IN ROOM DINING

AVAILABLE 24 HRS.

Breakfast from 06:00 hrs. to 11:00 hrs.

~	Λ	n	ᆮ
L	v	υ	ᆮ

101 Continental Breakfast

470

Choice of Fresh Fruit Juice

apple, quava, orange, pineapple, tomato

Season's ripe cut Fruit or Fruit Salad

Choice of Three Breakfast Bakery Items

croissant, danish, daily muffin, hard roll, soft roll, banana bread, white or brown toast served with butter or margarine, assorted jam and honey

Freshly - Brewed Coffee, Our Tea Selection or Hot Chocolate

102 American Breakfast

690

Choice of Fresh Fruit Juice

apple, quava, orange, pineapple, tomato

Season's ripe cut Fruit or Fruit Salad

Choice of Three Breakfast Bakery Items

croissant, danish, daily muffin, hard roll, soft roll, banana bread, white or brown toast served with butter or margarine, assorted jam and honey

Two Eggs Your Way

fried, poached, boiled, scrambled or omelette served with bacon, sausages, grilled tomato, hashed brown potato and baked beans

Freshly - Brewed Coffee, Our Tea Selection or Hot Chocolate

103 Healthy Breakfast 7

470

Choice of Fresh Fruit Juice

apple, quava, orange, pineapple, tomato

Season's ripe cut Fruit or Fruit Salad

Mixed Green Salad with Lemon and Olive Oil Dressing

Multi – Grain Bread Basket with Butter or Margarine, Assorted Jam and Honey

Plain Yoghurt or Fruit Yoghurt

Cereal or Porridge

Freshly – Brewed Coffee, Our Tea Selection or Hot Chocolate

104 Asian Breakfast

470

Choice of Fresh Fruit Juice

apple, quava, orange, pineapple, tomato

Boiled Rice or Porridge

choice of chicken, pork, shrimps, salted peanuts and pickled vegetables, served with an Asian-style omelette on the side

Freshly - Brewed Coffee, Our Tea Selection or Hot Chocolate

A LA CARTE MENU

from 06:00 hrs. to 11:00 hrs.

COD	E	
105	Freshly Fruit Juice Choice of orange, pineapple, apple, watermelon, guava, lychee or our daily smoothie	170
106	Fresh Fruits Watermelon, pineapple, dragon fruit, cantaloupe melon and seasonal fresh fruits	220
107	Strawberry or Natural Yoghurt With an assortment of fruit	180
108	Hot and Cold Cereals Dry Muesli, Corn Flakes, Frosties, Koko Krunch, Granola Bircher Muesli or Oat Meal Porridge, served plain or with your choice of fruit	180
109	Basket of Toasts and Rolls Whole grain, plain and rye toast with a selection of jams and honey, hard and soft rolls	180
110	Basket of Freshly Baked Assorted Pastries With a selection of jams and honey	210
	BREAKFAST SPECIALTIES	
111	Two Eggs Prepared any style with bacon and breakfast sausage	260
112	Homemade Omelette With your choice of Thai mushrooms, ham, peppers, cheese and tomato	240
113	Traditional Pan Cakes or Waffles With butter and maple syrup	210
114	Farmer's Platter Assorted country cold cuts and cheeses served with a basket of freshly baked bread	380
	BEVERAGES	
115	Coffee and Tea Coffee, decaffeinated coffee, espresso, double espresso, cappuccino, hot or cold chocolate Tea selection English breakfast, darjeeling, earl grey, green tea, jasmine tea	160
116	Hot Milk or Cold Milk Fresh milk, skimmed milk, soya bean milk	160
	Spicy - Vagetarian - Signature - Healthy /	

IN ROOM DINING A LA CARTE MENU

Available from 11:00 hrs. to 23.00 hrs.

