

DINNER MENU

อาหารเย็น

SALADS AND STARTERS

สลัด และอาหารว่าง



COAST CAESAR

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

สลัดซีซาร์

ผักกาดโรเมน ปลาข้าวสาลี ซีส เบคอน และขนมปังกรอบ

COAST CAESAR / PLAIN – 260

HEART OF ROMAINE, PARMIGIANO REGGIANO,
ARTISAN BAGUETTE CRISPS

สลัดซีซาร์

ผักกาดโรเมน ซีส และขนมปังกรอบ

ADD YOUR FAVOURITE:

เพิ่มตามความชอบ

PAPRIKA SPICED CHICKEN BREAST – 300

อกไก่ย่าง

FLASH COOKED SEA PRAWNS – 370

กุ้งย่าง

SMOKED TASMANIAN SALMON – 400

ปลาแซลมอนรมควัน

MANGO AND POMELO CRAB SALAD — 290

ALTERNATE LAYERS WITH CRAB MEAT POMELO, PARMESAN CRISPS,
MANGO SALSA AND RED CAPSICUM SAUCE

สลัดเนื้อปู มะม่วง และส้มโอ

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

HAWAIIAN CHICKEN SALAD— 270 G / V

COLORFUL SALAD LOADED WITH TROPICAL HAWAIIAN FLAVORS, LOTS OF HEALTHY GREEN, MARINATED GRILLED CHICKEN, PINEAPPLES, CORN, SHALLOTS, CARROTS, CHERRY TOMATOES, QUINOA, CORIANDER LIME DRESSING

สลัดไก่ฮาวายเค็ย่น

อกไก่ย่าง สับปะรดย่าง ข้าวโพด หอมแดง มะเขือเทศ ควินัว ผักชี เเดรสซิ่งน้ำมะนาว

HEALTHY GREEK SALMON SALAD — 390 G / V

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

สลัดกรีกกับปลาแซลมอน

ปลาแซลมอนย่าง มะเขือเทศ หอมแดง มะกอกดำ พริกเหลือง แต่งกวา น้ำมันมะกอก น้ำส้มสายชูหมัก ซีสเฟต้า ไบโธม

SEARED SCALLOPS — 400 G / P / D

TRUFFLED GREEN PEA PUREE BACON, IKURA

หอยเชลล์ย่าง

เสิร์ฟกับถั่วลันเตาอบ เบคอน ไข่ปลาแซลมอน

ROSEMARY SEARED SHRIMPS — 260 G

SERVED WITH CHILI AND LIME AIOLI

กุ้งย่าง โรสแมรี่

เสิร์ฟกับซอสไอโอล์

AKAMI TUNA WITH AVOCADO SAUCE — 330 D / G / S

SESAME SEARED AKAMI TUNA, AVOCADO CILANTRO PUREE, SPICED MANGO BERRY SALSA

ปลาทูน่าย่าง

เสิร์ฟกับซอสอโวคาโด ซัดซามะม่วงและเบอร์รี่

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

BURRATA WITH TOMATOES, BEETS — 300 G / S / V / D / H
DELICIOUS BURRATA, SUMMER TOMATOES, ARUGULA, BASIT OIL

ชีส Burrata กับมะเขือเทศ
ชีส Burrata มะเขือเทศใบรีคเค็ด หัวบีทรูท น้ำมันใบโหระพา

CEVICHE TOSTADAS — 320 G

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

แซลมอนทอดสด

แผ่นแป้งทอดกรุบ แซลมอน อโวคาโด พริก ผักกาดแก้ว และซอสสูตรลับของโคสต์

HALF DOZEN OF “IMPORTED” OYSTERS — 560 D / G / C / V / S / H

หอยนางรมสด 6 ตัว

เสิร์ฟกับซอสไวน์แดง หัวหอม

LOCAL AND HOME-MADE COLD CUTS AND CHEESES

A FINE SELECTION OF CHIANG MAI MADE CHEESES INCLUDING
BLUE, SEMI HARD, SOFT CHEESES AND HUA HIN MADE COLD CUTS INCLUDING CHORIZO,
PEPPERONI, WALNUT-BEER & BLUE CHEESE-CASHEW NUT SALAMI AND NUT HAM.

