



Babyccino



Babyccino
Babyccino
Babyccino
Babyccino



Non Coffee

+



Cocoa hot/iced 130



Horlicks Malt hot/iced 130



Pure Matcha Matcha Latte hot/iced 150
hot/iced 170

+



Thai Tea hot/iced 130



Matcha Coconut Cloud iced 170



Earl Grey Milk Tea iced 130

+



Earl Grey Yuzu 160
with aloe vera juice
(no soda)
Floral Soda 160
rose, elderflower and
peach tea with soda
Lemon Ginger Soda 160
lemon and ginger tea
with soda



Berry Lemonade Soda 130



Matcha Affogato 180
matcha shot poured over
vanilla ice cream and crumbs



Mango Milk Cream Cheese iced 160
fresh mango and milk, topped with homemade cream cheese and crumbs



Strawberry Matcha Cream iced 170
strawberry jam and homemade matcha cream with crumbs and a cherry on top



Strawberry Cocoa iced 150



Fresh Strawberry Milk iced 150



Black Forest Cocoa iced 160



Mint Cocoa iced 160

+

+

+

Milkshakes

Made with real homemade ice cream and milk, no ice added



Belgian Chocolate 170



Strawberry Cheesecake 170



Nutella Vanilla 170



Banoffee oreo banana 170



Lotus Biscoff 170



Strawberry Oreo 170



Espresso Cream 170

Herbal Tea

caffeine-free, usually served hot
(kindly ask if you want ice)

Rose & Lychee	110
skin and blood circulation	
Ginger & Lemongrass	110
digestion and metabolism	
Chamomile & Butterfly Pea	110
sleep and stress	
Mixed Berries	110
skin and eyes	
Rooibos & Peach	110
immunity and respiratory	
Pandan & Jasmine	110
cooling and relaxation	



+

Others



Fresh Orange Juice 120
with orange pulps

+

Coke / Coke Zero	50	Singha Soda Water	30
Sprite	50	Evian Still 330ml	65
Fever-Tree Tonic Water		750ml	120
Elderflower	110	Evian Sparkling 330ml	85
Premium Indian	110	750ml	135
Mediterranean	110	Babyccino Water	30

+

Sip Sip
+ Hooray!

+



+

Alcohol Selling Hours:
11:00 – 14:00
17:00 – 22:00

Mocktails



Fruit Punch
Orange, pineapple,
lime, grenadine
160



Shirley Temple
Maraschino cherry, lime,
ginger ale
180



Virgin Mojito
Lime, mint, soda
180



Virgin Strawberry Mojito
Strawberry, lime, mint, soda
180



Virgin Passion Fruit Mojito
Passion fruit, lime, mint, soda
180



Virgin Mary
Tomato, tabasco, pepper,
worcester sauce
180



Virgin Colada
Pineapple, coconut milk
180



Sea Breeze
Cucumber, aloe vera,
mint, lime
160



Jolly Jingle
Orange, passionfruit,
cranberry, lime
190



**Aloha Kiwi
Passion Fruit**
Kiwi, passion fruit,
lime
160

Cocktails



Old-Fashioned
Bourbon, bitter
280



Cosmopolitan
Vodka, lime, cranberry
260



Bloody Mary
Vodka, lime, tomato, tobasco,
worcester sauce
280



Whisky Sour
Bourbon whisky, lime, egg
white
260



Negroni
Gin, campari, sweet
vermouth
300



Mai Tai
White rum, dark rum,
pineapple, orgreat syrup
260



Singapore Sling
Gin, heering cherry,
pineapple, lime
260



Aviation
Gin, lime, crème de
violette
260



Clover Club
Gin, dry vermouth,
raspberry, egg white
260



Cocktails



Sex on the Beach
Vodka, peach, pineapple,
lime, cranberry
260



Amaretto Sour
Amaretto, lime, egg white
260



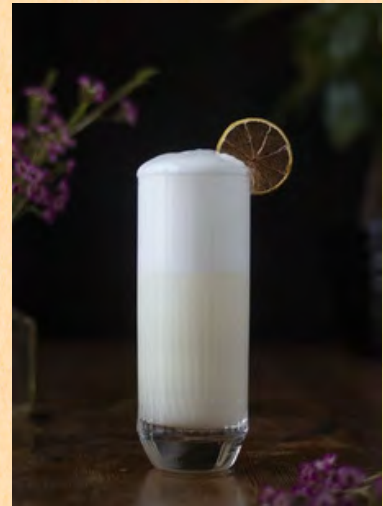
Margarita
Tequila, lime, triple sec
260



Mojito
White rum, lime, mint
260



White Russian
Vodka, kahlua, milk
250



Gin Fizz
Gin, triple sec, lime, egg white
260



Midori Sour
Midori, lime, egg white
260



Pina Colada
White rum, malibu,
pineapple,
lime, coconut
260



Orange Mimosa
Orange juice, prosecco
300

+

+

+

Cocktails



Spritz
Aperol, prosecco
260



Fresh Summer Strawberry
Brandy, strawberry, apple, lime
260



Vesper Martini
Vodka, gin, lillet blanc
300



Espresso Martini
Vanilla vodka, kahlua,
frangelico, espresso
260



Dirty Martini
Gin, dry vermouth,
olive brine
300

+

+

+

Desserts



Very Berry Pancake Stack
buttermilk pancakes loaded with fresh berries and mascarpone cream, served with maple syrup

295



Lotus Biscoff Pancake Stack
buttermilk pancake with lotus biscoff caramel spread, mascarpone cream, caramelized banana and blueberries

295



Apple Blueberry Crumble
served with homemade vanilla sauce

190



Ice Cream by the Scoop
vanilla belgian chocolate

85

add-on: vanilla ice cream +85

Homemade Brioche French Toast



Classic Vanilla French Toast (25min) 320
brioche french toast, topped with mixed berries, served with vanilla sauce
add-on: vanilla ice cream +85



Black Forest French Toast (25min) 320
brioche french toast with cherry jam, mascarpone and chocolate sauce, served with raspberries and blueberries
add-on: vanilla ice cream +85



Acai & Yogurt Bowl



The bowls comprise of housemade sugar-free blueberry jam and housemade vegan granola; low in sugar and no artificial colors.

Enjoy them without having to feel guilty!



Acai Yogurt Summer Bowl

with greek yogurt, mango, kiwi, chia seeds, coconut flakes, vegan granola

Acai Biscoff Crunch Bowl

with banana, strawberry, lotus biscoff biscuits and spread

Acai Choco Bowl

with banana, strawberry, homemade brownie and cacao nibs

Acai Blueberry Bowl

with banana, blueberry, sugar-free blueberry jam and vegan granola



290



Greek Yogurt Bowl

with cinnamon apple and blueberry, sugar-free blueberry jam and vegan granola

290



Oatmeal Bowl

overnight chia, oats and greek yogurt in oat milk with banana and berries, maple syrup and vegan granola



290






Housemade Brioche

Our signature brioche bread is baked fresh, with 100% imported premium French butter. Goes perfectly well with our menu options.



  **Truffle Egg Brioche** 320 topped with truffle slices and parmesan cheese in housemade brioche bun



   **K-Bomb Fried Chicken Burger** 350 buttermilk fried chicken and cheddar cheese with spicy mayo in housemade brioche bun, served with kimchi



Sourdough Toasts







Homemade Sourdough


Our sourdough is made of flour, water and salt, producing natural yeast fermentation.

High in nutrients, probiotic and fibre. Excellent source of antioxidants. Low in sugar. Gluten-free and vegan friendly. Compared to white bread, it has lower phytate levels, making it more nutritious and easier to digest.



  **Avocado Toast** 290
smashed avocado on sourdough toast (2pcs)
add-on: poached eggs +65

  **Salmon Cream Cheese Toast** 320
house-cured salmon with cream cheese and pickled onions on sourdough toast (2pcs)

 **Pumpkin & Scrambled Egg on Toast** 260
roasted pumpkin with scrambled eggs on sourdough toast (2pcs)


Bread Add-Ons:

Sourdough Loaf	approx. 700g.	380
Sourdough Toasts	2pcs	90
English Muffin Buns	2pcs	90
Buttermilk Pancakes	2pcs	90





Sourdough Sandwiches






 **Grilled Truffle & Triple Cheese Sandwich** 320
grilled sourdough sandwich with truffle paste and triple cheese; parmigiano reggiano, gruyere and sharp cheddar



 **Grilled Tuna Melt Sandwich** 320
grilled sourdough sandwich with tuna, dijon mustard, mild cheddar cheese and pickled chillies

 **Grilled Canadian Ham & Triple Cheese Sandwich** 320
grilled sourdough sandwich with canadian ham and triple cheese; parmigiano reggiano, gruyere and sharp cheddar



   **Chicken Caesar Sandwich** 320
lightly grilled sourdough sandwich with chicken breast, mixed salad, bacon and egg with caesar dressing



The Classics



The Classic Breakfast 450
 eggs of your choice, avocado, artisan pork sausage, crispy
 bacons, garlic chili tater tots, sautéed champignons,
 sautéed spinach, grilled tomato and sourdough toasts

egg choices:
 poached /  scrambled / sunny side up

Add-Ons:

Poached Eggs	65	House-Cured Salmon 90g	120
Scrambled Eggs	65	Sautéed Champignons	95
Sunny Side Up	65	Sautéed Spinach	90
Extra Truffle Sc Eggs	150	Onion Jam	60
Smoked Ham	100	Coleslaw	90
Fried Bacon	100	Sous-Vide Chicken Breast 80g.	120
Sloane's Pork Sausage 1pc	90	Pan-Fried Salmon 140g.	250
Mashed Potato	100	Extra Quinoa 50g.	60
Avocado half	95	Extra Quinoa 120g.	100

The Classics



Steak & Eggs 630
striploin beef steak, sunny side up, mushrooms and sourdough toast, served with chimichurri sauce

steak doneness:
medium rare / medium / well done

Plant-Based Meat **meatly!**

Meatly! is 100% meat-free, soy-based protein. As a meat alternative, plant-based meat is an excellent source of protein and is rich in fiber, and also is kinder to our planet.



Meatly! Vegan Breakfast 430
meatly! plant-based sausage, tofu scramble, avocado, sautéed champignons, tomatoes, corn, pumpkin and sourdough toasts

Eggs & Things

- 🥞 **Miss Salmon Benedict** 370
 cured salmon, poached eggs, spinach, hollandaise sauce with english muffin buns




- 🥞 **Mister Ham Benedict** 350
 smoked ham, poached eggs, asparagus, baked chat potatoes, hollandaise sauce with english muffin buns

- 🥞 **Madam Truffle Benedict** 370
 champignon mushrooms, poached eggs, truffle hollandaise sauce with english muffin buns

- 🥞 **Crab Cake Benedict** 350
 housemade crab cake, poached eggs, hollandaise sauce with english muffin buns







   **Shakshuka Baked Eggs** 320
 poached eggs, sautéed champignons and red bell pepper baked in tomato and pesto coulis, topped with feta cheese, served with sourdough toasts



   **English Muffin Burger** 350
 double pork patties, bacons, fried egg, cheddar cheese and onion jam in english muffin buns, served with fries



  **Double Cheese Burger** 380
 beef patty, cheese, pickles, onion jam in homemade brioche burger bun, served with fries



The Famous Fried Chicken!



Flavors



Original



BB **Spicy Zaap**

Single Piece 120

Set A: 240
2 pcs of boneless chicken
1 sticky rice

Set B: 480
4 pcs of boneless chicken
1 sticky rice
1 side dish

Set C: 920
8 pcs of boneless chicken
2 sticky rice
1 side dish

Munchies



Sticky Rice	45
Coleslaw	90
Emotional Fries	120
Paprika Cauliflower	120
Garlic Chili Tater Tots	120
Truffle Fries	140
Sweet Potato Fries	140



Homemade Pizza

+ The perfect portion —
enjoy solo or pass a slice
around!

Satisfy your cravings with our
homemade pizza, crafted in the
heart of our kitchen, crowned
with the finest ingredients.

8-Inch, 4 slices.
Share the love or keep it all —
no judgment here!



Parma Ham & Mascarpone
580

Classic Margherita
360

Spicy Pepperoni
420



Meat Overload
Spicy Pepperoni, Bacon, Sausage
460

Mentaiko Ikura
560

Truffle Champignon
420
add-ons: eggs +65

Salmon Cream Cheese
460



Salad Bowls



🌿 **Miso Glazed Cauliflower** 350
 miso glazed cauliflower, kale and quinoa, with pesto and parsley dressing



🍗 **Chicken Caesar Salad** 360
 sous-vide chicken breast, baby cos lettuce, boiled egg, brioche croutons, crispy bacons and cheese, with caesar dressing



Tuna Niçoise Salad 360
 tuna, boiled egg, avocado, tomatoes and mixed salad, with italian dressing



🍏 **Summer Apple Yuzu Salad** 350
 apples, tomatoes and mixed salad, topped with feta cheese, with refreshing yuzu dressing

🥑 **Avo-Ebiko-Tuna Salad** 360
 avocado, ebiko and tuna with tomatoes and mixed salad, with mild spicy cream dressing

🍤 **Seafood Salad** 450
 shrimp and hokkaido scallop with tomatoes and mixed salad, topped with cheese, with herb dressing





Fresh Pasta



There's nothing quite like the taste of freshly cooked pasta.

Elevating comfort food to an art form where every bite tells a story of tradition and culinary passion.







  **Fettuccine Bolognese 380**
fresh fettuccine, beef tomato base with ground beef




  **Scallop Mentaiko Cream Fettuccine 480**
fresh fettuccine with scallops and mentaiko cream topped with ebiko



  **Spicy Meatballs Fettuccine 380**
fresh fettuccine, pork meatballs, spicy tomato sauce, and parmesan cheese



  **Truffle Fettuccine 380**
fresh fettuccine, truffle cream with roasted crispy champignons and onsen egg








 **Salmon Pesto Fettuccine 470**
fresh fettuccine, pesto sauce with pan-fried salmon



Dry Pasta





Spaghetti Aglio E Olio 360   dry spaghetti with bacon, garlic, dried chillies and parmesan cheese

Rigatoni Salmon 380    ready-made rigatoni in pink vodka sauce with cured salmon and tomatoes

Spaghetti Vongole 420   dry spaghetti, clams in white wine, topped with cheese

Truffle Mushroom Ravioli 380   mushroom stuffed ravioli with morel mushrooms in truffle cream sauce, topped with truffle slices

Spicy Crab Rigatoni 520    ready-made rigatoni with crab, mildly spicy seafood bisque

Pappardelle Carbonara 360   with bacons and cheese



 **Spaghetti Lobster XO 580**
dry spaghetti, lobster tail
with xo sauce



Rice & Quinoa



Lemon Chicken with Quinoa-Brown Rice 370
 grilled lemon chicken with mixed quinoa-brown rice, served with sour cream sauce and side salad



Tuscan Chicken Rice 350
 tuscan style sous-vide chicken breast in creamy sun-dried tomato sauce with signature brown rice



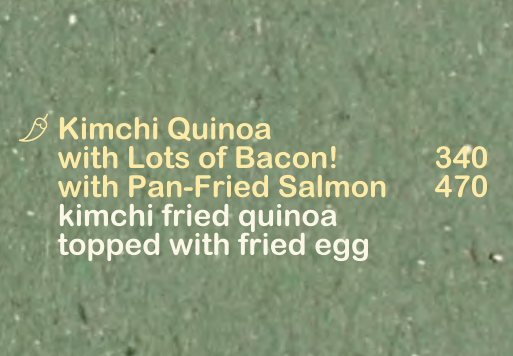
Honey Garlic Roasted Chicken 350
 honey and garlic marinated chicken thighs, served with grilled vegetables



Peking Duck Confit Fried Rice 380
 duck confit with bok choy, mild mala fried rice mixed with quinoa, onsen egg, served with chinese-style balsamic sauce



Salmon with Pesto Rice 470
 pan-fried salmon with pesto rice and pickled chillies



Kimchi Quinoa with Lots of Bacon! with Pan-Fried Salmon 340
 kimchi fried quinoa topped with fried egg 470



Babyccino · Your Everyday Eatery

+



+

+

Fresh Naturalness, Simple but Unique





getfresh™

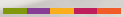





getfresh™

WELCOME TO THE FRESH LIFE

At **getfresh** we are obsessed with sourcing the highest quality, natural and organic ingredients from farms across Thailand. Hundreds of these ingredients find their way into an array of delicious, guilt-free **getfresh** dishes. We publish nutritional information on all our menu items and promise that our food is **TRANS FAT FREE** and that **NO SUGAR** and **NO MSG** are ever added.

