

IN ROOM DINING MENU

BREAKFAST MENU

Available from 06:30 hrs. to 11:00 hrs.

Our In Room breakfast offers the following choices.

AMERICAN BREAKFAST

อาหารเช้าแบบอเมริกัน

790++

Chilled juices (DGVS) น้ำผลไม้

Orange, Watermelon, apple, pineapple, guava

Tropical fruit platter (DGVS) ผลไม้รวม

Pineapple, watermelon, banana, and papaya

Cereal of your choice (V) ซีเรียล

Muesli, Bircher muesli, cornflakes, oat, or coco crunch, with cold or hot milk, low fat milk, soy milk or yoghurt

Artisan bakery basket (3 pieces per person) (V) ขนมปังอบ

Butter croissant, pain au chocolat, Danish pastry, white or whole-wheat toast, bread roll

Accompanied by premium butter, sunflower margarine, assorted jams and honey.

Two fresh farm eggs prepared to your liking (DGS) ไข่ตามสั่ง.

Fried, sunny side up or over easy, poached, boiled, or scrambled, accompanied by pork or chicken sausage, pork bacon, pork ham and hash brown potatoes

or

French style omelet, with the ingredients of your choice: pork ham, tomatoes, onion, cheese, or spring onions,

Hot beverages (DGCVS) เครื่องดื่มร้อน

Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, hot chocolate, tea: chamomile, Earl grey, English breakfast or green tea.

IN ROOM DINING MENU

CONTINENTAL BREAKFAST

อาหารเช้าแบบคอนติเนนทัล

650++

Chilled juices (DGVS) น้ำผลไม้

Orange, watermelon, apple, pineapple or guava

Tropical fruit platter (DGVS) ผลไม้รวม

Pineapple, watermelon, banana, and papaya

Cereal of your choice (V) ซีเรียล

Muesli, Bircher muesli, cornflakes, oat, or coco crunch, with cold or hot milk, low fat milk, soy milk or yoghurt

Artisan bakery basket (3 pieces per person) (V) ขนมปังอบ

Butter croissant, pain au chocolat, Danish pastry, white or whole-wheat toast, bread roll

Accompanied by premium butter, sunflower margarine, assorted jams and honey

Hot beverages (DGCVS) เครื่องดื่มร้อน

Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, hot chocolate, tea: chamomile, Earl grey, English breakfast or green tea

IN ROOM DINING MENU

ALL DAY A LA CARTE

Available from 11:00 hrs. to 23:30 hrs.

To start with

Salads

Garden Greek Salad (DGCV, SPA) กรีกสลัด

Tomatoes, red onion, Black olives, red capsicum, cucumbers, extra virgin olive oil, aged balsamic, Feta cheese, pepper, oregano

มะเขือเทศ, หอมแดง, มะกอกดำ, พริกหวาน, แดงกวาง, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์, บัลซามิก, เฟต้าชีส, ออริกาโน

510++

Tuna Salad (GVC) ทูนาสลัด

Seasonal organic lettuce, "a la plancha" Akami tuna, boiled eggs, cherry tomatoes, black olives, shallots, capers, capsicum, cucumber, baby potatoes and balsamic dressing

ผักกาดออร์แกนิกตามฤดูกาล, "อะ ลา ปลันชา" ปลาทูน่าอะคามิ, ไข่ต้ม, มะเขือเทศเชอร์รี่, มะกอกดำ, แคปเปอร์, พริกหวาน, แดงกวาง, มันฝรั่ง, บัลซามิกเดรสซิ่ง

520++

Coast Caesar plain (SHV) โคสต์ไคซาร์สลัด

Heart of romaine, Parmigiano Reggiano, baguette crisps, anchovies

โรเมนคอส, พาเมซานชีส, ขนมปังกรอบ

420++

Add your favorite: เพิ่มรายการโปรดของคุณ

Paprika spiced chicken breast อกไก่ **450++**

Flash cooked sea prawns กุ้ง **520++**

Smoked Tasmanian salmon แซลมอน **550++**

Sides / Tapas

French fries (DGVS) เฟรนช์ฟราย Small 170++ / Large 190++

Bruschetta on Artisan baguette ขนมปังบรูสเกตต้า

Smoked salmon, sour cream, gherkins, capers หน้าสโมคแซลมอน **340++**

Tomatoes, extra virgin olive oil, Italian basil หน้ามะเขือเทศซัลซซา (V, SPA) **270++**

Garlic, butter with parsley หน้าเนยกระเทียม (V) **210++**

IN ROOM DINING MENU

Main Courses

Pasta

Spaghetti A.O.P (VCSHD) สปาเก็ตตี้เอโอพี

Olive oil, garlic, and fried chili
สปาเก็ตตี้ผัดกับ โอลีฟออย, กระเทียมและพริกทอด

420++

Spaghetti Pomodoro (VHSC) สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Tomato sauce, garlic, basil, Parmigiano Reggiano
ซอสมะเขือเทศ, กระเทียม, ใบโหระพา, พามซานชีส

