

DINNER MENU

อาหารเย็น

SALADS AND STARTERS

สลัด และอาหารว่าง



COAST CAESAR / PLAIN – 250



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

สลัดชีซ่าร์

ผักกาดโรเมน ปลาข้าวสาลีชีส เบคอน และขนมปังกรอบ

ADD YOUR FAVOURITE:

เพิ่มตามความชอบ

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

การ์เด็นกรีกสลัด

มะเขือเทศ หอมแดง มะกอก พริกหวาน แดงกว่า น้ำมันมะกอก น้ำสลัดบัลซามิก ชีสเฟต้า

SESAME CRUSTED AKAMI TUNA — 320 D / G / C / S

AVOCADO CILANTRO PUREE, SPICED MANGO SALSA

ทูน่าเนื้อแดงย่าง

อโวคาโดบด สลัดมะม่วง

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



CLASSIC NICOISE SALAD — 370 G / C

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

สลัดนิซัวร์

ผักกาดออร์แกนิก พูน่า ถั่วแขก ไข่ต้ม มะเขือเทศ มะกอก หอมแดง มันฝรั่ง น้ำสลัดมัสตาร์ด

PONZU MARINATED CANADIAN LOBSTER — 690 G / L / H

WASABI CREAM, ASPARAGUS, FENNEL, LIME DRESSING

สลัดกุ้งล็อบสเตอร์หมักซอสพอนซู

วาซาบิ หน่อไม้ฝรั่ง เฟนเนล และซอสมะนาว

BAKED OYSTER DUO — 510 G

ROCKEFELLER — SAUTÉED SPINACH, CREAM SAUCE, PARMESAN, PANKO

KILPATRICK — TOMATO SAUCE, WORCESTERSHIRE, CRISPY BACON 🐷

หอยนางรมอบสองสไตล์

ร็อกกี้เฟลเลอร์ - ผักโขม ซอสครีม ชีสเพอมาจ็องแกน เกล็ดขนมปัง

คิลแพทริก - ซอสมะเขือเทศ ซอสเปรี้ยว เบคอน

CLASSIC BEEF TENDERLOIN TARTAR — 490 D / G

CHOPPED SHALLOTS, CAPERS, GHERKINS, QUAIL YOLK, MUSTARD SAUCE

ทาร์ทาร์เนื้อสันใน

หอมแดงสับ เคปเปอร์ แตงกวาดอง ไข่เนกกระทา ซอสมัสตาร์ด

FOIE GRAS CRÈME BRULEE — 350 🐷

MARMALADE FILLED BRIOCHE, CRISPY PORK SKIN POP CORN

ครีมบลูเล่ต์บ้าน

ขนมปังบริออชสอดแยมหมู

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

"HALF DOZEN OF "IMPORTED" OYSTERS — 480 D / G / C / V / S / H

หอยนางรมสด 6 ตัว
เสิร์ฟกับซอสไวน์แดง หวานหอม

ROSEMARY SEARED SHRIMPS — 250 G

SERVED WITH CHILI AND LIME AIOLI

กุ้งย่างโรสแมรี่
เสิร์ฟกับซอสไอโอดี

 VIETNAMESE RICE PAPER SPRING ROLLS — 150 G / C - SPA

SEASONAL VEGETABLES, STRAWBERRY,
SESAME HONEY DIPPING SAUCE

ปอเปี๊ยะสด
ผักตามฤดูกาล สตรอเบอร์รี่ น้ำจิ้มงา น้ำผึ้ง

CEVICHE TOSTADAS — 310 G

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

ทูน่าทอดสด
แผ่นแป้งทอดกรอบ แซลมอน อกไก่ได้ พริก ผักกาดแก้ว และซอสสูตรลับของโคสต์

COLD CUTS AND CHEESE PLATTER — 520 N

PARMA, MILANO, CHORIZO, GORGONZOLA, BRIE, OLIVES, CHUTNEY, WALNUTS, GRISSINI

โคลด์คัทและชีส
ปาร์มาแฮม ซาลามี่มิลาน ไส้กรอกสเปน ชีสคอร์คอนโซล่า ชีสบริ มะกอก แยม วอลนัต ขนมปังแท่ง