ที่ **getfresh** เรามุ่งมั่นเรื่องการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง จากแหล่งเพาะปลูกตามธรรมชาติ ด้วยวิธีออร์แกนิกโดยเกษตรกรท้องถิ่นทั่วประเทศไทย มาสู่การรังสรรค์เมนูที่ทั้งอร่อย เปี่ยมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ และยังมีข้อมูลทางโภชนาการในทุกๆ เมนู ด้วยอุดมการณ์ในการทำอาหารที่ **ปราศจากไขมันทรานส์ ไม่ใส่น้ำตาล** และ **ไม่มีผงชูรส** ในทุกเมนู

 getfresh.co.th  [getfreshth](https://www.facebook.com/getfreshth)  [getfreshth](https://www.instagram.com/getfreshth)  [@getfreshth](https://line.me/tv/@getfreshth)

SOUPS

ซูป

Japanese Pumpkin ซูปฟักทองญี่ปุ่น



creamy japanese kabocha pumpkin soup with sunflower seed

ซูปครีมฟักทองญี่ปุ่น โรยด้วยเมล็ดทานตะวัน

Kcal 128 | Fat 4g | Pro 5g | Carb 18g

139 Baht

Broccoli & Spinach ซูปบร็อกโคลี่และผักโขม



blended broccoli and baby spinach topped with whole wheat croutons

ซูปบร็อกโคลี่และผักโขม พร้อมโฮลวีตกรุตองซ์

Kcal 118 | Fat 2g | Pro 8g | Carb 17g

139 Baht

Tomato & Basil ซูปมะเขือเทศและโหระพา



classic mediterranean tomato soup with italian basil

ซูปมะเขือเทศสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน และอิตาลีแบบซีส

Kcal 89 | Fat 1g | Pro 2g | Carb 18g

139 Baht

Minestrone ซูปมินีสโตรเน



diced italian vegetables in rich tomato broth with orzo pasta and fresh basil

ผักรวมสไตล์อิตาลีชิ้นเต๋ ในซูปมะเขือเทศกับออร์โซพาสต้า และฟรेशโหระพา

Kcal 197 | Fat 5g | Pro 5g | Carb 33g

139 Baht

SALADS

สลัด

Grilled Salmon Caesar

กริลล์แซลมอนซีซาร์สลัด

romaine, grilled atlantic salmon steak, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing**

ผักโรเมน กริลล์แอตแลนติกแซลมอนสเต็ก เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ตเฟรชซิกเนเจอร์ซีซาร์

Kcal 165 | Fat 9g | Pro 9g | Carb 12g

289 Baht

Roast Beef Caesar

โรสบีฟซีซาร์สลัด

romaine, australian roast beef, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing**

ผักโรเมน ออสเตรเลียโรสบีฟ เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ตเฟรชซิกเนเจอร์ซีซาร์

Kcal 183 | Fat 11g | Pro 9g | Carb 12g

289 Baht

Classic Caesar คลาสสิกซีซาร์สลัด

romaine, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese,
whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing**

ผักโรเมน เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส
โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ตเฟรชซิกเนเจอร์ซีซาร์

Kcal 155 | Fat 7g | Pro 12g | Carb 11g

199 Baht

Grilled Chicken Caesar กริลล์ชิกเก้นซีซาร์สลัด

romaine, grilled chicken breast, crispy bacon, quail egg,
parmesan cheese, whole wheat croutons and
getfresh signature caesar dressing

ผักโรเมน ออไก่ย่าง เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส
โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ตเฟรชซิกเนเจอร์ซีซาร์

Kcal 172 | Fat 8g | Pro 13g | Carb 12g

209 Baht

Smoked Salmon Caesar สโมคแซลมอนซีซาร์สลัด

romaine, smoked atlantic salmon, crispy bacon,
quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons
and **getfresh signature caesar dressing**

ผักโรเมน สโมคแอตแลนติกแซลมอน เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา
พาร์เมซานชีส โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ตเฟรชซิกเนเจอร์ซีซาร์

Kcal 160 | Fat 8g | Pro 10g | Carb 12g

289 Baht

The Club เดอะคลับสลัด



mixed oak, grilled chicken breast, paris ham, crispy bacon, organic egg, cheddar cheese, japanese cucumber, cherry tomato and **thousand island dressing**

ผักโอ๊ครวม อกไก่ย่าง ปาริสแฮม เบคอนกรอบ ไข่อร์แกนิก เซดดาร์ชีส แดมควาซีญี่ปุ่น มะเขือเทศฮอร์รี่ และน้ำสลัดเทาซันด์ไอส์แลนด์

Kcal 256 | Fat 16g | Pro 24g | Carb 4g

229 Baht

Roast Beef Club โรสทีบีพหลับสลัด



mixed oak, australian roast beef, paris ham, crispy bacon, organic egg, cheddar cheese, japanese cucumber, cherry tomato and **thousand island dressing**

ผักโอ๊ครวม ออสเตเลียโรสทีบีพ ปาริสแฮม เบคอนกรอบ ไข่อร์แกนิก เซดดาร์ชีส แดมควาซีญี่ปุ่น มะเขือเทศฮอร์รี่ และน้ำสลัดเทาซันด์ไอส์แลนด์

Kcal 257 | Fat 17g | Pro 21g | Carb 5g

299 Baht



Roast Beef Cobb โรสทีบีพทอบส์สลัด

iceberg & romaine lettuce, australian roast beef, crispy bacon, organic egg, blue cheese, avocado, cherry tomato and **dijon mustard vinaigrette**

ผักกาดแก้ว และผักโรเมน โรสทีบีพออสเตรเลีย เบคอนกรอบ ไข่อร์แกนิก บลูชีส อะโวคาโด มะเขือเทศฮอร์รี่ และน้ำสลัดดิจอนมิสตาเรต

Kcal 320 | Fat 24g | Pro 18g | Carb 8g

349 Baht



New Orleans
นิวออร์ลีอันส์สลัด

mixed oak, cajun spiced chicken breast, cherry tomato, japanese cucumber, quail egg, edamame, red bell pepper, sweet corn, feta cheese and **sundried tomato vinaigrette**

ผักโอ๊ครวม อกไก่เคจัน มะเขือเทศเชอร์รี่ แคมควาซีปุ่น ไข่นกกระต่า ถั่วแระซีปุ่น พริกหวานแดง ข้าวโพดหวาน เฟต้าชีส และน้ำสลัดซันดรายโทเมโท

Kcal 283 | Fat 19g | Pro 18g | Carb 10g

229 Baht



The Greek
เดอะกรีกสลัด



iceberg lettuce, japanese cucumber, bell pepper, cherry tomato, red onion, kalamata olive, feta cheese, oregano and **lemon-lime vinaigrette**

ผักกาดแก้ว แคมควาซีปุ่น พริกหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่ หอมใหญ่แดง มะกอกคาลามาตา เฟต้าชีส ออริกาโน และน้ำสลัดเลมอนไลม์วีนิเกรตต์

Kcal 146 | Fat 9g | Pro 14g | Carb 13g

189 Baht



Cordon Bleu
กอร์ดองเบลอสลัด



romaine, grilled chicken breast, paris ham, asparagus, cheddar cheese, sliced almonds, whole wheat croutons and **buttermilk ranch dressing**

ผักโรเมน อกไก่ย่าง ปารีสแฮม หน่อไม้ฝรั่ง เซดดาร์ชีส อัลมอนด์สลัด โอลิวีตกรูตองซ์ และน้ำสลัดบัตเตอร์มิลค์แรนซ์

Kcal 222 | Fat 10g | Pro 21g | Carb 12g

229 Baht

The Italian Job
เดอะอิตาเลียนจ๊อบสลัด



mixed lettuce, pesto chicken breast, roasted garlic, red bell pepper, kalamata olive, flaked tuna, sundried tomato, sliced almond and **balsamic vinaigrette**

ผักสลัดรวม อกไก่เพสโต้ กระเทียมย่าง พริกหวานแดง มะกอกคาลามาตา ทูน่า มะเขือเทศตากแห้ง อัลมอนด์สลัด และน้ำสลัดบัลซามิกวีนิเกรตต์

Kcal 216 | Fat 12g | Pro 18g | Carb 9g

209 Baht

COLD WRAPS

แซลมอน

Grilled Salmon Caesar

กริลล์แซลมอนซีซาร์แรป

romaine, grilled atlantic salmon steak, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน กริลล์แอตแลนติกแซลมอนสเต็ก เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ตเฟรชซิกเนเจอร์ซีซาร์ แรปด้วยแผ่นโฮลวีตตอร์ติญา

Kcal 293 | Fat 9g | Pro 12g | Carb 41g

399 Baht

Roast Beef Caesar

โรสทีฟซีซาร์แรป

romaine, australian roast beef, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน ออสเตรเลียโรสทีฟ เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ตเฟรชซิกเนเจอร์ซีซาร์ แรปด้วยแผ่นโฮลวีตตอร์ติญา

Kcal 311 | Fat 11g | Pro 12g | Carb 41g

309 Baht

Grilled Chicken Caesar กริลล์ชิกเก้นซาร์สแปร

romaine, grilled chicken breast, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน อกไก่ย่าง เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลี๊วดกทูตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ซาร์สแปรด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตึญ่า

Kcal 300 | Fat 9g | Pro 16g | Carb 42g
229 Baht



Smoked Salmon Caesar สโมคแซลมอนซาร์สแปร

romaine, smoked atlantic salmon, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน สโมคแอตแลนติกแซลมอน เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลี๊วดกทูตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ซาร์สแปรด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตึญ่า

Kcal 288 | Fat 8g | Pro 13g | Carb 61g
309 Baht



Classic Caesar คลาสสิกซาร์สแปร

romaine, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลี๊วดกทูตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ซาร์สแปรด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตึญ่า

Kcal 283 | Fat 7g | Pro 15g | Carb 40g
219 Baht



New Orleans นิวออร์ลีอันส์แปร

mixed oak, cajun spiced chicken breast, cherry tomato, japanese cucumber, quail egg, edamame, red bell pepper, sweet corn, feta cheese and **sundried tomato vinaigrette** in a whole wheat tortilla wrap

ผักอีกรวม อกไก่เคจัน มะเขือเทศเซอร์รี่ แตงกวาญี่ปุ่น ไข่นกกระทา ถั่วกระป๋อง พริกหวานแดง ข้าวโพดหวาน เฟต้าชีส และน้ำสลัดซันดรายโทมโทวินิเกรตต์ แปรด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตึญ่า

Kcal 607 | Fat 35g | Pro 24g | Carb 49g
249 Baht



The Greek เดอะกรีกอูเป



iceberg lettuce, japanese cucumber, bell pepper, cherry tomato, red onion, kalamata olive, feta cheese, oregano and **lemon-lime vinaigrette** in a whole wheat tortilla wrap
ผักกาดแก้ว แตงกวาญี่ปุ่น พริกหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่ หอมใหญ่แดง มะกอกกาลามาตา เฟต้าชีส ออริกาโน และน้ำสลัดเลมอนไลม์ไทรด์ต์ แปรด้วยแผ่นโฮลวีตอูเป

Kcal 491 | Fat 27g | Pro 9g | Carb 53g

209 Baht



Cordon Bleu คอร์ดองเบลออูเป

romaine, grilled chicken breast, paris ham, asparagus, cheddar cheese, sliced almonds, whole wheat croutons and **buttermilk ranch dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน ออไก่ย่าง ปารีสแฮม แอสparagus ชeddarชีส อัลมอนด์สไลด์ โฮลวีตครูตอซ์ และน้ำสลัดบัตเตอร์มิลค์แรนซ์ แปรด้วยแผ่นโฮลวีตอูเป

Kcal 602 | Fat 34g | Pro 26g | Carb 48g

249 Baht



The Italian Job เดอะอิตาเลียนจ๊อบอูเป

mixed lettuce, pesto chicken breast, roasted garlic, red bell pepper, kalamata olive, flaked tuna, sundried tomato, sliced almond and **balsamic vinaigrette** in a whole wheat tortilla wrap

ผักสลัดรวม ออไก่พาสโต้ กระเทียมย่าง พริกหวานแดง มะกอกกาลามาตา ทูน่า มะเขือเทศตากแห้ง อัลมอนด์สไลด์ และน้ำสลัดบิลซามาวิกวิเนทต์ แปรด้วยแผ่นโฮลวีตอูเป

Kcal 441 | Fat 17g | Pro 23g | Carb 49g

229 Baht



Roast Beef Cobb โรสบีฟพวอบบีแรม

iceberg & romaine lettuce, australian roast beef, crispy bacon, organic egg, blue cheese, avocado, cherry tomato and **dijon mustard vinaigrette** in a whole wheat tortilla wrap

ผักกาดแก้ว และผักโรเมน ออสตราเลียนโรสบีฟ เบคอนกรอบ ไข่ออร์แกนิก บลูชีส อะโวคาโด มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดดีจอนมัสตาร์ด แรปด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตีญา

Kcal 586 | Fat 34g | Pro 27g | Carb 43g

369 Baht



The Club เดอะคลับแรม

mixed oak, grilled chicken breast, paris ham, crispy bacon, organic egg, cheddar cheese, japanese cucumber, cherry tomato and **thousand island dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโอ๊ครวม ออโต้ย่าง ปาร์ริแฮม เบคอนกรอบ ไข่ออร์แกนิก เชดดาร์ชีส แดมควาซีญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดเทาซันด์ไอส์แลนด์ แรปด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตีญา

Kcal 598 | Fat 34g | Pro 29g | Carb 44g

249 Baht



Roast Beef Club โรสบีฟเดอะคลับแรม

mixed oak, australian roast beef, paris ham, crispy bacon, organic egg, cheddar cheese, japanese cucumber, cherry tomato and **thousand island dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโอ๊ครวม ออสตราเลียนโรสบีฟ ปาร์ริแฮม เบคอนกรอบ ไข่ออร์แกนิก เชดดาร์ชีส แดมควาซีญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดเทาซันด์ไอส์แลนด์ แรปด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตีญา

Kcal 586 | Fat 34g | Pro 27g | Carb 43g

319 Baht

GRILLED PANINI

กริลล์พานินี



Margherita Pizza มาร์การิต้าพิซซ่าพานินี

fresh-cut tomato, pesto pizza sauce, fresh mozzarella and italian basil served with root vegetable chips and **guilt-free ketchup**

มะเขือเทศสดสไลด์ เพลโต้ซอส มอสซarellaล่าชีสสด และอิตาเลียนเบซิล เสิร์ฟพร้อมรูทชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 372 | Fat 16g | Pro 11g | Carb 36g

199 Baht



Pesto Chicken เพลโต้ชิกเก้นพานินี



roasted pesto-marinated chicken breast, fresh-cut tomato, fresh mozzarella, italian basil, served with root vegetable chips and **guilt-free ketchup**

อกไก่ย่างซอสเพลโต้ มะเขือเทศสดสไลด์ มอสซarellaล่าชีสสด อิตาเลียนเบซิล เสิร์ฟพร้อมรูทชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 489 | Fat 25g | Pro 26g | Carb 40g

229 Baht



Tuna Melt ทูน่าเมลท์พานินี

tuna salad, homemade mayo, cheddar cheese, red onion, fresh-cut tomato, served with root vegetable chips and **guilt-free ketchup**

ทูน่าสลัด ซอสมายองเนสโฮมเมด เชดดาร์ชีส หอมใหญ่แดง มะเขือเทศสดสไลด์ เสิร์ฟพร้อมรูทชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 583 | Fat 31g | Pro 36g | Carb 40g

219 Baht



Ham & Cheese แฮมแอนด์ชีสพานินี



paris ham, cheddar cheese, rosemary mayonnaise, mustard and fresh-cut tomato served with root vegetable chips and **guilt-free ketchup**

ปารีสแฮม เชดดาร์ชีส โรสแมรี่มายโอ มัสตาร์ด และมะเขือเทศสดสไลด์ เสิร์ฟพร้อมรูทชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 400 | Fat 12g | Pro 34g | Carb 39g

239 Baht



SOURDOUGH MELTS

ข้าวโดว์เมลท์



The Avo Mozza

เดอะ อะโว มอสซา ข้าวโดว์เมลท์

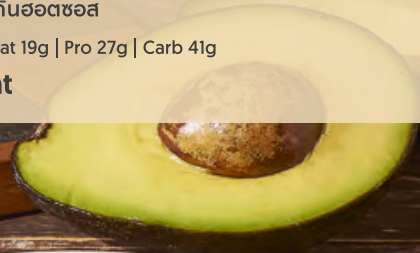


sliced hass avocado, sundried tomato, guacamole, hot sauce, fresh mozzarella, fresh-cut tomato, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **adobo chipotle hot sauce**

แฮสอะโวคาโดสไลด์ มะเขือเทศตากแห้ง ฮอตซอส มอสซาริเลล่าชีสสด มะเขือเทศสดสไลด์ ไวลด์ร็อกเก็ต บนข้าวโดว์ โทสต์ เซิร์ฟพร้อมพริกเม็กซิกันฮอตซอส

Kcal 443 | Fat 19g | Pro 27g | Carb 41g

319 Baht



Double Cheese Paris Ham

ดับเบิลชีส ปารีสแฮม ข้าวโดว์เมลท์



paris ham, cheddar cheese, mozzarella cheese, rosemary mayo, dijon mustard, onion marmalade, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **guilt-free ketchup**

ปารีสแฮม เชดดาร์ชีส มอสซาริเลล่าชีส โรสแมรี่มายโอ มัสตาร์ด โอเนียนมาร์มาเลด ไวลด์ร็อกเก็ต บนข้าวโดว์ โทสต์ เซิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 519 | Fat 23g | Pro 38g | Carb 40g

319 Baht



Roast Beef & Cheese

โรสทีบีฟอนด์ชีส ข้าวโดว์เมลท์



australian roast beef, cheddar cheese, onion marmalade, rosemary mayo, dijon mustard, fresh-cut tomato, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **dijon mustard**

ออสเตรเลียโรสทีบีฟ เชดดาร์ชีส โอเนียนมาร์มาเลด โรสแมรี่มายโอ ดิจองมัสตาร์ด มะเขือเทศสดสไลด์ ไวลด์ร็อกเก็ต บนข้าวโดว์ โทสต์ เซิร์ฟพร้อมดิจองมัสตาร์ด

Kcal 508 | Fat 21g | Pro 37g | Carb 43g

379 Baht



MAINS

อาหารจานหลัก



Clean Kaprao Gai ก๊ลิทะเพราไก่

chicken breast, thai basil, bell pepper, roasted garlic, red chili, and organic egg served over organic jasmine riceberry
อกไก่ กะเพรา พริกหวาน หอมใหญ่แดง กระเทียมย่าง พริกชี้ฟ้าแดง
และไข่ดาวออร์แกนิก เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิโรซเบอร์รี่ออร์แกนิก

Kcal 389 | Fat 13g | Pro 34g | Carb 34g

189 Baht



Chicken Penne Pesto ซิคเก้นเพนเน่เพสโต้

penne, grilled cajun spiced chicken breast, organic mushrooms, toasted almonds, parmesan cheese and **italian basil pesto sauce**

เพนเน่ อกไก่คัวย่าง เห็ดออร์แกนิก อัลมอนด์อบ
พาร์เมซานชีส และซอสอิตาลีแบบซัลเวสโต้

Kcal 605 | Fat 33g | Pro 19g | Carb 58g

269 Baht



Spinach Ravioli สปาเนซราวิโอลี่

homemade ravioli stuffed with spinach and ricotta tossed in **tomato and italian basil sauce** with parmesan cheese

ราวิโอลี่โฮมเมดไส้ผักโขมและรีคอตต้า
พัตซอสมะเขือเทศ และอิตาลีแบบซัลเวสโต้ กับซอสพาร์เมซานชีส

Kcal 442 | Fat 18g | Pro 12g | Carb 58g

269 Baht



DESSERTS

ขนมหวาน



A Carrot Cake แครอทเค้ก



dairy-free carrot cake with raisins, walnut, cinnamon and velvety cashew cream cheese frosting
แฉะฟรีแครอทเค้ก กับลูกเกด วอลนัท ซินนามอน และครีมชีสเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Kcal 439 | Fat 23g | Pro 9g | Carb 49g
159 Baht



B Dark Chocolate Mousse Cake ตาร์กช็อกโกแลตมูสเค้ก



dairy-free rich and moist chocolate mousse infused with premium cacao and coconut cream
แฉะฟรีช็อกโกแลตมูสเข้มข้น ในคาเคาโกโก้หนักครีม บนมัททอร์โทโรโฮม

Kcal 380 | Fat 24g | Pro 6g | Carb 35g
159 Baht



C Overnight Oats โอเวอร์ไนท์โอ๊ต



rolled oats, milk, wild honey, chia seeds, dried cranberries and toasted almonds
ข้าวโอ๊ต นม น้ำผึ้งป่า เมล็ดเจีย แครนเบอร์รี่แห้ง และอัลมอนต์อบ

Kcal 485 | Fat 13g | Pro 28g | Carb 64g
189 Baht

D Mango & Coconut Chia Seed Pudding พุดดิ้งมะพร้าวเมล็ดเจียและมะม่วง



slow-cooked chia seed, coconut milk and sugar-free mango jam
เมล็ดเจีย กะทิสด และแยมมะม่วงไร้น้ำตาล

