



Babyccino  
Babyccino  
Babyccino  
Babyccino



## Babyccino

Your Everyday Eatery

EKKAMAI 12



BRUNCH  
Pasta. Micro Bakery  
Coffee & Matcha  
Midst of Nature

**Ekkamai 12**  
**8AM-7PM**  
**065-463-2356**

## Babyccino and co.

SIAM DISCOVERY G FLOOR



BRUNCH | DINNER  
Pasta & Pizza. Micro Bakery  
Coffee & Matcha. Cocktails & Wine  
Social Dining

**Siam Discovery G Floor**  
**10AM-10PM**  
**061-635-9256**

## Babyccino

Your Everyday Eatery

MAHANAKHON CUBE G FLOOR



BRUNCH | DINNER  
Pasta & Pizza. Micro Bakery  
Matcha. Cocktails & Beer  
Cross-Kitchen Eatery

**Mahanakhon Cube G Floor**  
**10AM-10PM**  
**092-446-9222**

Founded in 2020 in Bangkok, Thailand. Babyccino combines the elegance of a contemporary cafe with the casual nature of a neighborhood eatery.

Part cafe & part casual dining resto, Babyccino is a light filled space for an early morning coffee, a long lunch of shared dishes, and even a spot for a fun and joyful evening.



At Babyccino, we believe that great taste starts with great ingredients. Every treat is handcrafted with care, turning simple, wholesome ingredients into homemade goodness you can taste in every bite. From our kitchen to your table, we deliver flavors that are fresh, thoughtfully prepared, and simply irresistible.

# Mayongchid Season!

Mayongchid  
Frappe  
180

Mayongchid  
Cream Cheese  
Frappe  
180

Mayongchid Cheese Pie  
190/pc  
950/pound



Mayongchid  
Crumble Panna Cotta  
190/cup

Babyccino

# cloud series



Matcha  
Coconut Cloud  
170



Irai Tea  
Coconut Cloud  
170



Strawberry Matcha  
Coconut Cloud  
170

# 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 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

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

# herbal tea

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

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

**Shirley Temple** 160  
*lime, soda, grenadine*



## cocktails

**Old-Fashioned** 250  
*bourbon, bitter*

**Cosmopolitan** 220  
*vodka, lime, cranberry*

**Midori Sour** 220  
*midori, lime, egg white*

**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*

**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



# 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! NFC



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



**Classic  
Margherita**  
240

**BBQ  
Chicken**  
280



# 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  
 🌿🧀

**Rigatoni Salmon Pink Sauce** 380  
 cured salmon, pink vodka sauce  
 🌿🧀🥛

**Truffle Mushroom Ravioli** 380  
 morel mushrooms in truffle cream  
 🍷🧀🥛

**Classic Carbonara** 360  
 🧀🥛

**Bolognese Fettuccine** 390  
 🧀

Lemon Garlic  
Seafood Capellini  
450



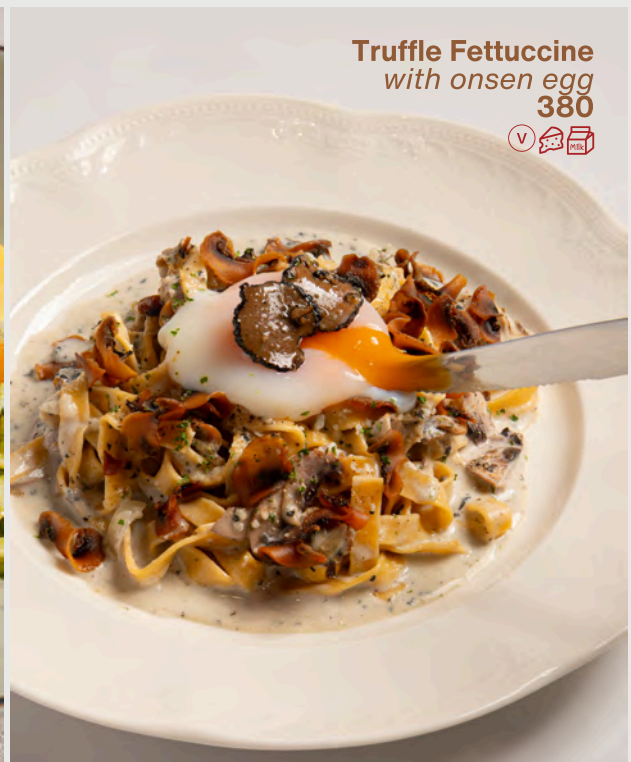
Squid Ink Trofie Pesto  
390



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**



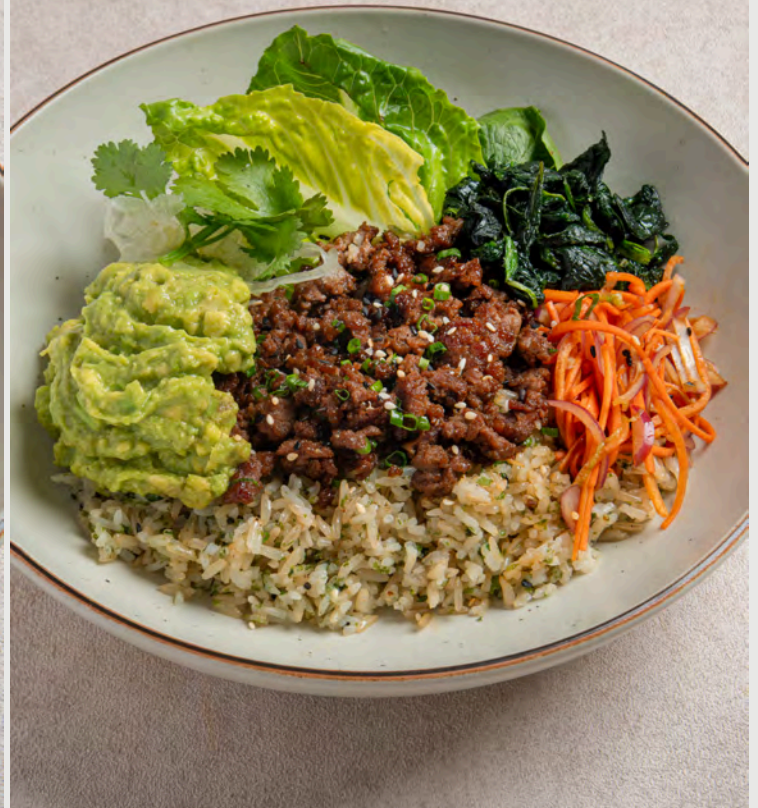
**Teriyaki Chicken Rice**  
brown rice  
**350**



**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**



*all-time  
favorite!*

# **crumble cheesecake**



**Plain**

**160/pc  
880/1pound**



**Strawberry**

**180/pc  
920/1pound**



**Blueberry**

**180/pc  
920/1pound**

# homemade signature cakes



**Strawberry Shortcake**

180/pc  
1280/2pounds  
170/pc

**Mango Cheese Pie**

**Lemon Tart**

170/pc  
1350/2pounds  
150/pc  
1250/1pound

**Basque Burnt Cheesecake**

# homemade signature cakes



Pecan Carrot Cake  
Lemon Pound Cake

160/pc  
120/pc

Tiramisu  
Ultimate Chocolate Cake  
Salted Caramel Banana

180/box  
150/pc  
110/pc

A chef in a black uniform is pouring a thick, light-brown dressing from a black bowl onto a large, colorful salad. The salad is piled high on a tortilla and contains green lettuce, purple onions, shredded carrots, and pieces of chicken. The background is dark, making the food stand out.

*Real*  
**GOOD  
FOOD**

**YOUR** *Health*  
**WINGMAN**  
*Has Arrived*

 **getfresh™**

# BRUNCH CLUB

The



New!

## Smoked Salmon with Silky Eggs

สโมคแซลมอน วิก ซิลกี้ เอ็กซ์

grilled sourdough, atlantic smoked salmon, scrambled organic eggs, grilled vine tomatoes, lemon wedge and fresh dill

ข้าวโดว์เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน ไข่อร์แกนิกเนื้อเนียนนุ่ม ผักชีลาว มะเขือเทศ และเลมอน

Kcal 529 | Fat 26g | Pro 39g | Carb 35g

319 Baht



## Quiche Bites

คิช ไก่



spinach & cheese egg bites with home-made **guilt-free ketchup** on a bed of fresh rocket salad

เอ็กซ์ไปต์สโอดใส่ผักโขมและเชดดาร์ชีส 2 ชิ้น เสิร์ฟพร้อมซอส มะเขือเทศโฮมเมดและสลัดร็อกเก็ตสด

Kcal 171 | Fat 11g | Pro 12g | Carb 6g

209 Baht

## All Nighter Oats ออกลูทเตอร์ไอ้ด



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**



## Aussie Avo with Fried Egg



### ออสซี่อะโว วิทฟรายด์เอ๊ก

smashed avocado, diced tomato, extra virgin  
olive oil, fried organic egg, toasted sourdough,  
wild rocket and chili oil

อะโวคาโดบด มะเขือเทศหั่นเต๋า น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์  
ไข่ดาวออร์แกนิก ข้าวโดว์ ไวลด์ร็อกเก็ต และน้ำมันพริก

Kcal 709 | Fat 49g | Pro 21g | Carb 46g

**309 Baht**



## Smashed Avo on Sourdough



### สแมช อะโว ออน ซาวโดว์

smashed avocado, diced tomato, extra virgin  
olive oil, fresh pomegranate, toasted sesame  
seed and wild rocket on sourdough toast

อะโวคาโดบด มะเขือเทศหั่นเต๋า น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ เมล็ดทงกับเมล็ด  
เมล็ดงาขาว และไวลด์ร็อกเก็ต บนข้าวโดว์ โทสต์

Kcal 733 | Fat 45g | Pro 16g | Carb 66g

**279 Baht**



# SOUP <sup>ซูป</sup> The Soul



New!

