

matcha

our matcha is imported from
Nishio city, Aichi, Japan

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

Specials, iced

Best! Matcha Coconut Cloud 170

Best! Matcha Strawberry 170

Matcha Dirty 170

Matcha Coffee 170

Matcha Affogato 180

matcha shot, vanilla
ice cream and crumble



smoothie

freshly blended, never pre-made
our smoothies are packed with real fruits,
natural goodness, and no artificial syrup!

your daily glow-up in a glass

Best! Green Goodness 180

Avocado / Kale / Coconut
Water / Honey / Greek
Yogurt / Almond Milk

Tropical Glow 170

Mango / Passionfruit /
Honey / Greek Yogurt

Best! Pink Power 170

Strawberry / Banana /
Greek Yogurt / Oat Milk

Golden Nutty 170

Banana / Almond Nuts /
Almond Butter / Dates /
Whole Milk

Berry Fresh 170

Mixed Berries / Greek Yogurt





non-coffee

Latte

Cocoa	hot/iced	130
Horlicks Malt	hot/iced	130
<i>Best!</i> Thai Tea Latte	hot/iced	130
Strawberry Cocoa	iced	150

Sparkling Tea, iced

Rose Peach	160
Lemon Ginger	160
Berry Lemonade	130



milkshake

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

	Belgian Chocolate	170
	Strawberry cheesecake	170
<i>Best!</i>	Lotus Biscoff	170
	Nutella Vanilla	170
	Strawberry Oreo	170

others

	Coke / Coke Zero	50
	Sprite	50
	Singha Soda	30
	Evian Still 330ml/750ml	65/120
	Evian Sparkling 330ml/750ml	85/135
	Babyccino Water	30



fresh juice

Fresh Orange Juice <i>with orange pulps</i>	120
Coconut Water <i>(bottle, no added sugar)</i>	120
Apple Juice <i>(box)</i>	95

herbal tea

caffeine-free & sugar-free usually served hot, kindly ask if you want ice

Rose & Lychee <i>skin and blood circulation</i>	110
Ginger & Lemongrass <i>digestion and metabolism</i>	110
Chamomile & Butterfly Pea <i>sleep and stress</i>	110
Rooibos & Peach <i>immunity and respiratory</i>	110
Pandan Jasmine <i>calming and soothing</i>	110
Mixed Berries <i>skin and eye care</i>	110

draft & bottled beer

Singha Beer 330ml 120

mocktails

Fruit Punch 130
orange, pineapple, lime, grenadine

Virgin Mojito 150
choice of: classic / strawberry / passionfruit

Virgin Colada 150
pineapple, coconut milk

Aloha Kiwi Passion Fruit 160
kiwi, passion fruit, lime

Sea Breeze 160
cucumber, aloe vera, mint, lime

Jolly Jingle 180
orange, passionfruit, cranberry, lime



cocktails

Old-Fashioned 250
bourbon, bitter

Cosmopolitan 220
vodka, lime, cranberry

Midori Sour 220
midori, lime, egg white

Bloody Mary 240
vodka, lime, tomato, tobasco, worcester sauce

Whisky Sour 220
bourbon whisky, lime, egg white

Negroni 250
gin, campari, sweet vermouth

Mai Tai 220
white rum, dark rum, pineapple, orgreat syrup

Singapore Sling 220
gin, heering cherry, pineapple, lime

Gin Fizz 220
gin, triple sec, lime, egg white

Sex on the Beach 220
vodka, peach, pineapple, lime, cranberry

Amaretto Sour 220
amaretto, lime, egg white

Pina Colada 220
white rum, malibu, pineapple, lime, coconut

Mojito 220
white rum, lime, mint

Margarita 220
tequila, lime, triple sec

Orange Mimosa 250
orange juice, prosecco

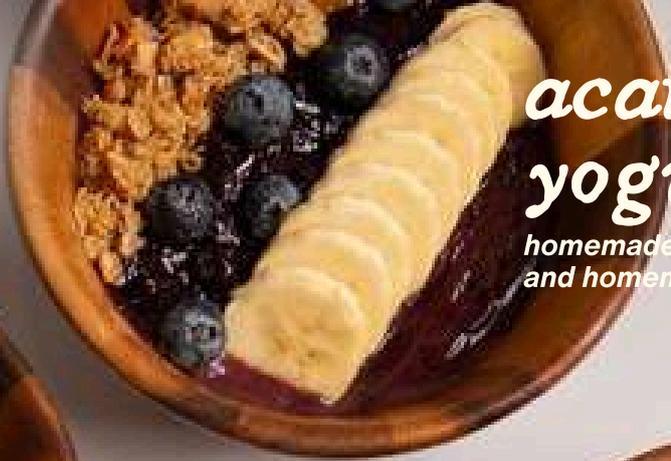
Spritz 220
aperol, prosecco

Dry Martini 250
gin, martini extra dry

Espresso Martini 220
vanilla vodka, kahlua, frangelico, espresso

Fresh Summer Strawberry 220
brandy, strawberry, apple, lime

Acai Blueberry Bowl
with banana, blueberry,
blueberry jam, granola
290



acai & greek yogurt bowls

homemade sugar-free blueberry jam
and homemade vegan granola



**Greek Yogurt with
Homemade Vegan Granola**
230

Greek Yogurt Bowl
with cinnamon apple,
blueberry, blueberry
jam, granola
290



Acai Choco Bowl
with banana, strawberry,
brownie, cacao nibs
290



Oatmeal Bowl
overnight chia, oats and
greek yogurt in oat milk,
banana, berries, maple
syrup, granola
290



Acai Biscoff Crunch Bowl
with banana, strawberry, lotus
biscoff biscuits and spread
290



Acai Yogurt Summer Bowl
with greek yogurt, mango,
kiwi, chia seeds, coconut
flakes, granola
290



the classics



The Classic Breakfast 450
 eggs of your choice, avocado, bacon, tomatoes, uncle boss pork sausage, mushroom, wild rocket, hash browns, sourdough toasts

egg choices:
 poached /  scrambled / sunny side up

Add-Ons:

Poached Eggs	65	Avocado half	95
Scrambled Eggs	65	House-Cured Salmon 90g.	120
Sunny Side Up	65	Sautéed Champignons	95
Egg White Omelette	65	Mashed Potato	100
Extra Truffle Sc Eggs	150	Sous-Vide Chicken Breast 80g.	120
Smoked Ham	100	Pan-Fried Salmon 140g.	250
Fried Bacon	90	Extra Quinoa 120g.	100
Uncle Boss Pork Sausage 1pc	100		

Bread Add-Ons:

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

Steak & Eggs 730
 striploin, sunny side up, homemade potato chips

steak doneness:
 medium rare / medium / well done



sourdough toast



Avocado Toast
290
🌱🥜

add-on: poached eggs +65

*all-time
favorite!*



**Scramble Avocado
Chilli Toast**
360
🌱🌶️

add-on: poached eggs +65



**Salmon Cream
Cheese Toast**
320
🧀🥚

babycino signatures

Miss Salmon Benedict
*cured salmon, poached
 eggs, ikura, crispy kale,
 homemade english muffin*
370



Mister Ham Benedict
*smoked ham, poached
 eggs, potatoes, homemade
 english muffin*
350



Hummus Naan
*served with garlic
 naan bread*
360



Guacamole
with crispy tacos
320



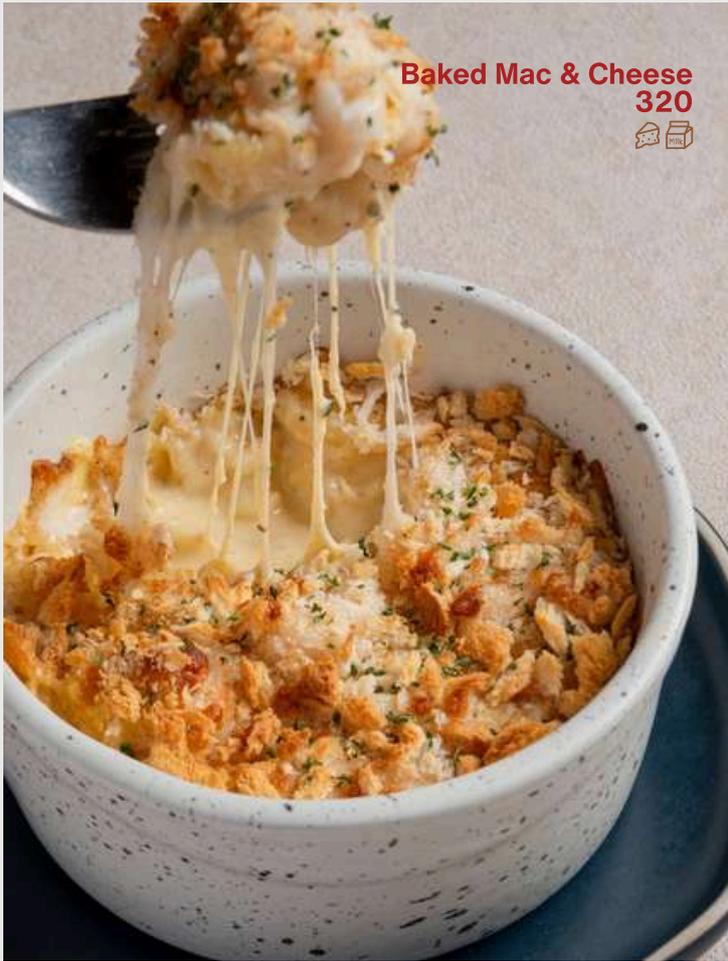
Shakshuka Baked Eggs
*baked eggs, champignons, red bell pepper
 baked in tomato and pesto coulis*
320



**Gambas Spanish
Garlic Chili Shrimp**
served with sourdough toast
350



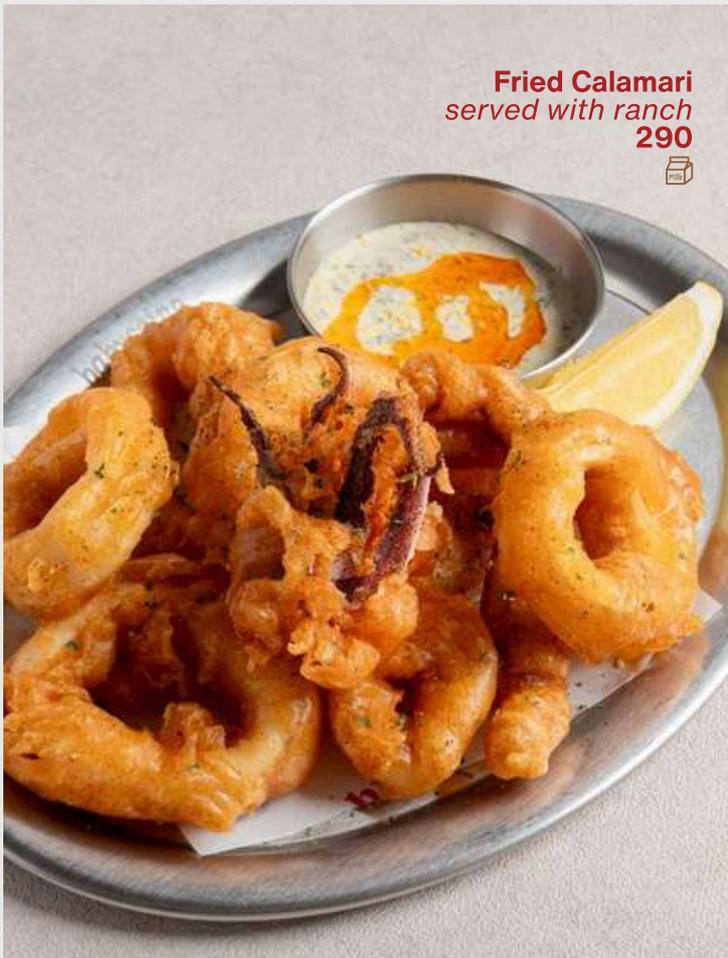
small bites



Baked Mac & Cheese
320
🧀🥛



Homemade Onion Ring
served with ranch
180
🥛



Fried Calamari
served with ranch
290
🥛



Emotional Fries
served with spicy mayo
140



Beef Nachos
320
🧀

buns

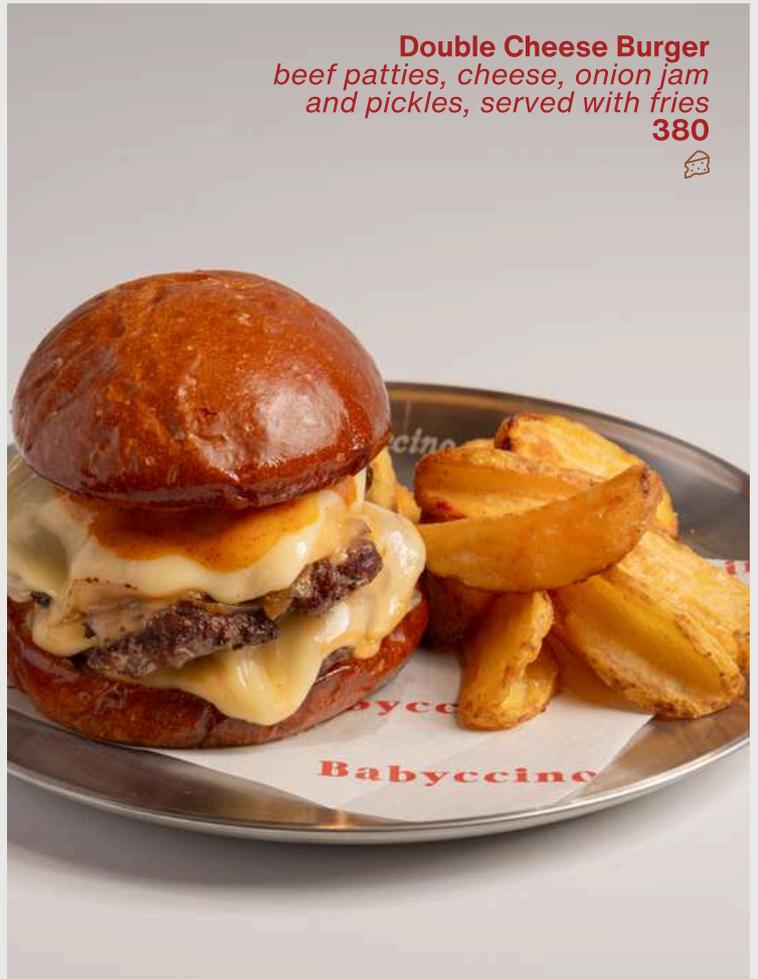
**Crispy Hot Honey
Chicken Burger**
served with fries
350



