

LUNCH MENU

อาหารกลางวัน

SALADS AND STARTERS

สลัด และอาหารว่าง



COAST CAESAR / PLAIN – 250



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

สลัดชีซ่า

ผักกาดโรเมน ปลาไร้สเปน ชีส 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

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



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

POACHED CALAMARI SALAD — 250 D / G / C / S

ASPARAGUS, ORANGE SEGMENTS, RADISH, CANDY TOMATOES, MIXED LETTUCE, LIME DRESSING

สลัดปลาหมึกลวก

หน่อไม้ฝรั่ง เนื้อส้ม แรดิช มะเขือเทศ ผักกาด และซอสมะนาว

COBB SALAD — 350 G

CAJUN SEARED SHRIMPS, ICEBERG LETTUCE, BOILED EGG, AVOCADO, SPANISH ONIONS, COLORED CHERRY TOMATOES, BLUE CHEESE, BACON DRESSING

ค็อบบ์สลัด

กุ้งย่าง ผักกาดแก้ว ไข่ต้ม อโวคาโด หัวหอม มะเขือเทศ บลูชีส น้ำสลัดเบคอน

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

AVOCADO CILANTRO PUREE, SPICED MANGO SALSA

พูน่าเนื้อแดงย่าง

อโวคาโดบด สลัดมะม่วง

BAKED OYSTER DUO — 510 G

ROCKEFELLER – SAUTÉED SPINACH, CREAM SAUCE, PARMESAN, PANKO
KILPATRICK – TOMATO SAUCE, WORCESTERSHIRE, CRISPY BACON 🐷

หอยนางรมอบสองสไตล์

ร็อกกี้เฟลเลอร์ - ผักโขม ซอสครีม ชีสเพอมาร์ซาน เกล็ดขนมปัง

คิลแพทริก - ซอสมะเขือเทศ ซอสเปรี้ยว เบคอน

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 หัวหอม

SEARED CRAB CAKES — 320

SERVED WITH DIJONNAISE DIP, LETTUCE LEAVES, POMELO, STRAWBERRY,
POMEGRANATE, ORANGE DRESSING

เค้กปู

เสิร์ฟกับผักกาด ส้มโอ สตอว์เบอร์รี่ ทับทิม และซอสส้ม

ROSEMARY SEARED SHRIMPS — 250 G

SERVED WITH CHILI AND LIME AIOLI

กุ้งย่างโรสแมรี่

เสิร์ฟกับซอสไอโอลี่

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

SEASONAL VEGETABLES, STRAWBERRY,
SESAME HONEY DIPPING SAUCE

ปอเปี๊ยะสด

ผักตามฤดูกาล สตอว์เบอร์รี่ น้ำจิ้มงา น้ำผึ้ง

CEVICHE TOSTADAS — 310 G

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

ทูน่าทอดทาต้า

แผ่นแป้งทอดหุ่ยซ่า แซลมอน อโวคาโด พริก ผักกาดแก้ว และซอสสูตรลับของโคสต์

COLD CUTS AND CHEESE PLATTER — 520 N

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

โคลด์คัทและชีส

ปาร์มาแฮม ซาลามีมิลาน ไส้กรอกสเปน ชีสกอร์กอนโซล่า 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 = 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

SOUPS

ซูป



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



ซูปเห็ด

คั้นกระเทียม ปาร์มาแฮม

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

ซูปมะเขือเทศ

กับชีสมอสซาเลลล่าทอดกรอบ และซอสเพสโต้

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 SPA

SPAGHETTI, LOCAL SEAFOOD, ITALIAN BASIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC, PRAWNS, SQUID, CLAMS, WHITE WINE, ZUCCHINI

สปาเก็ตตี้ทะเล โบโหระพา น้ำมันมะกอก กระเทียม กุ้ง หมีก หอยดิลล์ แดงชุกินี



MUSHROOM FLORENTINE TAGLIATELLE — 310

ORGANIC BABY SPINACH, ASSORTED MUSHROOMS IN SEASON,

PARMIGIANO REGGIANO, CREAM SAUCE

คาเกลียเตลเล่เห็ด

ผักโขม เห็ดตามฤดูกาล ชีสพามาซาน ซอสครีม

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



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 คาโบนาร่า

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

BRUSCHETTA'S ON ARTISAN SOUR DOUGH

ขนมปังกระเทียมออติซาน

CHERRY TOMATOES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SHALLOTS, ROCKET — 120