Kcal 178 | Fat 10g | Pro 4g | Carb 20g
189 Baht

E Strawberry & Coconut Chia Seed Pudding พุดดิ้งมะพร้าวเมล็ดเจียและสตรอเบอร์รี่



slow-cooked chia seed, coconut milk, sugar-free strawberry jam
เมล็ดเจีย กะทิสด และแยมสตรอเบอร์รี่ไร้น้ำตาล

Kcal 195 | Fat 11g | Pro 4g | Carb 18g
189 Baht



COLD PRESSED JUICE

น้ำผลไม้สกัดเย็น

Barrot แบริท

beetroot, green apple,
carrot, orange
บีทรูท แอปเปิ้ลเขียว แครอท ส้ม

149 Baht

Lemonrange เลมอนเรนจ์

lemon, pineapple, orange
เลมอน สับปะรด ส้ม

149 Baht

Carranger คารเรนเจอร์

carrot, orange, ginger
แครอท ส้ม ขิง

149 Baht

Tangerine แทนเจอริน ออเรนจ์

pure tangerine orange juice
น้ำส้มแทนเจอรินสด

149 Baht



OTHER DRINKS

เครื่องดื่ม

Iced Lemon Tea ไอซ์เลมอนที	99	JUN Kombucha จุน คอมบูชา	119
Coconut Water & Lemongrass โคconutวอเตอร์ แอนดเลมอนกราส	99	Coke Zero โค้กซีโร่	29
Butterfly Pea & Lemongrass บัตเตอร์พีฟลาย พี แอนดเลมอนกราส	99	Water น้ำดื่ม	25

Prices include 7% VAT and are subject to 10% service charge
Images are for reference only

SMOOTHIES

สมูทตี้

Mango Tango

แมงโก้ แมงโก้

mango, green apple, orange
มะม่วง แอปเปิ้ลเขียว ส้ม

Kcal 192 | Fat 0g | Pro 1g | Carb 47g

159 Baht



Passion Fruit & Mango

แพชชั่นฟรุต แอนด์แมงโก้

passion fruit, mango, mint,
coconut milk and wild honey
เสาวรส มะม่วง มินต์ กะทิ และน้ำผึ้งป่า

Kcal 298 | Fat 6g | Pro 3g | Carb 58g

159 Baht



The Classic

เดอะ คลาสสิก

strawberry, banana, apple, yogurt

สตรอว์เบอร์รี่กล้วย แอปเปิ้ล โยเกิร์ต

Kcal 335 | Fat 3g | Pro 5g | Carb 72g

159 Baht



Tropical Glow ทรอปิคาล ไทว



pineapple, mango,
passion fruit, kale and collagen
สับปะรดสด มะม่วง เสาวรส เกล และคอลลาเจน

Kcal 264 | Fat 3g | Pro 2g | Carb 61

159 Baht

Banana Strawberry บานาน่า สตรอว์เบอร์รี่



banana, strawberry, vanilla whey protein and milk
กล้วย สตรอว์เบอร์รี่ โปรตีนกลีนวานิลลา และนม

Kcal 236 | Fat 4g | Pro 18g | Carb 32g

189 Baht

Blueberry Glow บลูเบอร์รี่ ไทว



blueberry, banana, cashew nut,
coconut water and collagen

บลูเบอร์รี่ กล้วย เม็ดมะม่วงหิมพานต์
น้ำมะพร้าว และคอลลาเจน

Kcal 197 | Fat 1g | Pro 8g | Carb 39g

159 Baht

Chocolate Nut Butter ช็อกโกแลต นัท บัตเตอร์



cashew nut butter, vanilla whey protein,
milk, banana and 70% cacao
sugar-free chocolate chips

เนยถั่วมะม่วงหิมพานต์ โปรตีนกลีนวานิลลา
นม กล้วย และช็อกโกแลตชิปส์ไร้น้ำตาล จากโกโก้ 75%

Kcal 347 | Fat 11g | Pro 20g | Carb 42g

189 Baht



**LOVE
TO
TWIST**

GREYHOUND
CAFE

ghc





01_Thai Grilled Ribeye Steak 390.-

Grilled imported beef ribeye with spicy Thai hot sauce. Served with sticky rice.

ข้าวเหนียวเนื้อย่าง - เนื้อริบอายนำเข้าจากออสเตรเลีย
ย่างแบบสุกปานกลาง เสิร์ฟพร้อมแจ่วอีสานบ้านเฮา
และข้าวเหนียว



02_Thai Grilled Kurobuta Steak 280.-

Grilled kurobuta pork loin with spicy Thai hot sauce. Served with sticky rice.

ข้าวเหนียวหมูย่าง - สันนอกหมูคุโรบุดะย่าง
เสิร์ฟพร้อมแจ่วอีสานบ้านเฮาและข้าวเหนียว



****03_ Salmon Sashimi in Spicy Hot Sauce 280.-**

แซลมอนแซ่พริก - แซลมอนสดเส้่น้ำจิ้มซีฟู้ด รสเด็ดสุดแซ่บ ไม่สั่งไม่ได้จริงๆ



04_ Greyhound Famous Fried Chicken Wings 190.-

Greyhound's famous deep fried mini chicken wings marinated in fish sauce and pepper.

ปีกไก่ทอดน้ำปลา - ปีกไก่แดดเดียวชุบน้ำปลาทอด ตำนานเล่ามาว่า อร่อยขนาดตกทรายทั้งหม้อ ยังต้องหยิบขึ้นมาปิดทรายทีละชิ้นแล้วแกะต่อ



05_ Hot & Spicy Beef Balls with Crispy Celery 200.- Pork 180.-

ลูกชิ้นเนื้อ / หมู ผัดพริกน้ำส้ม - ลูกชิ้นเนื้อ / หมู ผัดน้ำส้มพริกตำ กับชิ้นด้วยฝรั่ง รสจัดจ้านจนน้ำลายสอ

+



+

06_Extreme Thai Omelet with Crab 580.-

ไข่เจียวปู - สูตรลับที่ของ Greyhound เจียวไข่ไก่เพิ่มความหอมมันฟู ส้อมสัมผัสด้วยการผสมไข่เปิดโรยด้วยเนื้อปูก้อนใหญ่กับกากหมูทอด

+ADD ON ข้าวสวยจาน (Jasmine Steamed Rice) 35.-
ข้าวสวยโต (สำหรับ 3-4 เสิร์ฟ) 80.-
 Jasmine Steamed Rice Big Plate (3-4 Serving)



+

07_Southern Thai-Style Pork Belly Stew 260.-

หมูฮ้อง - สามชั้นละลายในปาก เคี้ยวในน้ำตาลอ้อย และเต้าทึงข้ามคืน จนรสชาติ หอมหวานนุ่มละมุน แก่ลิ้มส่งรสตัดลิ้นด้วยน้ำส้มพริก เหลืองโกลน



08_Grilled Kurobuta Spicy Salad 260.-

ยำหมูย่าง - หมูคุโรบุดะ สั้นนอกย่างจนหอม ส่งรสน้ำยำเพิ่มความกรุบกรอบด้วยเซลอร์รี่ แต่งกวาดูญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และแอปเปิ้ลเขียว



09_Grilled Ribeye Spicy Salad 370.-

ยำเนื้อย่าง - Ribeye หมักสูตรพิเศษอย่าง ความสุกดำ ระดับ Medium Rare ส่งรสน้ำยำเพิ่มความกรุบกรอบ ด้วยเซลลอรี่ แดงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และแอปเปิ้ลเขียว



10_Kuzukiri Spicy Salad 280.-

ยำเส้นคูซุกิริ - ยำจุ่นเส้นโบราณ เมมูลูกครึ่งไทยญี่ปุ่น จุ่นเส้นญี่ปุ่น เหนียวนุ่ม กรุบกรอบ ตอกย่ำรสชาติโบราณด้วยน้ำมันกระเทียมไทย เจียวกับกุ้งแห้ง



**11_Thai Green Curry with Braised Beef 270.-
Pork 250.-**

แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น - เนื้อนุ่มละลายตุ๋น / เนื้อหมูจิ้งต๋ับที่มี เอ็นแทรกในเนื้อ ตักคำไหนก็เจอแต่เนื้อแน่นๆ พร้อมเครื่องแกงโกลกมือ ต้มกับกระเทียมสด หอม มันหวาน เพิ่มรสชาติด้วย มะเขือเปาะ และมะเขือพวง

**12_Spicy and Sour Soup with Braised Beef 380.-
Braised Pork 300.-**

ต้มแซ่บเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น หม้อไฟ - น้ำซุปลี่มาจากน้ำสต็อกน้ำตุ๋นเนื้อ น้ำตุ๋นหมู หอมรสชาติเนื้อ เพิ่มความแซ่บด้วยพริกขี้หนูสวน มะนาวสด และผักชีฝรั่ง

13_Sour Curry with Acacia Omelet and Salmon / Shimp 270.-

แกงส้มชะอมกุ้ง / ปลาแซลมอน - แกงส้มเครื่องแกงโจกมือพร้อมเนื้อปลา แซลมอน ต้มจนน้ำข้น พร้อมกับชะอมทอด และ กุ้งสด / ปลาแซลมอน

12





14_Chicken Tom Kha 300.-

Spicy and sour classic coconut broth made with fresh galangal, young coconut, lemongrass, and chillies.

ต้มข่าไก่หม้อไฟ- ต้มข่าอกไก่เนื้อนุ่ม เนื้อมะพร้าวอ่อน รสชาติกลมกล่อม เปรี้ยว หวาน ชดคล่องคอ



15_Fried Shrimp with Thai Herb Rice 320.-

Fried shrimps with Thai Herbal spices. Served with jasmine rice and soup of the day.

ข้าวกุ้งคลุกเกลือ - กุ้งคลุกเกลือ และเครื่องเทศทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อนๆ และซุปรประจำวัน



16 Tiger Prawns Tom Yum 750.-

Thai Tom Yum soup is the famous Thai soup. Greyhound Café selects only finest ingredients, oversized tiger prawns, and straw mushrooms.

ต้มยำกุ้งลายเสือน้ำจิ้ม - เมฆูดนิยมนักคนไทยและต่างชาติ ที่เราคิดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศไม่ว่าจะเป็นกุ้งลายเสือดอตโต และเห็ดฟาง

17_Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts 290.-

A famous menu of central Thailand. Stir-fried crispy chicken in chilli paste, cashew nuts, onions, tri-color bell peppers and mushrooms.

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ - เนื้อไก่ผัดน้ำพริกเผา และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกหวานสามสี และเห็ดฟางปรุงรสเฉพาะที่ทำขึ้นมาพิเศษสำหรับเมนูนี้



18_ Pad Thai with Fresh Shrimp 280.-

Stir fried Thai rice noodles with tamarind sauce and fresh shrimps. Served with bean sprouts, crushed peanuts and chilli flakes.

ผัดไทยกุ้งสด - ผัดไทยกุ้งสด คั่วเส้นหอมกระเทียมสุตรต้นตำรับของเกรฮาร์ด

+
NOODLE

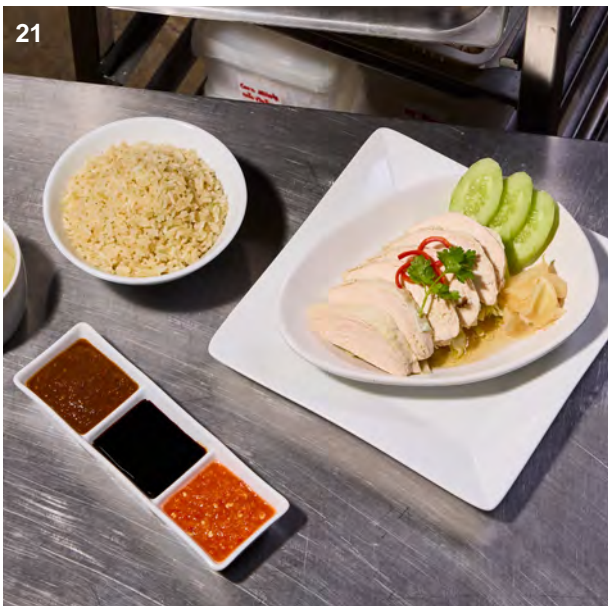


19

Ghc's Signature



20



21

****19_ Complicated Noodle 240.-**

A set of rice noodle sheets, lettuce leaves, minced pork sauce and chilli sauce. Interactive, fun and delicious!

ก๋วยเตี๋ยวห่อหุสับ - เหนื่อยหน่อย แต่อร่อยทุกคำนะ

20_ Fried Noodle Chicken 250.-

Seafood 290.-

Beef 270.-

Wok-fried rice noodles with Seafood / Beef / Chicken and pickled squid.

ก๋วยเตี๋ยวคั่วทะเล / เนื้อ / โก๋ - ก๋วยเตี๋ยวคั่วตำรับดั้งเดิมหากินยาก ใส่ปลาหมึกแช่ และโรยหน้าด้วยปาตองโก๋

21_ Hainanese Chicken and rice 240.-

Hainanese style chicken and rice with 3 kinds of sauce.

ข้าวมันไก่ไหหลำ - ตำรับสิงคโปร์ ที่เด็ดอยู่ที่น้ำจิ้ม 3 ชนิด สิ่งเดียวว่า ชอบเนื้อหน้าอก หรือเนื้อสะโพก

22 Fried Rice with Dried Beef 250.-

Fried rice with dried beef and bird's eye chilli.
Served with soup of the day.

ข้าวผัดเนื้อเค็ม - ข้าวผัดเนื้อเค็มพริกขี้หนูสด
เสิร์ฟพร้อมซุปรประจำวัน



23



24

GHC's Signature

25



23 Pad Kaprow Ribeye Beef 280.-

Pork 240.-

GHC's Pad Kaprow, our original recipe made with pork.
Served with fried duck egg, and soup of the day.

ข้าวกะเพราเนื้อริบอาย / หมู - เข้มข้นด้วยพริกกะเพราสูตรเฉพาะที่
รสชาติจัดจ้านเผ็ดร้อน เสิร์ฟคู่กับไข่เปิดไส้ทุ่งดาว และซุปรประจำวัน

*24 Fried Tons of Crab Meat with Rice 550.-

Garlic and a generous portion of crab meat stir fried with
jasmine rice. Served with soup of the day.

ปูผัดข้าว - เราใช้เนื้อปูผัดพริกเกลือและข้าวหอมมะลิ รับรองว่าอร่อย
กับเนื้อปู แบบจุใจทุกคำ เสิร์ฟพร้อมซุปรประจำวัน

25 Fried Rice with Dried Gourami Fish 250.-

Fried Rice with dried gourami fish, holy basil leaves and chilli.
Served with soup of the day.

ข้าวผัดปลาสดใบกะเพรา - เสิร์ฟพร้อมแกงจืด ตัดท้อปเป็น
อาหารพิเศษมาแล้ว พยายามเมนูหลักที่ตัดท้อปเป็นอีกแค่นั้น

**26_Pad Kaprao with
Australian Ribeye Beef 250.-**

ผัดกะเพราเนื้อออสเตรเลียริบอาย - ผัดกะเพราโบราณ
แบบแห้ง เผ็ดถึงเครื่องด้วยพริกหลากหลายชนิด และกะเพราผัดจนหอม กับ
เนื้อ Ribeye Aus หั่นหยาบ เคี้ยว นุ่ม กะเพราจะจัดเต็มทั้งผัด
และทอดกรอบหอมโรยตบท้าย



27_Stir-fried Stinky Vegetables 250.-
(Acacia , Bitter bean , Pickled Pearl Garlic)

ผัดสามเหม็น - การรวมกันของกลั่น สะตอ ชะอม กระเทียมดอง
ผัดกับจูนเส้นกุ้งสดหอมจนอยากจะตั้งชื่อใหม่ว่า ผัดหอม หอม หอม



28_Betel leaves and Crab in Coconut Curry 420.-

แกงคั่วปูใบชะพลู - แกงพื้นบ้านสมุนไพรภาคกลางลูกครึ่งใต้ น้ำแกงเราแกงพร้อมเนื้อปู ใบชะพลูสด ผิวมะกรูด กระชาย โขลยด้วยเนื้อกำปู ก้อน อยากรู้ให้ตั้งใจฟังอาจจะได้ยินเสียงโลกเครื่องแกงจากครัว และเสียงจุดมะพร้าวคั้นกะทิสด สูตรลับของ Greyhound



29_Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce and Bacon 180.-

กะหล่ำปลีทอดน้ำปลาเบคอน - กระหล่ำอ่อนทั้งหัวบริโบผัดด้วยน้ำมันจากเบคอนเจียวจนหอม ผัดไฟแรงจนกลิ่นหอมกะกะใหม่รสชาติดี โรยเบคอนกรอบกรอบราดข้าวสวยร้อนๆ ยิ่งอร่อย



30_Fried River Prawn with Tamarind Sauce 490.-

กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม - กุ้งแม่น้ำตัวใหญ่ทอดซอสมะขาม สูตรโบราณ หอม หวาน เปรี้ยว กลมกล่อม เคี้ยวน้ำตาลมะพร้าว โรยมะพร้าวสดคั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หอมแดงเจียว และพริกทอด เพิ่มความหอมมัน ที่รสชาติเข้าถึงได้ทุกวัย



31_Pineapple Fried Rice 260.-

ข้าวผัดสับปะรด - เครื่องแน่นด้วย กุ้งเชียง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลูกกอดหนูหยอง กุ้ง และสับปะรดศรีราชาเผา หอมหวานมันครบรส ผัดจนเข้ากัน



32_ Heavenly Pork Belly with Rice 290.-

Crispy fried skinless pork belly with simmered fish sauce. Served with crispy fried garlic, pepper, chilli fish sauce, seafood dipping sauce, miso soup, cucumbers and rice.

ข้าวหมูสามชั้นทอด - เนื้อหมูสามชั้นลอกหนังหมักด้วยสูตรเฉพาะ แล้วนำไปทอดจนเป็นสีเหลืองกรอบ คลุกเคล้ากับซอสน้ำปลาเคี้ยวให้รสหวาน มัน และเค็ม โรยด้วยกระเทียมเจียวและพริกไทย เสิร์ฟคู่กับพริกน้ำปลา น้ำจิ้มซีฟู้ด ซุปมิโซะ และแตงกวา แนะนำให้ทานคู่กับไฟเบ็ดดาว

33_Crab Bomb with Rice 500.-

Fresh crab meat stir-fried with yellow chilli, green beans, and basil. Served with miso soup and homemade chilli fish sauce.

เนื้อปูก้อนสดผัดกับพริกเหลือง และถั่วงอก - รสชาติเผ็ดกำลังดี ตัดด้วยกลิ่นหอมของใบโหระพา เสิร์ฟพร้อมซุปมิโซะ-รสกลมกล่อม

SPAGHETTI



34_Spaghetti with Dried Fish Gourami 270.-

Spaghetti with dried fish gourami, holy basil and bird's eye chilli.

สปาเกตตีผัดปลาสร้อย - สปาเกตตีผัดปลาสร้อย ใส่ใบกะเพรา และพริกขี้หนู รสจัดเหมือนกัน



35_Spaghetti with Grilled River Prawn 420.-

Spaghetti with grilled river prawns stir-fired with spicy tomato sauce and champignons.