## Cauliflower Velouté ซูปคอกลิฟลาวเวอร์



cauliflower cream soup, curry infused olive oil served with sourdough toast crostini  
ซูปคอกลิฟลาวเวอร์เนื้อครีมนี้ ราดเคอร์รี่อออยล์ เสิร์ฟพร้อมกับครสตินี่ขาวโดว์ย่าง

Kcal 415 | Fat 20g | Pro 17g | Carb 42g

149 Baht

## Tomato & Basil ซูปมะเขือเทศและโหระพา



classic mediterranean tomato soup with italian basil served with sourdough toast crostini

ซูปมะเขือเทศสไตล์คลาสสิกเมดิเตอร์เรเนียน และอิตาลีแบบซาล เสิร์ฟพร้อมกับขาวโดว์ครสตินี่

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

149 Baht



## Broccoli & Spinach



### ซูปบร็อกโคลี่และผักโขม

blended broccoli and baby spinach served with sourdough toast crostini

ซูปบร็อกโคลี่และผักโขม เสิร์ฟพร้อมกับขาวโดว์ครสตินี่

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

149 Baht



## Japanese Pumpkin



### ซูปฟักทองญี่ปุ่น

creamy japanese kabocha pumpkin soup sunflower seeds served with sourdough toast crostini

ซูปครีมฟักทองญี่ปุ่น โรยด้วยเมล็ดทานตะวัน เสิร์ฟพร้อมกับขาวโดว์ครสตินี่

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

149 Baht



## Minestrone



### ซูปมินเนสโตรเน

diced italian vegetables in rich tomato broth with orzo pasta and fresh basil served with sourdough toast crostini

ผักรวมสไตล์อิตาลีในซูปมะเขือเทศเข้มข้น ราดออร์โซพาสต้า และพริกเข้ เสิร์ฟพร้อมกับขาวโดว์ครสตินี่

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

149 Baht

# THE WINGMAN'S

## Signature MOVE



### Smoked Salmon Caesar สลัดแซลมอนชีซาร์สลัด

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

ผักโรเมน สโมคแอตแลนติกแซลมอน เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีวิตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ชีซาร์

**Small** Kcal 160 | Fat 8g | Pro 10g | Carb 12g  
**Large** Kcal 379 | Fat 21g | Pro 21g | Carb 22g

**299 Baht**



### Grilled Chicken Caesar กริลล์ชิกเก้นชีซาร์สลัด

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

ผักโรเมน อกไก่ย่าง เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีวิตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ชีซาร์

**Small** Kcal 172 | Fat 8g | Pro 13g | Carb 12g  
**Large** Kcal 388 | Fat 24g | Pro 22g | Carb 21g

**229 Baht**



### Classic Caesar คลาสสิกชีซาร์สลัด

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

ผักโรเมน เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีวิตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ชีซาร์

**Small** Kcal 155 | Fat 7g | Pro 12g | Carb 11g  
**Large** Kcal 369 | Fat 21g | Pro 27g | Carb 18g

**209 Baht**



## The Greek เดอะกรีกสลัด



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

ผักกาดแก้ว แตงกวาญี่ปุ่น พริกหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่ หอมใหญ่แดง มะกอกคาลามาตา เฟต้าชีส ออริกาโน และ**น้ำสลัดเลมอนไลม์วีนิเกรตต์**

**Small** Kcal 149 | Fat 9g | Pro 4g | Carb 13g

**Large** Kcal 300 | Fat 20g | Pro 6g | Carb 24g

**209 Baht**

**add grilled chicken  
+ 30 Baht**



## The Italian Job เดอะอิตาลีเลียนจ๊อบสลัด

mixed lettuce, pesto chicken breast, roasted garlic, bell pepper, kalamata olives, flaked tuna, sun-dried tomato, toasted almonds and **balsamic vinaigrette**

ผักสลัดรวม ออกไก่พลาตี กระเทียมย่าง พริกหวาน มะกอกคาลามาตา กุน่า มะเขือเทศตากแห้ง อัลมอนด์สไลด์ และ**น้ำสลัดบัลซามิกวีนิเกรตต์**

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

**Large** Kcal 409 | Fat 25g | Pro 27g | Carb 19g

**229 Baht**



## Cordon Bleu คอร์ดอนเบลูสลัด



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

ผักโรเมน ออกไก่ย่าง ปารีสแฮม แอสparagus ชeddar cheese อัลมอนด์อบ ขนมปังโฮลวีตกรุตองซ์ และ**น้ำสลัดบัตเตอร์มิลค์แรนช์**

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

**Large** Kcal 444 | Fat 24g | Pro 34g | Carb 23g

**249 Baht**

New!

## The Bangkok Chick

เดอะ แบงค็อก ชิคสลัด

mixed oak, spicy larb chicken, shredded carrot, pickled red onions, cherry tomato, japanese cucumber, roasted garlic, fresh mango, and **creamy larb dressing**

ผักสลัดมิกซ์โอ๊ค, ลาบไก่รสเผ็ด, แครอทซอย, หอมแดงดอง, มะเขือเทศเชอร์รี่, แตงกวา, กระเทียมย่าง, มะม่วงสด, และ**น้ำสลัดลาบครีม**

Small Kcal 334 | Fat 20g | Pro 13g | Carb 27g

Large Kcal 440 | Fat 23g | Pro 20g | Carb 39g

229 Baht

New!

## The Works

เดอะ เวิร์คส์สลัด



baby kale, grilled chicken breast, roasted pumpkin, broccoli, pickled red onions, quinoa, dried cranberries, toasted almonds and **spicy ranch dressing**

เบบี้คัล ออไก่ย่าง ฟักทองย่าง บรอกโคลี หอมแดงดอง คิวโนว แครนเบอร์รี่อบแห้ง อัลมอนด์ และ**น้ำสลัดสไปซี่เรนซ์**

Small Kcal 232 | Fat 8g | Pro 10g | Carb 31g

Large Kcal 410 | Fat 13g | Pro 18g | Carb 58g

289 Baht

*New!*

## The Hot Honey เดอะ ฮอต ฮันนี่สลัด



mixed oak, grilled hot honey chicken breast, fresh pomegranate, roasted pumpkin, marinated chickpeas, pickled red onions, red cabbage, quinoa and **hot honey mustard dressing**

ผักสลัดมิกซ์โอ๊ค อกไก่ย่างซอสฮอตฮันนี่ กับทิมสด พักทองย่าง ถั่วลูกไก่ หอมแดงดอง กะหล่ำปลีแดง คิวโนัว และน้ำสลัดมัสตาร์ดฮอตฮันนี่

**Small** Kcal 573 | Fat 43g | Pro 11g | Carb 35g  
**Large** Kcal 802 | Fat 53g | Pro 19g | Carb 64g

**289 Baht**



*New!*

## Kim Jong Kung คิม จัง คุงสลัด



romaine, gochujang spiced shrimp, kimchi, red cabbage, shredded carrot, japanese cucumber, pickled radish and **white sesame dressing**

ผักโรมาเนอ กุ้งปรุงรสโคชูจัง คิมจิ กะหล่ำปลีแดง แครอทซอย แดงกวาดญี่ปุ่น หัวไชเท้าดอง และน้ำสลัดงาขาว

**Small** Kcal 366 | Fat 28g | Pro 11g | Carb 18g  
**Large** Kcal 456 | Fat 31g | Pro 16g | Carb 28g

**289 Baht**



*Good for Your Gut!*

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

ISSU

# WRAPS

New!

## Kim Jong Kung

คิม จัง कुงโป



romaine, gochujang spiced shrimp, kimchi, red cabbage, shredded carrots, japanese cucumber, pickled radish and **white sesame dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรमान กุ้งปรุงรสโคชูจัง คิมจิ กะหล่ำปลีแดง แครอทซอย แดงกวายญี่ปุ่น หัวไชเท้าดอง และ **น้ำสลัดงาขาว** ห่อด้วยแป้งตอร์ตีญ่าโฮลวีต

Kcal 558 | Fat 33g | Pro 15g | Carb 49g

**309 Baht**



New!

## The Bangkok Chick

แบบกึ่งค็อก ชิคโป



mixed oak, spicy larb chicken, shredded carrot, pickled red onions, cherry tomato, japanese cucumber, roasted garlic, fresh mango, and **creamy larb dressing** in a whole wheat tortilla

ผักสลัดมิกซ์โอ๊ค, ลาบไก่รสเผ็ด, แครอทซอย, หอมแดงดอง, มะเขือเทศเชอร์รี่, แดงกวา, กระเทียมย่าง, มะม่วงสด, และ **น้ำสลัดลาบครีม** ห่อด้วยแป้งตอร์ตีญ่าโฮลวีต

Kcal 526 | Fat 25g | Pro 17g | Carb 58g

**249 Baht**



New!

## The Works

เดอะ เวิร์คส์โป



baby kale, grilled chicken breast, roasted pumpkin, broccoli, pickled red onions, quinoa, dried cranberries, toasted almonds and **spicy ranch dressing** in a whole wheat tortilla wrap

เบบี้คัล อกไก่ย่าง ฟักทองย่าง บรอกโคลี หอมแดงดอง ควินัว แครนเบอร์รี่อบแห้ง อัลมอนต์ และ **น้ำสลัดโรซอีเรนซ์** ห่อด้วยแป้งตอร์ตีญ่าโฮลวีต

Kcal 424 | Fat 13g | Pro 15g | Carb 62g

**309 Baht**



New!