Pork Sausage Hot Dog
with bacon jam
320



Double Cheese Burger
beef patties, cheese, onion jam
and pickles, served with fries
380



flatbread

Turkish Eggs Flatbread
homemade fried flatbread, poached
eggs, garlic yogurt, spicy butter
320



Corn Burrata Flatbread
340



**Roast Beef
Fillet Flatbread**
420



the deli

Cold Cut Platter
small **490**
large **890**



sourdough grill



Tuna Melt
with pickled chillies
320



Truffle & Cheese Melt
320



Ham & Cheese Melt
320



Chicken Caesar Sandwich
chicken breast,
bacon, egg, cheese
320



the famous fried chicken!



Original



Spicy Zaap

all boneless!

Single 120

Set A 240
2 pcs of chicken
1 sticky rice

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

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

- Sticky Rice 45
- Truffle Fries 140
- Straight-Cut Fries 120
- Sweet Potato Fries 140
- Hash Browns 140

signature!





special!
**Parma Ham &
Mascarpone
520**



5-Cheese Melt
340

Parma Ham & Mascarpone
520



homemade pizza

*8-Inch, 4 slices.
the perfect portion – enjoy
solo or pass a slice around!*



**Truffle
Champignon**
290

Meat Overload
*spicy pepperoni,
bacon, sausage*
320



**Salmon
Cream
Cheese**
320



**BBQ
Chicken**
280



**Classic
Margherita**
240



fresh salad

Harvest Greens
butternut squash
& pumpkin with
baby spinach
320
🌱🥜



Burrata & Parma Berry Salad
vinaigrette and
balsamic reduction
420
🌱🥛🥜



House Caesar
charred cos, crispy
bacon, homemade
croutons
250
🌱🥛🥜



add-on: chicken
breast +120

Salmon Avocado Salad
italian dressing
360



Grilled Chicken Salad
apple ginger dressing
350



pasta



all-time favorites!



Spaghetti Aglio E Olio



360

Truffle Mushroom Ravioli



morel mushrooms in truffle cream

380

Bolognese Fettuccine



390

Rigatoni Salmon Pink Sauce

cured salmon, pink vodka sauce

380

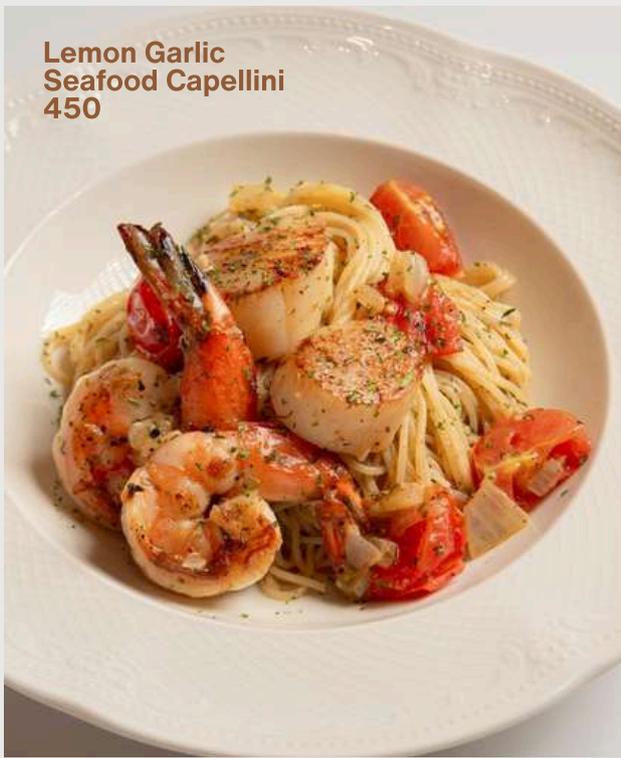


Classic Carbonara



360

Lemon Garlic
Seafood Capellini
450



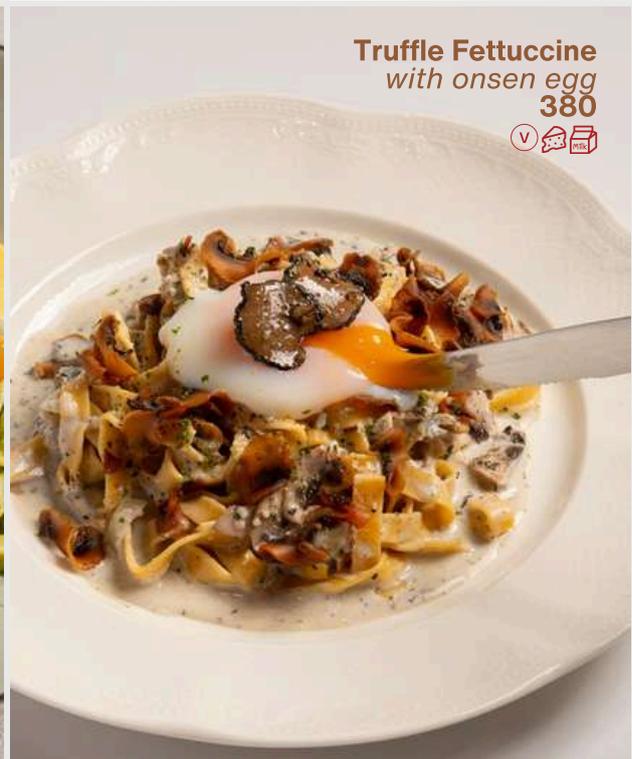
Squid Ink Trofie Pesto
390



Salmon Pesto
Fettuccine
470



Truffle Fettuccine
with onsen egg
380



kids' menu

Tomato Spaghetti
250
available only for kids

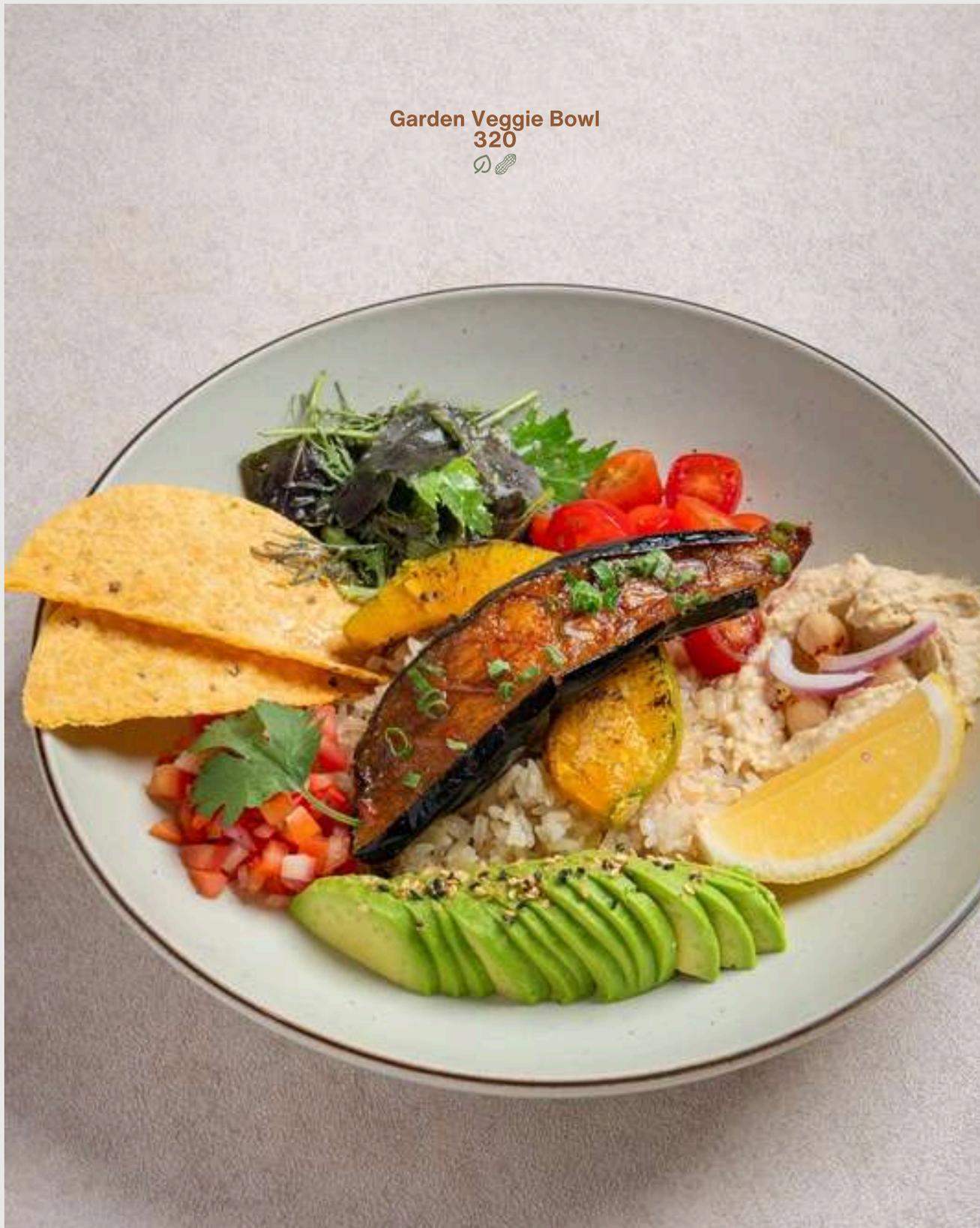


Hokkaido Scallop
Mentaiko Cream Udon
480



Garden Veggie Bowl

320

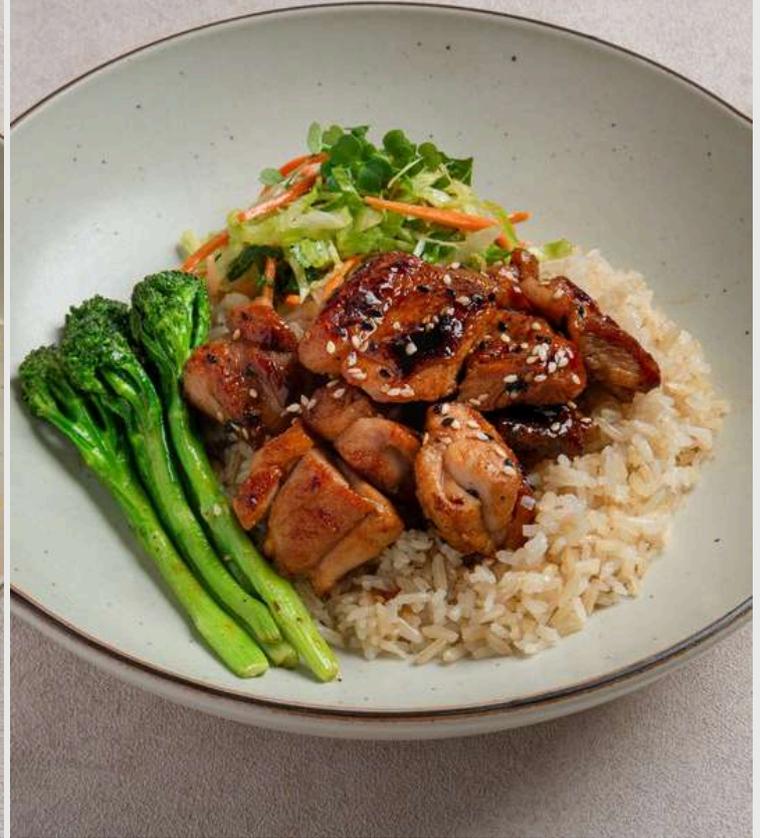


power rice bowl

Tuscan Chicken Rice
chicken breast in creamy
sun-dried tomato sauce,
brown rice
350