โคลด์คัทและชีส

LOCAL AND HOME-MADE CHEESES—400

LOCAL AND HOME-MADE COLD CUTS—400

LOCAL AND HOME-MADE COLD CUTS AND CHEESES—560

CLASSIC BEEF TENDERLOIN TARTAR — 560 D / G

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

ทาร์ทาร์เนื้อสันใน

หอมแดงสับ เคปเปอร์ แต่งกวาดอง ไข่นกกระทา ซอสมัสตาร์ด

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

SOUPS

ซूप

BLUE CRAB BISQUE— 230

CREAMY SOUP WITH LUMP CRAB MEAT

ซूपปู

TOMATO SOUP — 190 G / D / S

RICH TOMATO CREAM SOUP WITH CRISPY FRIED MOZZARELLA BALLS, PESTO DRIZZLES

ซूपมะเขือเทศ กับชีสมอสซาเคลล่าทอดกรอบ และซอสเพสโต

PASTA AND RISOTTO

พาสต้า และ ริซอตโต้

PENNE SALSICCIA – 380 P

ITALIAN SAUSAGE, BLACK TRUFFLE CREAMMY TOMATO SAUCE, FLAT-LEAF PARSLEY, GRILLED CHICKEN BREAST

เพนเนซัลซิคเซ่

ไส้กรอกหมูอิตาเลีย ซอสมะเขือเทศครีมเห็ดทรัฟเฟิล โหระพา ออกไก่ย่าง

SPAGHETTI PAN SEARED SCALLOPS — 390

PAN SEARED SCALLOPS WITH LEMON CAPER PASTA, WHITE WINE SAUCE AND TOMATOES

สปาเก็ตตี้หอยเชลล์

หอยเชลล์ผัดเลมอน เคปเปอร์พาสต้า ซอสไวน์ขาว และมะเขือเทศ

TAGLIATELLE SUN DRIED TOMATOES AND MUSHROOMS — 320 V

CREAM SAUCE, HOME-MADE SUNDRIED TOMATOES, MUSHROOMS, BASIL OIL, GARLIC

ตาเกลียเตเล่่มะเขือเทศอบแห้งและเห็ด

ซอสครีม มะเขือเทศอบแห้ง เห็ด น้ำมันโหระพา กระเทียม

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

SPAGHETTI WITH CLAMS – 320

GARLIC, DRIED CHILI, OLIVE OIL, TOMATO SAUCE, BASIL, FLAT-LEAF PARSLEY

สปาเก็ตตี้ผัดหอยดัลล์

กระเทียม พริกแห้ง น้ำมันมะกอก ซอสมะเขือเทศ โหระพา ผักชี

SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH BACON – 270 P

BACON, GARLIC, CHILI, BASIL, FLAT-LEAF PARSLEY, PARMESAN

สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียมเบคอน

เบคอน กระเทียม พริก โหระพา ผักชี ชีสพาร์เมซาน

SPAGHETTI CARBONARA – 300

CRISPY BACON, EGG YOLK, PARMESAN

สปาเก็ตตี้ คาโบนาร่า

เบคอน ไข่แดง และพามาซานชีส

PASTA BOLOGNESE – 370

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

KING CRAB SAFFRON RISOTTO – 560

KING CRAB SAFFRON RISOTTO, ASPARAGUS TIPS, SALMON ROE

ริซอตโต้ปู

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

BURGERS AND SANDWICHES

เบอร์เกอร์ และแซนวิช

ALL SERVED WITH A SIDE SALAD

เสิร์ฟกับสลัดผัก

THE COAST BURGER

SWISS CHEESE, CHIMICHURRI SAUCE, ICEBERG, TOMATOES, MUSHROOMS, JALAPENOS,
CARAMELIZED ONIONS SERVED WITH FRENCH FRIED

YOUR CHOICE OF

PORK — 330



ANGUS BEEF PATTY — 380

เดอะ โคสต์เบอร์เกอร์

ชีสสวิส ซอสซิมิเชอริ ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ เห็ด พริกหยวก แยมหัวหอม เสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด

ตัวเล็กระหว่าง

หมู

เนื้อแองกัส

STEAK SANDWICH — 500

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

ขนมปังขาวโคว์โฮมเมดกับสเต็กเนื้อสันนอกย่าง มะเขือเทศ ผักร็อคเก็ต

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

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 — 390 G / C

CHAR GRILLED BEEF SIRLOIN WITH SPICY DRESSING, GRAPES AND CRUNCHY VEGETABLES

ย่างเนื้อย่าง

 YAM SOM O GOONG — 310 G / C

POMELO SALAD WITH COCONUT, ORANGE SEGMENTS AND POACHED SHRIMPS

ยำส้มโอกุ้ง

YAM TALAY — 330 G / C - SPA

FRESHLY POACHED PRAWNS, SQUID, MUSSELS, SCALLOPS, TOMATOES,
CHINESE JELLY MUSHROOM, ONIONS, CELERY LEAVES SALAD, SPICY LIME DRESSING

ยำทะเล

SEA PRAWN PHAD THAI — 330 G / N

CLASSIC WOK FRIED RICE NOODLES WITH SEA PRAWNS

ผัดไทยกุ้งสด

 GAENG KAEW WAN G

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


CHICKEN OR PORK — 270 

SHRIMPS OR SEAFOOD — 310

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

CASHEW NUTS AND PORK OR CHICKEN – 290 / N 
WOK FRIED WITH CAPSICUM, MUSHROOMS, SPRING ONIONS, DRIED CHILI,
SERVED WITH STEAMED RICE
หมูหรือไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

