

LUNCH MENU

อาหารกลางวัน

SALADS AND STARTERS

สลัด และอาหารว่าง



COAST CAESAR

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

สลัดซีซาร์

ผักกาดโรเมน ปลาร้าสเปน ชีส เบคอน และขนมปังกรอบ

COAST CAESAR / PLAIN – 260

HEART OF ROMAINE, PARMIGIANO REGGIANO,
ARTISAN BAGUETTE CRISPS

สลัดซีซาร์

ผักกาดโรเมน ชีส 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

= 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

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 เครซซิ่งน้ำมะนาว

CITRUS, FENNEL, STRAWBERRY SALAD — 210 SPA / G / V

ORANGES, MANDARINS, FENNEL, TANGERINES, STRAWBERRY, SHALLOTS
MAPLE BALSAMIC DRESSING

สลัดส้มและสตรอเบอร์รี่

ส้ม เฟนเนล สตรอเบอร์รี่ หอมแดง น้ำสลัดเมเปิลบัลซามิก

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 แดงกวา น้ำมันมะกอก

น้ำส้มสายชูหมัก ซีสเฟต้า ไบโรม

SHRIMP TACO SALAD— 370 G / V

SEARED SHRIMPS, TORTILLAS, ROMAINE LETTUCE, RED BEANS, CORN, TOMATOES, AVOCADO, CORIANDER, SPRING ONIONS, GREEK YOGURT SALSA DRESSING

สลัดทาโก้กุ้ง

กุ้งย่าง แผ่นแป้งทอดคิญาผักกาด โรเมน ถั่วแดง ข้าวโพด มะเขือเทศ อโวคาโด ผักชี ต้นหอม น้ำสลัดกรีกโยเกิร์ต

SEARED SCALLOPS — 400 G / P / D

TRUFFLED GREEN PEA PUREE BACON, IKURA

หอยเชลล์ย่าง

เสิร์ฟกับถั่วลันเตาเบด เบคอน ไข่ปลาแซลมอน

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

ROSEMARY SEARED SHRIMPS — 260 G

SERVED WITH CHILI AND LIME AIOLI

กุ้งย่าง โรสแมรี่
เสิร์ฟกับซอสไอโอดี

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

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

ปลาทูน่าย่าง
เสิร์ฟกับซอสอโวคาโด ซัลซามะม่วงและเบอร์รี่

BURRATA WITH TOMATOES, BEETS — 300 G / S / V / D / H

DELICIOUS BURRATA, SUMMER TOMATOES, ARUGULA, BASIL OIL

ชีสบูร์ราตา กับมะเขือเทศ
ชีสบูร์ราตา มะเขือเทศใบรีคเก็ต หัวบีทรูท น้ำมันใบโหระพา

CEVICHE TOSTADAS — 320 G

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

แซลมอนทอดสาธาค้า
แผ่นแป้งทอดพิจูญา แซลมอน อโวคาโด พริก ผักกาดแก้ว และซอสสูตรลับของโคสต์

SEARED CRAB CAKES — 410

DIJONNAISE DIP, LETTUCE LEAVES, POMELO, STRAWBERRY,
BLUEBERRIES, ORANGE DRESSING

เค้กปู
เสิร์ฟกับผักกาด ส้มโอ สตรอว์เบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ และซอสส้ม

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

COLD CUTS AND CHEESE

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 🐷

SOUPS

ซूप

TOMATO SOUP — 190 G / D / S

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

ซูปมะเขือเทศ กับชีสมอสซาเคลล่าทอดกรอบ และซอสเพสโต้

PASTA AND RISOTTO

พาสต้า และ ริซอตโต้

PENNE SALSICCIA — 380 P 🐷

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

เพนเนซัลซิคเซ่

ไส้กรอกหมูอิตาลี ซอสมะเขือเทศครีมเห็ดทรัฟเฟิล โหระพา อกไก่ย่าง

SPAGHETTI PAN SEARED SCALLOPS—390

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

สปาเก็ตตี้หอยเชลล์

หอยเชลล์ผัดเลมอน เคเปอร์พาสต้า ซอสไวน์ขาว และมะเขือเทศ

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



TAGLIATELLE SUN DRIED TOMATOES AND MUSHROOMS — 320 V

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

ตาเกลียเตเล่มะเขือเทศอบแห้งและเห็ด

ซอสครีม มะเขือเทศอบแห้ง เห็ด น้ำมัน โหระพา กระเทียม

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 = 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