APPETISERS AND SALADS

CODE

120	Poh Pia Pak Tord ♥ Deep fried vegetable spring rolls with plum sauce ปอเปี๊ยะผักทอด	220
121	Satay Moo Rue Gai Char-grilled pork or chicken skewers served with peanut and cucumber sauce สะเต๊ะหมู หรือ ไก่	270
122	Tord Man Pla Deep fried spicy fish cakes served with cucumber dip กอดมันปลา	240
123	Gai Yang Sub Pa Rod 🥣 🔐 Grilled marinated chicken with spicy pineapple salad ไก่ย่ามยำสับปะรด	240
124	Yam Pla Muek → Spicy squid salad ยำปลาหมึก	270
125	Yam Som O 🛹 😭 🍎 Spicy pomelo salad with deep fried soft shell crab ยำส้มโอปูนิ่มทอดกรอบ	350
126	Caesar Salad Hearts of romaine lettuce, crispy croutons, smoked bacon and Parmesan cheese ซีซาร์สลัด	270
127	Café 9 Salad 🗣 🍎 Red oak, red coral, green oak, tomato, cucumber, shallots and Parmesan shavings with your choice of dressing คาเฟ่ไนน์สลัดผักรวม	230
128	Cold Mezze Platter Hummus, chickpea dip and Babaganoush, eggplant dip served with pita bread ฮัมมุช,ดั่วชิกพีผสมวาบดกับน้ำมันมะกอกและบาบากานุช,มะเขือม่ววบดปรุวรสเสิร์ฟพร้อมขนมปัวพิต์	260 ກ້າ
129	Crab Salad Tower Crab salad with balsamic glazed, grapefruit segments and rocket salad สลัดเนื้อปูซอสบาลซามิคส้มและสลัดร็อกเก็ต	280

CODE 130	Greek Salad Traditional Greek salad with fresh feta cheese and grilled tiger prawns กรีกสลัดกุ้มลายเสือ	510
131	Parma Ham Parma ham served with melon skewers, sun dried tomato and gherkins ปาร์มาแฮมแคนตาลูป	500
132	Prawns and Fish Brochette // Pan fried prawns and fish brochette, Kachumber salad กุ้มและปลาเสียบไม้ย่ามสลัดคาซัมเบอร์	460
133	Seared Salmon 🛩 😭 🎢 Spicy fresh salmon with lemongrass and kale, jalapeno chilli dressing ปลาแซลมอนย่างยำคะน้า	510
	SOUPS	
140	Minestrone 💎 🍎 Traditional Italian vegetable soup ซุปผักรวมอิตาเลียน	260
141	Mushroom Soup ♥ Cream soup of wild and shitake mushrooms ซุปข้นเห็ด	240
142	Tom Kha Gai Spicy chicken soup with coconut milk and young galangal ต้มข่าไก่	240
143	Tom Yam Goong Traditional spicy soup with prawns, lime juice, chilli flavoured with lemongrass	340

SANDWICHES & BURGERS

All served with steak fries and pickled salad

CODE		
150	Shrimps Sandwich Shrimps salad with herb cream dressing on grilled walnut bread and mango chutney แซนด์วิชสลัดครีมกุ้ม	260
151	Light Tuna Sandwich Tuna fish, celery, bell pepper salad and toasted brioche sandwiches แซนด์วิชสลัดปลาทูน่าขนมปัวบริยอช	260
152	Focaccia Club Baked focaccia, chicken breast, egg, lettuce and tomatoes แซนด์วิชอกไก่กับขนมปังโฟคักเซีย	310
153	Mexican Chicken Fajitas Tortilla flour wrapped with paprika flavoured sautéed chicken stripes, guacamole, sour cream and homemade salsa ฟาฮิต้า, ไก่ม้วนใส่แผ่นทอทิญ่าข้าวโพดเสิร์ฟพร้อมอโวคาโดชอส, ครีมเปรี้ยวและซัลซ่าสไตล์เม็กซิกัน	390
154	Chicken Teriyaki Burger Marinated chicken thigh with teriyaki sauce on sesame bun เบอร์เกอร์ไก่เทอริยากิ	310
155	9 Burger Beef burger with your choice of toppings from grilled onion, cheese, tomato, egg, spicy minced beef sauce, spicy prawn meat sauce, mushroom, avocado and bacon on soft baked sesame bun เบอร์เกอร์เนื้อ, เลือกท็อปปิ้มได้ตามชอบใจ, หัวหอมใหญ่ย่าม, ซีส, มะเขือเทศ, ไข่, ซอสเผ็ดเนื้อบด, ซอสเผ็ดกุ้ม, เห็ด, อะโวคาโด, เบคอน	350





