

DINNER

อาหารมื้อค่ำ

SALADS AND STARTERS

สลัด และอาหารว่าง



COAST CAESAR

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

สลัด ซีซาร์

ผักกาดโรเมน ผักกาดเรดิชิโอ ปลาแอนโชวีสเปนในน้ำมันมะกอก ชีสพามาซาน

เบคอนอบ และขนมปังกรอบ

COAST CAESAR / PLAIN – 260

HEART OF ROMAINE, PARMIGIANO REGGIANO,
ARTISAN BAGUETTE CRISPS

ผักกาดโรเมน ผักกาดเรดิชิโอ ปลาแอนโชวีสเปนในน้ำมันมะกอก ชีสพามาซาน

เบคอนอบ และขนมปังกรอบ

ADD YOUR FAVOURITE

เพิ่มตามความชอบ

PAPRIKA SPICED CHICKEN BREAST – 300

อกไก่หมักผงปาปริก้าย่าง

FLASH COOKED SEA PRAWNS – 370

กุ้งหมักสมุนไพรเมดิเตอร์เรเนียนย่าง

HUA HIN SMOKED PACIFIC SALMON – 400

ปลาแซลมอนรมควันหัวหิน

MANGO AND POMELO CRAB SALAD — 290 G

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

สลัดเนื้อปูกับส้มโอและมะม่วง

สลัดเนื้อปูกับ ส้มโอ ชีสพามาซานอบกรอบ ซัลซ่ามะม่วงและซอสพริกกระฉับสีแดง

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

SWEET JAPANESE MELON, PARMA HAM – 280 G

FETA CHEESE, BALSAMIC REDUCTION

พาร์มาแฮมเมล่อน

เมล่อนญี่ปุ่น พาร์มาแฮม เฟต้าชีส ผักร็อกเก็ตและซอสบัลซามิกเคี้ยว

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

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

ปลาทูน่าย่าง

ปลาทูน่าคลุกงาขาวย่าง ซัลซ่มะม่วงและเบอร์รี่เสิร์ฟกับ ซอสอโวคาโด



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

DELICIOUS BURRATA, SUMMER TOMATOES, ARUGULA, BASIL OIL

ชีส Burrata กับมะเขือเทศสด

ชีส Burrata มะเขือเทศร็อกเก็ตสด บิทรูทคัม น้ำมันใบโหระพาฝรั่ง

CEVICHE TOSTADAS — 320 G

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

เซบิเชทอสทาด้า

แผ่นแป้งทอติญูน่าทอดกรอบ ยำแซลมอนรสเปรี้ยวแบบเปรูผักกาดแก้ว
และซอสสูตรลับของโคสต์

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

หอยนางรมสด 6 ตัว

เสิร์ฟกับ หอมแดงสับผสมน้ำส้มไวน์แดงและมะนาวเหลือง

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

LOCAL AND HOME-MADE COLD CUTS, CHEESES

A FINE SELECTION OF CHIANG MAI MADE AND IMPORTED CHEESES

BLUE, SEMI HARD, SOFT CHEESES

LOCAL AND IMPORTED COLD CUTS INCLUDING CHORIZO,

FRENCH, PARMA HAM

โคลคัทและชีส

LOCAL CHEESES— 400

LOCAL AND IMPORTED COLD CUTS — 400

LOCAL AND IMPORTED COLD CUTS AND CHEESES — 480

CLASSIC BEEF TENDERLOIN TARTAR – 560 D / G

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

ทาร์ทาร์เนื้อสันใน

หอมแดงสับ เคปเปอร์ แดงกวาดอง ไข่แดงนกกระทา ซอสม์สตาร์ด

GRILLED MARINATED CHICKEN BREAST SALAD – 300 G / H / C

AVOCADO, CHERRY TOMATOES, CORN, CUCUMBER

RED ONIONS, SPRING ONIONS, ROMAINE, HONEY LIME VINAIGRETTE

สลัดอกไก่ย่างสมุนไพร

อกไก่หมักสมุนไพรย่าง อโวคาโด มะเขือเทศเชอร์รี่ ข้าวโพด แดงกวา หอมแดง ต้นหอม ผักคอส
และน้ำสลัดน้ำผึ้งมะนาว