BRUSCHETTA'S ON ARTISAN SOUR DOUGH

ขนมปังกระเทียมออติซาน

 CHERRY TOMATOES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SHALLOTS, ROCKET — 150

กับมะเขือเทศ น้ำมันมะกอก หอมแดง และผักร็อกเก็ต

PARMA HAM, ROCKET, PARMIGIANO REGGIANO— 180 

ปาร์มาแฮม ร็อกเก็ต ชีสพามีซาน

SMOKED SALMON, SOUR CRÈAM, SPRING ONION— 180

แซลมอนรมควัน ซาวครีม ต้นหอม

SAUTÉED MUSHROOMS, PARMIGIANO REGGIANO — 150

กับผักเห็ด และชีสพามีซาน

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 — 330 

ANGUS BEEF PATTY— 380


เดอะ โคสต์เบอร์เกอร์

ชีสเอมเมนทอล ซอสบาร์บีคิวสับปะรด 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 = 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

CHICKEN BURGER — 310 / SPA

GRILLED PAPRIKA SPICED CHICKEN BREAST, CRISP ICEBERG, AVOCADO SPREAD,
GRILLED PINEAPPLE, RED ONIONS, CHERRY TOMATO SALSA
SERVED WITH FRENCH FRIES

เบอร์เกอร์ไก่

อกไก่ย่างกับปาร์ก้า ผักกาดแก้ว อโวคาโด สับปะรดย่าง หัวหอมแดง ซัลซามะเขือเทศ
เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟราย

SURF & TURF WRAP — 330

GRILLED BEEF SIRLOIN AND SHRIMPS, RED RADISH, CHIMICHURRI SAUCE,
CHILI LIME AIOLI, FRIED ONIONS

แรพเนื้อกับกุ้ง

แผ่นแป้งห่อเนื้อสันนอกกับกุ้งย่าง แรดิช ซอสซิมิเชอร์ริอัลลอย์พริกมะนาว หอมเจียว

FISH FINGER WRAP — 340

DEEP-FRIED CRUMBED SEA BASS FINGERS, PICKLED RED CABBAGE,
MANGO CORIANDER SALSA, FETA CHEESE, CHILI SPREAD

แรพปลาทอด

แผ่นแป้งห่อปลากระพงทอด กะหล่ำปลีดอง ซัลซามะม่วง ชีสเฟต้า พริก

THAI SATAY WRAP — 290 N

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

ไก่สะเต๊ะห่อแผ่นแป้ง

ผักกาดออแกนิก อาจาต 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

= 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

INDIAN BUTTER CHICKEN PANINI – 270

TOMATOES, CORIANDER, CHEDDAR CHEESE, MANGO CHUTNEY

พานินีไก่สไลด์อินเดีย

มะเขือเทศ ผักชี ชีสเชดด้า แยมมะม่วง

THE COAST CLUB — 310 🐷

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

คลับแซนวิช

ผักกาด มะเขือเทศ ชีสเชดด้า ไข่ เบคอน และอกไก่ย่าง

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

ขนมปังขาว โคว์โฮมเมดกับสเต็กเนื้อสันนอกย่าง 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 = 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

SUAN BUA AT COAST

อาหารไทย

CHAR GRILLED CHICKEN SATAY – 250 G / C / N
WITH THAI VEGETABLE PICKLES, SLOW COOKED PEANUT SAUCE
สะเต๊ะไก่


 TOM YUM GOONG — 280 G / C
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
ยำเนื้อย่าง

 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

CASHEW NUTS AND PORK OR CHICKEN – 290 / 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