สปาเกตตีกุ้งแม่น้ำย่าง - สปาเกตตีและกุ้งแม่น้ำย่าง ผัดกับซอสมะเขือเทศเข้มข้นสูตรเด็ด และเห็ดแชมปิญอง



36_Spaghetti with Thai Anchovy 240.-

Stir-fried spaghetti with Thai anchovy sauce, garlic, tomato, green peppercorn and chilli oil.

สปาเกตตีปลาอินทรียี้เค็ม - สปาเกตตี ผัดปลาอินทรียี้เค็ม แบบไทยๆ ใส่กระเทียม มะเขือเทศ เม็ดพริกไทยอ่อน และน้ำมันพริกคั่ว



37_Thai Style Spicy Spaghetti Seafood 350.- Beef 280.- Chicken 260.-

Spaghetti with seafood, chilli, fresh peppercorns and holy basil.

สปาเกตตีผัดพิริสระเล / เนื้อ / ไก่

สปาเกตตีผัดกับพริก เม็ดพริกไทยอ่อน และใบกะเพรา



38_Lod Chong 120.-

Mung bean noodles with syrup, jackfruit, shaved ice and fresh coconut milk.

ลอดช่องสิงคโปร์ - เส้นลอดช่องนุ่มหนึบ

ใส่น้ำเชื่อม พูน น้ำแข็งขูดฝอย ราคาคัดก-กิสด

39_Sakoo Piek 130.-

Sago pearls made with butterfly pea flowers with water chestnut, young coconut meat and fresh coconut milk. Served with coconut sherbet.

สาकुอัญชัน - สาकुเปียกอัญชัน ใสแห้ว ไรยด้วย
ม-พร้าวอ่อน ราคาค-กิสด เสิร์ฟพร้อม
เซอร์เบตม-พร้าวอ่อน

***40 Tub Tim Krob Greyhound Style 130.-**

Water chestnut with coconut granita and coconut meat. Topped with coconut milk.

ทับทิมกรอบ - ทับทิมกรอบสไตล์เกรฮาวด์ ใช้น้ำแข็งขูด
ที่ทำจากน้ำม-พร้าว ไรยด้วยเนื้อม-พร้าวอ่อน ราคาค-กิสด
อร่อยไม่เหมือนใคร



41_Chow Kuay 70.-

Black grass jelly with brown sugar and crushed ice.

เจาทิววย - เจาทิววย โรยน้ำตาลทรายแดง และน้ำแข็งทุบ หวาน ชื่นใจ



42_Sticky Rice Mango 180.-

Coconut sherbet, mango, sticky rice and coconut milk.

พาร์เฟต์มะม่วง - ข้าวเหนียวมะม่วง เสิร์ฟพร้อม
เชอร์เบตมะพร้าวอ่อน

BEVERAGE

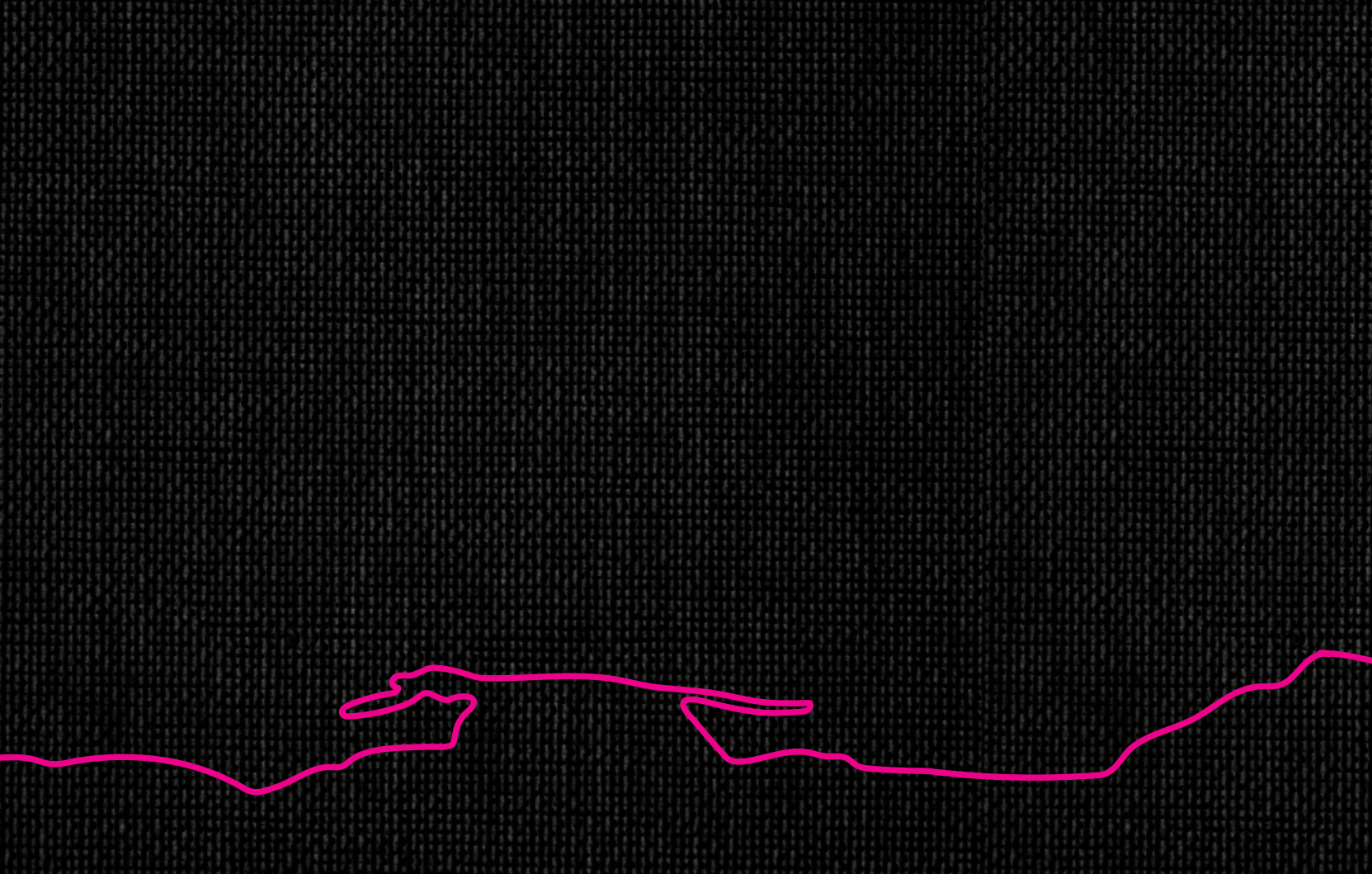
Soft Drink

Another Hound Mineral Water	40.-
Soda Water	55.-
Coke / Coke Zero	55.-
Sprite	55.-
Ginger Ale	55.-
Tonic Water	60.-

Beer

Singha	130.-
Heineken	130.-
Tiger Beer	100.-

“Next to music,
beer was best.”



[❖]KING POWER SELECTION CAFE

The
THAI-FUSION CAFE
Tasty THAI DESSERT



Image for advertising purposes only.
ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

DESIGNED BY
MULTIPLY
BY EIGHT

MODERN *Cozy* TRENDY QUALITY X8

THAI FUSION CAFE
Signature Drink
THAI DESSERT

KING POWER
SELECTION CAFE

**Refreshing
Yuzu Butterfly Pea**

A refreshing blend of yuzu, lemon, butterfly pea, and soda

อัญชันชื่นใจ
ความสดชื่นที่ลงตัวของยูซุ, เลมอน, อัญชัน และโซดา

129 บาท
THB

Sparkling Yuzu Coffee

Yuzu puree and bold coffee blend for a refreshing, energizing flavour fusion

ยูซุซ่าราญ
ยูซุซ่าราญไปกับกาแฟผสมยูซุและโซดา
เพิ่มชีวิตชีวาในทุกแก้ว

129 บาท
THB

Crunchy Coconut Latte

A perfect blend of coffee and coconut, pure Thai indulgence

มะพร้าวสยาม
ความเข้มข้นของกาแฟผสานความหอมมันของมะพร้าว มอนความอร่อยแบบไทยแท้

129 บาท
THB

Crispy Roll Latte

Latte and Thong-Muan, a delightful fusion of taste and texture.

ทองม้วนลาเต้
กาแฟลาเต้รสละมุนผสานความกรุบกรอบหอมกะทิของทองม้วน

129 บาท
THB

Coffee & Beverages

ICED COFFEE



CUBE Brew Latte
Only @Mahanakhon Cube
Cold brew ice cubes paired with sea salt caramel milk.

บุนนวด
โคลด์บรูว์น้ำแข็งค่อเยาะ ละลายเข้ากับคัมม
Sea Salt Caramel

129 บาท
THB



Iced Americano

อเมริกาโน่เย็น
100 บาท
THB



Iced Espresso

เอสเปรสโซเย็น
110 บาท
THB



Iced Cappuccino

คาปูชีโน่เย็น
110 บาท
THB



Iced Latte

ลาเต้เย็น
110 บาท
THB



Iced Caramel Macchiato

คาราเมลมัคคิอาโต้เย็น
110 บาท
THB

HOT COFFEE



Espresso
เอสเปรสโซ
90 บาท
THB



Hot Americano
อเมริกาโน่ร้อน
90 บาท
THB



Hot Cappuccino
คาปูชีโน่ร้อน
100 บาท
THB



Hot Latte
ลาเต้ร้อน
100 บาท
THB

Image for advertising purposes only.
ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

DESIGNED BY
MULTIPLY BY EIGHT
MODERN Cozy TRENDY QUALITY X8

Coffee & Beverages

KING POWER
SELECTION CAFE

COLD BREW



Tropical Splash Cold Brew
120 บาท THB



Chocolate Nutty Frost Cold Brew
120 บาท THB

NON COFFEE



Hot Matcha Latte
มีกะลาตีร้อน
100 บาท THB



Hot Chocolate
ช็อกโกแลตร้อน
100 บาท THB



Iced Matcha Latte
มีกะลาตีเย็น
110 บาท THB



Iced Chocolate
ช็อกโกแลตเย็น
110 บาท THB

THAI SLUSHY DELIGHT

Royal Thai Tea

Rich Thai tea slushy topped with coconut cream and Thong Muan (Thai crispy roll).

สลüşซี่ชาไทย รสชาติพรีเมียมของชาวไทยแท้ที่นำมาปั่นละเอียดจนได้เนื้อสัมผัสที่เนียนนุ่มนวล ท็อปด้วยซอสครีมกะทิหอมมันและทองม้วน ขนมของฝากยอดนิยมจากประเทศไทย

129 บาท THB



Coconut Bliss

Coconut water slushy topped with coconut meat and edible gold flakes.

สลüşซี่มะพร้าว

น้ำมะพร้าวสดเพิ่มรสชาติความมันด้วยน้ำกะทิและนมสดที่นำมาปั่นละเอียดจนได้เนื้อสัมผัสที่เนียนนุ่มนวล ท็อปด้วยเนื้อมะพร้าวสดและแผ่นทองคำเปลวที่สามารถรับประทานได้

129 บาท THB



Signature Drink

King of Coconut

Smooth coconut water slushy layered with blue coconut cream and coconut meat.

สลüşซี่มะพร้าวอัญชัน

น้ำมะพร้าวสดผสมน้ำกะทิและนมสดที่นำมาปั่นละเอียดจนได้เนื้อสัมผัสที่เนียนนุ่มนวล เพิ่มสีสันด้วยซอสครีมกะทิสีฟ้าที่ทำมาจากน้ำดอกอัญชัน ท็อปด้วยเนื้อมะพร้าวสด

129 บาท THB



Image for advertising purposes only.
ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

MODERN Traditional Cozy TRENDY QUALITY

DESIGNED BY
X8 MULTIPLY BY EIGHT

CHOOSE YOUR Favourite

KING POWER SELECTION CAFE



THAI-STYLE BREAD WITH Ice cream

Soft bread filled with your choice of ice cream and choose your desired topping

ไอศกรีมขนมปังโบราณ

ขนมปังเนื้อนุ่มสิริฟูกับไอศกรีม และท็อปปิ้งที่คุณชื่นชอบ

149 บาท THB

THONG PUB WITH Ice cream

Thai crispy taco shell filled with your choice of ice cream and choose your desired topping

ทองพับไอศกรีม

ทองพับแป้งกรอบหอมมันกะทิ เสิร์ฟคู่กับไอศกรีม และท็อปปิ้งที่คุณชื่นชอบ

159 บาท THB

Step 1 Choose 1 Ice Cream Flavour เลือกไอศกรีม 1 สรสชาติ

Step 2 Choose 1 Topping เลือกท็อปปิ้ง 1 อย่าง

Step 3 Add Roasted Peanuts or Mung Beans เลือกใส่ถั่วลิสงหรือถั่วทอง

ICE CREAM 1 SCOOP ไอศกรีม 1 ลูก 109 บาท THB



King Power Ice Cream

A perfect blend of yogurt's freshness, jasmine's fragrance, and butterfly pea's gentle charm.

ไอศกรีมรส คิง เพาเวอร์

สัมผัสรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ที่ผสานความสดชื่นจากโยเกิร์ต กลิ่นหอมละนุนจากดอกมะลิ และสีสีนอ่อนโยนจากดอกอัญชัน



Coconut Milk

กะทิ



Khao Lam

Baked Sticky Rice

ข้าวหลาม

เป็นการรวมตัวของข้าวเหนียว นึ่งกะทิและถั่วดำเชื่อม ประรสด้วยน้ำตาลและเกลือเล็กน้อย



Sorbet Mango

มะม่วงซอร์เบต



Lod Chong

Pandan Noodles in Coconut Milk

ลอดช่อง

เส้นลอดช่องหอมกลิ่นใบเตยทำจากแป้งข้าวเจ้า, แป้งมันและแป้งถั่วเขียว

เติมความหวานมันหอมด้วยกะทิอบควันเทียน



Durian

ทุเรียน



Sarim

Sweet Rice Noodles in Coconut Milk

ซาหริ่ม

เส้นซาหริ่มทำจากแป้งถั่วเขียว เนื้อบางนุ่ม ชุ่มซ่าและหวานหอม

ไปด้วยกะทิอบควันเทียน



Chocolate

ช็อกโกแลต



Kanom Krok

Thai Coconut Pancake

ขนมครก

เข้มน้หวานมันจากกะทิ น้ำตาล แป้งข้าวเจ้าและดินหอม 1 ในขนมไทยยอดฮิต Street Food

TOPPING +19 บาท THB ท็อปปิ้ง (Add only one topping) (เลือกใส่เพิ่มได้ 1 อย่างเท่านั้น)



GRASS JELLY
เจลาติน



SWEET CORN
ข้าวโพด



FRESH COCONUT MEAT
เนื้อมะพร้าว



COOKIE CRUMBLE
คุกกี้บด



BROWN SUGAR JELLY
เจลลี่ราวน้ำชูการ์



SWEET POTATOES IN SYRUP
มันเชื่อม



COCONUT JELLY
วุ้นมะพร้าว



SWEET STICKY RICE
ข้าวเหนียวนุ่น



BUA LOY
Colorful Sticky Rice ball
เม็ดบัวลอย



ROASTED PEANUTS
ถั่วลิสงคั่ว



MUNG BEANS
ถั่วทอง

Image for advertising purposes only. ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

MODERN Cozy TRENDY QUALITY

DESIGNED BY MULTIPLY BY EIGHT X8

Original THAI DESSERT

THAI-STYLE BREAD WITH *Ice cream*

KING POWER
SELECTION CAFE



Mango Sticky Rice

Soft bread with mango ice cream, sweet sticky rice, coconut cream, and mung beans.

ขนมปังข้าวเหนียวมะม่วง

ไอศกรีมมะม่วงรสสดชื่นเข้ากันกับข้าวเหนียวนุ่มนวลที่เสิร์ฟมาในขนมปังนุ่มๆ ราดด้วยครีมกะทิหวานมัน พร้อมโรยด้วยถั่วทอง

149 บาท
THB



Durian Sticky Rice

Soft bread with durian ice cream, sweet sticky rice, coconut cream, and roasted peanuts.

ขนมปังข้าวเหนียวทุเรียน

ไอศกรีมรสชาติเข้มข้นถึงรสทุเรียนแท้ๆ เสิร์ฟคู่กับข้าวเหนียวนุ่มเนียนนุ่ม ราดด้วยน้ำกะทิหอมมันที่ช่วยเสริมรสชาติให้กลมกล่อมทุกคำ มาพร้อมกับขนมปังนุ่มๆ พร้อมโรยด้วยถั่วลิสงคั่ว

149 บาท
THB

THONG PUB WITH *Ice cream* ทองพับไอศกรีมตำรับไทย



Mango Sticky Rice

Thai crispy taco shell with mango ice cream, sweet sticky rice, coconut cream, and mung beans.

ทองพับข้าวเหนียวมะม่วง

ทองพับทำจากแป้งทองม้วนรสชาติกลมกล่อมหอมกะทิ สดใสด้วยไอศกรีมมะม่วงและข้าวเหนียวนุ่ม ราดด้วยซอสครีมกะทิเข้มข้นและโรยด้วยถั่วทอง

159 บาท
THB



Durian Sticky Rice

Thai crispy taco shell with durian ice cream, sweet sticky rice, coconut cream, and roasted peanuts.

ทองพับข้าวเหนียวทุเรียน

ทองพับทำจากแป้งทองม้วนรสชาติกลมกล่อมหอมกะทิ สดใสด้วยไอศกรีมทุเรียนและข้าวเหนียวนุ่ม ราดด้วยซอสครีมกะทิเข้มข้นเพิ่มความหอม มัน นัว ด้วยถั่วลิสงคั่ว

159 บาท
THB

Chef's SELECTED ต้องลอง!

"Kanom Krok" is a popular Thai street food made with coconut milk and rice flour.



Kanom Krok Thai-Style Bread

Soft bread with Kanom Krok ice cream, sweet corn, and coconut cream.

ขนมปังขนมครกชาววัง

นำเสนอความหอมมันของขนมครกในรูปแบบของไอศกรีม เสิร์ฟคู่กับข้าวโพดหวานและขนมปังนุ่มๆ ราดด้วยกะทิเข้มข้นที่หอมหวาน

149 บาท
THB



Kanom Krok Thong Pub

Thai crispy taco shell with Kanom Krok ice cream, cookie crumble, sweet corn, and coconut cream.

ทองพับขนมครกครั้นนี้

ทองพับทำจากแป้งทองม้วนรสชาติกลมกล่อมหอมกะทิ สดใสด้วยไอศกรีมขนมครกชาววัง เพิ่มเท็กซ์เจอร์ ด้วยข้าวโพดและคุกกี้ครีมบีล

159 บาท
THB

Image for advertising purposes only.
ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

MODERN Cozy TRENDY QUALITY

DESIGNED BY
X8 MULTIPLY
BY EIGHT

Thai Soft Rolls ทองม้วนสอดไส้ผลไม้

KING POWER
SELECTION CAFE



Choco Banoffee

A chocolate-flavoured Thai soft roll filled with ripe banana, chocolate cream, Biscoff crumble, and caramel sauce.