HUA HIN SMOKED PACIFIC SALMON SALAD – 350 G / C

ARUGULA, GREEN APPLES, ORANGE SEGMENTS, CITRUS HERB VINAIGRETTE

สลัดปลาแซลมอนรมควัน

ปลาแซลมอนรมควัน ทานคู่กับ ร็อกเก็ตสลัด แอปเปิ้ลเขียวเนื้อส้ม ชันควิก และน้ำ สลัดส้ม

PISTACHIO CRUSTED JAPANESE SCALLOPS – 420 G / N

CAULIFLOWER PUREE, HERB OIL, CITRUS BUTTER

หอยเชลล์สอกลไกโดย่าง

หอยเชลล์สอกลไกโดย่างเสิร์ฟกับถั่วพิสตาชิโออบด เพียวเวร์ดอกกระทะห่อ ซอสเนยรสส้ม
และน้ำมัน โหระพาฝรั่ง

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

HEALTHY GREEK SALMON SALAD – 390 G / H

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

แซลมอนกรีกสลัด

แซลมอนย่าง มะเขือเทศเชอร์รี่ หอมแดง มะกอกดำ พริกกระฉับ แดงกวาง เฝ้าน้ำชีส
น้ำมัน โอลีฟออย น้ำส้มบัลซามิกและใบไทม์