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

THAI HOT BASIL KAPRAO G

WOK FRIED WITH CHILI, HOT BASIL LEAVES, FRIED EGG, STEAMED RICE
WITH YOUR CHOICE OF

CHICKEN, PORK — 290 🐷

AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN — 390

ผัดกระเพราไก่ หมู หรือเนื้อ ราดข้าว กับไข่ดาว

THAI NORTHERN YELLOW CURRY — 290

TENDER CHICKEN DRUM STICKS, YELLOW NOODLES AND VEGETABLE PICKLES

ข้าวซอยไก่

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



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

PIZZA

พิซซ่า

PARMA, ROCKET – 360

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

พิซซ่าปาร์มาแฮม และใบร็อกเก็ต

มะเขือเทศ มอสซาเรลลาชีส เบอรัราดำชีส ปาร์มาแฮม และใบร็อกเก็ต

360 DEGREE – 320

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

พิซซ่า360ดีกรี มะเขือเทศ มอสซาเรลลาชีส ปาร์มาแฮม อาร์ติโช้ค มะกอก และเห็ด

MARGHERITA – 220

TOMATO SAUCE BASED, WITH MOZZARELLA TOMATOES AND BASIL

พิซซ่ามาเกริต้า ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลาชีส 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

HAWAII – 300

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

พิซซ่าฮาวาย

ซอสมะเขือเทศ สับปะรด แฮม และมอสซาเรลลาชีส

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

พิซซ่าบาร์บีคิวฮาวาย

ซอสบาร์บีคิว ถั่วงอก แฮม และมอสซาเรลลาชีส

PEPPERONI – 360 🐷

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZZARELLA, OLIVES

พิซซ่าซาลามี่

ซอสมะเขือเทศ มิลาโนซาลามี่ มะกอก และมอสซาเรลลาชีส

COASTAL SEAFOOD

อาหารทะเล

CRISPY CALAMARI RINGS — 260

BATTERED WITH TARTAR SAUCE, LEMONS

คาลามารี

หมึกชุบแป้งทอด ซอสทาร์ทาร์ มะนาว

NORWEGIAN SALMON — 450 D / G / C

OVEN BACKED, BEETS PUREE, ASPARAGUS, CHERRY TOMATOES
LEMON BASIL CREAM SAUCE

ปลาแซลมอนนอร์เวย์

ปลาแซลมอนอบ บีทรูท หน่อไม้ฝรั่ง มะเขือเทศ ซอสครีมโหระพานะนาว

BABY SEA BASS FILET — 370 D / G / C

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

ปลากระพงขาว

ปลากระพงขาวทอด ไวน์ขาว หอยดัลล์ ไส้กรอกหมูสเปน มะเขือเทศ

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

COAST FISH N' CHIPS — 370

BATTERED SEA BASS, FRIES, MALT VINEGAR, TARTAR SAUCE

โคสท์ฟิชแอนด์ชิพ ปลากระพงชุบแป้งทอด เฟรนช์ฟราย น้ำส้มสายชูมอลท์ และซอสทาร์ทาร์

MEATS AND GRILL

เนื้อและของย่าง

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

ไก่อบ โรสแมรี่

โรสแมรี่ กระเทียม มันฝรั่ง แครอท องุ่น น้ำส้มสายชูมะนาว น้ำมันโรสแมรี่

AUSTRALIAN SIRLOIN STEAK 250 GR—860

SERVED WITH ROASTED POTATOES, BABY CARROTS, ASPARAGUS, MIXED MUSHROOMS
RED WINE SAUCE

สเต็กเนื้อสันนอกจากออสเตรเลีย 250 กรัม

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

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

VEGETARIAN—อาหารเจ

VEGETARIAN TACOS — 190

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

ทาโก้เจ — ผักบดผัดกับ อโวคาโด มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว ชีสเชดด้า

VEGAN MEDITERRANEAN VEGETABLE PASTA — 270

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

สลัดผัดกับแดงชุกินีทอด — 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

พายฟิโลว่าผลไม้รวม เสิร์ฟกับ ครีมวานิลลา ซอสราสเบอร์รี่

STRAWBERRY CHOCOLATE LAVA MELT — 320 V

VANILLA ICE CRÈME, CARAMEL SAUCE

สตรีทเบอร์รี่ 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