440++

Spaghetti Carbonara (P) สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า

Crispy bacon, egg yolk, Parmigiano Reggiano
เบคอนกรอบ, ไข่แดง, พามซานชีส

470++

Spaghetti Bolognese สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

Minced beef, tomato sauce, Parmigiano Reggiano
เนื้อสับ, ซอสมะเขือเทศ, พามซานชีส

490++

Pizza's

Margherita (V) มارجิริต้าพิซซ่า

Tomato sauce based with mozzarella, basil.
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ใบโหระพา

420++

Kaphrao พิซซ่าไก่กระเพราไก่

Tomato sauce based, with mozzarella, spicy fried chicken, hot basil leaves, fried egg, Thai chili
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ไก่กระเพราไก่, ไข่, พริก

420++

Hawaii (P) ฮาวายพิซซ่า

Tomato sauce based, with mozzarella, sweet pineapple, butcher ham.
มะเขือเทศซอส, มอสซาเรลล่า, สับประรด, แฮม

420++

Veggie (V) พิซซ่าผัก

Tomato sauce based, with mozzarella, capsicum, onion, tomatoes, black olives, carrot
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, พริกสามสี, หอมใหญ่, มะเขือเทศ, มะกอกดำ, แครอท

450++

4 cheese Pizza (V) 4 ชีสพิซซ่า

Mozzarella, parmesan, gorgonzola, Brie
มอสชีส, พามซานชีส, กอร์กอนโซลาชีส, บริชีส

490++

Parma, Rocket (P) พามาแฮมร็อกเก็ตพิซซ่า

Tomato sauce based, with mozzarella, prosciutto di Parma, rocket
พามาแฮม (หมู) ผักสลัดร็อกเก็ต, และโอลีฟออย

570++

IN ROOM DINING MENU

Burgers

The Coast Burger โคลทเบอร์เกอร์

เนื้อแองกัสบด, เซดดำชีส, หอมใหญ่ไซเต้, ผักกาดแก้ว, บาบีคิวซอส เสิร์ฟกับแตงตองและเฟรนช์ฟราย
Angus beef patty, cheddar cheese, onion jam, chopped iceberg, bbq sauce,
gherkins and French fries

570++

Chicken Burger เบอร์เกอร์ไก่

อกไก่บด, ผักกาดแก้ว, เซดดำชีส, พริก3สีอบ, ไอโอสีซอส, และแตงตอง
Panko chicken, iceberg, cheddar cheese roasted capsicum, aioli, and gherkins

500++

Thai Favourites

Phad Thai Goong (GN) ผัดไทยกุ้งสด

เส้นผัดไทยหนานุ่ม กุ้งขาว โสมเมดซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมกับถั่วอบ และผักเคี้ยว
Classic wok fried rice noodles, sea prawns, tamarind sauce, peanuts

490++

Phad Thai Poo Nim (GN) ผัดไทยปูนิ่ม

เส้นผัดไทยหนานุ่ม ปูนิ่มทอดกรอบ โสมเมดซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมกับถั่วอบ และผักเคี้ยว
Wok fried rice noodles, crispy fried soft-shell crab and homemade tamarind sauce

520++

Khao Phad Goong (GSPA) ข้าวผัดกุ้ง

ไข่ หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า กุ้ง

Stir fried rice with eggs, onion, spring onion, carrot, prawns

490++

Khao Phad Gai or Moo (GVSPA) ข้าวผัดไก่ หรือหมู

ไข่ หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า ไก่ หรือหมู

Stir fried rice with eggs, onion, spring onion carrot with chicken or pork

440++

Wok fried chicken or pork or beef with chili (GV) ผัดกระเพรา

ข้าวราดผัดกระเพราเสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาว

Wok fried with chili, hot basil leaves, fried egg and steamed rice.

Your choice of chicken or pork (P) หมูหรือไก่ **550++**

Ⓜ Beef เนื้อ/Seafood ทะเล **610++**

Rice ข้าว

ข้าวหอมมะลิ / ข้าวไรท์เบอร์รี่

Steamed Jasmine rice / Rice berry

130++ / 160++

IN ROOM DINING MENU

Indian Food

Vegetable Samosa (6 pcs.)

Deep fried Indian pastry filled with spiced vegetables.

290++

Butter Chicken (5 pcs.)

Buttery tomato gravy with Indian spices.

420++

Lamb Vindaloo (6 pcs.)

Sour Indian curry.

590++

Aloo Gobi

Potatoes and cauliflower in Indian spiced curry

360++

Chana Masala

North Indian curry with chickpeas.

350++

Dal Makhani

Stewed lentils in creamy Indian gravy.

320++

Dal Tadka

Yellow lentils cooked in spices and butter.

310++

Jeera Rice

220++

Paratha (1 pcs.)