Teriyaki Chicken Rice
brown rice
350



Salmon Avocado Kimchi Rice
ikura, brown rice
450



Bulgogi Beef Bowl
avocado, brown rice
350



meat

**Grilled Chicken in
Creamy Mushroom Sauce
with mash**
390



**Seared Salmon
apple and celery salad**
470



**Tenderloin Steak
mash, mushrooms**
980



**Ribeye Steak
herb butter**
920



the sweet pantry

indulge in freshly prepared pancakes and brioche french toast – every bite brings joy and comfort, served warm in 20 minutes



Best! Lotus Biscoff Pancake Stack
with lotus biscoff caramel spread,
mascarpone cream, caramelized
banana and blueberries
295



Very Berry Pancake Stack
with fresh berries
and mascarpone cream
295



Best! Classic Vanilla French Toast
with berries and vanilla sauce
320

add-on: Vanilla Ice Cream +85



Black Forest French Toast
with cherry jam, mascarpone,
berries, and chocolate sauce
320

add-on: Vanilla Ice Cream +85



Warm Fudge Brownie
with homemade chocolate sauce
and vanilla ice cream
260

Ice Cream by the Scoop
vanilla or belgian chocolate
85





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 มาสู่การรังสรรค์เมนูที่อร่อยๆ 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 และอิตาลีแบบคลาสสิก

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

139 Baht

Minestrone ซูปมินีสโตรเน่



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 โอลีวิตกรูตองซ์ 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 โอลีวิตกรูตองซ์ 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 โอลีวิตกรูตองซ์ 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 ชeddarชีส แดมควาซีญี่ปุ่น มะเขือเทศฮอร์รี่ และน้ำสลัดเทาซันด์ไอส์แลนด์

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

229 Baht

Roast Beef Club โรสบีฟคลับสลัด



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

ผักโอ๊ครวม ออสเตรเลียโรสบีฟ ปาริสแฮม เบคอนกรอบ ไข่อร์แกนิก ชeddarชีส แดมควาซีญี่ปุ่น มะเขือเทศฮอร์รี่ และน้ำสลัดเทาซันด์ไอส์แลนด์

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

299 Baht

Roast Beef Cobb โรสบีฟคอบสลัด



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

ผักกาดแก้ว และผักโรเมน โรสบีฟออสเตรเลีย นบีฟ เบคอนกรอบ ไข่อร์แกนิก บลูชีส อะโวคาโด มะเขือเทศฮอร์รี่ และน้ำสลัดดิจอนมัสตาร์ด

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 ออไก่เคจัน มะเขือเทศเชอร์รี่ แคมควาซีปู๊น ไข่นกกระต่า ถั่วแระซีปู๊น 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 แคมควาซีปู๊น พริกหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่ หอมใหญ่แดง มะกอกคาลามาตา เฟต้าชีส ออริกาน 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 ออไก่ย่าง ปารีสแฮม หน่อไม้ฝรั่ง เซดดาร์ชีส อัลมอนด์สไลด์ โอลวีตกรูตองซ์ 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 ออไก่เพสโต้ กระเทียมย่าง พริกหวานแดง มะกอกคาลามาตา ทูน่า มะเขือเทศตากแห้ง อัลมอนด์สไลด์ และน้ำสลัดบัลซามิกวีนิเกรตต์

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

209 Baht

COLD WRAPS

แซลมอน



Grilled Salmon Caesar กิลล์แซลมอนซีซาร์แรป

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 กริลด์แอตแลนติกแซลมอนสเต็ก เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ตเฟรชซิกเนเจอร์ซีซาร์ แรปด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ติญา

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

399 Baht

Roast Beef Caesar โรสเบีฟซีซาร์แรป

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 ออสเตรเลียโรสเบีฟ เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ตเฟรชซิกเนเจอร์ซีซาร์ แรปด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ติญา

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 ออไก่ย่าง เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ซาร์สแปรด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตีญา

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 โอลีวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ซาร์สแปรด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตีญา

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 โอลีวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ซาร์สแปรด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตีญา

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

ผักอ็อกรวม ออไก่เคจัน มะเขือเทศเซอร์รี่ แตงกวาญี่ปุ่น ไข่นกกระทา ถั่วกระป๋อง พริกหวานแดง ข้าวโพดหวาน เฟต้าชีส และน้ำสลัดซันดรายโทมโทวินิเกรตต์ แปรด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตีญา

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 และน้ำสลัดเลมอนไลม์วีเนทด์ แปรด้วยแผ่นโฮลวีตออร์ทีญา

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 ออกไก่ย่าง ปารีสแฮม แอสparagus ชeddarชีส อัลมอนด์สไลด์ โฮลวีตครุตอซ์ และน้ำสลัดบัตเตอร์มิลค์เรนซ์ แปรด้วยแผ่นโฮลวีตออร์ทีญา

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 ออกไก่พาสโต้ กระเทียมย่าง พริกหวานแดง มะกอกกาลามาตา ทูน่า มะเขือเทศตากแห้ง อัลมอนด์สไลด์ และน้ำสลัดบัลซามิกวีเนทด์ แปรด้วยแผ่นโฮลวีตออร์ทีญา

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 ออสเตรเลียโรสบีฟ เบคอนกรอบ ไข่ออร์แกนิก บลูชีส อะโวคาโด มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดดีจอนมัสตาร์ด แรมด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตีญา

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

ผักอ็อกรวม อกไก่ย่าง ปารีสแฮม เบคอนกรอบ ไข่ออร์แกนิก ชeddarชีส แตงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดเทาซันด์ไอส์แลนด์ แรมด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตีญา

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

ผักอ็อกรวม ออสเตรเลียโรสบีฟ ปารีสแฮม เบคอนกรอบ ไข่ออร์แกนิก ชeddarชีส แตงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดเทาซันด์ไอส์แลนด์ แรมด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตีญา

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 มอสซาลล่าชีสสด และอิตาเลียนเบซิล เซิร์ฟพร้อมรูทชิพส์ 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 มอสซาลล่าชีสสด อิตาเลียนเบซิล เซิร์ฟพร้อมรูทชิพส์ 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 เซิร์ฟพร้อมรูทชิพส์ 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 เซิร์ฟพร้อมรูทชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

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

239 Baht

SOURDOUGH MELTS

ข้าวโดวจ์เมลท์



The Avo Mozza

เดอะ อะโว มอสซา ข้าวโดวจ์เมลท์

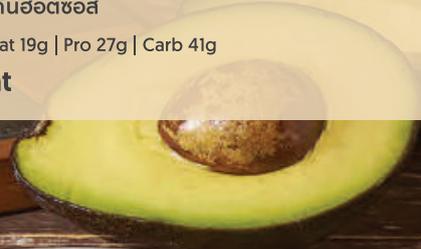


sliced hass avocado, sundried tomato, guacamole, hot sauce, fresh mozzarella, fresh-cut tomato, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **adobo chipotle hot sauce**

แฮสอะโวคาโดสไลด์ มะเขือเทศตากแห้ง ฮอตซอส มอสซาริเลล่าชีสสด มะเขือเทศสดสไลด์ ไวลด์ร็อกเก็ต บนข้าวโดวจ์ โทสต์ เซิร์ฟพร้อมพริกเม็กซิกันฮอตซอส

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

319 Baht



Double Cheese Paris Ham

ดับเบิลชีส ปารีสแฮม ข้าวโดวจ์เมลท์



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 บนข้าวโดวจ์ โทสต์ เซิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด

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

319 Baht



Roast Beef & Cheese

โรสท์บีฟแอนด์ชีส ข้าวโดวจ์เมลท์



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**

ออสเตรเลียโรสท์บีฟ เชดดาร์ชีส โอเนียนมาร์มาเลด โรสแมรี่มายโอ ดิจองมัสตาร์ด มะเขือเทศสดสไลด์ ไวลด์ร็อกเก็ต บนข้าวโดวจ์ โทสต์ เซิร์ฟพร้อมดิจองมัสตาร์ด

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

379 Baht



MAINS

อาหารจานหลัก



Clean Kaprao Gai คลื่นกะเพราไก่

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 เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิโรซเบอรี่ออร์แกนิก

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 และซอสอิตาลีแบบซิคเก้นเพสโต้

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

269 Baht



Spinach Ravioli สปาเนซราวีโอลี่

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

ราวีโอลี่โฮมเมดไส้ผักโขมและรีคอตต้า
พัตซอสมะเขือเทศ และอิตาลีแบบซิคเก้นเพสโต้ 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 ตาร์ช็อกโกแลตและมูสเค้ก

dairy-free rich and moist chocolate mousse infused with premium cacao and coconut cream
แฉะฟรีช็อกโกแลตและมูสเข้มข้น ในคาเคาโกโก้หนักครีม บนแคทเทอร์โรเออ

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 คาร์เรนเจอร์

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
บัตเตอร์ฟลาย 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 และช็อกโกแลตชิปสีไร้น้ำตาล 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.-

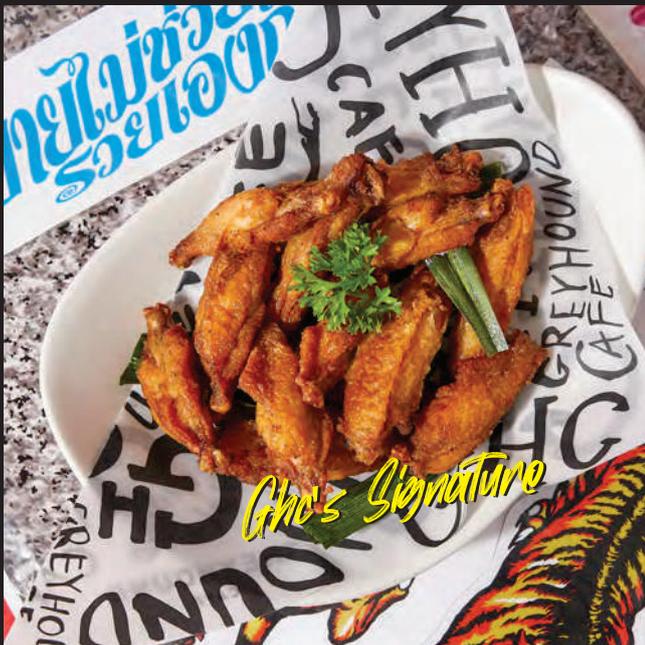
Grilled kurobuta pork loin with spicy Thai hot sauce. Served with sticky rice.

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 กับชิ้นวุ้นฝรั่ง รสจัดจ้านจนน้ำลายสอ

+



+

06_Extreme Thai Omelet with Crab 580.-

ไข่เจียวปู - สูตรลับที่ของ Greyhound เจียวไข่ไก่เพิ่มความหอมมันฟู ส้อมสัมผัสด้วยการผสมไข่เปิดโรยด้วยเนื้อปูก้อนใหญ่กับกากหมูทอด

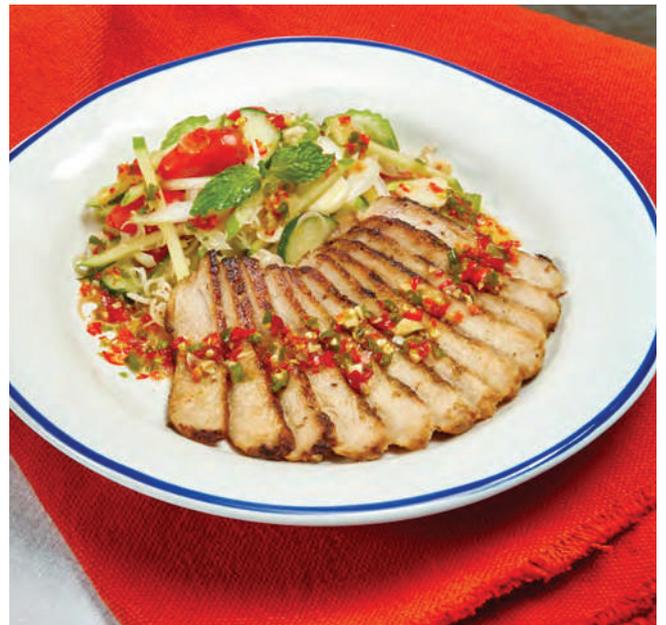
+ADD ON **ข้าวสวยจาน** (Jasmine Steamed Rice) 35.-
ข้าวสวยโต (สำหรับ 3-4 เสิร์ฟ) 80.-
 Jasmine Steamed Rice Big Plate (3-4 Serving)



+

07_Southern Thai-Style Pork Belly Stew 260.-

หมูฮ้อง - สามชั้นละลายในปาก เคี้ยวในน้ำตาลอ้อย และเต้าทึงข้ามคืน จนรสชาติ หอมหวานนุ่มละมุน แก่ลิ้มส่งรสตัดลิ้นด้วยน้ำส้มพริก เหลืองโกลน