ช็อกโกแลตบานอฟฟี่

ทองม้วนสอดไส้ช็อกโกแลตสอดไส้ช็อกโกแลตบานอฟฟี่

35 บาท/ชิ้น
THB/PC



Foi Thong and Coconut Cream

A pandan-flavored Thai soft roll filled with golden egg threads (Foi Thong) and coconut cream.

ฝอยทองครีมมะพร้าว

ทองม้วนสอดไส้ฝอยทองและครีมมะพร้าว

35 บาท/ชิ้น
THB/PC



Savory Coconut and Coconut Cream

A Thai soft roll filled with creamy coconut and savory stir-fried coconut, seasoned with coriander root, garlic, and kaffir lime.

มะพร้าวผัดเค็ม

ทองม้วนสอดไส้ด้วยมะพร้าวผัดเค็มและครีมมะพร้าว

35 บาท/ชิ้น
THB/PC



Mung Bean and Sweet Coconut

A Thai soft roll filled with steamed mung beans, sweet shredded coconut, black sesame, and sugar.

ถั่วแปบมะพร้าว

ทองม้วนสอดไส้ถั่วแปบมะพร้าว

35 บาท/ชิ้น
THB/PC

Image for advertising purposes only.
ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

MODERN *Pratunam* Cozy TRENDY QUALITY

DESIGNED BY
MULTIPLY
BY
EIGHT

Bakery

KING POWER
SELECTION CAFE

Whole Wheat Bagel
เบเกิลโฮลวีท

79 บาท/ชิ้น
THB/PC



Plain Bagel
เบเกิล

79 บาท/ชิ้น
THB/PC



**Garlic
Cream Cheese**



**Original
Cream Cheese**

**Add Cream Cheese
for 39 THB**

ใส่ครีมชีสจ่ายเพิ่ม 39 บาท



Ham & Cheese Croissant
ครัวซองต์แฮมและชีส

120 บาท/ชิ้น
THB/PC



Coffee Pecan Croissant
ครัวซองต์กาแฟและถั่วพีแคน

120 บาท/ชิ้น
THB/PC



Timbering
ทิมเบอร์ริง

130 บาท/ชิ้น
THB/PC



**Cookies White
Chocolate Macadamia**
คุกกี้ดาร์กช็อกโกแลต

120 บาท/ชิ้น
THB/PC



**Cookies Brown Butter
Dark Choc Chunks**
คุกกี้ไวท์ช็อกโกแลตแมคคาเดเมีย

120 บาท/ชิ้น
THB/PC

Dine-in orders include a 10% service charge.
สำหรับลูกค้าที่นั่งรับประทานภายในร้านมีค่าบริการ 10%

Image for advertising purposes only.
ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

MODERN *Cozy* TRENDY QUALITY

DESIGNED BY
X8 MULTIPLY
BY EIGHT

THAI-FUSION CAFE
Tasty
KING POWER
SELECTION CAFE
The
THAI DESSERT

MODERN *Traditional* Cozy TRENDY QUALITY

DESIGNED BY
X8 MULTIPLY
BY EIGHT



HOSHI 
JAPANESE RESTAURANT



“รสชาติแห่งความสุข สำหรับทุกคนในครอบครัว”

ร้านอาหารญี่ปุ่น **HOSHI** ถือกำเนิดจากแนวความคิดที่ว่า
"ความสุขที่แท้จริง คือการที่เราได้ใช้เวลาอันมีค่าร่วมกับคนที่เรารัก"
ไม่ว่าจะเป็นครอบครัว คนรัก ญาติพี่น้องหรือผองเพื่อน และช่วงเวลาที่เรามักจะได้พบปะ
พูดคุยกันอย่างพร้อมหน้าพร้อมตาก็คงหนีไม่พ้นบนโต๊ะอาหารนั่นเอง

เพื่อให้แน่ใจว่าแขกทุกท่านจะได้รับประสบการณ์แห่งความสุข **HOSHI**
จึงขอเป็นส่วนหนึ่งที่จะสร้างรอยยิ้ม เสียงหัวเราะและความประทับใจดีๆ
ผ่านการบริการและรสชาติ ศิลปะของการปรุงอาหารแบบญี่ปุ่น ที่เราได้คิดสรรหากว่า 100 เมนู

ทุกเมนูผ่านการปรุงอย่างพิถีพิถัน ด้วยวัตถุดิบพรีเมียมจากทั้งญี่ปุ่นและทั่วโลก
และด้วยเมนูที่หลากหลาย พร้อมกับราคาที่คุ้มค่าทำให้ร้านอาหารญี่ปุ่น **HOSHI** มีอาหารที่อร่อยเหมาะกับ ทุกเพศ ทุกวัย
ไว้คอยให้บริการแก่ทุกท่าน ดังสโลแกนที่ว่า
"รสชาติแห่งความสุข สำหรับทุกคนในครอบครัว" อย่างแท้จริง

TOP 7 MENU



海の奇跡
MIRACLE OF THE SEA
มีราเคิลออฟเดอะซี
1,490.-



サーモン、うなぎ、えび天巻
SALMON UNAGI EBI TEM ROLL
ปลาแซลมอน ปลาโทโฮ กุ้งเทมปุระโรล (5 ชิ้น)

385.-



稲庭温泉たまご
INANIWA ONSEN
อนานิวะออนเซ็น

290.-



かぶとに
SALMON KABUTONI
หัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊วญี่ปุ่น

220.-



海老天ぷら
EBI TEMPURA
กุ้งเทมปุระ

290.-



白魚サラダ
SHIRAUO SALAD
สลัดปลาเทิน

280.-



かにみそ
KANI MISO
มันปูย่างเตาถ่าน

280.-

APPETIZER

ในวัฒนธรรมการทานอาหารทั่วโลก จะมีอาหารจานพิเศษที่มักทานตอนแรก หรือระหว่างรออาหารจานหลักเพื่อเรียกน้ำย่อย เป็นการนำอาหารมาปรุงให้ได้รสชาติ โดยมีขนาดและปริมาณไม่เยอะ เพื่อเปิดต่อมรับรสของอาหาร ก่อนที่จะทานอาหารจานหลัก ซึ่งเรามีเมนูทานเล่นที่สามารถทานได้ง่าย อร่อย และแบ่งปันกันได้ในทุกมื้ออาหาร



サーモンコロッケ
SALMON KOROKKE
แซลมอนโคโรคเกะ

99.-



白魚唐揚げ
SHIRAUO KARAAGE
ปลาเงินทอด

139.-



チーズボール さつまいも味
PURPLE SWEET POTATO CHEESE BALL
ชีสบอลมันม่วงญี่ปุ่น

99.-



餃子
GYOZA
เกี้ยวซ่า

89.-



たこ焼き
TAKO YAKI
ทาโกะยากิ

89.-



エリンギベーコン照り焼き
BACON TERI YAKI
เบคอนย่างเทอริยากิ

119.-



アスパラベーコン照り焼き
ERINGI BACON TERI YAKI
เบคอนพันเห็ดออริจินเทอริยากิ

119.-



サーモンコロッケ
ASPARAGUS BACON TERI YAKI
เบคอนพันหน่อไม้ฝรั่งย่างเทอริยากิ

129.-



新鮮海藻と海老子サラダ
FRESH SEAWEED SALAD WITH EBIKO
ยำสาหร่ายสดโป่งกุ้ง

89.-



手羽先の塩焼き
TEBA SHIO YAKI
ปีกไก่ย่างเกลือ

89.-



手羽先の照り焼きソース焼き
TEBA TERI YAKI
ปีกไก่ย่างซอสเทอริยากิ

89.-

AGE MONO

ของทอดสไตล์ญี่ปุ่น แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ FURAI (ทอดเคลือบขนมปัง) KARAAGE (ปรุงรสแล้วทอด) และ TEMPURA (ชุบแป้งทอด) ซึ่งความพิเศษของ เมฆทอดที่โอชิ คือแป้งที่มีความกรอบแม้ว่าจะเวลาผ่านไปนาน ด้วยเทคนิคการทอดของเชฟทำให้ของทอด ยังคงมีความกรอบนาน และไม่อมน้ำมัน



サーモンカツ
SALMON KATSU
แซลมอนคัตสึ

A la carte | Set
320.- | 369.-



とんかつ
TONKATSU
หมูทอดทงคัตสึ

A la carte | Set
220.- | 269.-



鶏唐揚げ
TORI KARAAGE
ไก่คาราเกะ

A la carte | Set
130.- | 179.-



サーモンチーズフライ
SALMON CHEESE FURAI
แซลมอนชีสทอด

A la carte | Set
400.- | 449.-



สั่งเป็นเซตเพิ่มเพียง 49 บาท

อาหารเซตประกอบด้วย: ข้าวญี่ปุ่นโอโตเมะโอะโระ (REFILL) ซุปสาหร่าย เต้าหู้เย็น กิมจิ

TEMPURA

“เทมปุระ” อาหารญี่ปุ่นยอดนิยม ที่ได้รับอิทธิพล มาจากอาหารของชาวโปรตุเกสตั้งแต่สมัยเอโดะ(ประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 16) โดยพัฒนามาจากปลาชุบแป้งทอดมาเป็น ผักชุบแป้งทอด และอาหารทะเลชุบแป้งทอด ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ ความบาง พู ของแป้ง และเทคนิคการทอดไม่ให้มน้ำมัน



EBI TEMPURA หรือกุ้งเทมปุระ เมื่อบูแน้นำของ HOSHI ที่ใครได้ลองก็จะต้องติดใจในความกรอบของแป้งเทมปุระ เคล็ดลับความอร่อยคือ เราเลือกใช้กุ้งสด ใหญ่ ตัวใหญ่ เนื้อแน่น มาชุบแป้ง ทอดให้เหลืองกรอบ ทานคู่กับซอสเทมปุระ อร่อยกลมกล่อมเข้ากัน

海老天ぶら
EBI TEMPURA
กุ้งเทมปุระ
A la carte | Set
290.- | 339.-

MUST TRY



天ぶら盛り合わせ
TEMPURA MORIAWASE
รวมมิตรเทมปุระ

A la carte | Set
310.- | 359.-



野菜天ぶら
YASAI TEMPURA
ผักรวมเทมปุระ

A la carte | Set
160.- | 209.-

คุ้มกว่า

สั่งเป็นเซตเพิ่มเพียง 49 บาท

อาหารเซตประกอบด้วย: ข้าวญี่ปุ่นฮิโตะเมะโอะ (REFILL) ซุปสาหร่าย เต้าหู้ยีน กิมจิ

YAKI NIKU TEPPAN

“เทปป็นยากิ” เป็นรูปแบบหนึ่งของอาหารญี่ปุ่นที่ใช้กระทะเหล็กแบนในการประกอบอาหารในประเทศญี่ปุ่น มาจากคำว่า เทปป์ัง (鉄板) ที่แปลว่าแผ่นเหล็ก และ ยากิ (焼き) ที่แปลว่าย่าง ปิ้ง และทอดด้วยกระทะ เทปป์ันยากิจึงหมายถึงอาหารที่ทำให้สุกโดยกระทะเหล็ก



とり鉄板
TORI TEPPAN
สเต็กไก่กระทะร้อน

A la carte | Set
190.- | 239.-



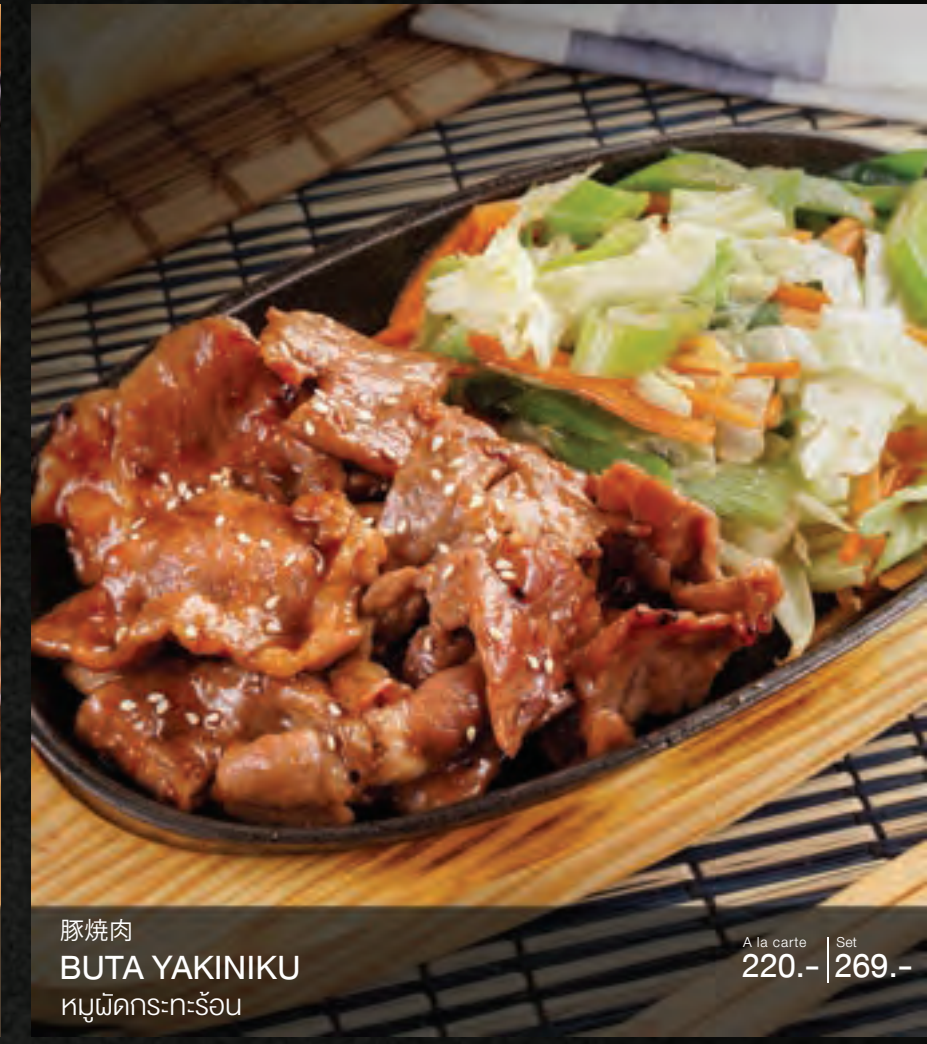
サーモンステーキ鉄板焼き
SALMON TEPPAN
สเต็กปลาแซลมอนกระทะร้อน

A la carte | Set
380.- | 429.-



サーモンベーコン照り焼き
SALMON BLACK PEPPER
ปลาแซลมอนพริกไทยดำ

A la carte | Set
320.- | 369.-



豚焼肉
BUTA YAKINIKU
หมูพริกกะกระทะร้อน

A la carte | Set
220.- | 269.-



サーモン照り焼き/サーモン塩焼き
SALMON TERI YAKI/SALMON SHIO YAKI
ปลาแซลมอนย่างซอสเทริยากิ/ปลาแซลมอนย่างเกลือ

A la carte | Set
190.- | 239.-



鯖の鉄板焼き
SABA TEPPAN
สเต็กปลาซาบะกระทะร้อน

A la carte | Set
190.- | 239.-



牛肉の照り焼き
BEEF TERI YAKI
เนื้อย่างซอสเทริยากิ

A la carte | Set
419.- | 468.-



牛焼肉
BEEF YAKINIKU
เนื้อพริกกะกระทะร้อน

A la carte | Set
320.- | 369.-



豚鉄板
BUTA TEPPAN
สเต็กหมูกระทะร้อน

A la carte | Set
280.- | 329.-



牛すじ
BEEF TEPPAN
สเต็กเนื้อกระทะร้อน

A la carte | Set
360.- | 409.-

คุ้มกว่า

สั่งเป็นเซตเพิ่มเพียง 49 บาท

อาหารเซตประกอบด้วย: ข้าวญี่ปุ่นฮิโตะเมะโอะโระ (REFILL) | ซุปสาหร่าย | เต้าหู้เย็น | กิมจิ

ราคาปกติ 100 บาท 10% 88 บาท 7%

คุ้มกว่า

สั่งเป็นเซตเพิ่มเพียง 49 บาท

อาหารเซตประกอบด้วย: ข้าวญี่ปุ่นฮิโตะเมะโอะโระ (REFILL) | ซุปสาหร่าย | เต้าหู้เย็น | กิมจิ

ราคาปกติ 100 บาท 10% 88 บาท 7%



サーモン明太焼き
SALMON MENTAI YAKI A la carte | Set
 320.- | 369.-
 ปลาแซลมอนย่างซอสเมนไทโกะ



ほっけ塩焼き
HOKKE SHIO YAKI A la carte | Set
 290.- | 339.-
 ปลาออกทะเลย่างเกลือ



銀鱈照り焼き/銀鱈塩焼き
SNOW FISH TERI YAKI/SNOW FISH SHIO YAKI A la carte | Set
 690.- | 739.-
 ปลาหิมะย่างซอสเทรียกิ/ปลาหิมะย่างเกลือ



鯖照り焼き/鯖塩焼き
SABA TERI YAKI/SABA SHIO YAKI A la carte | Set
 220.- | 269.-
 ปลาซาบะย่างซอสเทรียกิ/ปลาซาบะย่างเกลือ



銀鱈明太焼き
SNOW FISH MENTAI YAKI A la carte | Set
 750.- | 799.-
 ปลาหิมะย่างซอสเมนไทโกะ



鶏照り焼き
TORI TERI YAKI A la carte | Set
 140.- | 189.-
 ไก่ย่างซอสเทรียกิ

คุ้มกว่า

สั่งเป็นเซตเพิ่มเพียง 49 บาท

อาหารเซตประกอบด้วย: ข้าวญี่ปุ่นฮิโตเมะโมะโระ (REFILL) | ซุปสาหร่าย | เต้าหู้เย็น | กิมจิ

KANIMISO

かにみそ
KANIMISO 280.-
มันปูย่างเตาถ่าน

カニ味噌 XL
KANIMISO XL 380.-
มันปูย่างเตาถ่าน ไซส์ XL



TATAKI

วัตถุดิบสดใหม่คุณภาพดีคลุกเคล้ากับน้ำยำรสเด็ด สูตรลับเฉพาะของทาง HOSHI ทำสดใหม่ทุกวัน มีรสชาติอร่อยลงตัวครบทุกรสสัมผัส
เปรี้ยว หวาน เค็ม มีความหอมของรากผักชีและน้ำมันงาสด



サーモンタタキ
SALMON TATAKI 289.-
ยำปลาแซลมอน



あかみタタキ
TUNA TATAKI 289.-
ยำทูน่า



蟹カマタタキ
KANI KAMABOKO TATAKI 169.-
ยำปูอัด



たこタタキ
TAKO TATAKI 299.-
ยำหมวกหมียักษ์



サーモンの醤油漬
SALMON NAMBANG 289.-
แซลมอนดองซีอิ๊วญี่ปุ่น

BENTO

ハンバーグステーキ
HOSHI DELUXE PAN
 ชุดแฮมเบอร์เกอร์กระทะร้อน
 219.-



カツとじ
HOSHI KATSU TOJI
 หมูทอดในน้ำซุปล
 249.-



FREE!!!