THAI FAVORITES

CODE		
160	Gaeng Khiew Wan Gai Rue Goong → Braised chicken or shrimp with green curry แกวเขียวหวานไก่หรือกุ้ง	300
161	Gaeng Massaman Gai Chicken in rich sweet curry แกวมัสมั่นไก่	300
162	Gai Phad Med Mamuang Stir fried chicken with cashew nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วมหิมพานต์	260
163	Khana Moo Krob Stir fried kale with crispy pork คะน้าหมูกรอบ	220
164	Khao Phad Moo, Gai Rue Goong Kai Dao Fried rice with pork, chicken or prawns topped with fried egg ข้าวผัดหมู, ไก่ หรือ กุ้ม เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว	300
165	Khao Rad Phad Kaprao Moo, Gai Rue Goong Khai Dao Steamed rice with stir fried pork and hot basil leaves, chicken or prawns topped with fried egg ข้าวราดผัดกะเพราหมู,ไก่หรือกุ้มเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว	270
166	Phad Broccoli, Hed Ruammitr 🤛 🍎 Wok fried broccoli with assorted mushrooms in oyster sauce นัดบร็อคโคลี่ เห็ดรวมมิตร	200
167	Phad Priew Wan Pla Stir fried fish fillet in sweet and sour sauce with capsicum, cucumber, pineapple and cherry tomatoes นักเปรี้ยวหวานปลา	340
168	Phad Thai Goong Sod Traditional Thai fried noodle with prawns in tamarind sauce ผัดไทยกุ้มสด	310



PASTA AND PIZZA

CODE		
170	Cannelloni ? Spinach and ricotta homemade baked cannelloni gratinated with cream sauce and Mozzarella cheese คาเนลโลนี่, ผักโขม, ซีสริคอตต้า	340
171	Spaghetti, Penne, Tagliatelle Your selected pasta with your choice of tomato, Bolognese, Barbonara sauce เส้นสปาเก็ตตี้, เส้นเพนเน่, เส้นแท็กเลียเตลเล่ เลือกทานกับซอสมะเขือเทศ, ซอสเนื้อบด, ซอสครีมชีส	320
172	Pizza Margherita 🐨 Tomato, Mozzarella and basil พิชช่ามาร์เกอริต้า, พิชช่าหน้ามะเขือเทศ, ชีสมอชชาเรลล่า, โหระพา	300
173	Pizza Red Curry Chicken 🛹 🔐 Tomato, Mozzarella, red curry sauce, grilled chicken, Thai basil พิซซ่าหน้าไก่, ซอสพริกแกม, มะเขือเทศ, โหระพา	340
174	Pizza Prosciutto Tomato, Mascarpone cheese, parma ham and arugula salad พิชช่าหน้ามะเขือเทศ, ซีสมาสคาโปน, พาร์มาแฮม, สลัดอะรูกูลา	340
175	Schiacciatina 🗣 Thin baked pizza dough with mushrooms, garlic, Mozzarella and wild rocket พิชช่าหน้าเห็ด, กระเทียม, ชีสมอชชาเรลล่า, ผักร็อคเก็ต	340

INTERNATIONAL FLAVORS

CODE		
180	Vegetables Korma ? Vegetables in season cooked in traditional Indian style	320
	แกมผักรวมสไตล์อินเดีย	
181	Salmon and Prawns Teriyaki glazed salmon medallion with tiger prawns on sautéed vegetables and wild mushrooms	470
	แซลมอนและทุ้งลายเสือราดซอสเทริยากิ	
182	Seabass 7 Pan fried seabass fillet with caper, tomato and olives on fluffy potato mash	540
	ปลากระพมขาวทอด	
183	Chicken Roulade Pan fried chicken breast rolled with sautéed mushrooms, black truffle and blue cheese, on creamy garlic mash	410
	อกไก่ม้วนเห็ดผัด, ทรัฟเฟลดำและซีสบลู	
184	Pork Fillet Pan fried pork fillet flavoured with Teriyaki sauce and served with green asparagus and Shitake mushrooms หมูสันในทอดซอสเทอริยากิ	410
	·	
185	Grilled Lamb Grilled lamb chops with roasted potato mash and smoked eggplant puree, served with mint jelly and peppercorn sauce เนื้อซี่โครมแกะย่ามเสิร์ฟกับมันฝรั่มบดและผัดมะเขือม่วม	910
186	Beef "Tagliata" Char-grilled AUS beef tenderloin with roasted Shitake, rocket salad and balsamic reduction	980
	เนื้อสันในออสเตรเลียย่ามเสิร์ฟพร้อมเห็ดหอม, สลัดร็อกเก็ต	
187	Grilled Platter Grilled Australian lamb chop, beef paillard and pork medallion, with potato skin, cherry tomato and shallot red wine sauce	620
	ซี่โครมแกะออสเตรเลีย เนื้อสันในและหมูสันในย่ามเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดม	