08_Grilled Kurobuta Spicy Salad 260.-

ยำหมูย่าง - หมูคุโรบุดะ สับนออย่างจนหอม ส่งรสน้ำยำเพิ่มความกรุบกรอบด้วยเซลอร์รี่ แต่งกวาดูญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และแอปเปิ้ลเขียว



09_Grilled Ribeye Spicy Salad 370.-

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



10_Kuzukiri Spicy Salad 280.-

ยำเส้นคูซุคิริ - ยำจุ่นเส้นโบราณ เมมูลูกครึ่งไทยญี่ปุ่น จุ่นเส้นญี่ปุ่น เหนียวนุ่ม กรุบกรอบ ตอกย่ำรสชาติโบราณด้วยน้ำมันกระเทียมไทย เจียวกับกุ้งแห้ง



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

แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น - เนื้อนุ่มละลายตุ๋น / เนื้อหมูจิ้งต๋บที่มีเอ็นแทรกในเนื้อ ตักคำไหนก็เจอแต่เนื้อแน่นๆ พร้อมเครื่องแกงโลกมือตัมกับกระเทียมสด หอม มันหวาน เพิ่มรสชาติด้วย มะเขือเปาะ และมะเขือพวง

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

ต้มแซ่บเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น หม้อไฟ - น้ำซุปที่มาจากน้ำสต็อกน้ำตุ๋นเนื้อ น้ำตุ๋นหมู หอมรสชาติเนื้อ เพิ่มความแซ่บด้วยพริกขี้หนูสวน มะนาวสด และผักชีฝรั่ง

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

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

12

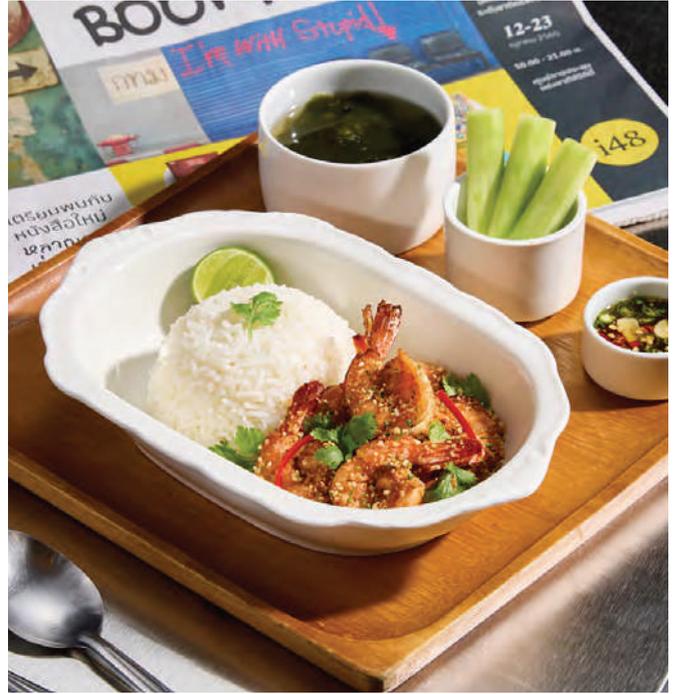




14_Chicken Tom Kha 300.-

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

ต้มยำไก่หม้อไฟ- ต้มยำอกไก่เนื้อนุ่ม เนื้อมะพร้าวอ่อน รสชาติกลมกล่อม เปรี้ยว หวาน ซดคล่องคอ



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 และซุปประจำวัน



16

Ghc's Signature

17

****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 - เมฆูดนิยมทั้งคนไทยและต่างชาติ 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.

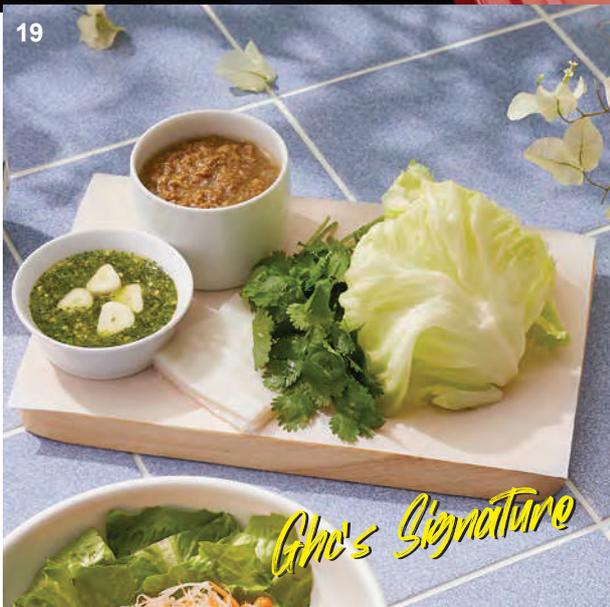
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ - เนื้อไก่ผัดน้ำพริกเผา และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกหวานสามสี และเห็ดฟางปรุงรสเฉพาะที่ทำขึ้นมาพิเศษสำหรับเมนูนี้



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 คั่วเส้นหอมกระเทียมสดต้นตำรับของเกรฮาร์ด

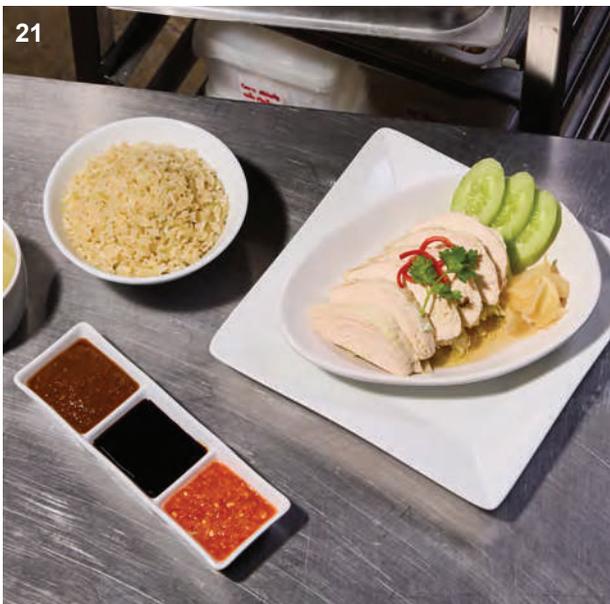


19

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 / ไก่ - ก๋วยเตี๋ยวคั่วตำรับดั้งเดิมหากินยาก ใส่ปลาหมึกแช่ และโรยหน้าด้วยปาตองไก่

21_Hainanese Chicken and rice 240.-

Hainanese style chicken and rice with 3 kinds of sauce.

ข้าวมันไก่ไหหลำ - ตำรับสิงคโปร์ ที่เด็ดอยู่ที่น้ำจิ้ม 3 ชนิด สิ่งเดียวว่า ชอบเนื้อหน้าอก หรือเนื้อสะโพก

+ NOODLE

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



GHC's Signature

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 เสิร์ฟคู่กับไข่เปิดไข่ทุ่งดาว 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

25



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

ผัดกะเพราเนื้อออสเตรเลียชิ้นริบอาย - 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 - การรวมกันของกลิ่น สะตอ ซะอม กระเทียมดอง
ผัดกับจูนเส้นกุ้งสดหอมจนอยากจะตั้งชื่อใหม่ว่า ผัดหอม หอม หอม



28_Betel leaves and Crab in Coconut Curry 420.-

แกงคั่วปูใบชะพลู - แกงพื้นบ้านสมุนไพรภาคกลางลูกครึ่งใต้ น้ำแกงเราแกงพร้อมเนื้อปู ใบชะพลูสด ผิวมะกูด กระชาย โรยด้วยเนื้อก้ามปู ก้อน อยากรู้ให้ตั้งใจฟังอาจจะได้ยินเสียงโลกครึ่งแกงจากครัว และเสียงนูดมะพร้าวคั้นกะทิสด สูตรลับของ Greyhound



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

กะหล่ำปลีทอดน้ำปลาเบคอน - กระหล่ำอ่อนทั้งหัวบรีโผล่ผัดด้วยน้ำมันจากเบคอนเจียวจนหอม ผัดไฟแรงจนกลิ่นหอมกะกะไหม้รสชาติดี โรยเบคอนกรุบกรอบราดข้าวสวยร้อนๆ 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 แนะนำให้ทานคู่กับไฟเปิดดาว

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.

สปาเกตตีผัดปลาสด - สปาเกตตีผัดปลาสด 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.

สปาเกตตีผัดพิไรทะเล / 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 ราดด้วยกะทิสด

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

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

ทับทิมกรอบ - ทับทิมกรอบสไตล์เกรฮาวด์ ใช้น้ำแข็งขูด

ที่ทำจากน้ำมะพร้าว ไรด้วยเนื้อมะพร้าวอ่อน ราดกะทิสด อร่อยไม่เหมือนใคร

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.

สาकुัญชัน - สาकुเปียกัญชัน ใส่น้ำแข็งขูด

มะพร้าวอ่อน ราดกะทิสด เสิร์ฟพร้อม

เชอร์เบตมะพร้าวอ่อน



41_Chow Kuay 70.-

Black grass jelly with brown sugar and crushed ice.

เฉาก๊วย - เฉาก๊วย โรยน้ำตาลทรายแดง และน้ำแข็งทุบ หวาน ชื่นใจ



42_Sticky Rice Mango 180.-

Coconut sherbet, mango, sticky rice and coconut milk.

พาร์เฟต์มะม่วง - ข้าวเหนียวมะม่วง เสิร์ฟพร้อม
เชอร์เบตมะพร้าวอ่อน

BEVERAGE

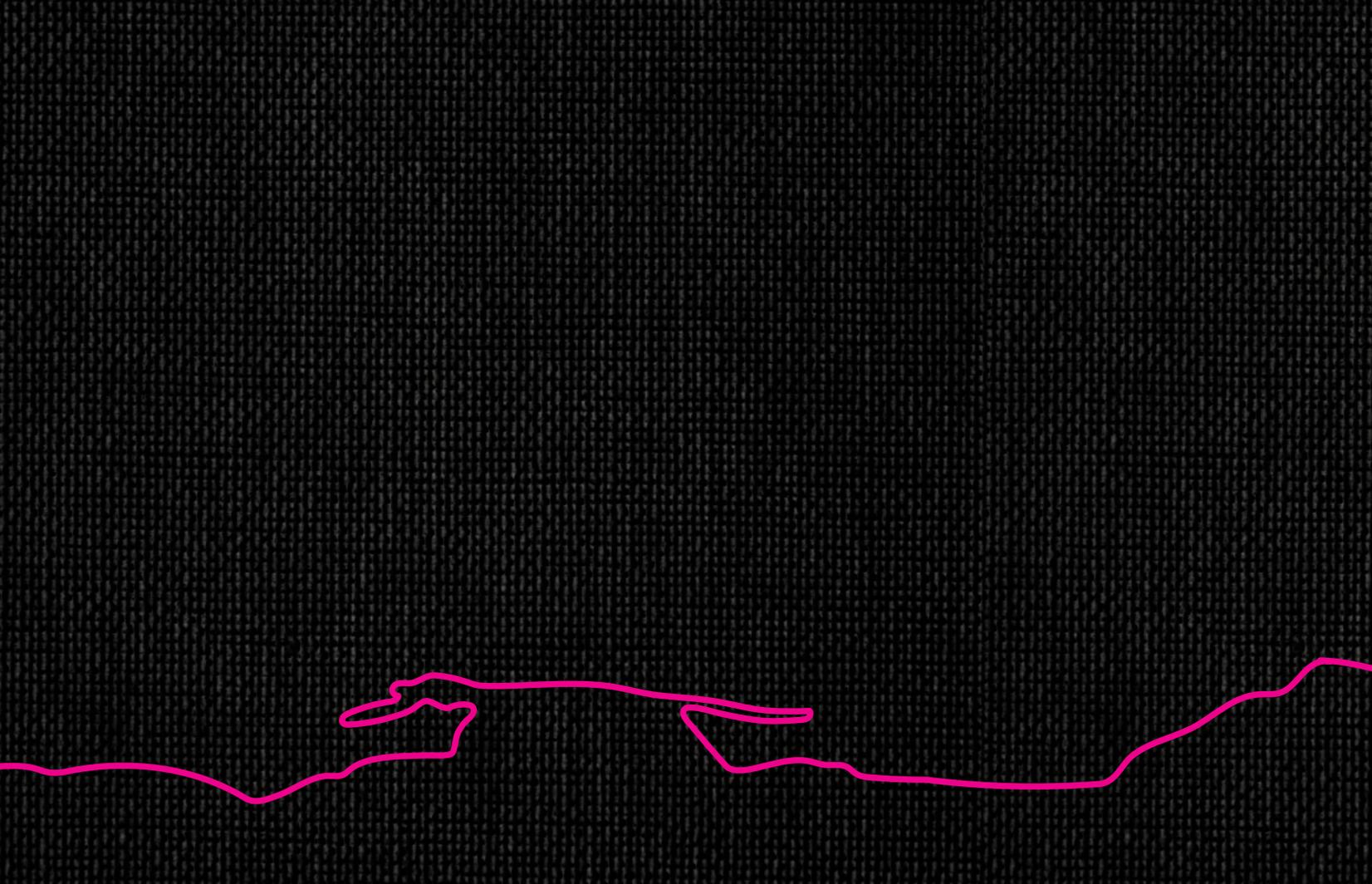
Soft Drink

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

MODERN *Cozy* TRENDY **QUALITY**

DESIGNED BY
MULTIPLY
BY
EIGHT

THAI FUSION CAFE
Signature Drink
THAI DESSERT

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

ยูซุซ่าราลยู
ยูซุซ่าราลยูไปคัปปาแฟผสมยูซุและโซดา
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.