## The Hot Honey

เดอะ ฮอต ฮันนี่โป



mixed oak, grilled hot honey chicken breast, fresh pomegranate, roasted pumpkin, marinated chickpeas, pickled red onions, red cabbage, quinoa and **hot honey mustard dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักสลัดมิกซ์โอ๊ค ไก่ย่างซอสฮอตฮันนี่ กับทิม ฟักทองย่าง ถั่วลูกไก่ หอมแดงดอง กะหล่ำปลีแดง ควินัว และ **น้ำสลัดฮอตฮันนี่มัสตาร์ด** ห่อด้วยแป้งตอร์ตีญ่าโฮลวีต

Kcal 765 | Fat 48g | Pro 15g | Carb 66g

**309 Baht**



# THAT'S A WRAP

## Classic Caesar คลาสสิกซีซาร์แรม

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 และ**น้ำสลัดกึ่งเตฟรชชิกเนเจอร์** ซีซาร์ แรมด้วยแผ่นโอลีวีตตอร์ติญา

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

**229 Baht**

## Grilled Chicken Caesar กริลล์ชิกเก้นซีซาร์แรม

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 โอลีวีตกรุตองซ์ และ**น้ำสลัดกึ่งเตฟรชชิกเนเจอร์** ซีซาร์ แรมด้วยแผ่นโอลีวีตตอร์ติญา

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

**249 Baht**

## Smoked Salmon Caesar สโมคแซลมอนซีซาร์แรม

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 และ**น้ำสลัดกึ่งเตฟรชชิกเนเจอร์** ซีซาร์ แรมด้วยแผ่นโอลีวีตตอร์ติญา

Kcal 288 | Fat 8g | Pro 13g | Carb 41g

**319 Baht**





## The Greek เดอะกรีกแรม



iceberg lettuce, japanese cucumber, bell pepper, cherry tomato, red onion, kalamata olives, feta cheese, oregano and **lemon-lime vinaigrette** in a whole wheat tortilla wrap

ผักกาดแก้ว แตงกวาญี่ปุ่น พริกหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่ หอมแดง มะกอกคาลามาตา เฟต้าชีส ออริกาโน และน้ำสลัดเลมอนไทม์วีนิเกรตต์ แรมด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตึญา

Kcal 491 | Fat 27g | Pro 9g | Carb 47g

**229 Baht**

**add grilled chicken  
+ 30 Baht**



## The Italian Job เดอะอิตาลีเลียนจ๊อบแรม

mixed lettuce, pesto chicken breast, roasted garlic, bell pepper, kalamata olives, flaked tuna, sun-dried tomato, toasted almonds and **balsamic vinaigrette** in a whole wheat tortilla wrap

ผักสลัดรวม ออโต้เพสโต กระเทียมย่าง พริกหวาน มะกอกคาลามาตา ทูน่า มะเขือเทศตากแห้ง อัลมอนต์สไลด์ และน้ำสลัดบัลซามิกวีนิเกรตต์ แรมด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตึญา

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

**249 Baht**



## Cordon Bleu กอร์ดองเบลอแรม



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

ผักโรเมน ออโต้ย่าง ปารีสแอม หน่อไม้ฝรั่ง เซดดาร์ชีส อัลมอนต์สไลด์ โฮลวีตครุตองซ์ และน้ำสลัดบัตเตอร์มิลค์แรนช์ แรมด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตึญา

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

**269 Baht**

*Perfect when  
you're on the go*

พานินี

# GRILLED PANINI

## Pesto Chicken เพลโตชิกกัณฑ์พานินี

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

อกไก่ย่างซอสเพลโตดี มะเขือเทศสด สไลด์ มอสซารีลล่าชีสสด อิตาลีเลียนเบซิล เสิร์ฟพร้อมรากชิพส์และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

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

**249 Baht**

## Margherita Pizza มาร์การิตาพิซซ่าพานินี



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

มะเขือเทศสดสไลด์ เพลโตซอส มอสซารีลล่าชีสสด และอิตาลีเลียนเบซิล เสิร์ฟพร้อมรากชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

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

**209 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 ชeddarชีส หอมแดง มะเขือเทศสดสไลด์ เสิร์ฟพร้อมรากชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

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

**239 Baht**

## Paris Ham & Cheddar ปารีส แฮม แอนด์ ชeddar พานินี



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

ปารีสแฮม ชeddarชีส โรสแมรี่มายโอ มัสตาร์ด และมะเขือเทศสดสไลด์ เสิร์ฟพร้อมรากชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

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

**259 Baht**

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

ชาวโดวจ์เมลลส์

# SOURDOUGH

## Melts

New!

### Prawn Salad

พรอน สลัด ชาวโดวจ์เมลลส์



poached shrimp, lemon & dill mayo, toasted sourdough, fresh-cut tomato, wild rocket, cheddar cheese with a side of **dijon vinaigrette**

กุ้งลวก เสมอนแอนดัดิลล์มายโอ ชาวโดวจ์บิง มะเขือเทศ ไวลด์ร็อกเก็ต และเซตดาร์ชีส เซิร์ฟพร้อมน้ำสลัดดีจองวินิเกรต

Kcal 591 | Fat 24g | Pro 34g | Carb 60g

**339 Baht**



### Double Cheese & Paris Ham

ดับเบิลชีส แฮมปารีสชาวโดวจ์เมลลส์



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

ปารีสแฮม เซตดาร์ชีส มอสซาเรลล่าชีส โรสแมรี่มายโอ มัสตาร์ด โอนเนียนมาร์มาเลด ไวลด์ร็อกเก็ต บนชาวโดวจ์ โทสต์ เซิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด

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

**329 Baht**

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



## Roast Beef & Cheddar โรสตัด บีฟ แอนด์ เชดดาร์ ซาวโดวจ์เมกัลส์



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**

ออสเตรเลียโรสตัดบีฟ เชดดาร์ชีส โอนเนียนมาร์มาเลด โรสแมรี่มายโอ ดิจองมัสตาร์ด มะเขือเทศสดสไลด์ ไวลด์ร็อกเก็ตบนซาวโดวจ์โทสต์ เสิร์ฟพร้อมดิจองมัสตาร์ด

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

**389 Baht**

## The Avo Mozza เดอะ อะโว มอสซา ซาวโดวจ์เมกัลส์



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

แอสอะโวคาโดสไลด์ มะเขือเทศตากแห้ง ออดชอส มอสซาราลล่าชีสสด มะเขือเทศสดสไลด์ ไวลด์ร็อกเก็ต บนซาวโดวจ์โทสต์ เสิร์ฟพร้อมพริกเม็กซิกันออดชอส

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

**329 Baht**

**goes great with root chips  
+ 30 Baht**



## Tuna & Sriracha ทูน่าแอนด์ศรีราชา ซาวโดวจ์เมกัลส์



tuna salad, red onion, rosemary mayo, cheddar cheese, fresh-cut tomato, cheddar cheese, sriracha sauce, boiled organic egg, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **guilt-free sriracha sauce**

ทูน่าสลัด หอมแดง โรสแมรี่มายโอ เชดดาร์ชีส ซอสศรีราชา ไข่ต้ม ฟักร็อกเก็ตป่า บนซาวโดวจ์โทสต์ เสิร์ฟพร้อมซอสศรีราชา

Kcal 600 | Fat 32g | Pro 36g | Carb 42g

**319 Baht**



## Buttered Pumpkin Ravioli



บัตเตอร์ด พัมพ์คิน ราวิโอลี

pumpkin ravioli, roasted pumpkin, roasted garlic, sun-dried tomato, capers, **fresh sage butter**, asparagus & italian parmesan cheese

ราวิโอลีอบเมตโล้ฟักทอง ฟักทองอบ กระเทียมอบ มะเขือเทศตากแห้ง เคเปอร์ **เนยสด** หน่อไม้ฝรั่ง และอิตาเลียนพาร์เมซานชีส

Kcal 467 | Fat 23g | Pro 7g | Carb 58g

**319 Baht**

## Chicken Penne Pesto

ชิกเก้นเพนเน่เพสโต

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

เพนเน่ ออโต้เคจันย่าง เห็ดอออร์แกนิก อัลมอนต์อบ อิตาลีเลียนพาร์เมซานชีส และ**ซอสอิตาลีเลียนเบซิลเพสโต**

Kcal 467 | Fat 23g | Pro 7g | Carb 58g

**309 Baht**



## Clean Kaprao Gai

คลีนกะเพราไก่



chicken breast, thai basil, bell pepper, roasted garlic, red chili, and organic egg served over organic jasmine riceberry

อกไก่ กะเพรา พริกหวาน หอมใหญ่แดง กระเทียมย่าง พริกสด และไข่ดาวอออร์แกนิก เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ โรยเบอร์รี่อออร์แกนิก

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

**229 Baht**

สมูทตี้

# SMOOTHIES

## Strawberry Splash สตอว์เบอร์รี่ สไปช

strawberry, banana, apple, yogurt  
สตอว์เบอร์รี่ กล้วย แอปเปิ้ล โยเกิร์ต

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

**159 Baht**

## Mango Tango แมงโก้ แทงโก้



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

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

**159 Baht**

## Three Berry & Banana

ทรีเบอร์รี่แอนด์บานาน่า

blueberry, raspberry, strawberry,  
banana, milk and yogurt  
บลูเบอร์รี่ ราสพ์เบอร์รี่ สตอว์เบอร์รี่  
กล้วย นม และ โยเกิร์ต

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

**159 Baht**

## Tropical Glow ทรอปิคัล ไทว



pineapple, mango, passion fruit,  
kale and collagen

สับปะรดสด มะม่วง เสาวรส เคลและคอลลาเจน

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

**159 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**

โปรตีน เซค

# PROTEIN SHAKES

## Banana Strawberry กล้วย สตอว์เบอร์รี่



banana, strawberry, vanilla  
whey protein and milk

กล้วย สตอว์เบอร์รี่ โปรตีนกลิ่นวานิลลา และนม

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

**189 Baht**

## Chocolate Nut Butter ช็อกโกแลต นัท บัตเตอร์



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

เนยถั่วมะม่วงหิมพานต์ โปรตีนกลิ่นวานิลลา นม กล้วย  
และช็อกโกแลตชิปส์ไร้น้ำตาล จากโกโก้ 70%