SWEET CORNER

COD	E	
190	Coconut and Mango Pudding Coconut and mango puree cold pudding	210
	พุดดิ้วมะม่ววเย็น	
191	Seasonal Tropical Fruit Selection 💀 🎢 Platter of tropical fruits	210
	ผลไม้รวมตามฤดูกาล	
192	Ice Cream Our homemade selection of ice creams	per scoop 80
	ไอครีมโฮมเมด	
193	Khao Niew Mamuang 🗣 💬 Traditional mango and sticky rice	190
	ข้าวเหนียวมะม่วง	
194	Raspberry Cheese Cake Raspberry white chocolate cheese cake ซีสเค้ทช็อคโทแลตขาวสอดไส้ราสเบอร์รี่	210
195	Thai Tea Cake 🌳 🍎	210
173	Thai tea chocolate flourless cake	
	เค้กซ็อคโกแลตไร้แป้มครีมชาไทย	
196	Warm Brownie	190
	Warm dark chocolate brownie with vanilla ice cream	
	บราวนี่ซ็อคโกแลตเสิร์ฟกับไอศครีมวานิลลา	







STILL AWAKE

From 23.00 hrs. to 06:00 hrs.

APPETISERS AND SALADS

CODE 120	Poh Pia Pak Tord ? Deep fried vegetable spring rolls with plum sauce ปอเปี๊ยะผักทอด	220
122	Satay Moo Rue Gai Char-grilled pork or chicken skewers served with peanut and cucumber sauce สะเต๊ะหมู หรือ ไก่	270
126	Caesar Salad Hearts of romaine lettuce, crispy croutons, smoked bacon and Parmesan cheese ซีซาร์สลัด	270
127	Café 9 Salad 🐨 🍎 Red oak, red coral, green oak, tomato, cucumber, shallots and Parmesan shavings with your choice of dressing คาเฟ่ไนน์สลัดผักรวม	230
	SOUPS	
140	Minestrone 💎 🍎 Traditional Italian vegetable soup ซุปผักรวมอิตาเลียน	260
142	Tom Yam Goong Traditional spicy soup with prawns, lime juice, chilli flavoured with lemongrass ต้มยำกุ้มน้ำข้น	340
	SANDWICHES & BURGERS All served with steak fries and pickled salad	
154	Mexican Chicken Fajitas Tortilla flour wrapped with paprika flavored sautéed chicken stripes, guacamole, sour cream and homemade salsa ฟาฮิต้า, ไก่ม้วนใส่แผ่นทอทิญ่าข้าวโพดเสิร์ฟพร้อมอโวคาโดซอส, ครีมเปรี้ยวและซัลซ่าสไตล์เม็กซิกัน	390
155	9 Burger Beef burger with your choice of toppings from grilled onion, cheese, tomato, egg, spicy minced beef sauce, spicy prawn meat sauce, mushroom, avocado and bacon on soft baked sesame bun เบอร์เกอร์เนื้อ, เลือกท็อปปิ้มได้ตามชอบใจ, หัวหอมใหญ่ย่าม, ชีส, มะเขือเทศ, ไข่, ซอสเผ็ดเนื้อบด, ซอสเผ็ดกุ้ม, เห็ด, อะโวคาโด, เบคอน	370