THAI HOT BASIL KAPHRAO G
WOK FRIED WITH CHILI, HOT BASIL LEAVES, FRIED EGG, STEAMED RICE
WITH YOUR CHOICE OF
CHICKEN, PORK — 290
AUSTRALIAN SIRLOIN — 390
ผัดกระเพราไก่ หมู หรือเนื้อ ราดข้าว กับไข่ดาว

KAO PHAD G
STIR FRIED RICE WITH EGGS, VEGETABLES
WITH YOUR CHOICE OF
SEAFOOD—330
CRAB MEAT—350
CHICKEN OR PORK—290
ข้าวผัด ทะเล ปู ไก่หรือ หมู

DEEP FRIED WHOLE BABY SEA BASS—590
DEEP FRIED MARINATE BABY SEA BASS WITH TAMARINE SAUCE,
CRISPY SHALLOT, SESAME SEED AND LONG RED CHILI
ปลากระพงทอดซอสมะขาม

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 – 360

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

พิซซ่าปาร์มาแฮม และใบร็อกเก็ต

มะเขือเทศ มอสซarellaชีส เบอรัรต้าชีส ปาร์มาแฮม และใบร็อกเก็ต

360 DEGREE – 320

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

พิซซ่า360ดีกรี มะเขือเทศ มอสซarellaชีส ปาร์มาแฮม อาร์ติโช้ค มะกอก และเห็ด

MARGHERITA – 220

TOMATO SAUCE BASED, WITH MOZZARELLA TOMATOES AND BASIL

พิซซ่ามาเกริต้า ซอสมะเขือเทศ มอสซarellaชีส โหระพา

THAI SEAFOOD PIZZA – 430

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

KRAPHAO GAI – 300

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

พิซซ่าหน้ากระเพราไก่ไข่ดาว

HAWAIIAN– 300

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

พิซซ่าฮาวาย

ซอสมะเขือเทศ สับปะรด แฮม และมอสซarellaชีส

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

BBQ HAWAII – 300

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

พิชซ่าบาร์บีคิวฮาวาย

ซอสบาร์บีคิว สับประรด แฮม และมอสซาเรลลาชีส

PEPPERONI – 360

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZZARELLA, OLIVES

พิชซ่าซาลามี่

ซอสมะเขือเทศ มิลาโน่ซาลามี่ มะกอก และมอสซาเรลลาชีส

COASTAL SEAFOOD

อาหารทะเล

NORWEGIAN SALMON – 450 D / G / C

OVEN BAKED, BEETS PUREE, ASPARAGUS, CHERRY TOMATOES

LEMON BASIL CREAM SAUCE

ปลาแซลมอนนอร์เวย์

ปลาแซลมอนอบ บีทรูท หน่อไม้ฝรั่ง มะเขือเทศ ซอสครีมโหระพามะนาว

BABY SEA BASS FILET – 370 D / G / C

PAN SEARED, WHITE WINE, CLAMS, CHORIZO, CANDY TOMATOES

ปลากระพงขาว

ปลากระพงขาวทอด ไวน์ขาว หอยตลับ ไม้กระรอกหมูสเปน มะเขือเทศ

COAST SEAFOOD SET – 2,300

GRILLED SHRIMPS, BLUE SWIMMER CRAB, NZ MUSSELS, ROCK LOBSTER, SQUIDS,

LEMONS, A VARIETY OF SALSAS AND DIPPING SAUCES

โคสทซีฟู้ดเซต

กุ้งลายเสือ ปูม้า หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ กุ้งหิน หมึก ซอสต่างๆ