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

**189 Baht**



# YOUR GUILT-FREE

# Ending



*Treat yourself  
it's sugar-free!*

1

## Mango & Coconut Chia Seed Pudding

พุดดิ้งมะพร้าวเมล็ดเจีย และมะม่วง

slow-cooked chia seeds, coconut milk and **sugar-free mango jam**

เมล็ดเจีย กะทิสด และแยมมะม่วงไร้น้ำตาล

Kcal 178 | Fat 10g | Pro 4g | Carb 18g

**189 Baht**



2

## Strawberry & Coconut Chia Seed Pudding

พุดดิ้งมะพร้าวเมล็ดเจีย และสตอเบอรี่

slow-cooked chia seeds, coconut milk **sugar-free strawberry jam**

เมล็ดเจีย กะทิสด และแยมสตอเบอรี่ไร้น้ำตาล

Kcal 195 | Fat 11g | Pro 4g | Carb 20g

**189 Baht**



*New!*

3

## Burnt Basque Cheesecake เบิร์นท บาสก์ ชีสเค้ก

basque style cheesecake with **mango & passion fruit sauce**

บาสก์สไตล์ชีสเค้ก ซอสมะม่วงเสาวรส

Kcal 267 | Fat 21g | Pro 5g | Carb 21g

**159 Baht**

4

## Dark Chocolate Cheesecake ดาร์ก ช็อกโกแลต ชีสเค้ก

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

แตรรี่ฟรืช็อกโกแลตมูสเข้มข้น ในคาเคาโคโคมันัทครัม

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

**159 Baht**



เครื่องดื่มอื่นๆ

# IT'S HOT *Get a drink*

*New!*

## Honey Yuzu Soda อันนี้ ยูซุ โซดา

yuzu juice, honey, lemon, pomegranate, soda water, rosemary over ice

น้ำยูซุ น้ำผึ้ง กับทิม โรสแมรี่ เสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง

**129 Baht**

## Cranberry Soda แครนเบอร์รี่โซดา

cranberry sauce, honey, lime juice, soda water, fresh pomegranate and a sprig of fresh rosemary

แครนเบอร์รี่ซอส น้ำผึ้ง น้ำมะนาว โซดา กับทิม และโรสแมรี่ เสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง

**109 Baht**

*no nasty sugars,  
no yucky syrups*

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



## Peach, Honey & Lime Iced Tea

พีชอันนี้แอนด์ไลม์ไอซ์ที

peach sauce, black tea, lime juice, honey, sliced peach and a sprig of fresh rosemary  
พีชซอส ชาดำ น้ำมะนาว น้ำผึ้ง พีชสไลด์ และโรสแมรี่สด

**109 Baht**

## Butterfly Pea & Lemon grass

บัตเตอร์ฟลาย พีแอนด์เลมอนกราส

butterfly pea, lemongrass, lime juice, stevia over ice

อัญชัน ตะครี น้ำมะนาว เสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง

**99 Baht**

## OTHER DRINKS

JUN Kombucha.....119 Baht

ชาคัมภี JUN Kombucha

fermented organic green tea & wild honey  
ชาเขียวออร์แกนิกคัมภี และน้ำผึ้งป่า

Iced Lemonade.....99 Baht

ไอซ์ เลมอนที

Coke Zero.....29 Baht

โค้กซีโร่

Drinking Water.....25 Baht

(500ml)

น้ำดื่ม

น้ำผลไม้สกัดเย็น

# PRESSED

# & Obsessed



**BREAK GLASS**

**IN CASE OF A HYDRATION EMERGENCY**

### Berry Naughty เบอร์รี่ นอทตี้

blueberry, lemon, honey, pomegranate  
บลูเบอร์รี่ เลมอน น้ำผึ้ง และทับทิม

**149 Baht**

### Passion Project แพชชั่น โปรเจกต์

passion fruit, jasmine green tea, orange, calamansi  
เสาวรส, ชาเขียวอมะลิ, ส้ม และส้มจี๊ด

**149 Baht**

### Three's Company ทรีส์ คอมพานี

a trio of thai oranges: shogun, sainamphueng and kheaw whan  
ส้มโชกุน สายน้ำผึ้ง เขียวหวาน

**149 Baht**

### Kale Me Maybe เคล มี เมย์บี

kale, green apple, red apple, passion fruit, pineapple  
เคล แอปเปิ้ลเขียว แอปเปิ้ลแดง เสาวรส และสับปะรด

**149 Baht**

### Just Beet It จัสต์ บีต อิท

beetroot, pomegranate, lemon, carrot, apple  
บีตรูต ทับทิม เลมอน แครอท และแอปเปิ้ล

**149 Baht**

*Get juiced,  
naturally*

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



**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 ตำนานเล่ามาว่าอร่อยขนาดตกทรายทั้งหม้อ  
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 แดงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และแอปเปิ้ลเขียว



**09\_Grilled Ribeye Spicy Salad 370.-**

**ยำเนื้อย่าง** - Ribeye รมักสุตรพิเศษย่าง ความสุกดำ ระดับ Medium Rare ส่งรสน้ำยำเพิ่มความกรุบกรอบ ด้วยเซลอร์ri แต่งกวาญี่ปุ่น มะเ็ือเทศเซอร์ri และแอปเปิลเขียว



**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** - เนื้อน่องลายตุ๋น / เนื้อหมูจิ้งต๋บที่มี เอ็นแทรกในเนื้อ ตักคำไหนก็เจอแต่เนื้อแน่นๆ พร้อมเครื่องแกงโกลกมือ ต้มกับกระเทียมสด หอม มันหวาน เพิ่มรสชาติด้วย มะเ็ือเปาะ และมะเ็ือพวง

**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 - แกงส้มเครื่องแกงโกลกมือพร้อมเนื้อปลา 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.

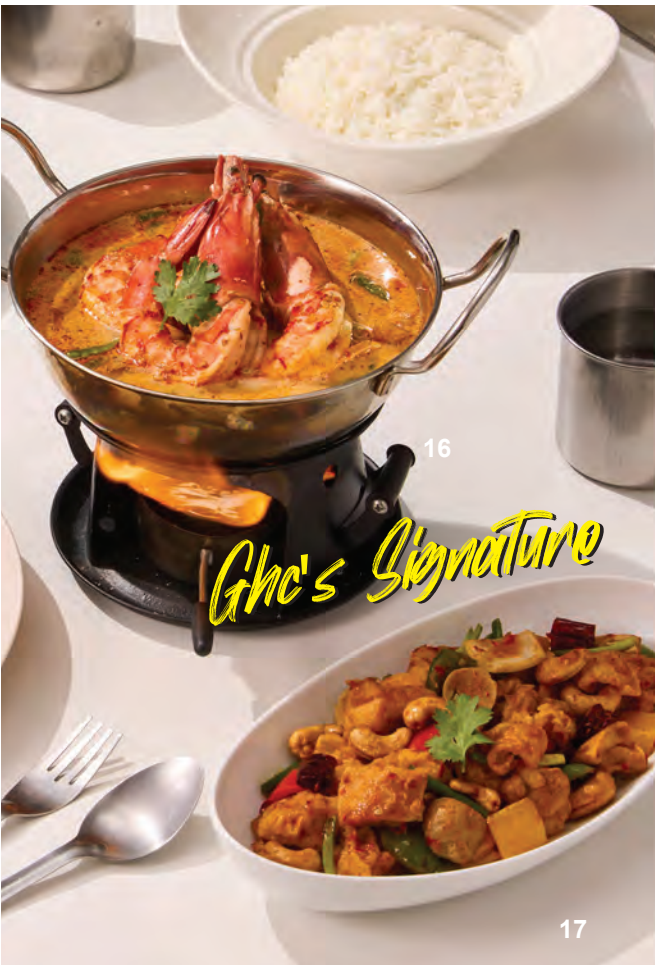
**ต้มยำไก่หม้อไฟ**- ต้มยำอกไก่เนื้อนุ่ม เนื้อมะพร้าวอ่อน รสชาติกลมกล่อม เปรี้ยว หวาน ชดช้อยคอก



**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 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.

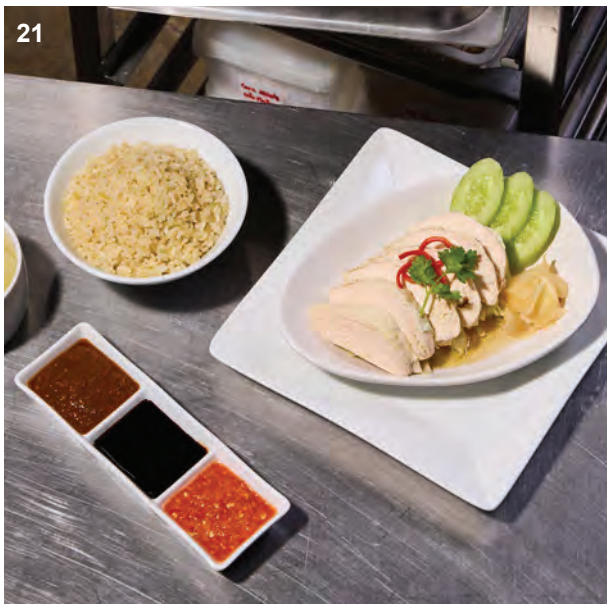
**ผัดไทยกุ้งสด** - ผัดไทยกุ้งสด คั่วเส้นหอมกระเทียมสุตรต้นตำรับของเกรฮาร์ด



19



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

## 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 - เฝั่มกับด้วยพริกกะเพราสูตรเฉพาะที่  
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

**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 - การรวมกันของกลิ่น สะตอ ซะอม กระเทียมดอง  
ผัดกับจูนเส้นกุ้งสดหอมจนอยากจะตั้งชื่อใหม่ว่า ผัดหอม หอม หอม



**28\_Betel leaves and Crab in Coconut Curry 420.-**

แกงคั่วปูใบชะพลู - แกงพื้นบ้านสมุนไพรภาคกลางลูกครึ่งใต้ น้ำแกงเราแกงพร้อมเนื้อปู ใบชะพลูสด ผิวมะกรูด กระชาย โรยด้วยเนื้อก้ามปูก่อน อยากรู้อยากเห็นใจฟังอาจจะได้ยินเสียงโลกเครื่องแกงจากครัว และเสียงจุดมะพร้าวคั้นกะทิสด สูตรลับของ Greyhound



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

กะหล่ำปลีทอดน้ำปลาเบคอน - กระหล่ำอ่อนทั้งหัวบริใบผัดด้วยน้ำมันจากเบคอนเจียวจนหอม ผัดไฟแรงจนกลิ่นหอมกะกะใหม่รสชาติดี โรยเบคอนกรุบกรอบราดข้าวสวยร้อนๆ ยิ่งอร่อย



**30\_Fried River Prawn with Tamarind Sauce 490.-**

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



**31\_Pineapple Fried Rice 260.-**

ข้าวผัดสับปะรด - เครื่องแน่นด้วย กุ้งแช่แข็ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลูกกอดหมูหยอง 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.