ROSEMARY SEARED SHRIMPS – 260 G

LEMONGRASS, CHILI AIOLI, MANGO SALSA

กุ้งย่างโรสแมรี่

กุ้งย่างโรสแมรี่กับซอสพลาฆ่ามายของเนสและซัลซ่ามะม่วงน้ำดอกไม้

SOUPS

ซูป

TOMATO SOUP — 190 G / D / S

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

ซูปมะเขือเทศ

เสิร์ฟกับชีสมอสซาเลลล่าทอดกรอบ และซอสเพสโต

EDAMAME CRAB MEAT CREAM SOUP—190 G / S

WOLFFIA, ROASTED SESAME SEEDS

ซูปถั่วแระญี่ปุ่นกับเนื้อปู

ซูปถั่วแระญี่ปุ่นใส่ไข่ดำและเนื้อปูโรยด้วยงาขาวคั่วกับคือนหอมซอย

PASTA AND RISOTTO

พาสต้า และ ริซอตโต้

PENNE SALSICCIA – 380 P

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

เพนเนซัลซิชะ

ไส้กรอกหมูอิตาลีซอสมะเขือเทศครีมเห็ดทรัฟเฟิลโหระพอกไก่ย่าง

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 PAN SEARED SCALLOPS — 390

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

สปาเก็ตตี้หอยเชลล์

สปาเก็ตตี้ผัดเลมอน เคเปอร์พาสต้าไวน์ขาว มะเขือเทศและหอยเชลล์ย่าง

SPAGHETTI WITH CLAMS – 320

GARLIC, DRIED CHILI, OLIVE OIL, TOMATO SAUCE, BASIL, PARSLEY

สปาเก็ตตี้ผัดหอยตลับ

กระเทียม พริกแห้งน้ำมันมะกอก ซอสมะเขือเทศโหระพาผักชี

SPAGHETTI CARBONARA – 300

CRISPY BACON, CREAM, GARLIC, EGG YOLK, PARMESAN

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

เบคอน ไข่แดงครีมและพาร์เมซานชีส

ORIGINAL SPAGHETTI CARBONARA – 300

CRISPY BACON, EGG YOLK, PARMESAN

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าแบบดั้งเดิม

สปาเก็ตตี้เบคอน ไข่แดง พาร์เมซานชีส



TAGLIATELLE SUN DRIED TOMATOES AND MUSHROOMS — 320 V

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

เส้น tagliatelle เตลเล่ผัดมะเขือเทศอบแห้งและเห็ด

ซอสครีม มะเขือเทศอบแห้งเห็ด น้ำมันโหระพากระเทียม

PASTA BOLOGNESE – 370

CHOICE BETWEEN PENNE OR SPAGHETTI

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

พาสต้าโบโลเนส

ตัวเลือกระหว่าง เพนเน่หรือ สปาเก็ตตี้ผัดกับ เนื้อบด แครอท หอมใหญ่ ขึ้นฉ่าย

ต้นกระเทียม ไข่แดง มะเขือเทศ

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

KING CRAB SAFFRON RISOTTO – 560

KING CRAB SAFFRON RISOTTO, ASPARAGUS TIPS, SALMON ROE

ข้าวริซอตโต้ผัดปูอลาสก้า

ข้าวริซอตโต้ผัดกับเกษรดอกซัฟรอน เนื้อปูอลาสก้า หน่อไม้ฝรั่งและไข่ปลาเซลมอน

TAGLIATELLE LOCAL SEAFOOD - 360

SHELLFISH BISQUE, PARSLEY, BASIL, CRUSHED CHERRY TOMATOES

แทนเกียร์เทลเล่ชีฟู๊ด

เส้นแทนเกียร์เทลเล่ผัดกับกุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ไวน์ขาว ซอสล็อบสเตอร์บิสค์ และมะเขือเทศเชอร์รี่

SPAGHETTI AGLIO E OLIO TIGER PRAWN - 360

ROASTED GARLIC, DRIED CHILI, PARSLEY, LEMON WEDGE

สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียมพริกแห้งกุ้งลายเสืออย่าง

สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียมอบ พริกแห้ง โหระพาอิตาเลียน พาสลีย์ชีสพาร์เมซาน

มะนาวเหลืองและกุ้งลายเสืออย่าง

BURGERS AND SANDWICHES

เบอร์เกอร์ และแซนวิช

ALL SERVED WITH A SIDE SALAD

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

อกไก่หมักผงปาปริก้าย่าง ผักกาดแก้ว อโวคาโด สับปะรดย่าง หัวหอมแดง ซัลซามะเขือเทศ

เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟราย

KING CRAB ROLL—560

GARLIC, LEMON, PARSLEY, PAPRIKA, BRIOCHE ROLL

SERVED WITH FRENCH FRIES

แซนวิชปูอลาสก้า

เนื้อปูอลาสก้าผัดเนยกระเทียม ปาปริก้า น้ำมันมะนาวเหลือง พาสลีย์ขนมปังบริยอช

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 — 310 

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

คลับแซนวิช

ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ ชีสเชดดาร์ ไข่ เบคอน และอกไก่ย่าง

STEAK SANDWICH — 500

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

สเต็กแซนวิช

ขนมปังขาวโดว์โฮมเมดกับ สเต็กเนื้อสันนอกย่าง มะเขือเทศย่าง ผักร็อกเก็ต ชัทนีย์
หอมแดงกับ มะเขือเทศ

THE COAST BURGER

SWISS CHEESE, MUSHROOMS KETCHUP, LETTUCE, TOMATOES, JALAPENOS
CARAMELIZED ONIONS, SERVED WITH FRENCH FRIES

YOUR CHOICE OF

PORK — 330 

AUSTRALIEN BEEF PATTY — 380

เดอะโคสต์เบอร์เกอร์ หมู หรือ เนื้อเองกัส

สวิสชีส ซอสเห็ด ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ หอมใหญ่ผัดกับพริกจาลาปิโน

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

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

FRIED WHOLE BABY SEA BASS—590
PINEAPPLE SWEET CHILI SAUCE, CRISPY SHALLOT
ปลากระพงทอดซอสสามรส โรยด้วยหอมเจียว

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 หรือเนื้อราดข้าว กับไข่ดาว

KAO PHAD G
STIR FRIED RICE WITH EGGS, VEGETABLES
WITH YOUR CHOICE OF
SEAFOOD—330
CRAB MEAT—350
CHICKEN OR PORK—290
ข้าวผัดทะเล ปู ไก่ หรือหมู

