGETABLES, PEANUT SAUCE, CRISS CROOS FRIES

เต้าหู้สะเต๊ะห่อแป้ง

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian
= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

DESSERTS

ของหวาน

✓ **WARM APPLE CRUMBLE – 210**
WITH CINNAMON, VANILLA ICE CREAM
แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรสวานิลลา

✓ **TRADITIONAL TIRAMISU – 230**
WITH BISCOTTI AND STRAWBERRY
ทiramisu กับขนมปังกรอบ และสตรอเบอร์รี่

✓ **FRESH BERRY TRIFLE – 180**
LIGHT VANILLA CREAM LAYERED WITH FRESH BERRIES
เบอร์รี่ทริฟเฟิล ครีมวานิลลา เบอร์รี่สด

✓ **CHIA SEED, COCONUT AND MANGO PANNA COTTA – 160**
พื้ณาคี้อตตำมะพร้าวกับมะม่วง

✓ **LONGAN CRÈME BRULEE – 220**
BUTTERSCOTCH SAUCE, CRUMBLES AND STRAWBERRY ICE CREAM
ครีมบลูเล่ล่าโยเสิร์ฟกับซอสบัทเทอร์สกอร์ต และไอศกรีมสตรอเบอร์รี่

✓ **SEASONAL FRUIT PLATE - 200**
SLICED FRESH FRUITS IN SEASON
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

✓ = can be prepared vegetarian
= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board