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 พนุน น้ำแข็งขูดฝอย ราดด้วยกะทิสด

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

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

**ทับทิมกรอบ** - ทับทิมกรอบสุไต้ล้กรฮาวด์ ใช้น้ำแข็งขูด  
ที่ทำจากน้ำมะพร้าว โรยด้วยเนื้อมะพร้าวอ่อน 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 ใส้แห้ว โรยด้วย  
มะพร้าวอ่อน ราดกะทิสด เสิร์ฟพร้อม  
เซอร์เบตมะพร้าวอ่อน



#### 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

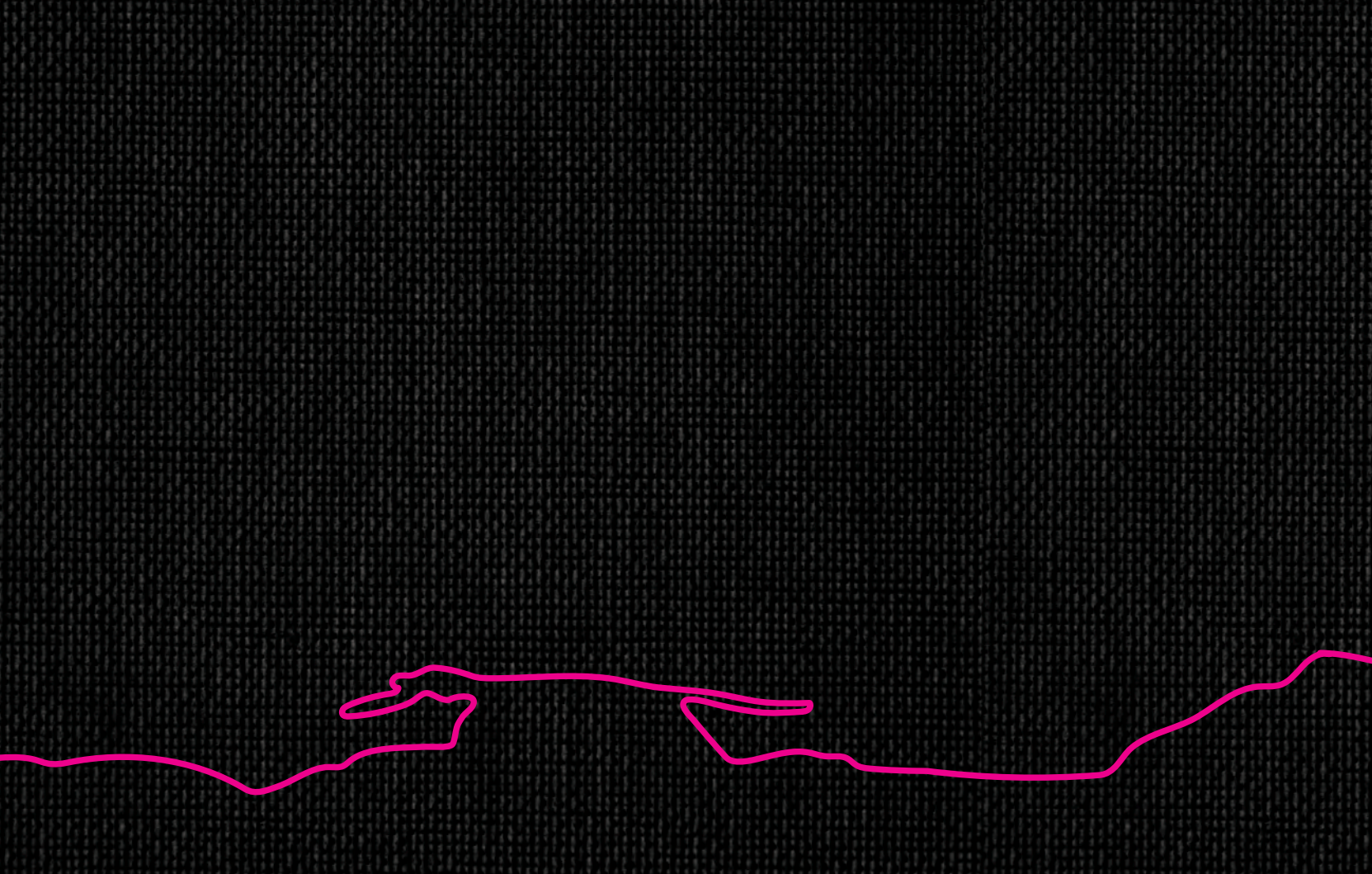
### Soft Drink

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.”



# HOW TO ENJOY COFFEE WITH US!



1. Choose your coffee



2. Choose your blend



3. Payment



4. Enjoy your coffee!

# BEANS

COFFEE ROASTER

## PRICE OF MENU + PRICE OF COFFEE BEANS

1	ICED/HOT	2	HOUSE BLEND	THB		
CHOOSE YOUR COFFEE	Americano	+50	CHOOSE COFFEE BEAN	<b>MAHANAKHON BLEND</b>   Medium-Dark Roast (Mae Jan Tai, Columbia Supremo, Brazil Santos, Lao) Taste notes: Cacao Nib, Caramel, Mild Citrus, Prune, Star Fruit, Orange Peel, Ripe Fruit, and Medium Body	+60	
	Latte	+60		<b>B-1</b> (Brazil Cerrado, Indonesia Sumatra, Papua)   Medium-Dark Roast Taste notes: Chocolaty, Nutty, Dry Fruit, Creamy, and Full Body	+35	
	Cappuccino	+60		<b>B-4</b> (Indonesia, Colombia, Brazil)   Dark Roast Taste notes: Very Dark Chocolate, Bitter Sweet, Low-Acidity, Burn Caramel, and Strong Finish	+50	
	Thai Style Coffee	+60		<b>B-5</b> (Colombia, Honduras Whiskey Barrel Aged)   Medium Roast Taste notes: Tiramisu, Whiskey, Vanilla, Burned Caramel, and Hint of Lime	+60	
	Caramel	+80				
	Mocha	+80				
	<b>HOT ONLY</b>					
	Espresso	+50				
	Espresso Macchiato	+50				
	Flat White	+60				
	Piccolo Latte	+60				

## BEANS SIGNATURE COFFEE



**ICED**  
Espresso  
Yuzu Soda  
135 THB  
(B-1 Only)



**ICED**  
Espresso  
Orange  
120 THB  
(B-1 Only)



**ICED**  
Coconut Flower  
Espresso  
120 THB  
(B-1 Only)



**ICED**  
Coconut Latte  
120 THB  
(B-1 Only)



**ICED**  
Be Warm  
Be Kind  
145 THB  
(B-1 Only)



**COLD**  
Dirty  
120 THB  
(C-5 Only)

## NON-COFFEE



**ICED**  
Green Apple  
Soda  
120 THB



**ICED**  
Yuzu Soda  
120 THB



**ICED/HOT**  
Matcha  
120 THB



**ICED**  
Clear  
Matcha  
120 THB



**ICED**  
Coconut  
Flower  
Matcha  
130 THB



**ICED/HOT**  
Caramel  
Milk  
85 THB



**ICED**  
Thai Milk  
Tea  
95 THB



**ICED/HOT**  
Chocolate  
110 THB

Oat Milk, Almond Milk +20 THB  
Take Away Bottles +5 THB

# BEANS

COFFEE ROASTER

## SINGLE SPECIALTY

(Best for Filter Coffee) | Light Roast

THB

BEST SELLER

**S-4** (Honduras Whisky Barrel Aged) | Process: Special Whisky Barrel Aged  
Taste notes: Tiramisu, Milk Chocolate, and Creamy Body

+75

**S-13** (Nan Anaerobic Honey) | Process: Nan Anaerobic Honey  
Taste notes: Red Berry, Winey, Full Aroma, Apricot, Jackfruit,  
Dry Fruit, Plum, Tamarine, and Long Finish

+50

**Colombia Decaf** | Dark Roast  
| Process: Sugarcane E.A. Decaf  
Taste notes: Dark Chocolate, Caramel, Sugar Brown, and Red Apple

+70

## SINGLE COMMERCIAL

(Best for Filter Coffee/ Espresso Machine) | Medium Roast

THB

BEST SELLER

**C-5** (Brazil Cerrado NY2 FC Natural) | Process: Natural  
Taste notes: Almond, Dried Apricot, Low Acidity, and Well-Balance

+35

BEST SELLER

**C-11** (Kenya Embu AB FAQ) | Process: Fully Washed  
Taste notes: Red Fruits, Grapefruit, Green Apple, Citrus,  
Chocolate, and Almond

+50



**HOSHI**   
JAPANESE RESTAURANT



## “รสชาติแห่งความสุข สำหรับทุกคนในครอบครัว”

ร้านอาหารญี่ปุ่น **HOSHI** ถือกำเนิดจากแนวความคิดที่ว่า  
"ความสุขที่แท้จริง คือการที่เราได้ใช้เวลาอันมีค่าร่วมกับคนที่เรารัก"  
ไม่ว่าจะเป็นครอบครัว คนรักญาติพี่น้องหรือผองเพื่อน 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**  
ยำสาหร่ายสดไข่กุ้ง

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: ข้าวญี่ปุ่นฮิโตเมะโอะ (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  
หมูพิคกระทะร้อน

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  
เนื้อพิคกระทะร้อน

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: ข้าวญี่ปุ่นฮิโตเมะโมะโมะ (REFILL) | ซุปสาหร่าย | เต้าหู้เย็น | กิมจิ

# KANIMISO

かにみそ  
KANIMISO 280.-  
มันปูย่างเตาถ่าน

力二味噌 XL  
KANIMISO XL 380.-  
มันปูย่างเตาถ่าน ไซส์ XL



# TATAKI

วัตถุดิบสดใหม่คุณภาพเคล้ากับน้ำยำรสเด็ด 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)



เกี้ยวซ่า  
 79.-



**เต็มไม่อั้น!!!**  
 ข้าวผัดกระเทียมรสพริก  
 29.-



สズกิ  
**SEABASS STEAK LUNCH SET**  
 สดัดักปลากระทะพง

359.-



GRAM  
**NIWATORI MISO MENTAI LUNCH SET**  
 ไก่ผัดมิโซะเมนไต

199.-



とんかつ  
**KATSU SPICY**  
 หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดซอสเผ็ด