ปุ่มนวด
โคลด์บรูว์น้ำแข็งค่อยๆ ละลายเข้ากับนม
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

0 บาท THB

Hot Americano

อเมริกาโน่ร้อน

90 บาท THB

Hot Cappuccino

คาปูชีโน่ร้อน

100 บาท THB

Hot Latte

ลาเต้ร้อน

100 บาท THB

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

ทองพับแป้งกรอบห่อมันกะทิ 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 และสีอันอ่อนโยนจากดอกอัญชัน



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 ให้ความหวานมันหอมด้วยกะทิอบควันเทียน



Durian

ทุเรียน



Sarim

Sweet Rice Noodles in Coconut Milk

ซาหริ่ม

เส้นซาหริ่มทำจากแป้งถั่วเขียว เนื้อบางนุ่ม ชุ่มซ่าและหวานหอม ไปด้วยกะทิอบควันเทียน



Chocolate

ช็อกโกแลต



Kanom Krok

Thai Coconut Pancake

ขนมครก

ขนมหวานมันจากกะทิ น้ำตาล แป้งข้าวเจ้าและต้นหอม 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
เม็ดบัวลอย



ROASTED PEANUTS
ถั่วลิสงคั่ว



MUNG BEANS
ถั่วทอง

Image for advertising purposes only. ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

MODERN Cozy TRENDY QUALITY

DESIGNED BY MULTIPLY BY EIGHT

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 *Pratimit* Cozy TRENDY QUALITY

DESIGNED BY
MULTIPLY
BY
EIGHT X8

Bakery

KING POWER
SELECTION CAFE

Whole Wheat Bagel

เบเกิลโฮลวีท

79 บาท/ชิ้น
THB/PC



Plain Bagel

เบเกิล

79 บาท/ชิ้น
THB/PC



Original
Cream Cheese



Garlic
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 Traditional 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





สำคัญ

TOP 7 MENU



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



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

稲庭温泉たまご
INANIWA ONSEN 290.-
อินานิวะออนเซ็น



かぶとに
SALMON KABUTONI 220.-
หัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊วญี่ปุ่น



海老天ぷら
EBI TEMPURA 290.-
กุ้งเทมปุระ



白魚サラダ
SHIRAUO SALAD 280.-
สลัดปลาดิบ



かにみそ
KANI MISO 280.-
มันญี่ปุ่นย่างเตาถ่าน

APPETIZER

ในวัฒนธรรมการทานอาหารทั่วโลก จะมีอาหารจานพิเศษที่มักทานตอนแรก หรือระหว่างรออาหารจานหลักเพื่อเรียกน้ำย่อย เป็นการนำอาหารมาปรุงให้ได้รสชาติ โดยมีขนาดและปริมาณไม่เยอะ เพื่อเปิดต่อมรับรสของอาหาร ก่อนที่จะทานอาหารจานหลัก ซึ่งเรามีเมนูทานเล่นที่สามารถทานได้ง่าย อร่อย และยังมีหน้าใต้น้ำในเมนูอาหาร



サーモンコロッケ
SALMON KOROKKE 99.-
แซลมอนโคโรเกะ

白魚唐揚げ
SHIRAUO KARAAGE 99.-
ปลาเงินทอด

チーズボール さつまいも味
PURPLE SWEET POTATO CHEESE BALL 99.-
ชีสบอลรสม่วงญี่ปุ่น

餃子
GYOZA 89.-
เกี๊ยวซ่า



たこ焼き
TAKO YAKI
ทาโกะยากิ

エリンギベーコン照り焼き
BACON TERI YAKI 119.-
เบคอนย่างเทอริยากิ

アスパラベーコン照り焼き
ERINGI BACON TERI YAKI 119.-
เบคอนพั่นเห็ดออริจิเทอริยากิ

サーモンコロッケ
ASPARAGUS BACON TERI YAKI 119.-
เบคอนพั่นหน่อไม้ฝรั่งย่างเทอริยากิ



新鮮海藻と海老子サラダ
FRESH SEAWEED SALAD WITH EBIKO 89.-
ยำสาหร่ายสดไข่กุ้ง



手羽先の塩焼き
TEBA SHIO YAKI 89.-
ปีกไก่ย่างเกลือ

手羽先の照り焼きソース焼き
TEBA TERI YAKI 89.-
ปีกไก่ย่างซอสเทอริยากิ

AGE MONO

ของทอดสไตล์ญี่ปุ่น เมงุออกแผ่น 3 ประเภท คือ **FURAI** (ทอดเกล็ดคนเมงุ) **KARAAGE** (ปรุงรสแล้วทอด) และ **TEMPURA** (ชุบแป้งทอด) ซึ่งความพิเศษของ เมงุทอดที่โอชิ คือแป้งที่มีความกรอบแม้ว่าจะเวลาผ่านไปนาน ด้วยเทคนิคการทอดของเชฟฟังกุโงะของทอด ยังคงมีความกรอบนาน และไม่อมน้ำมัน



サーモンカツ
SALMON KATSU
แซลมอนคัตตลึ

A la carte Set
320.- 369.-



とんかつ
TONKATSU
หมูทอดทรงคัตลึ

A la carte Set
220.- 269.-



鶏唐揚げ
TORI KARAAGE
ไกคาราเกะ

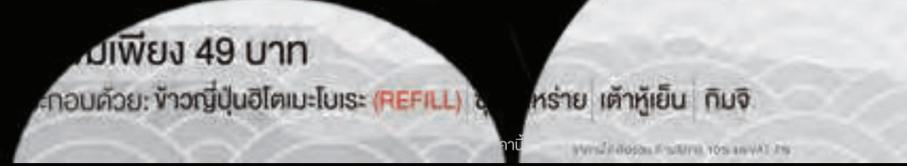
A la carte Set
130.- 179.-



サーモンチーズフライ
SALMON CHEESE FURAI 400.- 449.-
แซลมอนชีสทอด

A la carte Set

•ราคานี้ยังไม่รวม ค่าบริการ 10% และ VAT 7% •ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



TEMPURA

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



EBI TEMPURA หรือกุ้งเทมปุระ เมื่อบูเนะนำของ 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: ข้าวญี่ปุ่นฮิโตเมะโบริ (REFILL) ซุปสาหร่าย เต้าหู้ยีน กิมจิ



サーモン明太焼き
SALMON MENTAI YAKI 320.- / 369.-
 ปลาแซลมอนย่างซอสเผ็ดในไข่



ほっけ塩焼き
HOKKE SHIO YAKI 290.- / 339.-
 ปลาฮอกเกย่างเกลือ



銀鱈照り焼き/銀鱈塩焼き
SNOW FISH TERI YAKI/SNOW FISH SHIO YAKI 290.- / 339.-
 ปลาหิมะย่างซอสเทรียกัต/ปลาหิมะย่างเกลือ



鯖照り焼き/鯖塩焼き
SABA TERI YAKI/SABA SHIO YAKI 269.- / 319.-
 ปลาซาบะย่างซอสเทรียกัต/ปลาซาบะย่างเกลือ



銀鱈明太焼き
SNOW FISH MENTAI YAKI 50.- / 799.-
 ปลาหิมะย่างซอสเผ็ดในไข่



鶏照り焼き
TORI TERI YAKI 40.- / 189.-
 ไก่ย่างซอสเทรียกัต

KANIMISO

かにみそ
KANIMISO 280.-
มันปูย่างเตาถ่าน

カニ味噌 XL
KANIMISO XL 380.-
มันปูย่างเตาถ่านไซส์ XL



TATAKI

วัตถุดิบสดใหม่คุณภาพดีจากบ่อน้ำเย็น สัตว์เลี้ยงของทาง HOSHU ทำสดใหม่ทุกวัน มีรสชาติดูอร่อยลงตัวครบทุกรสสัมผัสเปรี้ยว หวาน เค็ม มีความหอมของรากผักชีและน้ำมันงาสด



サーモンタタキ
SALMON TATAKI
ย่างปลาแซลมอน



あかみタタキ
TUNA TATAKI 289.-
ย่างทูน่า



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



たこタタキ
TAKO TATAKI
ย่างหลอดหมึกยักษ์



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

BENTO

ハンバーグステーキ
HOSHI DELUXE PAN
 ชูดแฮมเบอร์ กหมูกระทะ อม
 219.-



カツとじ
HOSHI KATSU TOJI
 หมูทอดในน้ำซุปล
 249.-



FREE!!!

แลกซ้อสุดคุ้ม

ทุกชุด

ข้าวญี่ปุ่น

REFILL

ปูอัด/ไข่หวาน

สลัด

ชาเขียวร้อน

ชาเขียวเย็น

คาวาลาน

OR

เขียวชา
79.-

เต็มไม่อับ!!!
 29.-



スズキ
SEABASS STEAK LUNCH SET
 สเต็กปลากระพง

359.-



グラム
NIWATORI MISO MENTAI LUNCH SET 199.-
 ไก่ ผัดมิโซะเมนไต



とんかつ
KUTSU SPICY
 หมูชุบเกล็ดขนมปัง ึ่งทอดซอสเผ็ด

249.-



アボカド手巻き
TORI KUTSU MISO TOJI 229.-
 ไก่ ชุบเกล็ดขนมปัง ึ่งทอดในซุชมิโซะไข่ ข น



さば
SABA KARAMI
 ซาปะทอดซอสเผ็ด

219.-



焼きそば
TORI YAKI SOBA
 ยากิโซะไข่

179.-

MENRUI

豚そば
BUTA SOBA

โซบะหมู
220.-

豚稲庭うどん
BUTA INANIWA

อินานิโวะฮมู
280.-

豚うどん
BUTA UDON

อุด้งหมู
230.-



焼肉そば
BEEF SOBA

โชนะเนื้อ

285.-

焼肉うどん
BEEF UDON

อุด้งเนื้อ

295.-

焼肉稲庭うどん
BEEF INANIWA

อินานิโวะเนื้อ

345.-



海老天そば
EBI TEM SOBA

โชนะกับกุ้งทอดฟูระ

280.-



稲庭天ぷらうどん
EBI TEM INANIWA

อินานิโวะกับกุ้งทอดฟูระ

340.-



稲庭ザルうどん
ZARU INANIWA (COLD)

อินานิโวะเย็น

240.-



ザルそば
ZARU SOBA (COLD)

โชนะเย็น

180.-



稲庭明太子わさび
INANIWA MENTAICO WASABI
อินานิฉะเมะนัง 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
ผัดยากิโชมะหอยไ้หมู / ผัดยากิอุด้งหอยไ้หมู

219.-
229.-



豚焼きそば
YAKI UDON OMELET SEAFOOD
ผัดยากิอุด้งหอยไ้ทะเล

369.-



海老天ザルそば
EBI TEM ZARU SOBA
โ้ตงเย็นกับกุ้งทะเลนุ้ระ
260.-

海老の天ぶら冷やしうどん
EBI TEM ZARU UDON
อุด้งเย็นกับกุ้งทะเลนุ้ระ
270.-

海老天稲庭ザルうどん
EBI TEM ZARU INANIWA
อินานิฉะกับกุ้งทะเลนุ้ระ
320.-

稲庭温泉たまご
INANIWA ONSEN
อินานิฉะออนเซ็น
390.-

TASTE THE RAINBOW OF CRAFTED NOODLES

ราเม็งแสนสดตันทำหรับจากประเทศญี่ปุ่นทำ วันต่อวันไม่มีส่วนผสมของสารกันบูด
และสารเคมีเพื่อแต่งกลิ่นจุดเด่นของราเม็งแสนสด คือกลิ่นหอมของแป้งที่เป็น
เอกลักษณ์เฉพาะ เวลาทานแสนสดจึงมีทั้งความลิ้นนุ่มแดง แสนสดทางโยชิซันจะมีทั้งสูตร
ใส่ไข่และใส่ไข่ใสหั่นห้ส ผัสด รสชาติ และความอร่อยที่แตกต่าง สามารถเลือกความ
ใหญ่ และความนุ่มของเส้นได้