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

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งกลูเตน, S = ปริมาณเกลือต่ำ, 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

SOUPS

ซูป

✓ WILD MUSHROOM VELOUTÉ, CRISPY LEEK, PARMA HAM CRISP — 180 G 🐷
ซูปเห็ด กับต้นกระเทียม ปาร์มาแฮม

RICH TOMATO CREAM SOUP WITH CRISPY FRIED MOZZARELLA BALLS,
PESTO SAUCE AND PESTO DRIZZLE — 180 G / V
ซูปมะเขือเทศ กับชีสมอสซาเลลล่าทอดกรอบ และซอสเพสโต

PASTA AND RISOTTO

พาสต้า และ ริซอตโต้

PENNE WITH SMOKED CHORIZO AND CHICKEN BREAST – 370 🐷
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
GARLIC, WILD MUSHROOMS, DASH OF CREAM
เพนเน่ ผัดกับไส้กรอกโชริโซหมู กับอกไก่ กระเทียม เห็ด พริก และครีม

SEAFOOD SPAGHETTI — 360

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

✓ MUSHROOM FLORENTINE TAGLIATELLE — 310

ORGANIC BABY SPINACH, ASSORTED MUSHROOMS IN SEASON,
PARMIGIANO REGGIANO, CREAM SAUCE
คาเกลียเตลเล่เห็ด
ผักโขม เห็ดตามฤดูกาล ชีสพามาซาน ซอสครีม

BLACK INK LOBSTER LINGUINI — 490

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC, CHERRY TOMATOES, DRY CHILI, BASIL
เส้นลิงกวินีหมึกดำกับล็อบสเตอร์
น้ำมันมะกอก กระเทียม มะเขือเทศ พริกแห้ง ไบโหระพา

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



MUSHROOM CHICKEN 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

PASTA BOLOGNESE – 330

CHOICE BETWEEN PENNE OR SPAGHETTI

CLASSIC SAUCE WITH VEGETABLES, HERBS, SLOW COOKED BEEF,
TOMATOES AND RED WINE SAUCE

พาสต้าโบโลเนส

ตัวเลือกระหว่าง เพนเน่ หรือ สปาเก็ตตี้

ซอสมะเขือเทศผัดกับผัก สมุนไพร เนื้อวัวสับ และซอสไวน์แดง

BURGERS AND SANDWICHES

เบอร์เกอร์ และแซนวิช

ALL SERVED WITH A SIDE SALAD

เสิร์ฟกับสลัดผัก

THE COAST BURGER

EMMENTHAL CHEESE, SMOKY PINEAPPLE BBQ SAUCE, ICEBERG, PICKLED SLAW

YOUR CHOICE OF

PORK – 320



ANGUS BEEF PATTY – 360

เดอะ โคสต์เบอร์เกอร์

ชีสเอมเมนทอล ซอสบาร์บีคิวสับประรด ผักกาดแก้ว ผักดอง

มีตัวเลือกระหว่าง หมู และ เนื้อแองกัส

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

STEAK SANDWICH — 390

HOUSE-MADE GRILLED SOUR DOUGH, CHAR GRILLED BEEF SIRLOIN STEAK,
GRILLED TOMATOES, ROCKET, BLUE CHEESE AND THYME BUTTER,
CHERRY TOMATO CHUTNEY SERVED WITH FRENCH FRIES

สเต็กแซนวิช

ขนมปังขาวโดว์โฮมเมดกับสเต็กเนื้อสันนอกย่าง มะเขือเทศ ผักโรตเก็ต

SUAN BUA AT COAST

อาหารไทย

✓ TOM YUM GOONG — 280 G / C - SPA

LEGENDARY CREAMY HOT AND SOUR SOUP, THAI HERBS, PRAWNS, MUSHROOMS,
SERVED WITH 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