249.-



アボカド手巻き  
**TORI KATSU MISO TOJI**  
 ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอดในซุสมิโซะไข่ข้น

229.-



サバ  
**SABA KARAMI**  
 ซาบะทอดซอสเผ็ด

219.-



焼きそば  
**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



稲庭天ぷらうどん  
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  
อินานิวะ-เย็นกับกุ้งเทมปุระ  
320.-

# নিজ ราเมน

TASTE THE RAINBOW OF CRAFTED NOODLES

ราเมนเส้นสดต้นตำหรับจากประเทศญี่ปุ่นทำวันต่อวันไม่มีส่วนผสมของสารกันบูด และสารเคมีเพื่อแต่งกลิ่น จุดเด่นของราเมนเส้นสด คือกลิ่นหอมของแป้งที่เป็นเอกลักษณ์ เวลาทานเส้นสดจึงมีทั้งความลื่น นุ่มเต่ง เส้นสดทางโอสึนั้น 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.-

<b>TOPPING</b>	<b>CHASHU PORK</b> หมูชาชู 89.-	<b>CHASHU EGG</b> ไข่ชาชู 19.-	<b>RAMEN NOODLES</b> 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 , ครีบลาทาเดียว , ฮามาจิ,   
 หนวดปลาหมึกยักษ์, หอยปีกนก, อาโอรุ อิกะ

ฟินเต็มคำกับเซตสวรรค์ของคนรักปลาดิบ กับ 7 วัตถุดิบ ที่ห้ามพลาด  
 ทั้งแซลมอน,ท้องแซลมอน, หอยเชลล์ฮอกไกโด, ภูเขา  
 ฮามาจิ, ครีบลาทาเดียว 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

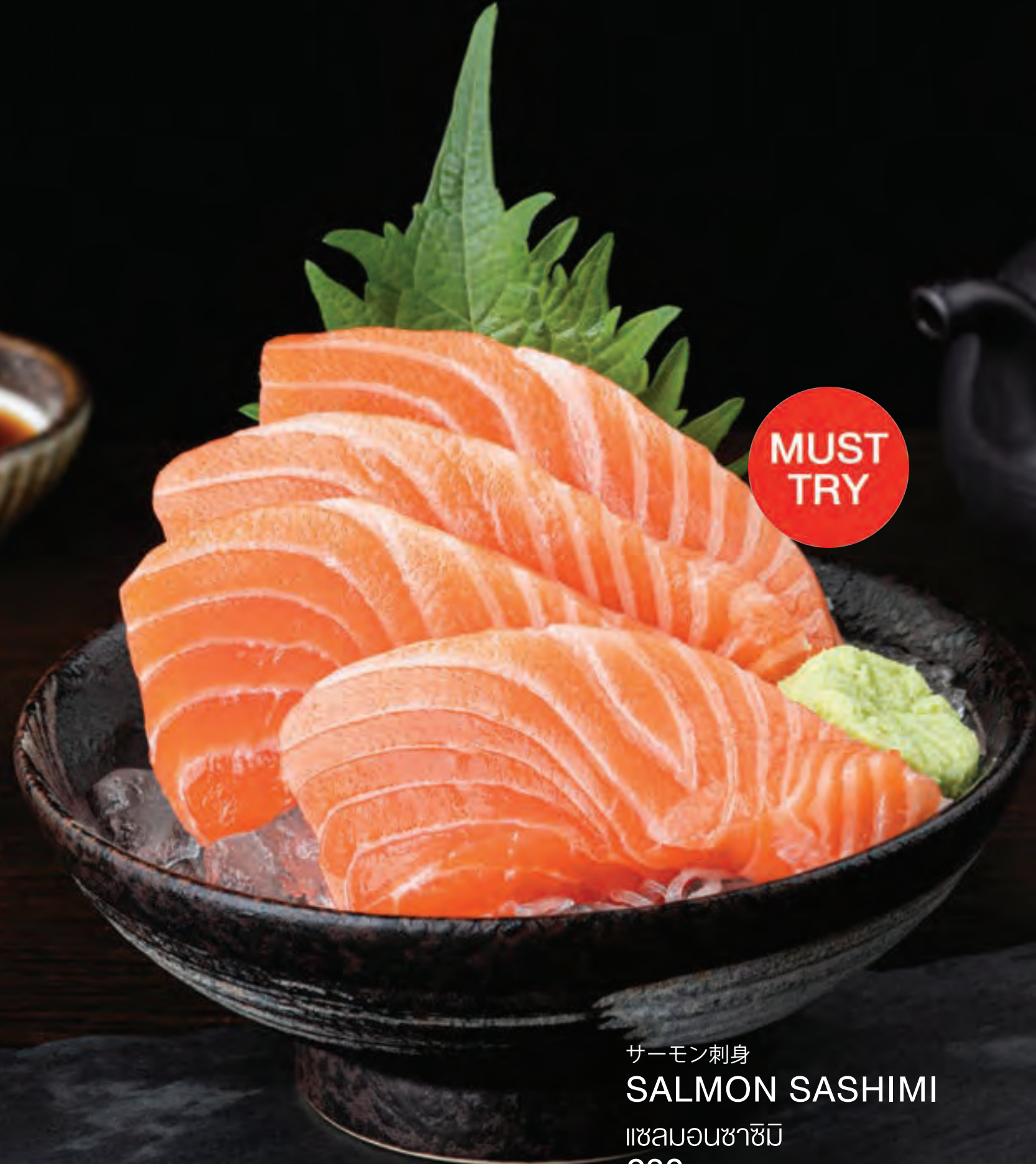
เซตนี้ได้รวมส่วนที่อร่อยที่สุดของปลากูน่า BLUE FIN  
 มาหั่นสไลด์ชิ้นหนาพอดีคำทั้ง อากาบี เนื้อสัมผัสแน่นและละเอียด  
 ไม่มีไขมันปน ทำให้รสชาติหวานติดลิ้น  
 โอโทโร่ ส่วนที่อุดมไปด้วยไขมันแทรกทำให้หอมและนุ่มกว่าทุกส่วน  
 ตบท้ายด้วยซูโทโร่จะเป็นส่วนที่ไขมันผสมเข้ากับเนื้อจะได้สัมผัสที่มันเล็กน้อย  
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

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



# SASHIMI

แซลมอนสดๆเกรดพรีเมียมนำเข้าจากนอร์เวย์ที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุจำนวนมาก สีสัมสดชวนให้นึกถึงอัญมณีสีส้มที่ตกสู่ทะเล แซลมอนหันชิ้นหนา ลายไขมันของปลาแซลมอนทำให้นึกถึงคลื่นทะเลญี่ปุ่นที่อุดมไปด้วยวัตถุดิบล้ำค่า กัดไปคำแรกจะสัมผัสได้ถึงเนื้อที่ด้งและนุ่มละมุน ผสานกับไขมันที่แทบจะละลายในปากได้ทุกเมื่อ รสชาติหวาน หอมกลิ่นไขมัน 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.-



めさば刺身  
**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.-  
ชูโโโระ 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 กุ้ง  
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**  
ข้าวปั้นหน้าครีบปลาตาเดียว  
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 กุ้ง  
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**  
ข้าวปั้นหน้าอาเกะเอบี

180.-



大トロ握り  
**OOTORO NIGIRI**  
ข้าวปั้นหน้าโอโทโร่

320.-



中トロ握り  
**CHUTORO NIGIRI**  
ข้าวปั้นหน้าชูโตรี

270.-



赤身握り  
**HON AKAMI NIGIRI**  
ข้าวปั้นหน้าอาคามิ(บลูฟิน)

180.-



ハマ子握り  
**GYU NIGIRI**  
ข้าวปั้นหน้าฮิโตะ

190.-

# MAKI SUSHI

มากิเป็นซูชิแบบม้วนที่นิยมและแพร่หลายทั่วโลก มากิจจะมีหน้าตาที่ต่างกันไปตามแต่ละประเทศ 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 การผสมผสานของปลาไหลเกรดพรีเมียมภาด้วยซอสแบบชุ่มซ่าและกุ้งทะเลปรุงสุกชิ้นใหญ่ที่ทอดสีเหลืองทอง 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 ไข่หวาน แดงกวา และอะโวกาโด บองตาเปล่าแทนไม่เห็นข้าวซูชิ โชยุให้สัมผัสที่กรุบกรอบเมื่อทานไปเรื่อยๆจะหยุดทานไม่ได้และที่สำคัญต้องสั่งเพิ่ม



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

285.-

โอชิปลูกผักและผลไม้ด้วยตัวเองทำให้ปลอดสารพิษหนึ่งในนั้นคืออะโวกาโด สีเขียวสด มีรสชาติที่หวานตามธรรมชาติ และสัมผัสที่มัน ทานคู่กับแดงกวา และไข่หวานเคลือบด้วยปูอัด ท็อปปังมายองเนสเพื่อเพิ่มความกลมกล่อมในแต่ละคำที่ทาน สายรักสุขภาพห้ามพลาด

サーモンえんがわロール  
SALMON ENGAWA ROLL

ปลาแซลมอน ครีบปลาตาเดียว โรส (8 ชิ้น)

370.-



# DON

BARA DON ที่รวมสุดยอดวัตถุดิบสุดพรีเมียมที่นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น เชฟโฮชิได้คิดสรรแต่ละสุดยอดปลาญี่ปุ่นไม่ว่าจะเป็นเซลมอน ปลาฮามาจิที่โด่งนานามว่าเป็น 1 ในสุดยอดปลาญี่ปุ่น และทูน่าที่ได้ฉายานามว่าเป็นจักรพรรดิแห่งท้องทะเล สีสันสดดั่งอัญมณีที่ทำได้ยาก หนวดหมึกยักษ์สีม่วงพลนม่วง หอยปีกนกสีแดงอมส้มตั้งพระอาทิตย์ที่มอบความอบอุ่น เชฟคำนึงถึงสัมผัสและรสชาติในแต่ละคำของลูกคำทุกท่าน จึงได้รวมสัมผัสและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ในแต่ละสุดยอดปลาใน BARA DON