ตัวเลือกเส้น
麵



ระดับความหนา



ระดับความนุ่ม

นุ่ม

นุ่มมาก

แข็ง



MUST TRY

とんこつラーメン
TONKOTSU RAMEN

ทงคตลี ราเมง

249.-



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

พรีเมียม ทริฟฟัล ชิโอะ ราเมง

330.-



味噌ラーメン
MISO RAMEN

มิโซะราเมง

179.-



チャーシュートムヤムラーメン
CHASHU TOM YUM RAMEN

ราเมงต้มยำหมูชาชู

249.-



サーモンコロッケ
TOM YUM TORI RAMEN

ราเมงไก่ทอดตมยำ

229.-



トムヤムクンラーメン
TOM YUM KUNG RAMEN

ราเมงต้มยำกุ้งเม่น้ำ

699.-

TOPPING CHASHU PORK

หมูชาชู
89.-

CHASHU EGG

ไข่ชาชู
19.-

RAMEN NOODLES

เส้นราเมง
59.-

SALAD

“เทมปุระ” อาหารญี่ปุ่น นยอดนิยม ที่โต รับอิทธิพล มาจากชาวโปรตุเกสตั้งแต่สมัยเอโดะ(ประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 16) โดยพัฒนามาจากปลาชุบแป้ง ึ่งทอด ผักชุบแป้งทอด และอาหารทะเลชุบแป้ง ึ่งทอด ซึ่งมีเอกลักษณ์ เฉพาะตัว คือ ความฟูของแป้ง และเทคนิคการทอดไม่ให้มันน้ำมัน

白魚サラダ
SHIRAUO SALAD

สลัดปลาเงิน
280.-

海老天サラダ
EBI TEM SALAD

สลัดกุ้งเทมปุระ
320.-



海鮮サラダ
KAISEN SALAD

สลัดปลารวม
350.-

赤身サラダ
TUNA SALAD

สลัดทูน่า
290.-



MUST TRY

Saba no Kuni
FUKUOKA
Best • Quality • Hoshi



豆腐サラダ
TOFU SALAD
สลัดเต้าหู้
170.-



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



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

บุลูฟีน กูน่า หรือที่ชาวญี่ปุ่น



SASHIMI SET

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



ชุดที่ได้อัปเกรดและรวบรวมวัตถุดิบอันล้ำค่าของทะเลไว้ในชุดเดียว ทั้งปลาเนื้อขาวไปจนถึงปลาเนื้อแดง ไม่ว่าจะเป็น จักรพรรดิปลาญี่ปุ่นหรือ 1 ในสุดยอดปลาญี่ปุ่น HON MAGURO ทั้ง 3 ส่วน ชิ้นส่วนสุดฟินของแซลมอน ทั้งเนื้อปลา กุ้ง และไข่ปลาแซลมอน อากะ เอบี, หอยเชลล์ฮอกไกโด, ครีปลาทาเคียว, ฮามาจิ, หมวกปลาหมึกยักษ์, หอยปีกนก, อาโอรุ อิกะ

ฟินเต็มคำกับเซตสวรรค์ของคนรักปลาดิบ กับ 7 วัตถุดิบ ที่ห้ามพลาด ทั้งแซลมอน, ทองแซลมอน, หอยเชลล์ฮอกไกโด, หมวก ฮามาจิ, ครีปลาทาเคียว และไข่ปลาแซลมอน

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



ซาซิมิ ชุด สุดคุ้มที่รวมความมหัศจรรย์ของรสชาติจากท้องทะเล ครบทั้งปลาเนื้อขาวไปจนถึงปลาเนื้อแดง สด ละมุน เนื้อแน่นเต็มคำ รวมแซลมอนทั้งส่วนเนื้อ, ทองแซลมอน, ไข่ปลาแซลมอน ฮามาจิ, อาโอรุ อิกะ, กูน่า, อากะเอบี และหอยเชลล์ฮอกไกโด

ชุดนี้ไม่ควรพลาดสำหรับใครที่ชอบปลาทุกชนิด **BLUE FIN** มาหับสไลด์ชิ้นหนาพอดีคำกึ่ง อากาบี เนื้อสัมผัสแน่นและละเอียดย ไม้บิโงมันปน ทำให้รสชาติหวานติดลิ้น โอโงโร ส่วนที่อุดมไปด้วยไขมันแทรกทำให้หอมและนุ่มกว่าทุกส่วน ตบท้ายด้วยซูชิโรจจะป็นส่วนที่เข้มข้นสานอกกับเนื้อเจ็ดสีสัมผัสที่มันลิ้นน้อย และนุ่มในคำ เดี่ยวรสชาติดีหวานน้ำ

海の奇跡
MIRACLE OF THE SEA SET
ชุด มิวรา เคลอออฟเดอะซี
1,490.-



本まぐろセット
HON MAGURO S
ชุดฮอนมาคุโระ
2,250.-



SASHIMI

แซลมอนสดๆเกรดพรีเมียมนำเข้าจากนอร์เวย์ที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุจำนวนมาก สีส้มสดชวนในหนึ่งถึงอัญมณีสีส้มที่ตกสู่ทะเล แซลมอนหันชิ้นหนา ปลายโชนของปลาแซลมอนทำให้นึกถึงคลื่นทะเลญี่ปุ่นที่อุดมไปด้วยวัตถุดิบล้ำค่า กัดไปคำแรกจะสัมผัสได้ถึงเนื้อที่แดงเลอะมูมละมุน ผสานกับไขมันที่เยิบจะละลายในปากได้ทุกเมื่อ รสชาติหวาน หอมกลิ่นโชน ทำให้เป็นปลาสดที่นิยมทานกันทั่วโลก



サーモン刺身
SALMON SASHIMI
แซลมอนชิ้นหนา
230.-



ハマチ刺身
HAMACHI
ปลาฮามาจิ ชิ้นหนา

370.-



サーモンとろ刺身
SALMON TORO SASHIMI
ทองปลาแซลมอน ชิ้นหนา

250.-



鉄火巻
HON AKAMI SASHIMI
อากาจิ(บรูฟีน) ซาซิมิ

875.-



鯖刺身
SHIME SABA SASHIMI
ปลาซบะชิ้นหนา

190.-



蟹カマ刺身
KANI KAMABOKO SASHIMI
ปูอัด ซาซิมิ

105.-



たまご刺身
TAMAGO SASHIMI
ไข่หวาน ซาซิมิ

105.-



帆立貝柱刺身
HOTATE SASHIMI
หอยเชลล์ออกโทโด ซาซิมิ

390.-



ホッキ貝刺身
HOKKIGAI SASHIMI
หอยปีกนก ซาซิมิ

270.-



マグロの刺身
TUNA SASHIMI
ทูน่า ซาซิมิ

315.-



たこ刺身
TAKO SASHIMI
หนวดหมึกยักษ์ ซาซิมิ

270.-



サーモン薄造り
SALMON USUZUKURI
ปลาแซลมอนแผ่นบาง

320.-



いくら刺身
IKURA SASHIMI
ไข่ปลาแซลมอน ซาซิมิ

380.-



大トロ刺身
OOTORO SASHIMI
โอโโโระ ซาซิมิ

2,050.-



中トロ刺身
CHUTORO SASHIMI
ชูโโโระ ซาซิมิ

1,490.-

NIGIRI

HOSH! ได้คำถึงรสชาติในแต่ละคำจึงได้รวมสุดยอดวัตถุดิบมาทำเมนูนี้ หรือข้าวปั้นหน้าต่างๆ โดยเลือกใช้ข้าวสายพันธุ์ฮิโตเมะมีรสชาติจากเมืองอิวาเตะ ข้าวจะมีความเหนียวนุ่ม เมล็ดข้าวจะนุ่มแตกหัก และเหนียวสัมผัสที่ส่งตรงจากที่ญี่ปุ่น ทำให้ทุกกัน มีรสชาติที่อร่อยชนิดหวานหน้อยโดยรวมเป็นอันลงตัว



MUST TRY

サーモン握り
SALMON NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน
75.-



MUST TRY

いくら軍艦
IKURA GUNKAN
ไข่ปลาแซลมอน กุ้งก้าม
190.-



ハマチ握り
HAMACHI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าปลาฮามาจิ



帆立貝柱握り
HOTATE KAIBASHIRA NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าหอยเชลล์ฮอกไกโด



うなぎ握り
UNAGI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าปลาไหล



えんがわ握り
ENGAWA NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าครึ่งปลาตาเดียว



ホッキ貝握り
HOKKIGAI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าหอยปากกา



たこ握り
TAKO NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าหอยหมึกยักษ์



蟹カマ握り
KANI KAMABOKO NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าปูอัด



たまご握り
TAMAGO NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าไข่หวาน



えび子軍艦
EBIKO GUNKAN
ไข่กุ้ง กุ้งก้าม



アオリイカ握り
AORI IKA NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าหมึกขาว



めさば握り
SHIME SABA NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าปลาซาดอง



海老握り
EBI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้ากุ้ง

MAKI SUSHI

มากิเป็นอาหารญี่ปุ่นยอดนิยมและแพร่หลายทั่วโลก มากิจึงมีหลากหลายที่แตกต่างกันออกไปตามแต่ละประเทศ แต่ไฮโซได้ยึดแบบญี่ปุ่นต้นตำหรับเอาไว้ไม่ว่าจะที่ไหน มากิก็มีราคาได้ที่มีรสชาติและสัมผัสที่พิเศษ สำหรับคนรักสุขภาพสัมผัสเมื่อทานไปคำแรกจะมันและได้กลิ่นหอมของอะโวคาโด ทานคู่กับโชยุเพื่อเพิ่มความอร่อย, สไปซี่แซลมอน เตมากิ แซลมอนเนอโรยที่มีรสชาติหวานมันผสมผสานคู่กับข้าวญี่ปุ่นและสาหร่ายที่เฝือกกลมกล่อมในคำเดียว



まぐろにぎり
TUNA NIGIRI
ข้าวปลานอกฤดู

90.-



赤海老握り
AKA EBI NIGIRI
ข้าวปลานอกฤดูอกกะบิ

180.-



大トロ握り
OOTORO NIGIRI
ข้าวปลานอกฤดูโอโทโร

320.-



中トロ握り
CHUTORO NIGIRI
ข้าวปลานอกฤดูชูโตรี

270.-



赤身握り
HON AKAMI NIGIRI
ข้าวปลานอกฤดูอากามิ(บลูฟิน)

180.-



ハマ子握り
GYU NIGIRI
ข้าวปลานอกฤดูเนื้อ

190.-



いくら手巻
IKURA TEMAKI
ไพลลาแซลมอน 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 160.-
สไปซี่แซลมอน เตมากิ



カリフォルニア手巻
CALIFORNIA TEMAKI 125.-
แคลิฟอร์เนีย เตมากิ



アボカド手巻
AVOCADO MAKI 129.-
ข้าวปลานอกฤดูอโวคาโดสาหร่าย

ROLL

โรลยอดเยี่ยมที่แปลน SIGNATURE ของโฮชิตั้งเตปเตราน ปลาแซลมอน ปลาไหล กุ้งทะเลปูโรล โรลที่อัดแน่นความอร่อยไว้ในคำเดียว การผสมผสานของปลาไหลเกรดพรีเมียมภาด้วยซอสแบบชุ่มซ่าและกุ้งทะเลปู-ชิ้นใหญ่ที่ทอดสีเหลืองทอง แซลมอนเบิร์นหอมกลิ่นโชนันที่เอ้อล้นออกมา ตามด้วยราดด้วยซอสใส่สูตรพิเศษของทางร้านทำให้ได้สัมผัสอันยอดเยี่ยม ไม่ว่าจะปลานความกรอบของกุ้งทะเลปู-ความนุ่มของปลานปลาไหล ความมันของแซลมอนที่เบิร์นกำลังพอดีทำให้โรลนี้เป็นโรลยอดเยี่ยมตลอดมา



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



うなぎ卷
UNAGI ROLL
ปลาไหลIsa (8 ชิ้น) **390.-**



サーモン、明太子卷
SALMON MENTAI ROLL
ปลาแซลมอนซอสเมนไตIsa (8 ชิ้น) **310.-**



サーモン火山ロール
SALMON VOLCANO ROLL 370.-
ปลาแซลมอนลาวา Isa (6 ชิ้น)
แซลมอนชิ้นหน้าพันข้าวซูชิเป็นรูปภูเขาไฟ ซอสเมนไตทะเลสักเหมือนกับลาวา ปะรุรสชาติหวานเค็มของตัวซอสเมนไต ความหอมของแซลมอนเบิร์น เพิ่มสัมผัสความกรอบของกากหมึกปรุงรสหวานดูพร้อมกันใคร่รสชาติที่ลงตัว ราดด้วยซอสเทรียกัเพื่อเพิ่มรสชาติในแต่ละคำ



えび天卷
EBI TEM ROLL 280.-
กุ้งทะเลปู-Isa (8 ชิ้น)
กุ้งทะเลปู-ชิ้นใหญ่ ทอดสีเหลืองกรอบ สดใสหวาน วุฒิที่ทอดด้วยไฟสูงที่เย็บจมองไม่เห็นทว กุ้งเนื้อแน่นแดง บวกกับไข่กุ้งชิ้นใหญ่สัมผัสที่กรอบในทุกลำ ที่ทานราดด้วยซอสเทรียกัรสชาติหวานเค็มแบบกลมกล่อม