แลกซ้อสุดคุ้ม

ทุกชุด

ข้าวญี่ปุ่น



ปูอัด/ไข่หวาน



สลัด



คาตาลาน่า

ชาเขียวร้อน (SWA)



ชาเขียวเย็น (SWA)



OR

เกี้ยวซ่า
 79.-



เต็มไม่จ๋ม!!!
 ข้าวผัดกระเทียมรสพริก
 29.-



สซูคี
SEABASS STEAK LUNCH SET
 สดุ้งปลากระทะพง

359.-



GRAM
NIWATORI MISO MENTAI LUNCH SET
 ไก่ผัดมิโซะเมนไต

199.-



ตันคัท
KATSU SPICY
 หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดซอสเผ็ด

249.-



อาบอคาดหวนคัง
TORI KATSU MISO TOJI
 ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอดในซุสมิโซะไข่ข้น

229.-



สะบะ
SABA KARAMI
 ซาบะทอดซอสเผ็ด

219.-



หวนคังสะบะ
TORI YAKI SOBA
 ยากิโซบะไก่

179.-

MENRUI

豚そば
BUTA SOBA
โซบะหมู
220.-

豚稲庭うどん
BUTA INANIWA
อินานิวะหมู
280.-

豚うどん
BUTA UDON
อุด้งหมู
230.-



焼肉そば
BEEF SOBA 285.-
โซบะเนื้อ
焼肉うどん
BEEF UDON 295.-
อุด้งเนื้อ
焼肉稲庭うどん
BEEF INANIWA 345.-
อินานิวะเนื้อ



海老天そば
EBI TEM SOBA 280.-
โซบะกับกุ้งเทมปุระ



稲庭天ぶらうどん
EBI TEM INANIWA 340.-
อินานิวะกับกุ้งเทมปุระ



稲庭ザルうどん
ZARU INANIWA (COLD) 240.-
อินานิวะเย็น



ザルそば
ZARU SOBA (COLD) 180.-
โซบะเย็น



稲庭明太子わさび
INANIWA MENTAICO WASABI
อินานิวะ-เมนไท วาซาบิ

295.-



豚オム焼きそば / 豚肉入りオム焼きうどん
YAKI SOBA OMELET BUTA
YAKI UDON OMELET BUTA
ผัดยากิโซบะ-ห่อไข่ หมู / ผัดยากิอุด้งห่อไข่ หมู

219.-
229.-



豚焼きそば
YAKI UDON OMELET SEAFOOD
ผัดยากิอุด้งห่อไข่ ทะเล

369.-



稲庭温泉たまご
INANIWA ONSEN
อินานิวะ-ออนเซ็น

390.-



海老天ザルそば
EBI TEM ZARU SOBA
โซบะเย็นกับกุ้งเทมปุระ

260.-

海老の天ぷら冷やしうどん
EBI TEM ZARU UDON
อุด้งเย็นกับกุ้งเทมปุระ

270.-

海老天稲庭ザルうどん
EBI TEM ZARU INANIWA
อินานิวะเย็นกับกุ้งเทมปุระ

320.-

นิจิลำเมน

TASTE THE RAINBOW OF CRAFTED NOODLES

ราเมนเส้นสดต้นตำหรับจากประเทศญี่ปุ่นทำวันต่อวันไม่มีส่วนผสมของสารกันบูด และสารเคมีเพื่อแต่งกลิ่น จุดเด่นของราเมนเส้นสด คือกลิ่นหอมของแป้งที่เป็นเอกลักษณ์ เวลาทานเส้นสดจึงมีทั้งความลื่น นุ่มเต่ง เส้นสดทางโอะซึนั้น จะมีทั้งสูตรใส่ไข่และไม่ใส่ไข่จะให้สัมผัสรสชาติ และความอร่อยที่แตกต่าง สามารถเลือกความใหญ่และความนุ่มของเส้นได้



ตัวเลือกเส้น
麵

ระดับความหนา



ระดับความนุ่ม





MUST TRY

とんこつラーメン
TONKOTSU RAMEN
ทงคตสึ ราเมง

249.-



プレミアムトリュフ塩ラーメン
PREMIUM TRUFFLE SHIO RAMEN
พรีเมียม ทริฟฟัล ชิโอะ ราเมง

359.-



味噌ラーメン
MISO RAMEN
มิโซะราเมง

179.-



チャーシューต้มยำラーメン
CHASHU TOM YUM RAMEN
ราเมงต้มยำหมูชาชู

249.-



サーモンコロッケ
TOM YUM TORI RAMEN
ราเมงไก่ทอดต้นยำ

229.-



トムヤムクンラーメン
TOM YUM KUNG RAMEN
ราเมงต้มยำกุ้งแม่น้ำ

699.-

TOPPING	CHASHU PORK หมูชาชู 89.-	CHASHU EGG ไข่ชาชู 19.-	RAMEN NOODLES เส้นราเมง 59.-
----------------	---------------------------------------	--------------------------------------	---

SALAD

“เทมปุระ” อาหารญี่ปุ่นยอดนิยม ที่ได้รับอิทธิพล มาจากอาหารของชาวโปรตุเกสตั้งแต่สมัยเอโดะ(ประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 16) โดยพัฒนามาจากปลาซุบแป้งทอดมาเป็น ผักซุบแป้งทอด และอาหารทะเลซุบแป้งทอด ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ ความบาง พู ของแป้ง และเทคนิคการทอดไม่ให้มันน้ำมัน

海老天サラダ
EBI TEM SALAD
สลัดกุ้งเทมปุระ
320.-



海鮮サラダ
KAISEN SALAD
สลัดปลารวม
350.-



白魚サラダ
SHIRAUO SALAD
สลัดปลาเงิน
280.-



赤身サラダ
TUNA SALAD
สลัดทูน่า
290.-





豆腐サラダ
TOFU SALAD
สลัดเต้าหู้
170.-



アボカドサラダ
AVOCADO SALAD
สลัดอะโวกาโด
240.-



帆立明太子サラダ
SOFT SHELL CRAB SALAD
สลัดปูนิ่ม
340.-



Bluefin Tuna
FUKUOKA
Best • Quality • Hoshi

BLUEFIN TUNA

บลูฟิน ทูน่า หรือที่ชาวญี่ปุ่นเรียกว่า ฮอนมากุโระ เป็นปลาทูน่าขนาดใหญ่ที่มีคุณภาพและมูลค่าสูงสำหรับชาวญี่ปุ่น และเป็นที่ยอมรับของคนทั่วโลก โดยปกติปลาทูน่าตอนที่ถูกฆ่าจะมีกรดแลคติก Lactic กรดนี้เป็นกรดที่สร้างความเปรี้ยว จะเกิดขึ้นกับเลือดกับกล้ามเนื้อของสิ่งมีชีวิตซึ่งถ้าทานเลยทันทีตอนนั้นจะทำให้ปลา มีรสชาติที่เปรี้ยว พอหมักทิ้งไว้ระยะเวลาประมาณ 4-5 วันหลังจากที่ปลาตาย จะมีกรดโฟลิกที่ช่วยลดสลายเอนไซม์ในกรดแลคติก ทำให้ความเปรี้ยวของรสชาติเนื้อปลาลดลง



SASHIMI SET

天皇セット
EMPEROR SET
 เซตจักรพรรดิ
 3,650.-



เซตที่ได้คิดสรรและรวบรวมวัตถุดิบอันล้ำค่าของทะเลไว้ในเซตเดียว ทั้งปลาเนื้อขาวไปจนถึงปลาเนื้อแดง
 ไม่ว่าจะเป็น จักรพรรดิปลาญี่ปุ่นหรือ 1 ในสุดยอดปลาญี่ปุ่น HON MAGURO ทั้ง 3 ส่วน
 ชิ้นส่วนสุดฟินของแซลมอน ทั้งเนื้อปลา ท้อง และไข่ปลาแซลมอน อากะ เอมี, หอยเชลล์ฮอกไกโด , ครีปลาทาเตียว , ฮามาจิ, หนวดปลาหมึกยักษ์, หอยปีกนก, อาโอรุ อิกะ

ฟินเต็มคำกับเซตสวรรค์ของคนรักปลาดิบ กับ 7 วัตถุดิบ ที่ห้ามพลาด
 ทั้งแซลมอน,ท้องแซลมอน, หอยเชลล์ฮอกไกโด, ภูเขา
 ฮามาจิ, ครีปลาทาเตียว และไข่ปลาแซลมอน

シーパラダイสセット
SEA PARADISE SET
 เซตซีพาราไดซ์
 850.-



ซาซิมิ เซต สุดคุ้มที่รวมความมหัศจรรย์ของรสชาติจากท้องทะเล
 ครบทั้งปลาเนื้อขาวไปจนถึงปลาเนื้อแดง สด ละมุน เนื้อแน่นเต็มคำ
 รวมแซลมอนทั้งส่วนเนื้อ, ท้องแซลมอน, ไข่ปลาแซลมอน
 ฮามาจิ, อาโอรุ อิกะ, ภูเขา, อากะเอมี และหอยเชลล์ฮอกไกโด

海の奇跡
MIRACLE OF THE SEA SET
 เซต มิสราเคิลออฟเดอะซี
 1,490.-



HOSHI
 JAPANESE RESTAURANT

เซตนี้ได้รวมส่วนที่อร่อยที่สุดของปลากูน่า BLUE FIN
 มาหั่นสไลด์ชิ้นหนาพอดีคำทั้ง อากาบี เนื้อสัมผัสแน่นและละเอียด
 ไม่มีไขมันปน ทำให้รสชาติหวานติดลิ้น
 โอโโโริ ส่วนที่อุดมไปด้วยไขมันแทรกทำให้หอมและนุ่มกว่าทุกส่วน
 ตบท้ายด้วยซูโทโร่จะเป็นส่วนที่ไขมันผสมเข้ากับเนื้อจะได้สัมผัสที่มันเล็กน้อย
 และนุ่มในคำเดียวรสชาติหวานฉ่ำ

本まぐろセット
HON MAGURO SET
 เซตฮอนมากูโร่
 2,250.=



SASHIMI

แซลมอนสดๆเกรดพรีเมียมนำเข้าจากนอร์เวย์ที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุจำนวนมาก สีสัมสดชวนให้นึกถึงอัญมณีสีส้มที่ตกสู่ทะเล แซลมอนหันชิ้นหนา ลายไขมันของปลาแซลมอนทำให้นึกถึงคลื่นทะเลญี่ปุ่นที่อุดมไปด้วยวัตถุดิบล้ำค่า กัดไปคำแรกจะสัมผัสได้ถึงเนื้อที่ด้งและนุ่มละมุน ผสานกับโชยุที่แทบจะละลายในปากได้ทุกเมื่อ รสชาติหวาน หอมกลิ่นโชยุ ทำให้เป็นปลาสดที่นิยมทานกันทั่วโลก



サーモン刺身
SALMON SASHIMI
แซลมอนซาซิมิ
230.-



ハマチ刺身
HAMACHI
ปลาฮามาจิ ซาซิมิ

370.-



サーモンとろ刺身
SALMON TORO SASHIMI
ท้องปลาแซลมอน ซาซิมิ

250.-



鉄火巻
HON AKAMI SASHIMI
อาคามิ(บลูฟิน) ซาซิมิ

875.-



メサバ刺身
SHIME SABA SASHIMI
ปลาซาบะ ซาซิมิ

190.-



蟹カマ刺身
KANI KAMABOKO SASHIMI 105.-
ปูอัด ซาซิมิ



たまご刺身
TAMAGO SASHIMI 105.-
ไข่หวาน ซาซิมิ



帆立貝柱刺身
HOTATE SASHIMI 390.-
หอยเชลล์ออกโทโด ซาซิมิ



ホッキ貝刺身
HOKKIGAI SASHIMI 270.-
หอยปีกนก ซาซิมิ



マグロの刺身
TUNA SASHIMI 315.-
ทูน่า ซาซิมิ



たこ刺身
TAKO SASHIMI 270.-
หนวดหมึกยักษ์ ซาซิมิ



サーモン薄造り
SALMON USUZUKURI 320.-
ปลาแซลมอนแผ่นบาง



いくら刺身
IKURA SASHIMI 380.-
ไข่ปลาแซลมอน ซาซิมิ



大トロ刺身
OOTORO SASHIMI 2,050.-
โอโโโระ ซาซิมิ



中トロ刺身
CHUTORO SASHIMI 1,490.-
ชูโตะโร่ ซาซิมิ

NIGIRI

HOSHI ได้คำนึงรสชาติในแต่ละคำจึงได้รวมสุดยอดวัตถุดิบมาทำเป็นนิกิริ หรือข้าวปั้นหน้าต่างๆ โดยเลือกใช้ข้าวสายพันธุ์ฮิโตะเมะโบะระ จากเมืองฮิวาเตะ ตัวข้าวจะมีความเหนียวนุ่ม เมล็ดข้าวจะไม่แตกหัก และใช้น้ำส้มสายชูที่ส่งตรงจากที่ญี่ปุ่น ทำให้เข้ากัน มีรสชาติเปรี้ยวฉ่ำหวานน้อยโดยรวมเป็นอันลงตัว



MUST TRY

サーモン握り
SALMON NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน
75.-



MUST TRY

いくら軍艦
IKURA GUNKAN
ไข่ปลาแซลมอน กุ้งกึ่ง
190.-



ハマチ握り
HAMACHI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าปลาฮามาจิ
140.-



帆立貝柱握り
HOTATE KAIBASHIRA NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าหอยเชลล์ออกโทโด
110.-



うなぎ握り
UNAGI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าปลาไหล
90.-



えんがわ握り
ENGAWA NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าครีบน้ำตาดำเดี่ยว
110.-



ホッキ貝握り
HOKKIGAI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าหอยปีกนก
90.-



たこ握り
TAKO NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าหนวดหมึกยักษ์
99.-



蟹カマ握り
KANI KAMABOKO NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าปูอัด
40.-



たまご握り
TAMAGO NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าไข่หวาน
45.-



えび子軍艦
EBIKO GUNKAN
ไข่กุ้ง กุ้งกึ่ง
45.-



アオリイカ握り
AORI IKA NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าหมึกขาว
90.-



めさば握り
SHIME SABA NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าปลาซาบะดอง
45.-



海老握り
EBI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้ากุ้ง
45.-



まぐろにぎり
TUNA NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าทูน่า

90.-



赤海老握り
AKA EBI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าอาคาเอบี

180.-



大トロ握り
OOTORO NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าโอโทโร่

320.-



中トロ握り
CHUTORO NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าชูโทโร่

270.-



赤身握り
HON AKAMI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าอาคามิ(บลูฟิน)

180.-



ハマチ握り
GYU NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าฮิโตะ

190.-

MAKI SUSHI

มากิเป็นซูชิแบบม้วนที่นิยมและแพร่หลายทั่วโลก มากิจจะมีหน้าตาที่แตกต่างกันออกไปตามแต่ละประเทศ แต่ไอชิได้ยึดแบบญี่ปุ่นต้นตำหรับแท้ๆ ไม่ว่าจะเป็
มากิจะโอคาไคที่มีรสชาติและสัมผัสเป็นเลิศ สำหรับคนรักสุขภาพสัมผัสเมื่อทานไปคำแรกจะมันและได้กลิ่นหอมของอะโอคาไค ทานคู่กับโชยุเพื่อเพิ่ม
ความอร่อย,สไปซี่แซลมอน เตมากิ แซลมอนนอร์เวย์ที่มีรสชาติหวานมันผสมผสานคู่กับข้าวซูชิและสาหร่ายทำให้กลมกล่อมในคำเดียว



いくら手巻
IKURA TEMAKI
ไข่ปลาแซลมอน เตมากิ

270.-



うなぎ手巻
UNAGI TEMAKI
ปลาไหลญี่ปุ่น เตมากิ

180.-



スパイシーサーモン手巻
SPICY SALMON TEMAKI
สไปซี่แซลมอน เตมากิ

160.-



カリフォルニア手巻
CALIFORNIA TEMAKI
แคลิฟอร์เนีย เตมากิ

125.-



アボカド手巻
AVOCADO MAKI
ข้าวปั้นอะโอคาไคห่อสาหร่าย

129.-

ROLL

โรลยอดเยี่ยมที่เป็น SIGNATURE ของโอชิตั้งแต่เปิดร้าน ปลาแซลมอน ปลาไหล กุ้งทะเลปรุงสุก โรลที่อัดแน่นความอร่อยไว้ในคำเดียว การผสมผสานของปลาไหลเกรดพรีเมียมภาด้วยซอสแบบชุ่มฉ่ำและกุ้งทะเลปรุงสุกชิ้นใหญ่ที่ทอดสีเหลืองทอง แซลมอนเบิร์นหอมกลิ่นโชยุที่เอ่อล้นออกมา ตามด้วยรสชาติด้วยซอสใส่ซูสตรพิเศษของทางร้านทำให้ได้สัมผัสอันยอดเยี่ยม ไม่ว่าจะด้วยความกรอบของกุ้งทะเลปรุงสุก ความนุ่มของละมุนของปลาไหล ความมันของแซลมอนที่เบิร์นกำลังพอดีทำให้โรลนี้เป็นโรลยอดเยี่ยมตลอดมา



サーモン、うなぎ、えび天巻
SALMON UNAGI EBI TEM ROLL
 ปลาแซลมอน ปลาไหล กุ้งทะเลปรุงสุก (5 ชิ้น)
385.-



うなぎ巻
UNAGI ROLL
 ปลาไหลโรล (8 ชิ้น)

390.-



サーモン、明太子巻
SALMON MENTAI ROLL
 ปลาแซลมอนซอสเมนไตโรล (8 ชิ้น)

310.-



サーモン火山ロール
SALMON VOLCANO ROLL
 ปลาแซลมอนลาวา โรล (6 ชิ้น)

370.-

แซลมอนชั้นหน้าพันข้าวซูชิเป็นรูปภูเขาไฟ ซอสเมนไตทะเลสีส้มเหมือนลาวา ปรุงรสชาติหวานเค็มของตัวซอสเมนไต ความหอมของแซลมอนเบิร์น เพิ่มสัมผัสความกรอบของกากงาปรุงสุกทานคู่พร้อมกันได้รสชาติที่ลงตัว รสชาติด้วยซอสเทรียกิเพื่อเพิ่มรสชาติในแต่ละคำ



えび天巻
EBI TEM ROLL
 กุ้งทะเลปรุงสุก (8 ชิ้น)

280.-

กุ้งทะเลปรุงสุกชิ้นใหญ่ทอดสีเหลืองกรอบ สอดไส้ข้าวซูชิที่ห่อด้วยโชยุที่เคลือบจะมองไม่เห็นข้าว กุ้งเนื้อแน่น เค็ม บวกกับโชยุที่นุ่มให้สัมผัสที่กรอบในทุกคำที่ทานรสชาติด้วยซอสเทรียกิรสชาติหวานเค็มแบบกลมกล่อม