サーモンバラちらし丼

## BARA DON

ข้าวหน้าปลาดิบรวม หั่นเต๋า

480.-



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 ทูน่า โรส (5 ชิ้น)

390.-



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

535.-



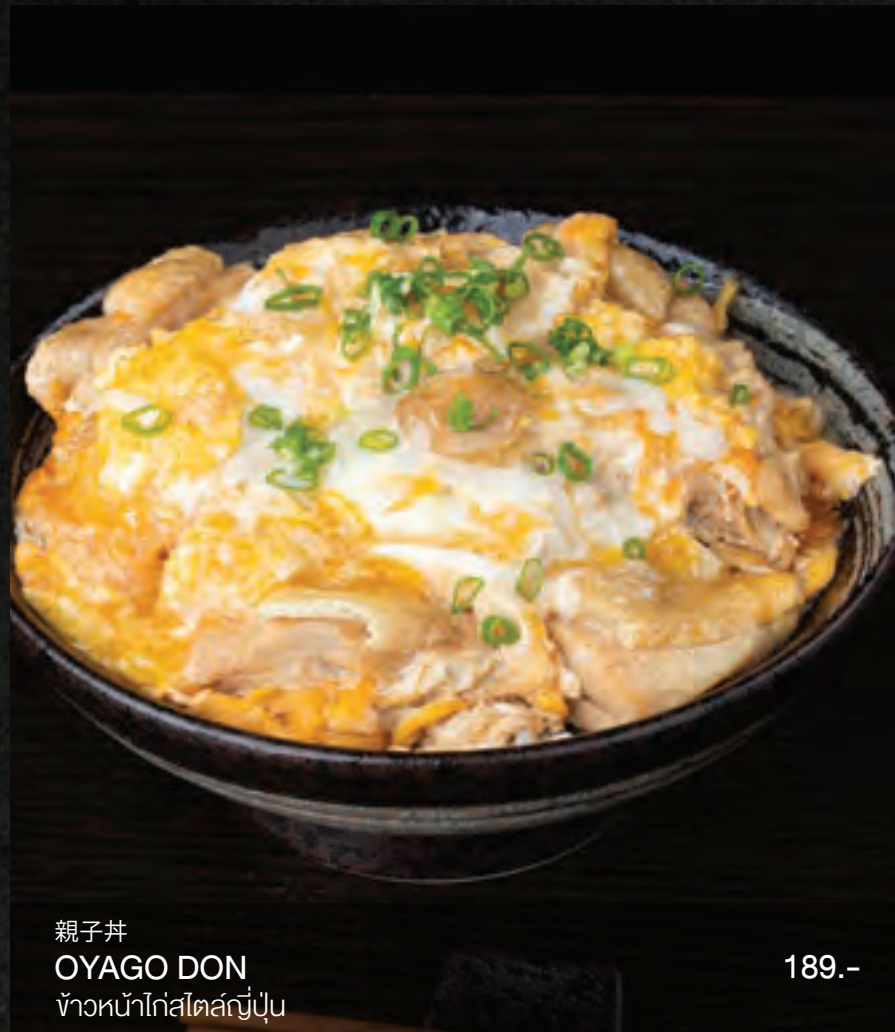
本マグロちらし丼  
HON MAGURO DON  
ข้าวหน้าออน มากุโระ

790.-



豚焼肉丼  
BUTA YAKINIKU DON  
ข้าวหน้าหมูผัดกระเทียม

200.-



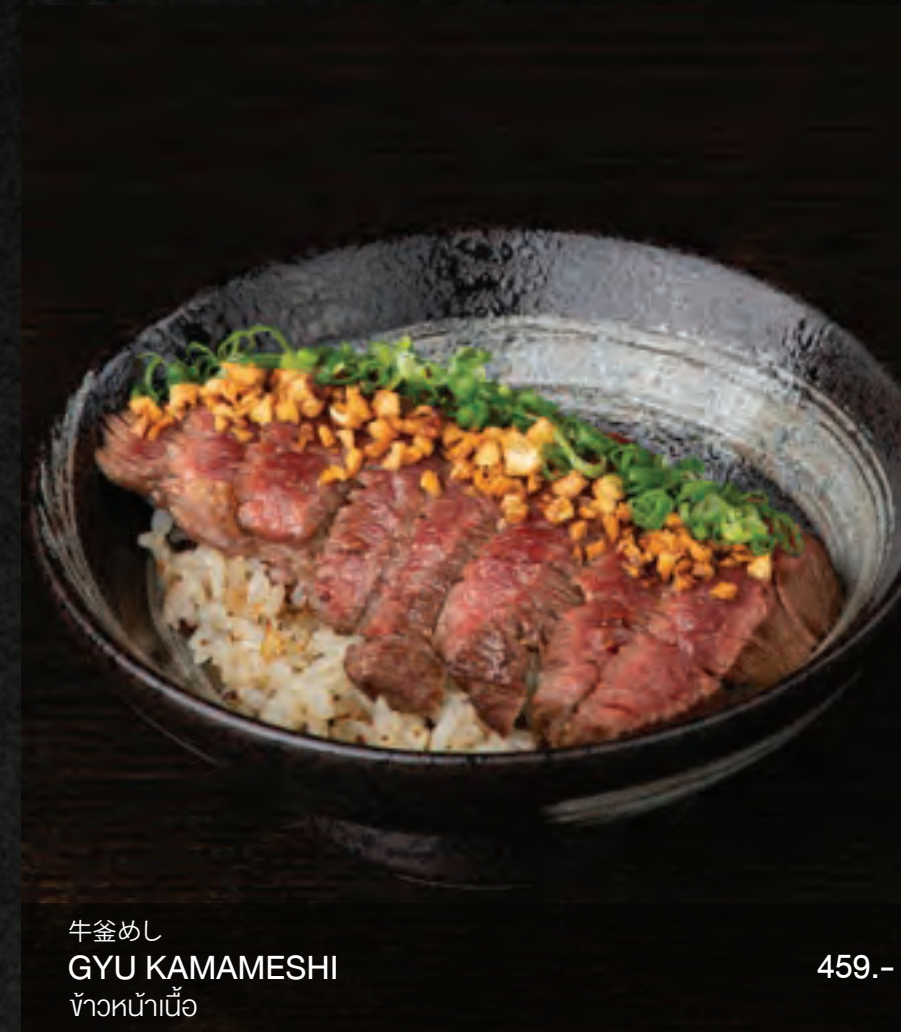
親子丼  
OYAGO DON  
ข้าวหน้าไก่โตสญี่ปุ่น

189.-



焼肉丼  
YAKINIKU DON  
ข้าวหน้าเนื้อผัดกระเทียม

295.-



牛釜めし  
GYU KAMAMESHI  
ข้าวหน้าเนื้อ

459.-



カツ丼  
KATSU DON  
ข้าวหน้าหมูทอด

260.-



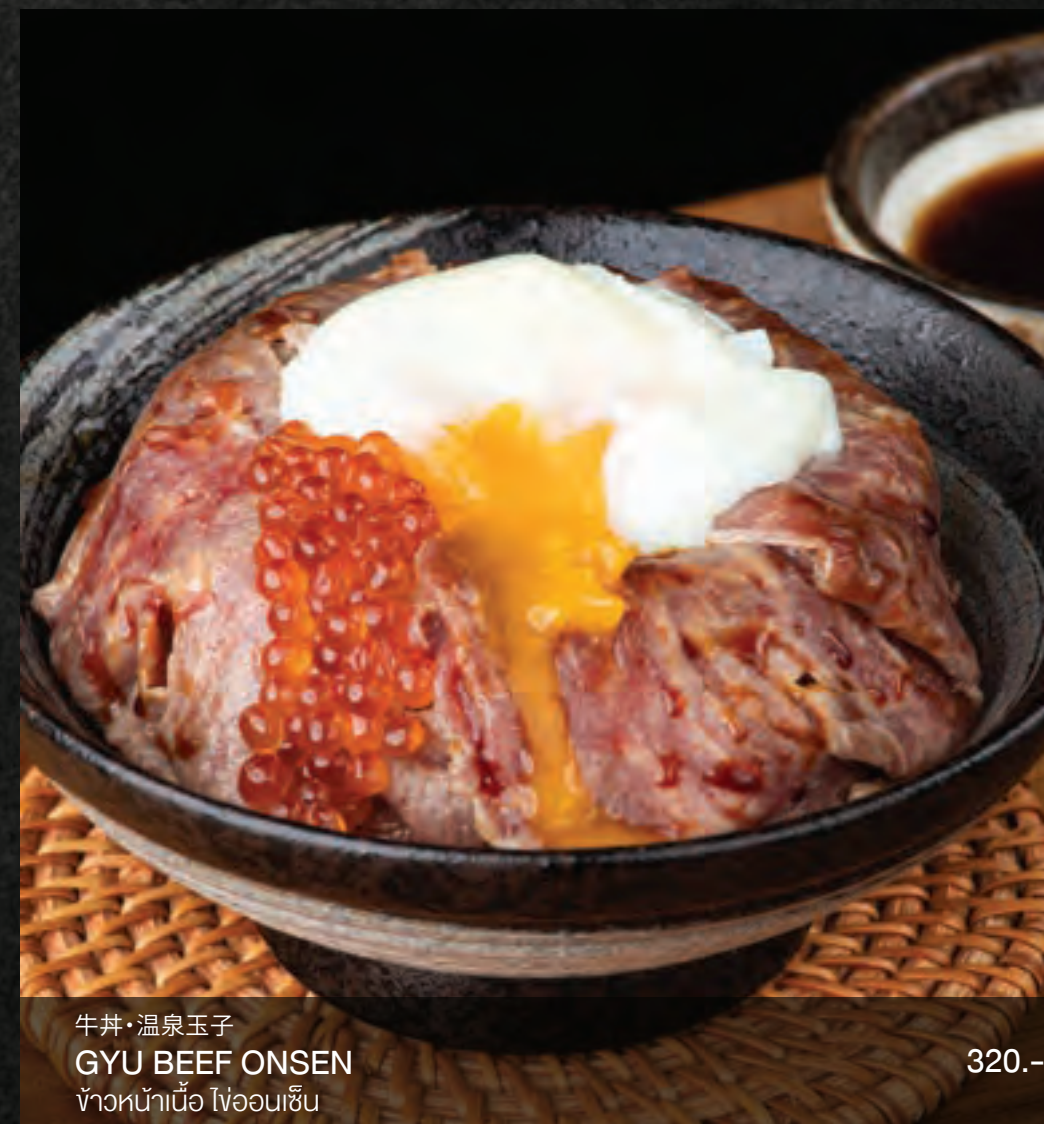
カツカレー  
KATSU CURRY RICE  
ข้าวหน้าหมูแกงกะหรี่