THAI FAVORITES

CODE		
160	Gaeng Khiew Wan Gai Rue Goong 🛫 Braised chicken or shrimp with green curry แกวเขียวหวานไก่หรือกุ้ว	300
162	Gai Phad Med Mamuang Stir fried chicken with cashew nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วมหิมพานต์	260
164	Khao Phad Moo, Gai Rue Goong Kai Dao Fried rice with pork, chicken or prawns topped with fried egg ข้าวผัดหมู, ไก่ หรือ กุ้ม เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว	300
165	Khao Rad Phad Kaprao Moo, Gai Rue Goong Khai Dao Steamed rice with stir fried pork and hot basil leaves, chicken or prawns topped with fried egg ข้าวราดผัดกะเพราหมู,ไก่หรือกุ้มเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว	270
166	Phad Broccoli, Hed Ruammitr 🌩 🍎 Wok fried broccoli with assorted mushrooms in oyster sauce	200
168	Phad Thai Goong Sod Praditional Thai fried noodle with prawns in tamarind sauce ผัดไทยกุ้มสถ	310
	PASTA AND PIZZA	
170	Cannelloni Spinach and ricotta homemade baked cannelloni gratinated with cream sauce and Mozzarella cheese คาเนลโลนี่, ผักโขม, ซีสริคอตต้า	340
171	Spaghetti, Penne, Tagliatelle Your selected pasta with your choice of tomato, Bolognese, Barbonara sauce เส้นสปาเก็ตตี้, เส้นเพนเน่, เส้นแท็กเลียเตลเล่ เลือกทานกับซอสมะเขือเทศ, ซอสเนื้อบด, ซอสครีมซีส	320
172	Pizza Margherita 💎 Tomato, Mozzarella and basil พิชช่ามาร์เกอริต้า, พิชช่าหน้ามะเขือเทศ, ชีสมอชชาเรลล่า, โหระพา	300
174	Pizza Prosciutto Tomato, Mascarpone cheese, parma ham and arugula salad พิชช่าหน้ามะเขือเทศ, ชีสมาสคาโปน, พาร์มาแฮม, สลัดอะรูกูลา	340
175	Schiacciatina Thin baked pizza dough with mushrooms, garlic, Mozzarella and wild rocket พิชช่าหน้าเห็ด, กระเทียม, ชีสมอชชาเรลล่า, ผักร็อคเก็ต	340

INTERNATIONAL FLAVORS

500		
CODE 180	Vegetables Korma ** Vegetables in season cooked in traditional Indian style แกมผักรวมสไตล์อินเดีย	320
181	Salmon and Prawns ั Teriyaki glazed salmon medallion with tiger prawns on sautéed vegetables and wild mushrooms แซลมอนและกุ้มลายเสือราดซอสเทริยากิ	470
182	Seabass 7 Pan fried seabass fillet with caper, tomato and olives on fluffy potato mash ปลากระพมขาวทอด	540
184	Pork Fillet Pan fried pork fillet flavoured with Teriyaki sauce and served with green asparand Shitake mushrooms หมูสันในทอดซอสเทอริยากิ	410 ragus
185	Grilled Lamb Grilled lamb chops with roasted potato mash and smoked eggplant puree, served with mint jelly and peppercorn sauce เนื้อซี่โครมแกะย่ามเสิร์ฟกับมันฝรั่มบดและผัดมะเขือม่วม	910
186	Beef "Tagliata" Char-grilled AUS beef tenderloin with roasted Shitake, rocket salad and balsamic reduction เนื้อสันในออสเตรเลียย่ามเสิร์ฟพร้อมเห็ดหอม, สลัดร็อคเก็ต	980
	SWEET CORNER	
CODE 191	Seasonal Tropical Fruit Selection ♥	210
192	Ice Cream Our homemade selection of ice creams ไอครีมโฮมเมด	per scoop 80
193	Khao Niew Mamuang 🍨 💬 Traditional mango and sticky rice ข้าวเหนียวมะม่วม	190
	Spicy 🛹 Vegetarian 🗣 Signature 쯮 Healthy 櫡	

AVAILABLE 24 HRS

TIME FOR A DRINK

WINE OF THE WORLD CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

CODI	E	Bottle
201	Lombard Brut	4,500
202	Moet & Chandon, Brut	7,200
	Sparkling Wines	
203	Prosecco, Cuvee Prestige, Pitars, Italy	1,500
204	Prosecco, Millesimato Gold Bottle, Pitars, Italy	1,900
	White Wines	
Austi	ralia	
205	Mc Guigan - Chardonnay Private Bin, Australia	1,750
Now	Zealand	
206	Marlborough Sauvignon Blanc, New Zealand	1,500
Chile		
207	Chateau de M - Sauvignon Blanc, Chile	2,000
208	Mar Y Sol Sauvignon Blanc, Chile	1,100
209	Undurraga Chardonnay, Chile	1,600
	Red Wines	
Aust		4.450
301	Mc Guigan - Shiraz Private Bin, Australia	1,650
Chile		
302	BI Varieral Cabernet & Merlot, Maipo, Chile	1,650
303	Chateau de M Grand Vin "Gold Label Cabernet - Merlot, Chile	2,000
304	Flaviata Cabernet Sauvignon Grand Reserve, Chile	2,100
305	Flaviata Merlot Grand Reserve, Chile	2,100
306	Mar Y Sol Merlot, Chile	1,000