 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

STIR FRIED PORK RIBS, BLACK BEAN SAUCE - 220 

ONIONS, GINGER, GARLIC, BELL PEPPERS

ซี่โครงหมูผัดซอสเต้าซี่

ซี่โครงหมูทอดผัดกับกระเทียม หอมแดง จิง เต้าซี่ พริกกระฉัง

BAKED CHICKEN WINGS - 180 G

HONEY, TURMERIC, HERBS

ปีกไก่อบน้ำผึ้งขมิ้น

อกปีกไก่กลางหมักกระเทียม น้ำผึ้งขมิ้น ซอสหอยนางรม ผงกะหรี่ และโรยด้วยสมุนไพรทอด

SPAGHETTI CRISPY SOFT-SHELL CRAB - 250

BLACK PEPPER SAUCE

สปาเก็ตตี้ผัดพริกไทยดำปูนิ่ม

THAI NORTHERN YELLOW CURRY—290

TENDER CHICKEN THIGH, YELLOW NOODLES, VEGETABLE PICKLES

ข้าวซอยไก่

สะโพกไก่หมักน้ำผึ้ง และขมิ้นย่างกินกับข้าวซอย

PIZZA

พิซซ่า

PARMA, ROCKET – 360 

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

พิซซ่าปาร์มาแฮม

มะเขือเทศ มอสซาเรลลาชีส เบอรัรตาชีส ปาร์มาแฮม และใบร็อกเก็ต

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

360 DEGREE – 320 

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

พิซซ่า 360 ดีกรี

มะเขือเทศ มอสซาเรลลาชีส ปาร์มาแฮม อาร์ติโชค มะกอกและเห็ด



MARGHERITA – 220

TOMATO SAUCE BASED, WITH MOZZARELLA BURRATA AND BASIL

พิซซ่ามาเกริต้า

ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลาชีส โหระพา

THAI SEAFOOD PIZZA – 430

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

พิซซ่าไทยซีฟู้ด

ซอสเปรี้ยวหวาน กุ้ง หอยเชลล์ หมึก หอยแมลงภู่ หอมแดง สับปะรด มะเขือเทศและสมุนไพร

KRAPHAO GAI – 300

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

พิซซ่าหน้ากระเพราไก่ไข่ดาว

HAWAII – 300 

TOMATO SAUCE BASED, MOZZARELLA, SWEET PINEAPPLE, BUTCHER HAM

พิซซ่าฮาวาย

ซอสมะเขือเทศ สับปะรด

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, SHALLOTS, MOZZARELLA, SWEET PINEAPPLE,
BUTCHER HAM

พิชซ่าบาร์บีคิวฮาวาย

ซอสบาร์บีคิว สับปะรด แฮม และมอสซาเรลล่าชีส

EUROPEAN SALAMI – 360 🐷

TOMATO SAUCE BASED, MOZZARELLA, OLIVES

พิชซ่าซาลามี่

ซอสมะเขือเทศ มิลาโนซาลามี่มะกอกและมอสซาเรลล่าชีส

✓ VEGGIE V - 280

TOMATO SAUCE BASED, MOZZARELLA, ARTICHOKE, BELLPEPPERS, MUSHROOMS,
BLACK OLIVES, SHALLOTS

พิชซ่าเวจจี

ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส อาร์ติโช๊ค พริกกระฉับ เห็ด มะกอกดำ หอมแดง
และมอสซาเรลล่าชีส

COASTAL SEAFOOD

อาหารทะเล

BLACK MUSSELS POT—420

SAFFRON, CELERY, CARROTS, LEMON, PARSLEY – WHITE WINE BROTH
SOURDOUGH GARLIC BREAD

หอยแมลงภู่ดำนึ่ง

นึ่งหอยแมลงภู่ดำใส่เกสรดอกแซฟฟรอน กระเทียม ขึ้นฉ่าย แครอท ไวน์ขาว
เสิร์ฟกับขนมปังซาวร์โดกระเทียม