YAM TALAY — 300 G / C - SPA

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

ยำทะเล

✓ GAENG KAEW WAN G

GREEN CURRY WITH JUNGLE PEAS, SERVED WITH STEAMED RICE WITH YOUR CHOICE OF

CHICKEN OR PORK — 260 🐷

SHRIMPS OR SEAFOOD — 300

แกงเขียวหวาน ไก่ หมู กุ้ง 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
= 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

SEA PRAWN PHAD THAI – 300 G / N
CLASSIC WOK FRIED RICE NOODLES WITH SEA PRAWNS
ผัดไทยกุ้งสด

CASHEW NUTS AND PORK OR CHICKEN – 260 / N 
WOK FRIED WITH CAPSICUM, MUSHROOMS, SPRING ONIONS, DRIED CHILI,
SERVED WITH STEAMED RICE
หมูหรือไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

THAI GARLIC AND BLACK PEPPER SEA BASS – 260
COLORED CAPSICUMS, RED CHILI AND SPRING ONIONS, GREEN PEPPERCORNS,
SERVED WITH STEAMED RICE
ปลากะพงทอดกระเทียมพริกไทย

COASTAL FRIED RICE – 300 SPA / G / N
CURRIED FRIED RICE, PINEAPPLE, SEA PRAWNS
ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง

THAI HOT BASIL KAPHRAO G
WOK FRIED WITH CHILI, HOT BASIL LEAVES, FRIED EGG, STEAMED RICE WITH YOUR CHOICE OF
CHICKEN, PORK – 260 
AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN – 360
ผัดกระเพราไก่ หมู หรือเนื้อ ราดข้าว กับไข่ดาว

CHU CHEE PLA SALMON – 390 G - SPA
SEARED SALMON FILET TOPPED WITH RED CURRY, COCONUT SAUCE,
SERVED WITH STEAMED RICE
ซูชิปลาแซลมอน

 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

PIZZA

พิซซ่า

PARMA, ROCKET – 350

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

พิซซ่าปาร์มาแฮม และไบร็อคเก็ต

มะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส เบอรัรต้าชีส ปาร์มาแฮม และไบร็อคเก็ต

360 DEGREE – 310

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

พิซซ่า360ดีกรี มะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส ปาร์มาแฮม อาร์ติโช้ค มะกอก และเห็ด

MARGHERITA – 210

TOMATO SAUCE BASED, WITH MOZZARELLA TOMATOES AND BASIL

พิซซ่ามาเกริต้า ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส โหระพา

THAI SAUSAGE PIZZA – 290

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZZARELLA, ESARN AND CHIANG MAI SAUSAGE, TOMATOES, PICKLED GINGER, BIRD CHILI

พิซซ่าไทยซอสเซจ

ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า ไส้กรอกอีสาน ไส้ฉั่ว มะเขือเทศ ขิงดอง พริกขี้หนู

PANANG SHRIMP PIZZA – 310

SPICY RED CURRY SAUCE BASED WITH MOZZARELLA, SHRIMPS, KAFFIR LIME LEAVE, CHILI

พิซซ่าพะเนียงกุ้ง

ซอสพะเนียง ชีสมอสซาเรลล่า กุ้ง ใบมะกรูด พริกขี้ฟ้า

THAI SEAFOOD PIZZA – 510

SWEET-SPICY-SOUR TOMATO SAUCE BASED, WITH MOZZARELLA, PRAWNS, SCALLOPS, SQUID, MUSSELS, SHALLOTS, PINEAPPLE, CHERRY TOMATOES, THAI HERB MIX