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax ราคานี้ยัมไม่รวมค่าบริการและภาษี

Cocktails & Mocktails

CODE

Cocktails

401	Caipirinha	320
	Havana Bianco Cane Sugar Fresh Lime Soda Water	
402	Cosmopolitan	320
402	Vodka Triple Sec Cranberry Juice Fresh Lemon Juice Sugar Syrup	220
403	Dry Martini	320
101	Gin Dry Vermouth Garnished with an Olive	220
404	Mai Tai White Rum Dark Rum Orange Caracae Bineannle Juice Orange Juice	320
	White Rum Dark Rum Orange Caracao Pineapple Juice Orange Juice Lemon Juice Grenadine Syrup	
405	Margarita	320
703	Tequila Triple Sec Fresh Lemon Juice Sugar Syrup	320
406	Pina Colada	320
	White Rum Malibu Pineapple Juice Coconut Cream	
407	Singapore Sling	320
	Gin Triple Sec Cherry Heering Fresh Lemon Juice Sugar Syrup Grenadine Syrup	
	Top Soda Water	
	AA 14 4	
	Mocktails	
408	Mango Margarita	250
	Ripe Mango Lemon Juice Sugar Syrup Monin Syrup	
409	Mango Mojito	250
	Ripe Mango Cane Sugar Mint Leaves Fresh Lime Monin Syrup Top Soda Water	
410	One Fizz	250
	Roselle Juice Fresh Mint Top Sprite Spring of Mint Leave	
411	Three Sour	250
412	Lemon Juice Passionfruit Juice Lychee Juice Fill up with Soda	250
412	Two Sweet	250
	Ripe Mango Watermelon Honey Syrup on The Rim	
	Specialty Coffee	
413	Irish Coffee	280
41.4	John Jameson Kahlua Black Coffee Brown Sugar Top Whipped Cream	200
414	Jamaican Coffee	280
41 F	Captain Morgan Dark Kahlua Black Coffee Brown Sugar Top Whipped Cream	250
415	Royal Coffee Cognac Kahlua Black Coffee Brown Sugar Top Whipped Cream	350
	Cognac Namaa Diack Conee Drown Sagar Top Willippea Cleam	

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax ราคานี้ยัมไม่รวมค่าบริการและภาษี

Spirit

BY THE BOTTLE

All bottles are served with your choice of five mixers, and a portion of salty snacks.

CODE		Glass	Bottle	
501	Bombay Sapphire		300	3,200
		Vodka		
502 503	Absolut Smirnoff		300 270	3,000 2,900
303	S.I.II.	Rum		_,,,,,
504	Bacardi Light		270	2,900
		Tequila		
505	Pepe Lopez Silver		270	2,600
		Scotch Whisky		
506 507 508 509 510	Ballantine's Finest Red Label Chivas Regal 12 Years Black Label Gold Label		280 280 280 300 450	2,900 2,900 4,200 4,200 4,800
	J	Bourbon Whisky		
511	Jack Daniel's		270	4,000
		Irish Whiskey		
512	John Jameson		240	3,800
	S	ingle Malt Whisky		
513	Glenfiddich 12 years		300	4,000
		Thai Whisky		
514 515	Mekhong Sangsom	Cognac	220 220	1,900 1,900
516 517	Remy Martin VSOP Remy Martin XO		350 620	5,900 16,800

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax ราคานี้ยัมไม่รวมค่าบริการและภาษี

Beer, Soft Drinks, Fruit Juice

C O		_
CU	v	ᆮ

Beers

		Imported Beers		
601 602	Corona - Mexico Hoegaarden - Belgium			320 320
		Local Beers		
603 604 605 606	Asahi Chang Export Heineken Singha			160 160 160 160
		Soft Drink		
607 608 609 610 611 612	Coca Cola Coke Zero Ginger Ale Soda Water Sprite Tonic Water			110 110 110 110 110 110
		Water		
Still 613	Vittel		Small 170	Large 280
Spar 614	kling Perrier		170	280

Fresh Juices - Blended

615	Cantaloupe Blended	170
616	Coconut Juice/Blended	170
617	Lime Juice/Soda Water	170
618	Orange Juice/Blended	170
619	Watermelon Blended	170
620	Pineapple Juice/Blended	170

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax ราคานี้ยับไม่รวมค่าบริการและภาษี