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

CRISPY CALAMARI RINGS — 260

HOUSE-MADE PINEAPPLE SWEET CHILI SAUCE, FRIED KAFFIR LIME LEAVES

ปลาหมึกชุบแป้งทอด

ปลาหมึกชุบแป้งทอดกับซอสสามรส โรยด้วยใบมะกรูดทอด

NORWEGIAN SALMON - 450 G

MASH POTATO, SAUTEED BEGETABLES, LEMON CAPER SAUCE

ปลาแซลมอนนอร์เวย์

ปลาแซลมอนหมักสมุนไพรฝรั่งย่าง มันฝรั่งบด ผักผักรวม และซอสเนยเคเปอร์มะนาวเลมอน

COAST FISH N' CHIPS — 370

BATTERED SEA BASS, FRIES, MALT VINEGAR, TARTAR SAUCE

โคสท์ฟิชแอนด์ชิพ

ปลากระพงชุบแป้งทอด เฟรนช์ฟราย น้ำส้มสายชูมัลท์และซอสทาร์ทาร์

PARMESAN CRUSTED OVEN ROASTED SNOW FISH - 620 G

PURPLE SWEET POTATO MASH, CAULIFLOWER, CHERRY TOMATOES
WHITE WINE SAUCE, HERB OIL

ปลาหิมะอบ

ปลาหิมะอบกับ พาเมซานชีส มันม่วงบด ดอกกะหล่ำ มะเขือเทศเชอร์รี่ ซอสไวน์ขาว
และน้ำมันสมุนไพร

COAST SEAFOOD SET — 2,300

GRILLED SHRIMPS, BLUE SWIMMER CRAB, NZ MUSSELS, ROCK LOBSTER, SQUIDS, LEMONS,
SAUCE ASSORTMENT

โคสท์ซีฟู้ดเซต

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 = 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

BABY SEA BASS FILLET - 370 G

CANDY TOMATOES, ANCHOVIES, CAPERS,
WHITE WINE BUTTER SAUCE BASIL, BLACK MUSSELS

ปลากระพงขาว

ปลากระพงขาวย่างเสิร์ฟกับกระเทียม มะเขือเทศเชอร์รี่ผัดกับไวน์ขาว
หอยแมลงภู่ ปลาแอนโชวี เคเปอร์และโหระพาฝรั่ง

MEATS AND GRILL

เนื้อและของย่าง

HONEY GLAZED PORK CHOP - 430 G

OVEN ROASTED, MASH POTATO, GREEN BEANS, ALMONDS,
APPLE MUSTARD SAUCE

พอร์ค chops

เนื้อหมูสันนอกติดกระดูกเคลือบน้ำผึ้งอบ มันบด ถั่วแขกอบ อัลมอนด์ แอปเปิ้ลมัสตาร์ดซอส

ROSEMARY CHICKEN - 400 D / G

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

ไก่อบโรสแมรี่

โหระพากระเทียม มันฝรั่งแครอท องุ่น น้ำส้มสายชูมะนาว น้ำมันโหระพา

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

โคสต์บาร์บีคิวเซต

เนื้อสันในย่าง ออกไก่ เนื้อแกะ กุ้งลายเสือ ปูม้า กุ้งหิน หอยดัลลัส ข้าวผัด ผัดผัก ซอสต่างต่าง