カリフォルニア巻
CALIFORNIA ROLL
 แคลิฟอร์เนียโรล (8 ชิ้น)

240.-

โชยุเกรดพรีเมียมสีส้มสดปกคลุมข้าวซูชิที่สอดไส้ด้วยปูอัด ไทหวาน แดงหวาน และอะโวกาโด บองตาเปล่าแทนไม่เห็นข้าวซูชิ โชยุให้สัมผัสที่กรุบกรอบเมื่อทานไปเรื่อยๆจะหยุดทานไม่ได้และที่สำคัญต้องสั่งเพิ่ม



アボカドロール
AVOCADO ROLL
 อะโวกาโด โรล (8 ชิ้น)

285.-

โอชิปลูกผักและผลไม้ด้วยตัวเองทำให้ปลอดสารพิษหนึ่งในนั้นคืออะโวกาโด สีเขียวสด มีรสชาติที่หวานตามธรรมชาติ และสัมผัสที่มัน ทานคู่กับแตงกวา และโชยุหวานคบายด้วยปูอัด ท้อปบั้งมายองเนสเพื่อเพิ่มความกลมกล่อมในแต่ละคำที่ทาน สายรักสุขภาพห้ามพลาด

サーモンえんがわロール
SALMON ENGAWA ROLL

ปลาแซลมอน ครีบปลาตาเดียว โรส (8 ชิ้น)

370.-



サーモン巻
SALMON ROLL
ปลาแซลมอนโรส (8 ชิ้น)

275.-



スパイシー赤身ロール
SPICY TUNA ROLL
สไปซี่ทูน่าโรส (8 ชิ้น)

350.-



スパイシークランチロール
CRUNCHY SPICY ROLL
ข้าวปั้นทอดหน้าปลาแซลมอน ทุ่น่า โรส (5 ชิ้น)

390.-

DON

BARA DON ที่รวมสุดยอดวัตถุดิบสุดพรีเมียมที่นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น เชฟโฮชิได้คิดสรรแต่ละสุดยอดปลาญี่ปุ่นไม่ว่าจะเป็นแซลมอน ปลาฮามาจิที่โด่งนานามว่าเป็น 1 ในสุดยอดปลาญี่ปุ่น และทูน่าที่ได้ฉายานามว่าเป็นจักรพรรดิแห่งท้องทะเล สีสันสดดั่งอัญมณีที่หายาก หนวดหมึกยักษ์สีขาวนวลปนม่วง หอยปีกนกสีแดงอมส้มตั้งพระอาทิตย์ที่มอบความอบอุ่น เชฟคำนึงถึงสัมผัสและรสชาติในแต่ละส่วนของลูกค้าทุกท่าน จึงได้รวมสัมผัสและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ในแต่ละสุดยอดปลาใน BARA DON

サーモンバラちらし丼

BARA DON

ข้าวหน้าปลาดิบรวม หั่นเต๋า

480.-



うなぎしらち丼 玉子温泉丼
UNAGI ONSEN DON
ข้าวหน้าปลาไหลโอบอนเซ็น

535.-



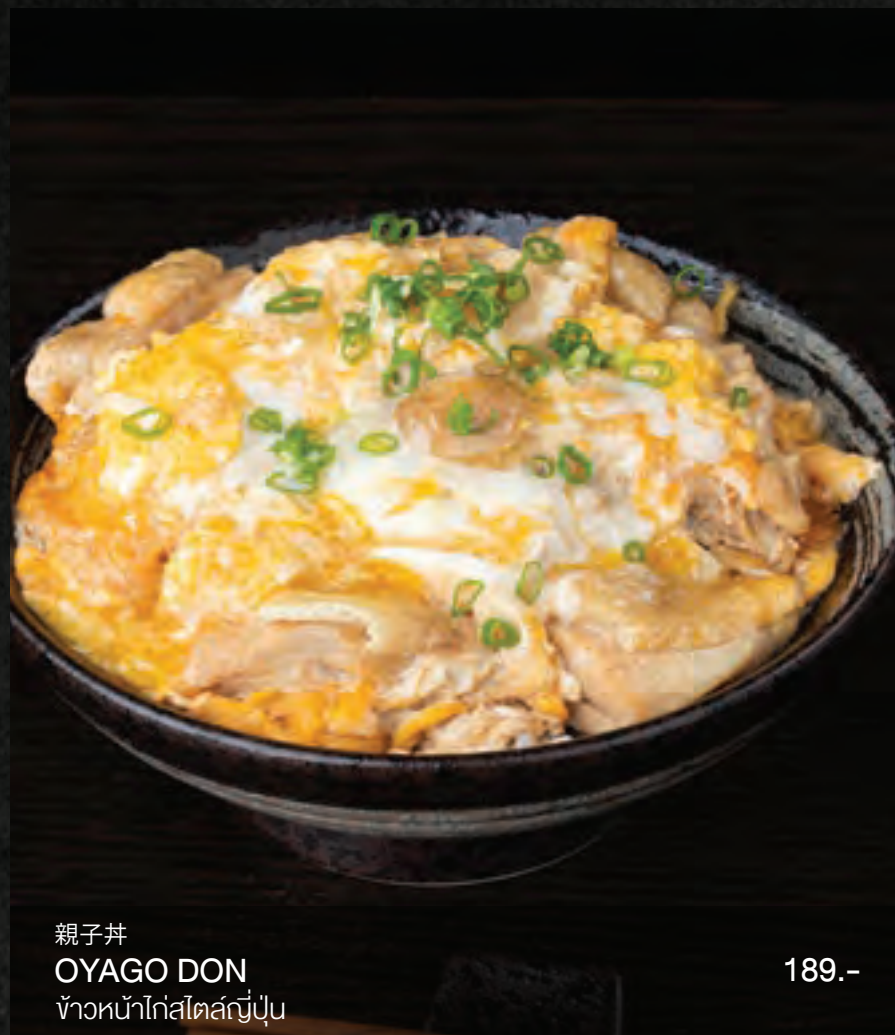
本マグロちらし丼
HON MAGURO DON
ข้าวหน้าออน มากุโระ

790.-



豚焼肉丼
BUTA YAKINIKU DON
ข้าวหน้าหมูผัดกระเทียม

200.-



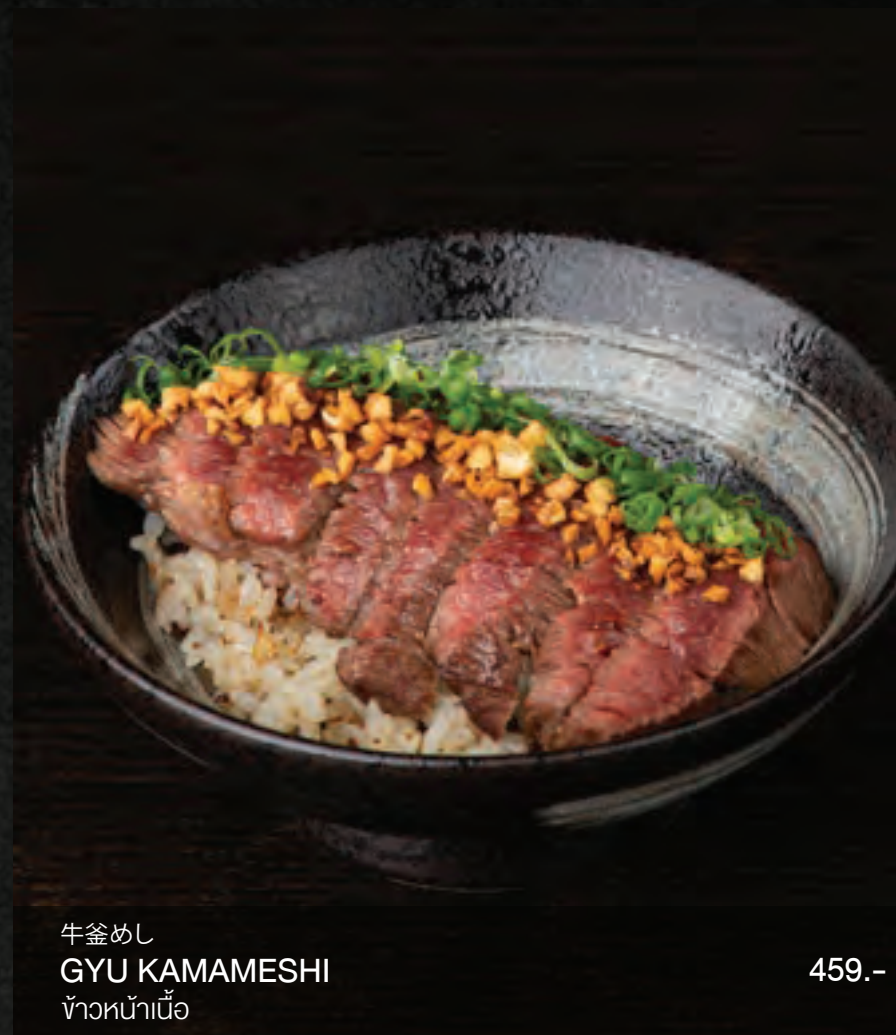
親子丼
OYAGO DON
ข้าวหน้าไก่โตสญี่ปุ่น

189.-



焼肉丼
YAKINIKU DON
ข้าวหน้าเนื้อผัดกระเทียม

295.-



牛釜めし
GYU KAMAMESHI
ข้าวหน้าเนื้อ

459.-



カツ丼
KATSU DON
ข้าวหน้าหมูทอด

260.-



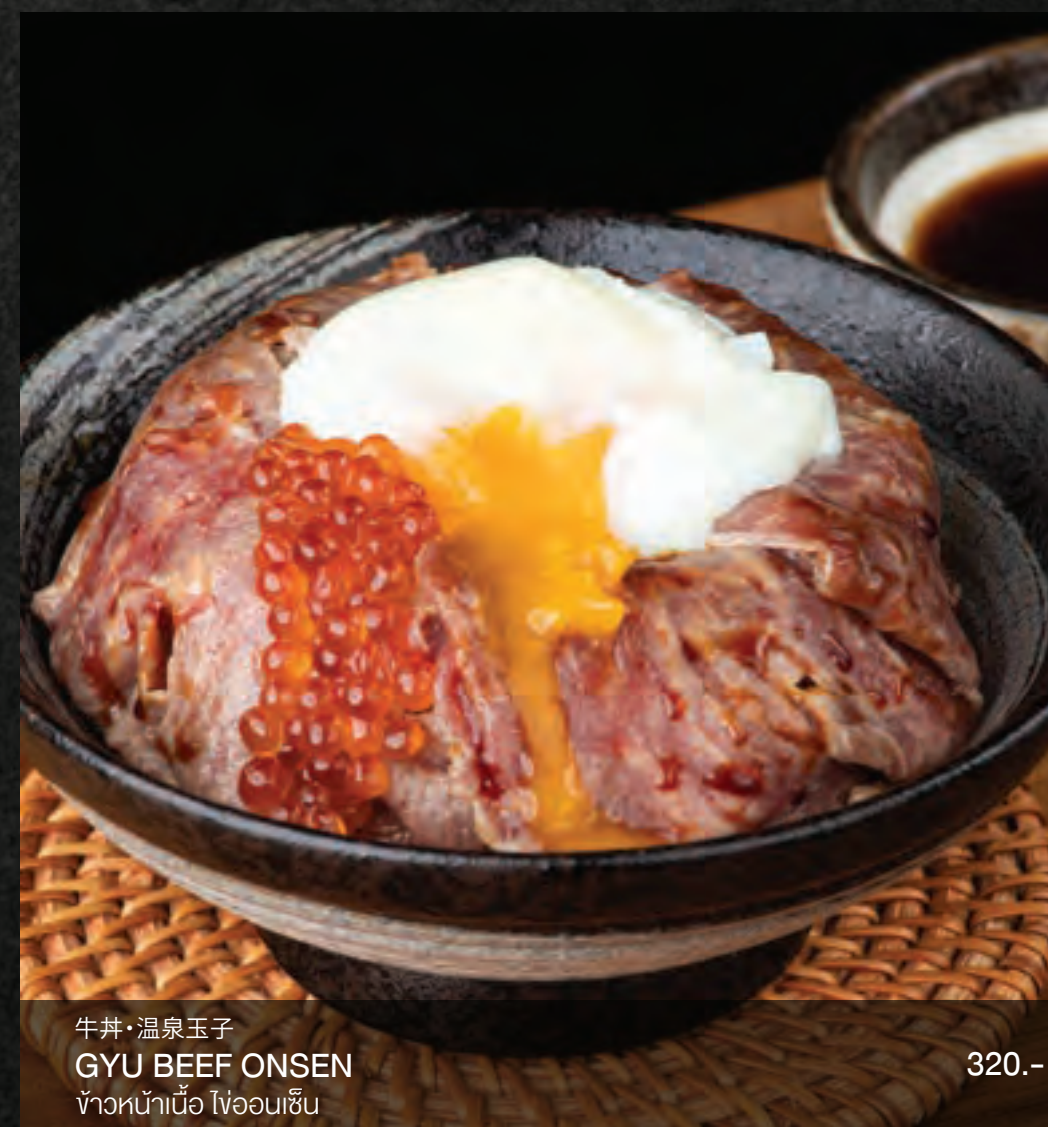
カツカレー
KATSU CURRY RICE
ข้าวหน้าหมูแกงกะหรี่

280.-



鶏そぼろ丼
TORI TWO DON
ข้าวหน้าไก่ ไก่คน

180.-



牛丼・温泉玉子
GYU BEEF ONSEN
ข้าวหน้าเนื้อ ไข่อ่อนเซ็น

320.-



特選ちらし丼
KAISEN DON
ข้าวหน้าปลาดิบรวมพรีเมียม

520.-



サーモンちらし丼
SALMON DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอน

350.-



うなぎちらし丼
UNAGI DON
ข้าวหน้าปลาไหล

510.-



サーモン西京ちらし丼
SALMON SAIKYO DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอน ซอสไซเคียว

390.-



サーモン帆立ちらし丼
SALMON HOTATE DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับหอยเชลล์สุกโทโกโต

520.-



サーมอนうなぎちらし丼
SALMON UNAGI IKURA DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับปลาไหลและไข่ปลาแซลมอน

490.-



にんにくチャーハン/鮭チャーハン
GARLIC FRIED RICE / SALMON FRIED RICE
ข้าวผัดกระเทียม/ข้าวผัดแซลมอน

55.-/150.-



サーモンいくら、えんがわちらし丼
SALMON IKURA ENGAWA DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอน ไข่ปลาแซลมอน และครึ่งปลาตาเดียว

420.-



サーモンいくらちらし丼
SALMON TORO IKURA DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอน ท้องแซลมอนและไข่ปลาแซลมอน

450.-



サーモンハマチちらし丼
SALMON HAMACHI IKURA DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับปลาฮามาจิและไข่ปลาแซลมอน

490.-



いくらちらし丼
MINI IKURA DON
ข้าวหน้าไข่ปลาแซลมอน

420.-

BEVERAGES



ピーチソーダ
PEACH SPARKLING
พีช สปาร์กกิ้ง



ゆずソーダ
YUZU SPARKLING
ยูสุ สปาร์กกิ้ง



レモンソーダ
LEMON SPARKLING
เลมอน สปาร์กกิ้ง



緑茶
ORIGINAL GREEN TEA
ชาเขียวต้นตำรับ
35.-



温かい緑茶 (おかわり)
HOT GREEN TEA REFILL
ชาเขียวร้อน (รีฟิล)
50.-



烏龍茶
OOLONG TEA
ชาอู่หลง
35.-

アイスグリーンティー リフィル
ICE GREEN TEA REFILL
ชาเขียวเย็น (รีฟิล)
50.-

レモン・スムージー
LEMON SMOOTHIE
น้ำมะนาวปั่น
89.-

スイカ・スムージー
WATERMELON SMOOTHIE
น้ำแตงโมปั่น
89.-

パイナップル・スムージー
PINEAPPLE SMOOTHIE
น้ำสับปะรดปั่น
89.-

はちみつレモン緑茶
GREEN TEA HONEY LEMON
ชาเขียว รสน้ำผึ้งมะนาว
35.-

飲水
WATER
น้ำดื่มไอซ์
20.-

SAKE & ALCOHOL



- ① THE TAMAGAWA 300 ML 490.-
- ② BORN JUNSUI 650.-
- ③ TANIGAWADAKE GINJO 300 ML 470.-
- ④ TOROTORO NO UMESHU 900.-
- ⑤ TANIGAWADAKE GINJO (1800 ML) 1,190.-
- ⑥ SUNTORY 1,890.-

SINGHA SINGHA SMALL BOTTLE 129.-

ASAHI ASAHI (GLASS) 109.- ASAHI SMALL BOTTLE 139.-

DESSERTS



ブラン・マンジェ
BLANCMANGE 89.-
บรามันเจะ

信玄餅 黒蜜添え
SHINGEN MOCHI 89.-
โมจิหอยค่น้ำ

三色団子
SANSHOKU DANGO 89.-
ดั่งโงะสามสี

抹茶アイス
MATCHA ICECREAM 79.-
ไอศกรีมชาเขียว

バニラアイス
VANILLA ICECREAM 79.-
ไอศกรีมวานิลา

チョコアイス
CHOCOLATE ICECREAM 79.-
ไอศกรีมช็อกโกแลต



TASTY

A LITTLE BLISS IN EVERY BITE

DAILY



TASTY DAILY
A LITTLE BLISS IN EVERY BITE

BAKERY



Dirty Chocolate Lava Cake	270.-
Basque Burnt Cheesecake	270.-
Chocolate Cake Loft L	350.-
Chocolate Cake Loft S	180.-
Orange Cake Loft L	350.-
Orange Cake Loft S	180.-
Carrot Cake Loft L	470.-
Carrot Loft S	215.-
Banoffee	180.-

Oatmeal Banana Healthy Cake	180.-
Blueberry Cheese Pie	195.-
Strawberry Cheese Pie	195.-
Healthy Bomb (Cranberry/Cacao)	295.-
Curry Puff box (8 pieces)	295.-
Curry Puff (2 pieces)	80.-
Sausage Roll box (6 pieces)	270.-
Sausage Roll (2 pieces)	95.-



Toffee Cake Bow L (9 pieces)	490.-
Toffee Cake Bow S (4 pieces)	295.-
Toffee Cake Box (6 pieces)	295.-
Toffee Cake (1 Piece)	70.-

Coconut Fresh Cream Loft L	350.-
Coconut Fresh Cream Loft S	180.-

Dubai Chocolate L	450.-
Dubai Chocolate S	150.-

Crispy Brownie	270.-
Macadamia Cookies	385.-
Tasty Cranberry Cookies	295.-
Double Choc Velvet Cookies	295.-
Matcha Pistachio Cookies	295.-
Cappuchino Cookies	295.-
Pineapple Cheese Tart	295.-
Strawberry Cheese Tart	295.-
Salted Egg Cookies	295.-
Soft Cookies Box (5 pieces)	380.-
Soft Cookies (1 piece)	95.-
Flourless Brownie (5 pieces)	325.-
Flourless Brownie (1 piece)	80.-