カリフォルニア卷
CALIFORNIA ROLL 240.-
แคลิฟอร์เนียIsa (8 ชิ้น)
ไข่กุ้งเกรดพรีเมียมสัมผัสสดปกคลุมข้าวซูชิที่สอดไส้ด้วยปูอัด ไข่หวาน เติงกวา เติงกวา มะนาว ปลาแซลมอนไม่แห้งหวาน วุฒิโตสูงสัมผัสที่กรุบกรอบเมื่อทานไปเรื่อยๆจะหยุดทานไม่ได้และที่สำคัญต้องสั่งเพิ่ม



アボカドロール
AVOCADO ROLL 285.-
อะโวกาโด Isa (8 ชิ้น)
โอชิปลุกผักและผลไม้ด้วยตัวเองทำให้ปลอดสารพิษหนึ่งในนั้นคืออะโวกาโด สีสวยสด มีรสชาติที่หวานตามธรรมชาติ และสัมผัสที่มัน ทานคู่กับเตงกวา และไข่หวานคอบด้วยปูอัด ท้อปบั้งมายองเนสเพื่อเพิ่มความกลมกล่อมในแต่ละคำที่ทานสายรักสุขภาพพยามพลาด

サーモンえんがわロール
SALMON ENGAWA ROLL

ปลาแซลมอน ครีบปลาตาเดียว โส (8 ชิ้น)

370.-



DON

BARA DON ที่รวมสุดยอดวัตถุดิบสุดพรีเมียมที่นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น เชฟโฮชิได้คิดสรรแต่ละสุดยอดปลาญี่ปุ่นไม่ว่าจะเป็นแซลมอน ปลาฮามาจิที่ได้ขนาดหนักมาเป็น 1 ในสุดยอดปลาญี่ปุ่น และทูน่าที่โตมาอย่างเหมาะสมมาเป็นลักรพรรดิแห่งทะเล สีแดงสดตั้งอัญมณีที่หาได้ยาก หมดความยากเย็นที่กังวลเรื่องปลานึ่ง หอยปอกเปลือกสีแดงอมส้มตั้งพระอาทิตย์ที่มอบความอบอุ่น เชฟคำนึงถึงสัมผัสและรสชาติในแต่ละคำของลูกคาศักทุกทาน จึงได้รวมสัมผัสและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ในแต่ละสุดยอดปลาใน BARADON

サーモンバラちらし丼
BARA DON

ข้าวห่อปลาดิบรวม หั่นตา
480.-



サーモン巻
SALMON ROLL

ปลาแซลมอนโสร (8 ชิ้น)

275.-



スパイシー赤身ロール
SPICY TUNA ROLL

สไปซ์ทูน่าโสร (8 ชิ้น)

350.-



スパイシークランチロール
CRUNCHY SPICY ROLL

ข้าวปั้นทอดหน้าปลาแซลมอน ทูน่า โสร (5 ชิ้น)

390.-



うなぎしらち丼 玉子温泉丼
UNAGI ONSEN DON

ข้าวห่อปลาไหลโองอนเซ็น

535.-



本マグロちらし丼
HON MAGURO DON

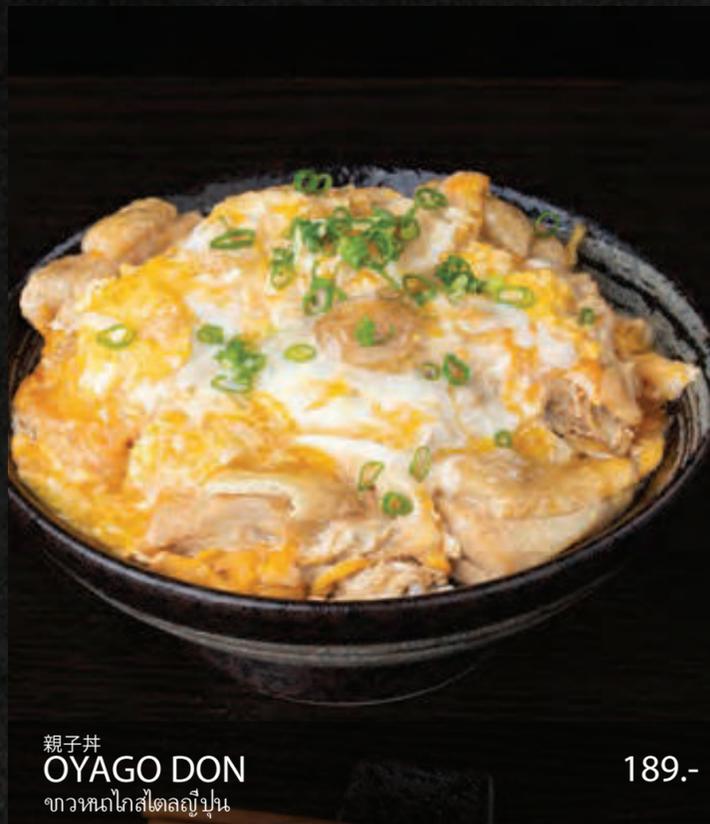
ข้าวห่อฮอนมกกุโระ

790.-



豚焼肉丼
BUTA YAKINIKU DON
ข้าวหมูทอดกระเทียม

200.-



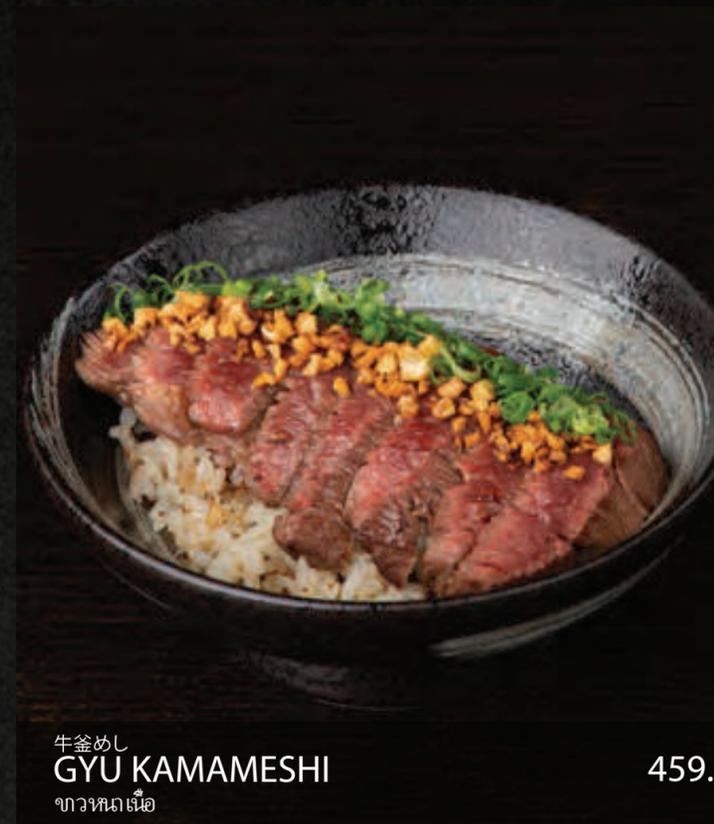
親子丼
OYAGO DON
ข้าวหมูโตลญี่ปุ่น

189.-



焼肉丼
YAKINIKU DON
ข้าวหมูเนื้อผัดกระเทียม

295.-



牛釜めし
GYU KAMAMESHI
ข้าวหมูเนื้อ

459.-



カツ丼
KATSU DON
ข้าวหมูทอด

260.-



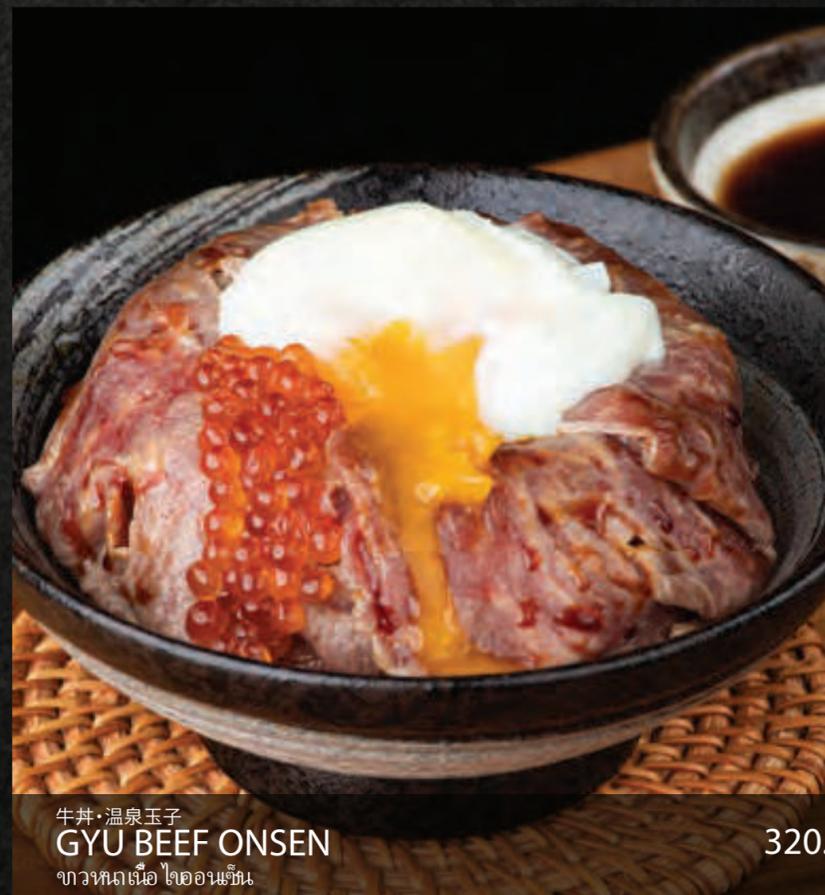
カツカレー
KATSU CURRY RICE
ข้าวหมูทอดกะหรี่

280.-



鶏そぼろ丼
TORI TWO DON
ข้าวหมูโตล

180.-



牛丼・温泉玉子
GYU BEEF ONSEN
ข้าวหมูเนื้อ ไตออนเซ็น

320.-



特選ちらし丼
KAISEN DON
ข้าวหมูปลาดีบรอนพรีเมียม

520.-



サーモンちらし丼
SALMON DON
ข้าวหมูปลาแซลมอน

350.-



うなぎちらし丼
UNAGI DON
ข้าวทอดปลาไหล

510.-



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

390.-



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

520.-



サーモンうなぎちらし丼
SALMON UNAGI IKURA DON
ข้าวทอดปลาแซลมอนกับปลาไหลและปลาแซลมอน

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
ข้าวทอดปลาแซลมอน ทองแซลมอนและไข่ปลาแซลมอน

450.-



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

490.-



いくらちらし丼
MINI IKURA DON
ข้าวหน้าไข่ปลาแซลมอน

420.-

BEVERAGES



ピーチソーダ
PEACH SPARKLING
พีช สปาร์กลิ้ง



ゆずソーダ
YUZU SPARKLING
ยูซุ สปาร์กลิ้ง



レモンソーダ
LEMON SPARKLING
เลมอน สปาร์กลิ้ง



緑茶
ORIGINAL GREEN TEA
ชาเขียวต้นตำรับ
35.-



烏龍茶
OOLONG TEA
ชาอูหลง
35.-



レモン・スムージー
LEMON SMOOTHIE
น้ำเลมอนปั่น
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.-

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

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

はちみつレモン緑茶
GREEN TEA HONEY LEMON
ชาเขียวรสน้ำผึ้งมะนาว
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) ASAHI SMALL BOTTLE
109.- 139.-

DESSERTS



ブラン・マンジェ
BLANCMANGE 89.-
บรามันจ์

信玄餅 黒蜜添え
SHINGEN MOCHI 89.-
โมจิหอยดน้ำ

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.-
ไอศกรีมวานิลลา

チョコアイス
CHOCOLATE ICECREAM 79.-
ไอศกรีมช็อกโกแลต



GREEK'S CUP

GREEK STYLE FROZEN YOGURT



CREATE YOUR FROZEN YOGURT



CREATE YOURS

STARTING FROM 139.-

STEP 1: FRUITS (x2)

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------|------------------------|
| Strawberry (สตรอเบอร์รี่) +20 | Mango (มะม่วง) | Orange (ส้ม) |
| Blueberry (บลูเบอร์รี่) +10 | Dragon Fruit (แก้วมังกร) | Frozen Berries +10 |
| Kiwi (กีวี) | Coconut (มะพร้าว) | (ฟรีสเบอร์รี่) |
| Apple (แอปเปิ้ล) | Banana (กล้วย) | Papaya (มะละกอ) |
| Avocado (อโวคาโด) | Longan (ลำไย) | Pineapple (สับปะรด) |
| Melon (เมล่อน) | Watermelon (แตงโม) | Ma yong chid (มะยงชิด) |