พิซซ่าไทยซีฟู้ด

ซอสเปรี้ยวหวาน กุ้ง หอยเชลล์ หมึก หอยแมลงภู่ หอมแดง สับปะรด มะเขือเทศ และสมุนไพร

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

KRAPHAO GAI – 290

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

พิซซ่าหน้ากระเพราไก่ไข่ดาว

HAWAII – 290

TOMATO SAUCE BASED, WITH MOZZARELLA, SWEET PINEAPPLE, BUTCHER HAM

พิซซ่าฮาวาย

ซอสมะเขือเทศ สับปะรด แฮม และมอสซาเรลล่าชีส

BBQ HAWAII – 290

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

พิซซ่าบาร์บีคิวฮาวาย

ซอสบาร์บีคิว สับปะรด แฮม และมอสซาเรลล่าชีส

MILANO SALAMI – 350

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZZARELLA, OLIVES

พิซซ่าซาลามี่

ซอสมะเขือเทศ มิลาโนซาลามี่ มะกอก และมอสซาเรลล่าชีส

COASTAL SEAFOOD

อาหารทะเล

SEAFOOD SPINACH LASAGNE — 390

SHRIMPS, SQUIDS, SCALLOPS, LIGHT SAFFRON CREAM SAUCE, GRANA PADANO

ลาซานญ่าทะเล

กุ้ง หมึก หอยเชลล์ ซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล ผักโขม ชีสกรานาปาดานี

SEARED NORWEGIAN SALMON — 440 D / G / C

MEDLEY OF SAUTÉED VEGETABLES, RICE BERRY PILAF, CAPSICUM SAUCE

สเต็กปลาแซลมอน

ผัดผัก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ซอสพริก

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

PAN SEARED BABY SEA BASS FILET — 360 D / G / C

BABY CARROTS, ASPARAGUS, CAULIFLOWER, GREEN PEA PUREE

สเต็กปลากระพงขาว

แครอท หน่อไม้ฝรั่ง ดอกกะหล่ำ ถั่วลันเตาบด

COAST FISH N' CHIPS — 360

BATTERED SEA BASS, FRIES, MALT VINEGAR, TARTAR SAUCE

โคสต์ฟิชแอนด்சิป ปลากระพงชุบแป้งทอด เฟรนช์ฟราย น้ำส้มสายชูมัลท์ และซอสทาร์ทาร์

OVEN ROASTED SNOW FISH — 590 G

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

ปลาหิมะอบ

มันหวานบดกับใบมะกรูด หน่อไม้ฝรั่ง ซอสส้มไวน์ขาว

COAST SEAFOOD SET — 2,200

GRILLED SHRIMPS, BLUE SWIMMER CRAB, NZ MUSSELS, ROCK LOBSTER, SQUIDS,
LEMONS, A VARIETY OF SALSAS AND DIPPING SAUCES

โคสต์ซีฟู้ดเซต

กุ้งลายเสือ ปูม้า หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ กุ้งหิน หมึก ซอสต่างๆ

MEATS AND GRILL

เนื้อและของย่าง

COAST BBQ FOR 2 — 2,600 G

CHAR GRILLED TENDERLOIN, CHICKEN BREAST, LAMB CUTLET
TIGER PRAWN, BLUE SWIMMER CRAB, ROCK LOBSTER, CLAMS
FRIED RICE, SEASONAL VEGETABLES, SAUCE ASSORTMENT

โคสต์บาร์บีคิวเซต

เนื้อสันในย่าง ออกไก่ เนื้อแกะ กุ้งลายเสือ ปูม้า กุ้งหิน หอยตลับ ข้าวผัด ผักสด ซอสต่างๆ

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

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งกลูเตน, 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

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN STEAK 250 GR — 1,200 G

CHAR GRILLED TO YOUR LIKING, SAUTÉED WILD MUSHROOMS,
OVEN BAKED HERBED POTATOES, ASPARAGUS, BLISTERED TOMATOES, RED WINE SAUCE

เนื้อสันในย่าง

ผัดเห็ด มันฝรั่งอบสมุนไพร หน่อไม้ฝรั่ง มะเขือเทศ ซอสไวน์แดง

AUSTRALIAN LAMB RACK, 360 GR — 1,150 G

CHAR GRILLED TO YOUR LIKING, MASH BAKED HERB BUTTERNUT SQUASH, BABY CARROTS,
CARAMELIZED BALSAMIC SPANISH ONIONS, ROSEMARY SAUCE