กับมะเขือเทศ น้ำมันมะกอก หอมแดง และผักร็อกเก็ต

PARMA HAM, ROCKET, PARMIGIANO REGGIANO— 150



ปาร์มาแฮม ร็อกเก็ต ชีสพามีซาน

SMOKED SALMON, SOUR CRÈAM, SPRING ONION— 150

แซลมอนรมควัน ซาวครีม ต้นหอม

SAUTÉED MUSHROOMS, PARMIGIANO REGGIANO — 120

กับผัดเห็ด และชีสพามาซาน

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

BURGERS AND SANDWICHES

เบอร์เกอร์ และแซนวิช

ALL SERVED WITH A SIDE SALAD & FRENCH FRIES

เสิร์ฟกับสลัดผัก และมันฝรั่งทอด

THE COAST BURGER

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

YOUR CHOICE OF

PORK — 320



ANGUS BEEF PATTY— 360

เดอะโคสต์เบอร์เกอร์

ชีสเอมเมนทอล ซอสบาร์บีคิวสับประรด ผักกาดแก้ว ผักดอง

มีตัวเลือกระหว่าง หมู และ เนื้อแองกัส

SHORELINE CHICKEN BURGER — 290 / SPA

PAPRIKA SPICED CHICKEN BREAST, CHOPPED ICEBERG, AVOCADO,
CHEDDAR CHEESE, CHERRY TOMATO SALSA

เบอร์เกอร์ไก่

อกไก่ย่างกับปาปริก้า ผักกาดแก้ว อโวคาโด ชีสเชดด้า ซัลซามะเขือเทศ

CHICKEN SHAWARMA WRAP — 290 SPA

FATTOUSH SALAD, GARLIC SAUCE, FETA CHEESE

ชาวามาไก่ห่อแผ่นแป้ง

สลัดเฟตตูซ ซอสกระเทียม ชีสเฟต้า

THAI SATAY WRAP — 290 G / N

SEASONAL ORGANIC LETTUCE, CHAR GRILLED CHICKEN SATAY,
THAI VEGETABLE PICKLES, PEANUT SAUCE

ไก่สะเต๊ะห่อแผ่นแป้ง

ผักกาดออแกนิก อาจาด ซอสถั่ว

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

THE COAST CLUB — 290

TRIPLE LAYERS OF HOUSE-MADE BREAD, MAYONNAISE,
LETTUCE, TOMATOES, CHEDDAR CHEESE, EGG, CRISPY BACON,
CHICKEN BREAST SERVED WITH FRENCH FRIES

กลับแซนวิช

ผักกาด มะเขือเทศ ชีสเชดด้า ไข่ เบคอน และอกไก่ย่าง

PANANG CURRY CHICKEN PANINI — 230

MOZZARELLA MELT

พานินีพะแนงไก่ ชีสมอสซาเรลลา

PARIS HAM PANINI — 250

SWISS CHEESE, CARAMELIZED APPLES 

พานินีแฮม ชีสสวิส แอปเปิ้ลเชื่อม

STEAK SANDWICH — 420

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

ขนมปังขาว โควี่โฮมเมดกับสเต็กเนื้อสันนอกย่าง มะเขือเทศ ผักร็อกเก็ต

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

SUAN BUA AT COAST

อาหารไทย

CHAR GRILLED CHICKEN SATAY – 230 G / C / N

WITH THAI VEGETABLE PICKLES, SLOW COOKED PEANUT SAUCE

สะเต๊ะไก่

 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

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

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

THAI GARLIC AND BLACK PEPPER CRISP SEA BASS – 260

COLORED CAPSICUMS, RED CHILI AND SPRING ONIONS, GREEN PEPPERCORNS,
SERVED WITH STEAMED RICE

ปลากระพงทอดกระเทียมพริกไทย

**COASTAL FRIED RICE – 300 SPA / G / N **

CURRIED FRIED RICE, PINEAPPLE, SEA PRAWNS

ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง

THAI HOT BASIL KAPRAO 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

THAI NORTHERN YELLOW CURRY – 290

TENDER CHICKEN DRUM STICKS, YELLOW NOODLES AND VEGETABLE PICKLES

ข้าวซอยไก่

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

 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

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

CRISPY CALAMARI RINGS — 230

BATTERED WITH TARTAR SAUCE, LEMONS

คาลามารี

หมึกชุบแป้งทอด ซอสทาร์ทาร์ มะนาว

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

โคสท์ฟิชแอนด์ชิพ ปลากระพงชุบแป้งทอด เฟรนช์ฟราย น้ำส้มสายชูมัลท์ และซอสทาร์ทาร์

MEATS AND GRILL

เนื้อและของย่าง

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 พริกยักซ์ หน่อไม้ฝรั่ง ซอสเห็ด

JAPANESE STYLE SLOW COOKED WAGYU BEEF SHORT RIBS — 1150

MASHED POTATO, BRAISED CARROTS, SHALLOTS

ซี่โครงเนื้อวากิวตุ๋น

มันบด แครอท หอมแดง

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

 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 = 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

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