BEVERAGE



Choco Oreo
125.-



Lychee Rose Soda
125.-

Peach Iced Tea
115.-

Thai Tea	110.-
Ovaltine Bomb	110.-
Uji Matcha Latte Iced / Frappe	125.- / 145.-
Earl Gray Latte	125.-
Chocolate Iced / Frappe	125.- / 145.-
Choco Oreo	125.-
Caramel Biscoff Milk	125.-
Strawberry Crumble Milk	125.-

Peach Ice Tea	115.-
Lemon Ice Tea	115.-
Lime Soda	115.-
Lychee Rose Soda	125.-
Sparkling Yusu	125.-
Earl Grey Rose	125.-
Passion Fruit Delight	125.-
Taste of Mango	125.-



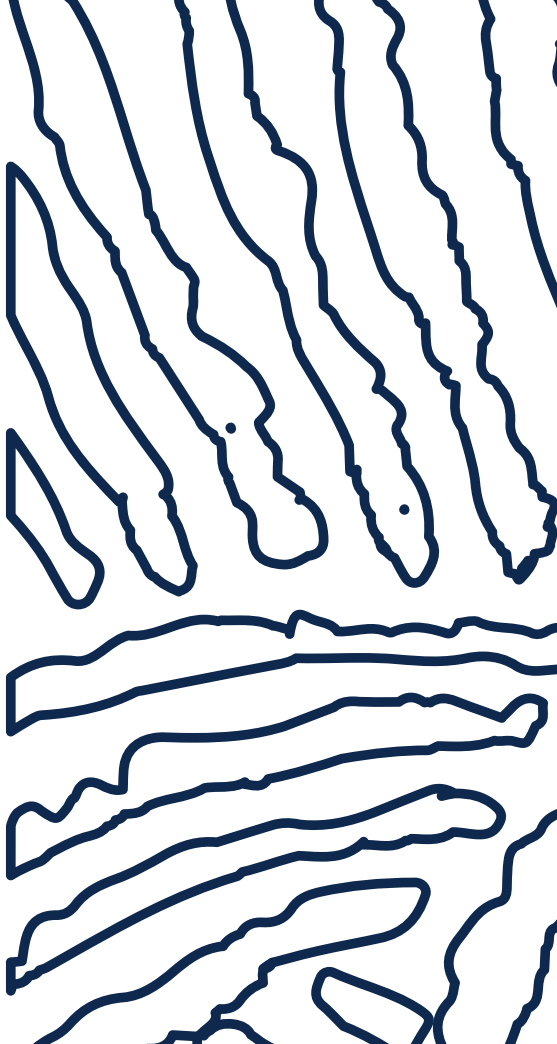
T A S T Y

A LITTLE BLISS IN EVERY BITE

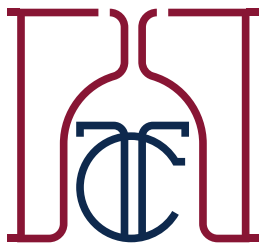
D A I L Y



+



+



THE CELLAR
AT MAHANAKHON

+

CHAMPAGNE & SPARKLING

"Follador Joani, Spumante Millesimato Extra Dry Veneto, Italy"	฿ 750
"Follador Gold, Prosecco D.O.C. Extra Dry Veneto, Italy, N.V.	฿ 790
"Menestrello, Prosecco D.O.C., Veneto, Italy N.V.	฿ 890
"Menestrello, Rosé Prosecco D.O.C., Veneto, Italy N.V.	฿ 890
"Pitars Gold Prosecco D.O.C. Millesimato Extra Dry Veneto, Italy	฿ 990
"Pitars Rosé, Spumante Extra Dry Veneto, Italy N.V.	฿ 990
"Anne de Laweis, Crémant d'Alsace Brut Alsace, France, N.V.	฿ 1,100
"Michel Gonet, Blanc de Noirs Fravaux 'Le Varlan' Brut, Champagne, France, N.V.	฿ 2,390
"Taittinger Prestige Brut Champagne, France, N.V.	฿ 2,590
"Charles Heidsieck Brut Reserve Champagne, France, N.V.	฿ 2,590
"Louis Roederer Collection 244 Champagne, France, N.V.	฿ 2,690

+



WHITE WINE

FRANCE

+

"Domaine Zind-Humbrecht Muscat Turckheim **฿ 890**
Alsace, France

"Domaine Zind-Humbrecht **฿ 999**
Gewürztraminer Turckheim
Alsace, France

"Domaine de L'Epinau, **฿ 890**
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie
Loire, France

"Domaine Vacheron, Sancerre Blanc **฿ 1,390**
Loire, France

"La Cadette, Bourgogne Blanc **฿ 1,290**
Burgundy France

"Jean-Max Roger, 'Les Chante Alouettes' **฿ 1,450**
Pouilly Fumé
Loire, France

"La Chablisienne, Chablis 'Le Finage' **฿ 1,390**
Burgundy, France

+

"Domaine Jean-Marc Brocard, **฿ 1,450**
Chablis Sainte Claire
Burgundy, France

ITALY

"Valle Reale, Trebbiano D'Abruzzo D.O.C. Abruzzo, Italy	฿ 790
"Villa Martina, Pinot Grigio Friuli-Venezia Giulia, Italy	฿ 790
"Zenato Lugana 'San Benedetto' D.O.C. Veneto, Italy	฿ 950
"Massolino, Moscato d'Asti D.O.C.G. Piedmonte, Italy	฿ 990
"Angelo Negro, Roero Arneis D.O.C.G. Piedmonte, Italy	฿ 1,050
"Cantina Terlano, Gewürztraminer Alto Adige, Italy	฿ 1,390
"Casanova di Neri, Ibbianco Toscana I.G.T. Toscana, Italy	฿ 1,490

OTHER WHITE

"Gruber Roeschitz, Grüner Veltliner Weinviertel, Austria	฿ 890
"Frankland Estate, Chardonnay, Frankland River, Australia	฿ 1,150
"Greywacke, Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand	฿ 890
"Soho Jonny, Chardonnay Marlborough, New Zealand	฿ 1,090
"Mullineux Kloof Street, Chenin Blanc Swartland, South Africa	฿ 999

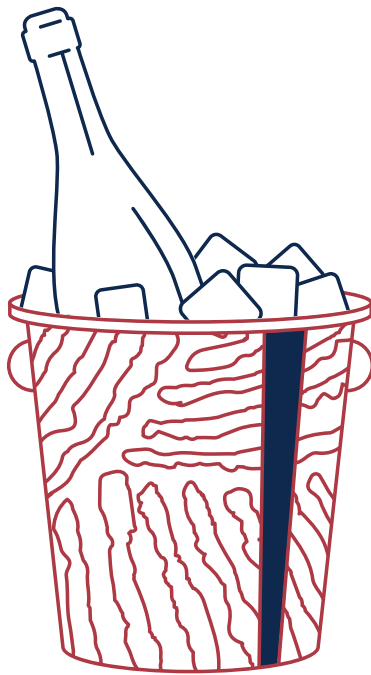
ROSE

+

"Zenato, Bardolino Chiaretto D.O.C. **₹ 820**
Veneto, Italy

"Château d'Esclans Whispering Angel **₹ 1,090**
Provence, France

"Château d'Esclans Rock Angel **₹ 1,550**
Provence, France



RED WINE

FRANCE

"Domaine des Aires Hautes Minervois Tradition **₹ 790**
Languedoc-Roussillon, France

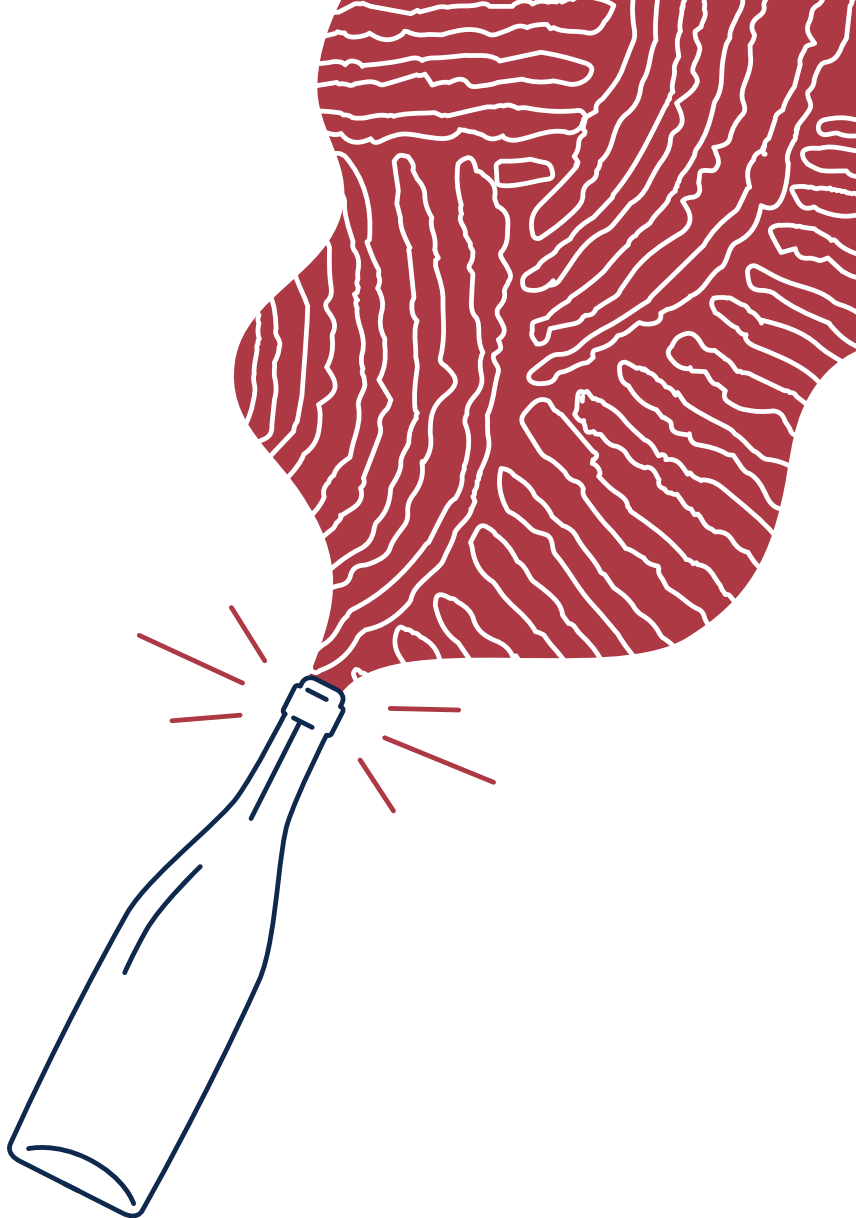
"Gauthier Père et Fils Domaine du Bel Air **₹ 1,150**
Loire, Franc

+

"Chevalier du Château Lagrezette **₹ 1,190**
Cahors, France

"Famille Perrin Gigondas 'La Gille' Rhône, France	฿ 1,690
"Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape 'Les Sinards' Rhône, France	฿ 2,490
"Château Bel Air Rouge Bordeaux, France	฿ 830
"Château Francs Magnus Bordeaux, France	฿ 950
"Château La Branne Médoc, Bordeaux, France	฿ 999
"Château Pierrefitte Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France	฿ 1,190
"Clos La Gaffelière Saint-Émilion, Bordeaux, France	฿ 1,290
"Château Cazauviel Margaux, Bordeaux, France	฿ 1,320
"Château Carignan Prima Côte de Bordeaux, France	฿ 1,390
"Château Haut-Condissas Médoc, Bordeaux, France	฿ 1,590
"Château Cantemerle, 5ème Cru Classé Haut-Médoc, Bordeaux, France	฿ 1,890
"Château De Pez Saint-Estèphe, Bordeaux, France	฿ 1,990
"Aspirant de Beychevelle Saint-Julien, Bordeaux, France	฿ 2,090
"Château Croix Cardinale Saint-Julien, Bordeaux, France	฿ 2,150
"Château Grand-Puy Ducasse 5ème Cru Classé Pauillac, Bordeaux, France	฿ 2,290
"Pastourelle de Clerc Milon Pauillac, Bordeaux, France	฿ 2,350

+



"Le Petit Haut Lafitte ฿ 2,390
Pessac-Leognan, Bordeaux, France

"Château Marquis de Terme, 4ème Cru Classé ฿ 2,550
Margaux, Bordeaux, France

"Château Kirwan, 3ème Cru Classé ฿ 2,690
Margaux, Bordeaux, France

"Château Faugères ฿ 2,790
Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux, France

"La Dame de Montrose ฿ 3,290
Saint-Estèphe, Bordeaux, France

"Château d'Armailhac, 5ème Cru Classé ฿ 3,590
Pauillac, France

"Château d'Issan, 3ème Cru Classé ฿ 3,890
Margaux, France

+

Prices are subject to service charge and government tax
Price for take away includes only government tax.

"Château Lascombes, 2ème Cru Classé Margaux, France	฿ 3,990
"Château Gazin Pomerol, France	฿ 4,890
"Château Léoville Poyferré, 2ème Cru Classé Saint-Julien, France	฿ 4,990
"Château Montrose, 2ème Cru Classé Saint-Estèphe, Bordeaux, France	฿ 5,590
"Château Clerc Milon, 5ème Cru Classé Pauillac, France	฿ 5,890
"Lupé Cholet, Morey-Saint-Denis Burgundy, France	฿ 3,390
"Lupé Cholet, Gevrey Chambertin Burgundy, France	฿ 3,990

ITALY

"Domenico Clerico Visadi, Langhe Dolcetto D.O.C. Piedmonte, Italy	฿ 899
"Massolino, Dolcetto d'Alba D.O.C. Piedmonte, Italy	฿ 1,290
"Massolino, Barolo D.O.C.G. Piedmonte, Italy	฿ 2,450
"Zenato, Ripassa Valpolicella Superiore D.O.C. Veneto, Italy	฿ 1,690
"Tommasi, Amarone Della Valpolicella Classico D.O.C.G. Veneto, Italy	฿ 2,590
"Mazzei, Badiola Toscana I.G.T. Toscana, Italy	฿ 690
"Tenuta Sette Ponti, Chianti Vigna di Pallino D.O.C.G. Toscana, Italy	฿ 890

+

"Fonterutoli, Chianti Classico D.O.C.G. **€ 990**

Toscana, Italy

"Tenuta Sette Ponti 'Crognolo' Toscana I.G.T. **€ 1,590**

Toscana, Italy

"Castello di Fonterutoli **€ 1,850**

Chianti Gran Selezione D.O.C.G.

Toscana, Italy

"Poggio al Lupo,
Cabernet Sauvignon Toscana I.G.T. **€ 2,100**

Toscana, Italy

"Argiano Solengo, Toscana I.G.T. **€ 2,850**

Toscana, Italy

"Casanova Di Neri Brunello di Montalcino D.O.C.G. **€ 3,490**

Toscana, Italy

"Mazzei, Siepi Toscana I.G.T. **€ 3,690**

Toscana, Italy

"Tenuta Sette Ponti Oreno, Toscana I.G.T. **€ 3,990**

Toscana, Italy

+

"Fontodi Flaccianello della Pieve, Toscana I.G.T. **€ 5,490**

Toscana, Italy

"Casanova Di Neri, **€ 5,690**

Brunello di Montalcino Tenuta Nuova D.O.C.G.

Toscana, Italy

"Conti Zecca Donna Marzia, Primitivo I.G.P. **€ 850**

Puglia, Italy

"UNO1, Primitivo di Manduria D.O.C. **€ 999**

Puglia, Italy

"Luigi Maffini, Aglianico 'Kleos' Paestum I.G.T. **€ 1,150**

Campania, Italy

"Mazzei Zisola, Nero d'Avola **€ 790**

Sicily, Italy

+

"Tenuta Regaleali Cygnus Blend D.O.C. **€ 899**

Sicily, Italy

"Feudo Maccari Saia I.G.T. **€ 1,490**

Sicily, Italy

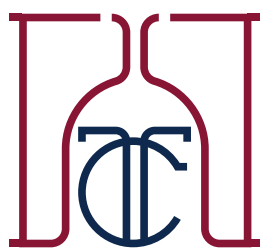
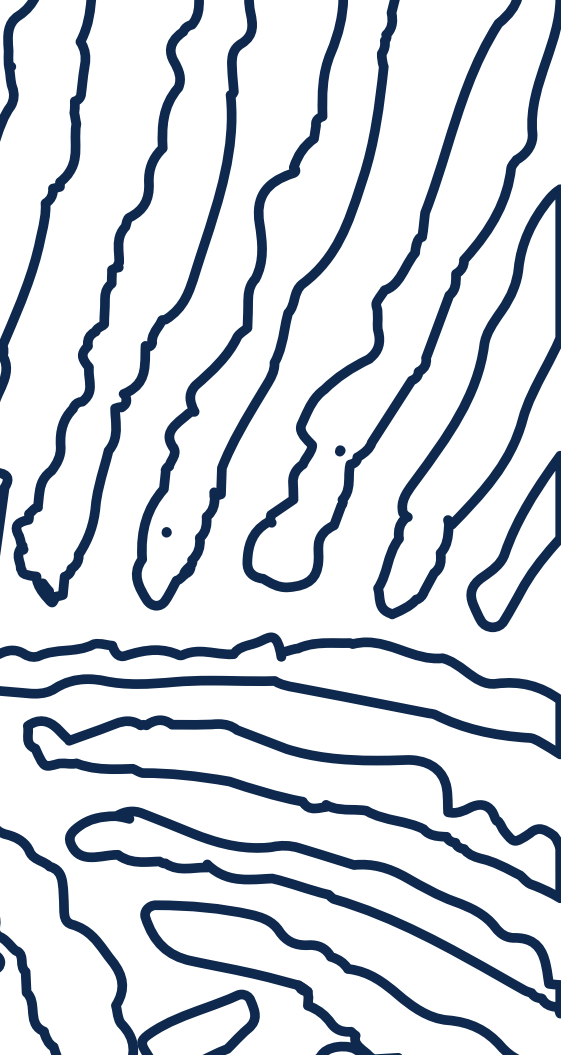


PORTUGAL & SAPAIN

- "Niepoort Diálogo Tinto **B 850**
Douro, Portugal
- "Marqués de Ulía Crianza **B 799**
Rioja, Spain
- "Marqués de Ulía Reserva **B 920**
Rioja, Spain

OTHER RED

- "Château de G Single Vineyard **B 750**
Gran Reserva Cabernet Sauvignon
Colchagua Valley, Chile
- "Kanonkop Kadette Cape Blend **B 790**
Stellenbosch, South Africa
- "Wairau River Estate Pinot Noir **B 790**
Marlborough, New Zealand
- "Framingham ""Nobody's Hero"" Pinot Noir **B 1,150**
Marlborough, New Zealand
- "Frankland Estate Shiraz **B 1,150**
Frankland River, Australia
- "Ca'Momi Cabernet Sauvignon **B 1,650**
Napa Valley, USA
- "Silver Oak Alexander Valley **B 3,690**
Cabernet Sauvignon, California, USA



THE CELLAR
AT MAHANAKHON