180++

Garlic Naan (1 pcs. Cut 3)

170++

Plain Naan (1 pcs. Cut 3)

160++

IN ROOM DINING MENU

Desserts

Mixed berry crème brûlée (S) มิกซ์เบอร์รี่แครมบริวเล่

ท็อปปิ้งครีมคัสตาร์ดกับมิกซ์เบอร์รี่
burnt cream custard topped with mixed berries
350++

Passion fruit crème brûlée (S) เสาวรสแครมบริวเล่

ท็อปปิ้งครีมคัสตาร์ดและซอสเสาวรส
burnt cream custard topped with passion fruit sauce.
350++

Panna cotta with mixed berry (VS) พานาค็อตต้ามิกซ์เบอร์รี่

วานิลลาพานาค็อตต้า เสิร์ฟเย็นกับมิกซ์เบอร์รี่ซอส
Vanilla panna cotta top with mixed berries compote
350++

Mango and sticky rice (V) ข้าวเหนียวมะม่วง

มะม่วงสุกหวาน เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว และถั่วทอง
Sweet ripe mango served with sticky rice, and golden beans.
370++

Seasonal fresh fruit plate (VG) ผลไม้รวม (S/L)

ผลไม้ตามฤดูกาลหั่นเสิร์ฟพร้อมมะนาวสด
Seasonal fruits cut and served with fresh lime.
240++/310++

IN ROOM DINING MENU

ALL NIGHT A LA CARTE

Available from 23:30 hrs. to 06:30 hrs.

Pasta

Spaghetti A.O.P (VCSHD) สปาเก็ตตี้เอโอพี

Olive oil, garlic, and fried chili
สปาเก็ตตี้ผัดกับ โอลีฟออย, กระเทียมและพริกทอด
420++

Spaghetti Pomodoro (VHSC) สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Tomato sauce, garlic, basil, Parmigiano Reggiano
ซอสมะเขือเทศ, กระเทียม, ใบโหระพา, พามาซานชีส
440++

Spaghetti Carbonara (P) สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า

Crispy bacon, egg yolk, Parmigiano Reggiano
เบคอนกรอบ, ไข่แดง, พามาซานชีส
470++

Spaghetti Bolognese สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

Minced beef, tomato sauce, Parmigiano Reggiano
เนื้อสับ, ซอสมะเขือเทศ, พามาซานชีส
490++

Burgers

The Coast Burger โทเบอร์เกอร์

เนื้อแองกัส, ชeddarชีส, หอมใหญ่โขล, ผักกาดแก้ว, บายีคิวซอส เสิร์ฟกับแตงตองและเฟรนช์ฟราย
Angus beef patty, cheddar cheese, onion jam, chopped iceberg, bbq sauce,
gherkins and French fries
570++

Chicken Burger เบอร์เกอร์ไก่

อกไก่อบ, ผักกาดแก้ว, ชeddarชีส, พริก3สีอบ, ไอโอสีซอส, และแตงตอง
Panko chicken, iceberg, cheddar cheese roasted capsicum, aioli, and gherkins
500++

Thai Favourites

Phad Thai Goong (GN) ผัดไทยกุ้งสด

เส้นผัดไทยหนานุ่ม กุ้งขาว โสมเมดซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมถั่วอบ และผักเคียง
Classic wok fried rice noodles, sea prawns, tamarind sauce, peanuts
490++

Phad Thai Poo Nim (GN) ผัดไทยปูนิ่ม

เส้นผัดไทยหนานุ่ม ปูนิ่มทอดกรอบ โสมเมดซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมถั่วอบ และผักเคียง
Wok fried rice noodles, crispy fried soft-shell crab and homemade tamarind sauce
520++

Khao Phad Goong (GSPA) ข้าวผัดกุ้ง

ไข่ หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า กุ้ง
Stir fried rice with eggs, onion, spring onion, carrot, prawns
490++

IN ROOM DINING MENU

Khao Phad Gai or Moo (GVSPA) ข้าวผัดไก่ หรือหมู

ไข่ หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า ไก่ หรือหมู
Stir fried rice with eggs, onion, spring onion carrot with chicken or pork
440++

Wok fried chicken or pork or beef with chili (GV) ผัดกระเพรา

ข้าวราดผัดกระเพราเสิร์ฟพร้อมข้าวผัดดาว
Wok fried with chili, hot basil leaves, fried egg and steamed rice.
Your choice of chicken or pork (P) หมูหรือไก่ **550++**
Ⓜ Beef เนื้อ/Seafood ทะเล **610++**

Rice ข้าว

ข้าวหอมมะลิ / ข้าวไรท์เบอร์รี่
Steamed Jasmine rice / Rice berry
130++ / 160++

Sides / Tapas

French fries (DGVS) เฟรนช์ฟราย Small 170++ / Large 190++

Bruschetta on Artisan baguette ขนมปังบรูสเกตต้า

Smoked salmon, sour cream, gherkings, capers หน้าสโมคแซลมอน 340++

Tomatoes, extra virgin olive oil, Italian basil หน้ามะเขือเทศซัลซ่า (V, SPA) 270++

Garlic, butter with parsley หน้าเนยกระเทียม (V) 210++