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

OVEN ROASTED SNOW FISH — 620 G

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

ปลาหิมะอบ

มันหวานบดกับใบมะกรูด หน่อไม้ฝรั่ง ซอสส้มไวน์ขาว

COAST FISH N' CHIPS — 370

BATTERED SEA BASS, FRIES, MALT VINEGAR, TARTAR SAUCE

โคสท์ฟิชแอนด์ชิพ

ปลากระพงชุบแป้งทอด เฟรนช์ฟราย น้ำส้มสายชูมัลท์ และซอสทาร์ทาร์

MEATS AND GRILL

เนื้อและของย่าง

AUSTRALIAN LAMB RACK, 360 GR — 1,150 G

HERB MARINATED, ASPARAGUS, CARROT-GINGER PUREE, ROSEMARY JUS

ซี่โครงแกะจากออสเตรเลีย

ซี่โครงแกะย่าง หน่อไม้ฝรั่ง แครอทบดกับขิง ซอสโรสแมรี่

HONEY GLAZED PORK CHOP - 430 G

OVEN ROASTED, GREEN BEANS, ALMONDS, APPLE MUSTARD SAUCE

พอร์คชอป

ถั่วแขก ถั่มอนด์ แอปเปิ้ลมัสตาร์ดซอส

ROSEMARY CHICKEN - 400 D / G

OVEN ROASTED, BASIL, GARLIC, PATATOES, BABY CARROTS, GRAPES,
LEMON THYME VINAIGRETTE, BASIL OIL

ไก่อบโรสแมรี่

โรสแมรี่ กระเทียม มันฝรั่ง แครอท องุ่น น้ำส้มสายชูมะนาว น้ำมันโรสแมรี่

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

BRAISED BEEF CHEEKS - 760

SLOW COOKED, MASH POTATOES SHALLOTS, BABY CARROTS EDAMAME

แก้มวัวตุ๋น

มันบด หอมแดง แครอทถั่วกระเทียมญี่ปุ่น

BRAISED BEEF TONGUE - 600

SLOW COOKED, RISOTTO MILANESE, SEASONAL MUSHROOMS, ASPARAGUS

ลิ้นวัวตุ๋น

ข้าวรีซอตโต้สไตล์มิลาน เห็ดตามฤดูกาล หน่อไม้ฝรั่ง

COAST BBQ FOR 2 — 2,900 G

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

โคสท์บาร์บีคิวเซต

เนื้อสันในย่าง ออกไก่ เนื้อแกะ กุ้งลายเสือ ปูม้า กุ้งหิน หอยตลับ ข้าวผัด ผัดผัก ซอสต่างๆ

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

YOUR SELECTION OF PREMIUM BEEF CUTS

AUSTRALIAN SIRLOIN STEAK 250 GR—860

AUSTRALIAN RIB EYE STEAK 250 GR—1,060

AUSTRALIAN TENDERLOIN STEAK 250 GR—1,110

SERVED WITH ROASTED POTATOES, BABY CARROTS, ASPARAGUS, MIXED MUSHROOMS

RED WINE SAUCE

สเต็กเนื้อสันนอกจากออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กเนื้อริบอายจากออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กเนื้อสันในจากออสเตรเลีย 250 กรัม

เสิร์ฟกับมันฝรั่งอบ แครอท หน่อไม้ฝรั่ง เห็ด ซอสไวน์แดง

AUSTRALIAN TOMAHAWK STEAK 1.5 KG — 4,200

SERVED WITH SWEET POTATO FRIED, GRILLED VEGETABLES, PEPPERCORN SAUCE

สเต็กเนื้อโทมาฮอว์คจากออสเตรเลีย 1500 กรัม

เสิร์ฟกับ มันเทศทอด ผักย่าง ซอสพริกไทย

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

VEGETARIAN—อาหารเจ

VEGETARIAN TACOS — 190

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

ทาโก้เจ — ผักบดผัดกับ อโวคาโด มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว ชีสเชดดาร์

VEGAN MEDITERRANEAN VEGETABLE PASTA — 270

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

พาสต้าเจ — พาสต้าเส้นเกลียว ผัดกับผักรวมและพริก

VEGETARIAN SUMMER SUCCOTASH AND ZUCCHINI FRITTERS — 260

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

สลัดผัดกับแตงซูกินีทอด — ถั่วปากอ้า มะเขือเทศ ข้าวโพดย่าง และมะนาว

SEARED TOFU, SATAY WRAP — 230

CRUNCHY LETTUCE, VEGETABLES, PEANUT SAUCE

เต้าหู้สะเต๊ะห่อแป้ง

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

DESSERTS

ของหวาน

WARM PEACH AMANDINE TART – 300 V

PASSION FRUIT COULIS

พีชทาร์ท เสิร์ฟกับซอสเสาวรส

EXOTIC FRUIT PAVLOVA — 190 V G

VANILLA CRÈME, RASPBERRY SAUCE

ปาฟโลว่าผลไม้รวม เสิร์ฟกับ ครีมวานิลลา ซอสราสเบอร์รี่

STRAWBERRY CHOCOLATE LAVA MELT — 320 V

VANILLA ICE CRÈME, CARAMEL SAUCE

สตรอเบอร์รี่ ช็อคโกแลตลาวา เสิร์ฟกับ ไอศกรีมวานิลลา ซอสคาราเมล

BAILEYS CRÈME MOUSSE — 160 G

LEMON MACARON, BUTTERSCOTCH SAUCE

เบลีย์มูส เสิร์ฟกับ มาการองมะนาว ซอสบัทเตอร์สก็อต

SEASONAL FRUIT PLATE — 250

SLICED FRESH FRUITS IN SEASON

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

STICKY RICE WITH MANGO — 240

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