ซี่โครงแกะย่าง

บัตเทอร์นัตทอด แครอท หอมแดงหวาน ซอสโรสแมรี่

BOURBON GLAZED PORK CHOP - 420 G

APPLES, ROASTED GARLIC MASH, GREEN BEANS, ALMONDS, SHALLOTS

พอร์คชอป

แอปเปิ้ล กระเทียมย่าง ถั่วแขก อัลมอนด์ หอมแดง

CHAR GRILLED AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN STEAK — 950 D / G

HOUSE CUT SWEET POTATO WEDGES, OVEN BAKED VEGETABLES, GREEN PEPPER CORN SAUCE

เนื้อสันนอกย่าง

มันเทศทอด ผักอบ ซอสพริกไทย

HERBED OVEN BACKED CHICKEN BREAST – 390 D / G

ROASTED CORN, CHORIZO, BEANS, CAPSICUM, ASPARAGUS, MUSHROOM SAUCE

อกไก่อบสมุนไพร

ข้าวโพดย่าง ไข่กรอกสเปน พริกยักษ์ หน่อไม้ฝรั่ง ซอสเห็ด

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

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งกลูเตน, S = ปริมาณเกลือต่ำ, 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

RIBS AND SAUSAGE PLATTER FOR 2 PERSONS — 920

TENDER BBQ PORK RIBS, GERMAN BRATWURST, ITALIAN SAUSAGE,
POTATO WEDGES, GRILLED PINEAPPLE, SOUR CREAM, MUSTARD, BBQ SAUCE,

ซี่โครงหมูและไส้กรอกย่าง

ซี่โครงหมู ไส้กรอกเยอรมัน ไส้กรอกอิตาลี มันฝรั่งทอด สับปะรดย่าง ซาว์ครีม มัสตาร์ด ซอสบาร์บีคิว

JAPANESE STYLE SLOW COOKED WAGYU BEEF SHORT RIBS — 1150

MASHED POTATO, BRAISED CARROTS, SHALLOTS

ซี่โครงเนื้อวากิวตุ๋น

มันบด แครอท หอมแดง

VEGETARIAN—อาหารเจ

VEGETARIAN TACOS — 180

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

ทาโก้เจ — ผักบดผัดกับ อโวคาโด มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว ชีสเชดดาร์

VEGAN MEDITERRANEAN VEGETABLE PASTA — 260

SOY BASED SPIRAL PASTA , OLIVE OIL, ZUCCHINI, ARTICHOKE, 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

สลัดผักกับแตงซูกินีทอด — ถั่วปากอ้า มะเขือเทศ ข้าวโพดย่าง และมะนาว

SEARED TOFU, SATAY WRAP — 220

CRUNCHY LETTUCE, VEGETABLES, PEANUT SAUCE

เต้าหู้เสิร์ฟห่อแป้ง

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

= 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

DESSERTS

ของหวาน

WARM PEACH AMANDINE TART – 290 V

PASSION FRUIT COULIS

พีชทาร์ท เสิร์ฟกับซอสเสาวรส

EXOTIC FRUIT PAVLOVA — 180 V G

VANILLA CRÈME, RASPBERRY SAUCE

พายฟิโลว่าผลไม้รวม เสิร์ฟกับ ครีมวานิลลา ซอสราสเบอร์รี่

STRAWBERRY CHOCOLATE LAVA MELT — 310 V

VANILLA ICE CRÈME, CARAMEL SAUCE

สตรอเบอร์รี่ ช็อคโกแลตลาวา เสิร์ฟกับ ไอศกรีมวานิลลา ซอสคาราเมล

BAILEYS CRÈME MOUSSE — 150 G

LEMON MACARON, BUTTERSCOTCH SAUCE

เบลีเยมูส เสิร์ฟกับ มาการองมะนาว ซอสบัตเตอร์สก็อต

SEASONAL FRUIT PLATE — 250

SLICED FRESH FRUITS IN SEASON

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

STICKY RICE WITH MANGO — 230

ข้าวเหนียวมะม่วง

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