STEP 2: CRISP

- Granola (กราโนลา)
- Almond (อัลมอนด์)
- Pistachio (พิสตาชิโอ)
- Crispy Coconut (มะพร้าวกรอบ)
- Wafer (เวเฟอร์)
- Biscoff (บิสคอฟ)
- Ovaltine Crunch (โอวัลตินครันช์)
- Chocolate Chunk (ช็อกชิ่งค์)

STEP 3: SAUCE

- Strawberry (สตรอเบอร์รี่)
- Fresh Passion Fruit (เสาวรสสด)
- Honey (น้ำผึ้ง)
- Pistachio (พิสตาชิโอ)
- Dark Chocolate (ช็อกโกแลตดำ)
- Butter Caramel (บัตเตอร์คาราเมล)
- Peanut Butter (เนยถั่ว)
- Hazelnut (ฮาเซลนัท)

STEP 4: EXTRA

- Honey Comb +20 (รวงผึ้ง)
- Chia Seed +20 (เมล็ดเชีย)
- Brownie +20 (บราวน์)

BEST SELLER



NEW



CLASSIC



GREEK'S CUP

GREEK STYLE FROZEN YOGURT



Strawberry Classic.....149.-

Strawberry / Strawberry jam
Almond / Cookie crumble



Pineapple Yuzu Jelly.....139.-

Yuzu jelly / Pineapple
Passion fruit / Cookie crumble



Pistachio Avocado.....169.-

Pistachio praline / Avocado / Pistachio
Dark chocolate chunk / Cookie crumble



Caramel Banana.....149.-

Banana / Butter caramel
Hazel / Almond / Cookie crumble



Honey Avocado.....149.-

Avocado / Wild honey
Granola / Mango / Cookie crumble



Strawberry Banana.....139.-

Strawberry / Banana
Vanilla cake / Strawberry jam / Cookie crumble



Kiwi Passion Fruit.....149.-

Kiwi / Passion fruit / Granola
Wild honey / Cookie crumble

FRUIT

Strawberry (สตรอเบอร์รี่)
Pineapple (สับปะรด)
Kiwi (กีว)
Banana (กล้วย)
Watermelon (แตงโม)
Papaya (มะละกอ)
Mango (มะม่วง)
Avocado (อะโวคาโด)

CRISP

Granola (กราโนลา)
Cookie crumble (คุกกี้ครัมเบิล)
Wafer (วอเฟอ)
Ovalline crunch (โอวัลไลน์ครันช์)
Biscoff (บิสคอฟฟี)
Almond (อัลมอนด์)
Pistachio (พิสตาชิโอ)
Dark chocolate chunk (ดาร์กช็อกโกแลต)

SAUCE

Strawberry jam (สตรอเบอร์รี่)
Fresh Passion fruit (พาสชั่นฟรุต)
Wild Honey (น้ำผึ้งป่า)
Dark Chocolate (ดาร์กช็อกโกแลต)
Butter Caramel (คาราเมลเนย)
Pistachio praline (พิสตาชิโอพาลีน)

CREATE YOUES

139.-

- 2 Choices of fresh
- 2 Choices of crisp
- 1 Choices of Sauce
- + Choice of Fruits (+20.-)

YOGURT SMOOTHIES



Lychee Strawberry Yogurt
119.-



Avocado Power
129.-



Kiwi & Yellow
99.-



Strawberry Banana Mix
99.-



Honey Banana
99.-



Punch Yogurt
79.-



Berries Coco
129.-



Papaya Yogurt
89.-

PURE FRUIT SMOOTHIES



Pineapple Punch
79.-



Mango Berries
119.-



Tropicana
89.-



Lyberry
99.-



Avocado Complex
129.-



Guava Plum
89.-



Just Watermelon
79.-



Snow Longan
119.-

SIAM'S CUP

SEASONAL LOCAL FRUIT



ฝรั่งเชวีวีย....139.-
Guava/Guava puree/Plum powder
Wild honey/Granola



มะยงชิดพริกเกลือ....159.-
Mariani plum/Spicy salt
Mango puree/Cookie crumble



ย่ามิงกุด....149.-
Mangosteen/Passion fruit
Spicy salt/Wild honey/Granola



มะม่วงน้ำปลาหวาน....139.-
Mango/Caramelized salted sauce
Pineapple/Granola



ส้มมะปิบ....179.-
Kumquat/Caramelized orange
Orange/Almond/Granola



น้ำผึ้งป่าลำไย....139.-
longan/Wild honey
Almond/Cookie crumble

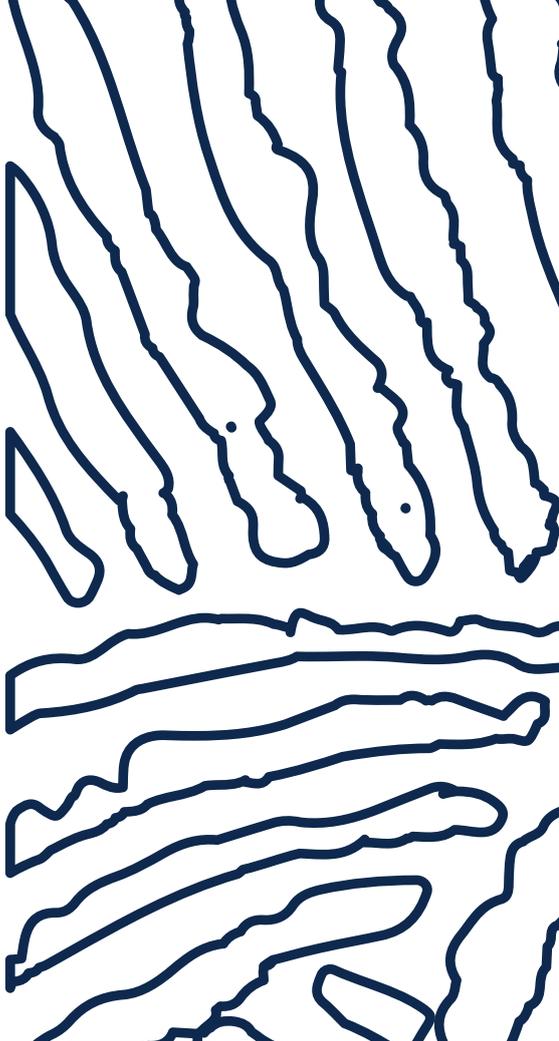


กล้วยน้ำว้าน้ำตาลเคี้ยว....159.-
Banana/Coconut
Coconut sugar/Granola



ทุเรียน....159.-
Durian/Coconut sugar
Almond/Cookie crumble

+



+



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'Epinais, **฿ 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

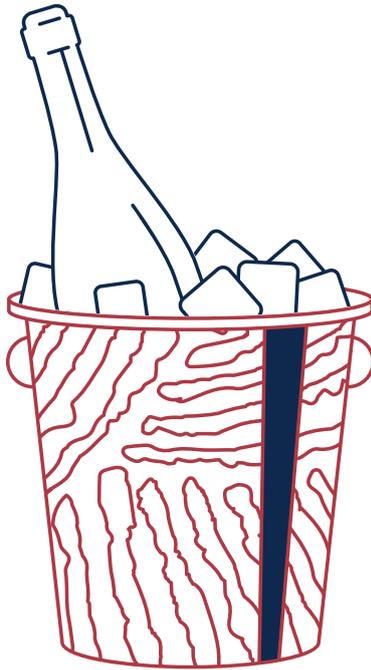
ROSE

+

"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

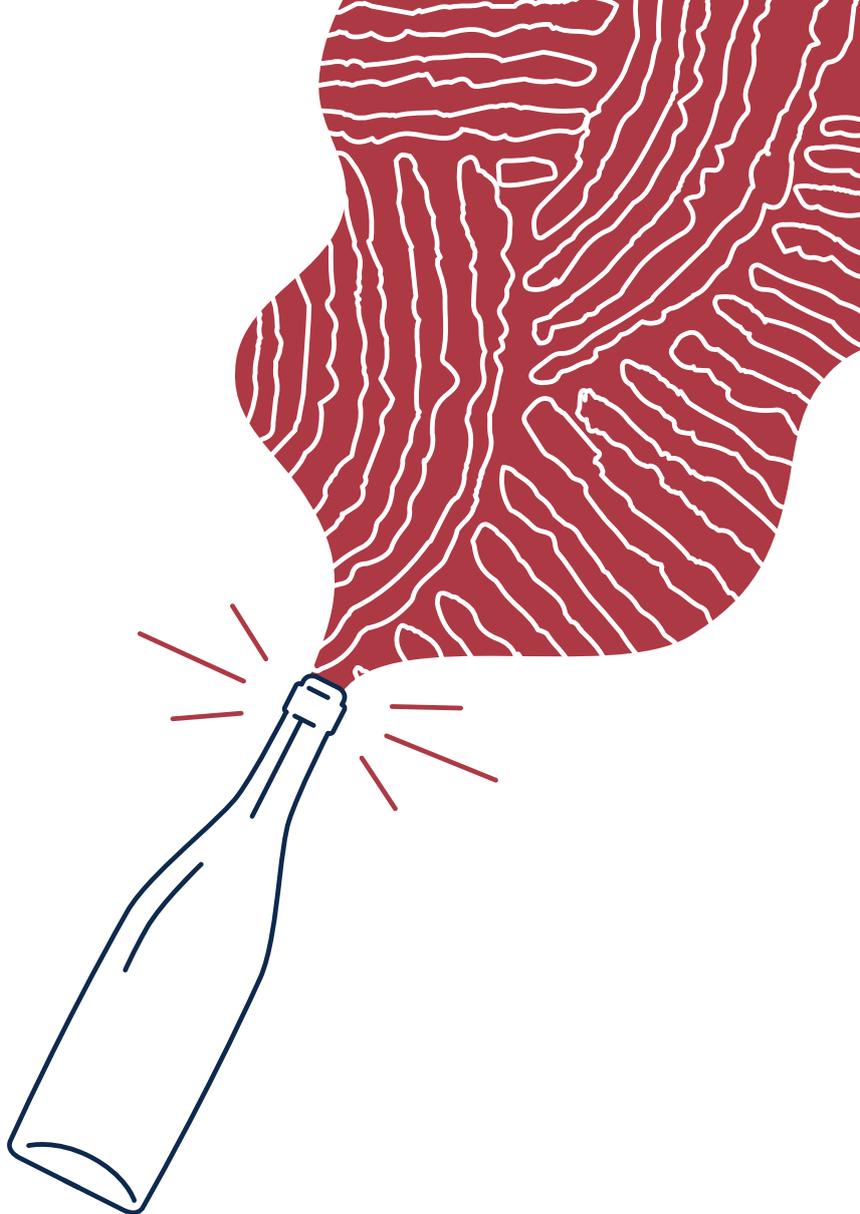
"Gauthier Père et Fils Domaine du Bel Air **₹ 1,150**
Loire, Franc

+

"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

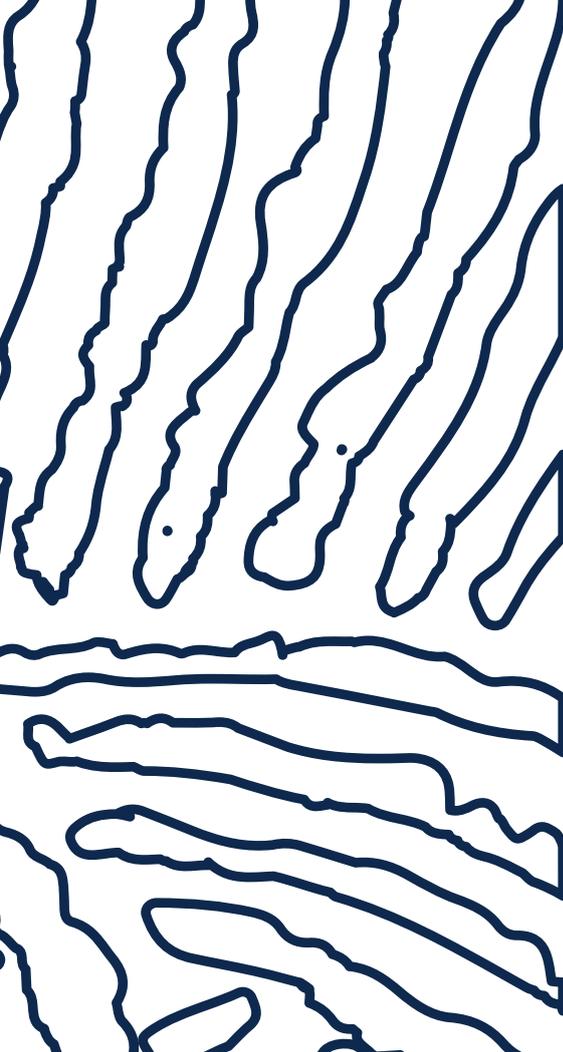


PORTUGAL & SPAIN

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

OTHER RED

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



THE CELLAR
AT MAHANAKHON