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

BRAISED BEEF CHEEKS - 760 G

SLOW COOKED, MASH POTATOES SHALLOTS, BABY CARROTS, EDAMAME

แก้มวัวตุ๋น

มันบด หอมแดง แครอท ถั่วระญี่ปุ่น

HONEY GLAZED DUCK BREAST - 450

COCONUT CRUSTED GLAZED STRAWBERRIES, TOMARIND SAUCE

อกเป็ดย่าง

อกเป็ดย่างเสิร์ฟกับสตอเบอรี่เคลือบน้ำผึ้ง โรยมะพร้าวคั่ว และซอสมะขาม

AUSTRALIAN LAMB RACK – 1,150 G

MASH POTATO, BABY CARROTS, BROCCOLINI, EDAMAME, RED WINE SAUCE

ซี่โครงแกะจากออสเตรเลีย

ซี่โครงแกะย่าง มันบด เบบี้แครอท บล็อกโคลินี ถั่วระญี่ปุ่น ซอสไวน์แดง

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

PREMIUM BEEF CUTS

AUSTRALIAN SIRLOIN STEAK 250 GR—860

AUSTRALIAN RIB EYE STEAK 250 GR—1,060

AUSTRALIAN TENDERLOIN STEAK 250 GR—1,110

AUSTRALIAN WAGYU 4/5 SIRLOIN STEAK 250 GR – 1,350

AUSTRALIAN WAGYU 4/5 RIBEYE STEAK 250 GR – 1,550

AUSTRALIAN TOMAHAWK STEAK 1.5 KG — 4,200

RED WINE SAUCE

PEPPERCORN

JACK DANIELS BACON SAUCE

CHIMICHURRI

สเต็กเนื้อสันนอกจากออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กเนื้อริบอายจากออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กเนื้อสันในจากออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กเนื้อวากิวสันนอกออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กเนื้อวากิวสันในออสเตรเลีย 250 กรัม

โทมาฮอว์ค สเต็กออสเตรเลีย 1.5 กิโลกรัม

ซอสไวน์แดง

ซอสพริกไทยอ่อน

ซอสแจ็กเคเน็ล เบคอน

ซอสซิมิซูรี

SERVED WITH FONDANT POTATOES, GREEN BEANS,
BABY CARROTS, ROASTED GARLIC

เสิร์ฟกับมันฝรั่งอบเนยสมุนไพร ถั่วแขกอบบีแครอท กระเทียมอบ

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



อาหารเจ

VEGETARIAN TACOS — 190

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

ทาโก้เจ—เนื้อเจผัดแบบเม็กซิกันอโวคาโดมะเขือเทศผักกาดแก้ว ชีสเชดดาร์

VEGAN MEDITERRANEAN VEGETABLE PASTA — 270 G

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

พาสต้าเจ —พาสต้าเส้นเกลียวผัดกับ ซูกีนีอาร์ติโชค มะกอกดำ มะเขือเทศเชอร์รี่
เคเปอร์พริกแห้ง

SEARED TOFU, SATAY WRAP — 230

CRUNCHY LETTUCE, VEGETABLES, PEANUT SAUCE

เต้าหู้ห่อแป้งทอดกรุบ—เต้าหู้ขาวทอด ซอสถั่ว ผัก ห่อแป้งทอดกรุบ

BUTTERNUT SQUASH RISOTTO - 250 G

PARMESAN CHEESE, MUSHROOMS

ข้าวริซอตโต้ผัดกับผักทองบัทเทอร์นัท พามาซานชีส ผัดเห็ดรวม

SWEET POTATO KALE QUINUA PATTIES - 250

POMELO, STRAWBERRY, ROCKET, GREEK YOGURT SAUCE

มันหวานข้าวควินัวผักเคลทอด เสิร์ฟกับ สลัดส้มโอ สตอเบอร์รี่ร็อกเก็ต สลัด
และซอสโยเกิร์ต

SPIRALS WOLFFIA PESTO CREAM - 250 G

HOME-MADE SUN DRIED TOMATOES, MUSHROOMS

พาสต้าเส้นเกลียวเพสโตซอสไข่ฝ่ำ มะเขือเทศขั้นครายแห้ง

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

PANDANUS LONGAN MILLE FEUILLE — 130

มิลเฟยล่าโย ใบเตย

LEMONGRASS BASIL PANNA COTTA KIWI COULIS — 150 G

แพนนาคอตต้าตะไคร้ ใบโหระพา ซอสกีวี

HUA HIN VALLEY GRAPE CHEESE CAKE MOUSSE— 150

มูสชีสเค้กองุ่น จากไร่องุ่นหัวหิน

WARM KAFFIR LIME LEAVES CHERRY CRUMBLE — 180
AND VANILLA ICE CREAM

เชอร์รี่มะกรูดครีมเบิ้ล

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

= 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