280.-



鶏そぼろ丼  
TORI TWO DON  
ข้าวหน้าไก่ โขกน

180.-



牛丼・温泉玉子  
GYU BEEF ONSEN  
ข้าวหน้าเนื้อ ไช้ออนเซ็น

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.-



サーモンうなぎちらし丼  
**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  
ยูซุ 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



# GREEK'S CUP

GREEK STYLE FROZEN YOGURT



## CREATE YOUR FROZEN YOGURT



## CREATE YOURS

STARTING FROM 139.-

### STEP 1: FRUITS (x2)

- |                              |                          |                        |
|------------------------------|--------------------------|------------------------|
| Strawberry (สตอเบอร์รี่) +20 | Mango (มะม่วง)           | Orange (ส้ม)           |
| Blueberry (บลูเบอร์รี่) +10  | Dragon Fruit (แก้วมังกร) | Frozen Berries +10     |
| Kiwi (กีวี)                  | Coconut (มะพร้าว)        | (ฟรีซเบอร์รี่)         |
| 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 (ช็อกชังก์)

### STEP 3: SAUCE

- Strawberry (สตอเบอร์รี่)
- Fresh Passion Fruit (เสาวรสสด)
- Honey (น้ำผึ้ง)
- Pistachio (พิสตาชิโอ)
- Dark Chocolate (ดาร์กช็อกโกแลต)
- 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  
Biscoff / 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 (กีวี)  
Banana (กล้วย)  
Watermelon (แตงโม)  
Papaya (มะละกอ)  
Mango (มะม่วง)  
Avocado (อะโวคาโด)

## CRISP

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

## SAUCE

Strawberry jam (สตรอเบอร์รี่)  
Fresh Passion fruit (เฟรชพาสชันฟรุต)  
Wild Honey (ไวลด์ฮันนี่)  
Dark Chocolate (ดาร์กช็อกโกแลต)  
Butter Caramel (บัตเตอร์คาราเมล)  
Pistachio praline (พีสตาชิโอพาลีน)

## 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



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



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



ยำมังคุด....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

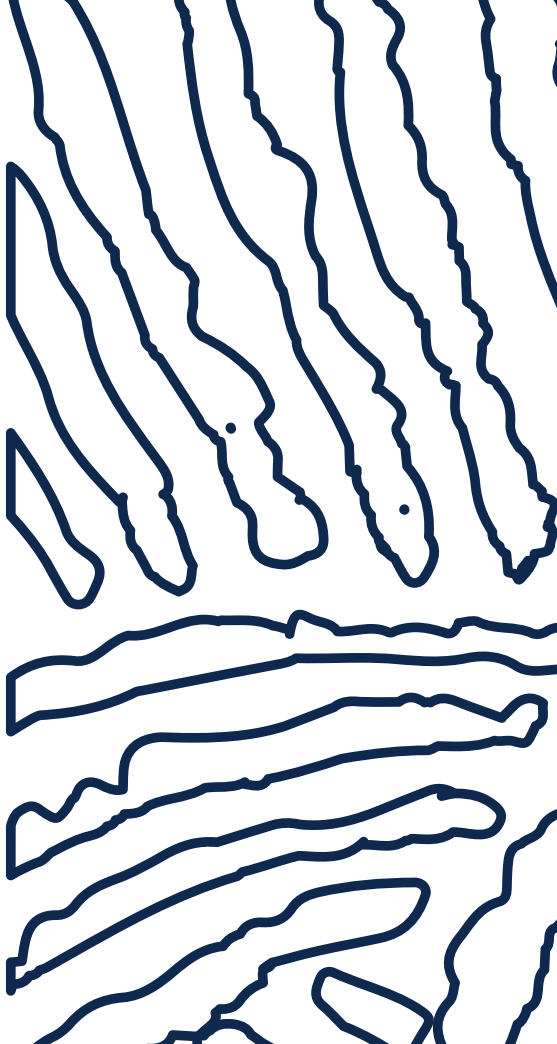


กล้วยน้ำว่านน้ำตาลเคี้ยว....159.-  
Banana/Coconut  
Coconut sugar/Granola

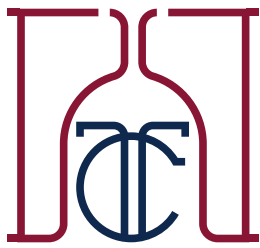


ทุเรียน....159.-  
Durian/Coconut sugar  
Almond/Cookie crumble

+



+



**THE CELLAR**  
AT MAHANAKHON

+

# CHAMPAGNE & SPARKLING

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

+



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

## OTHER WHITE

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

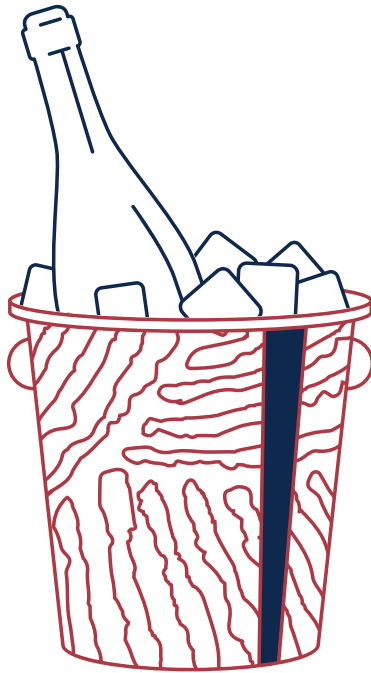
# ROSE

+

"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**

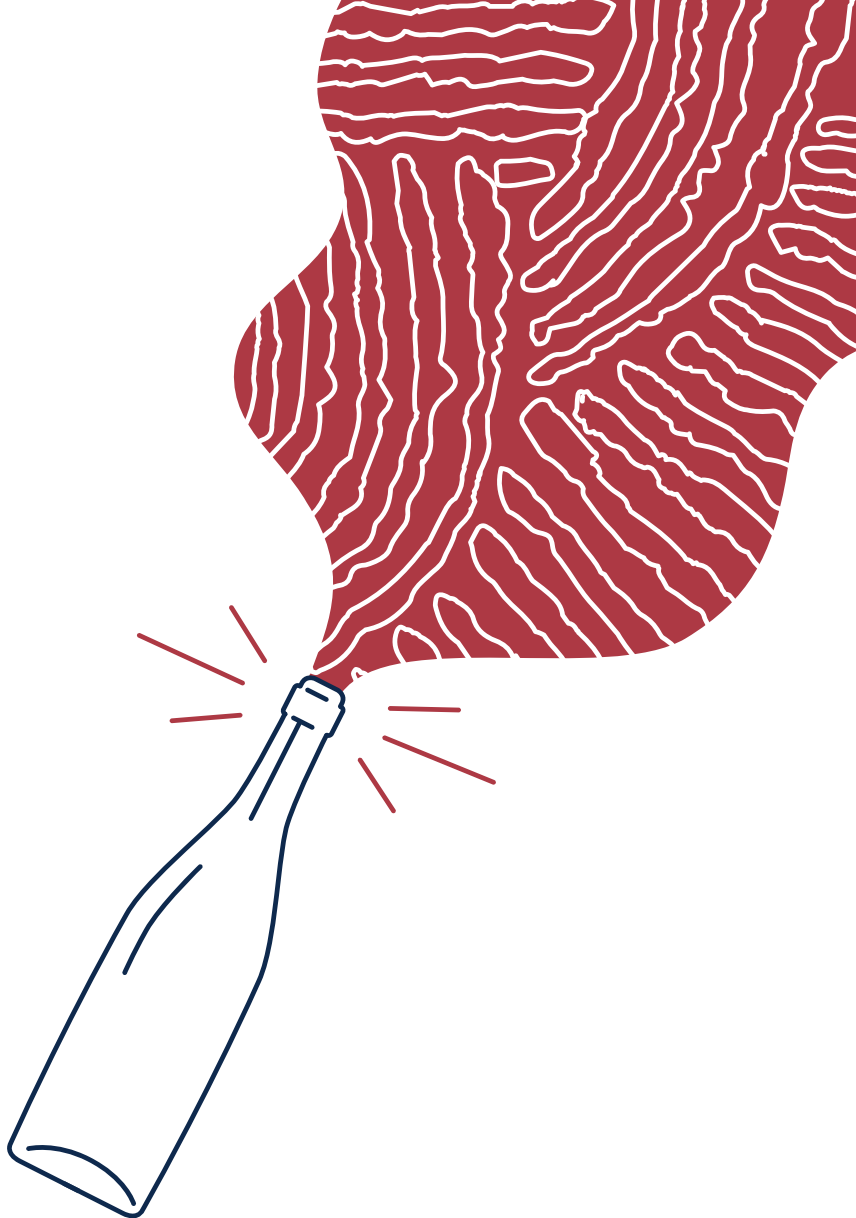
"Gauthier Père et Fils Domaine du Bel Air **₹ 1,150**  
**Loire, Franc**

+

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

"Famille Perrin Gigondas 'La Gille' <b>Rhône, France</b>	฿ 1,690
"Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape 'Les Sinards' <b>Rhône, France</b>	฿ 2,490
"Château Bel Air Rouge <b>Bordeaux, France</b>	฿ 830
"Château Francs Magnus <b>Bordeaux, France</b>	฿ 950
"Château La Branne <b>Médoc, Bordeaux, France</b>	฿ 999
"Château Pierrefitte <b>Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France</b>	฿ 1,190
"Clos La Gaffelière <b>Saint-Émilion, Bordeaux, France</b>	฿ 1,290
"Château Cazauviel <b>Margaux, Bordeaux, France</b>	฿ 1,320
"Château Carignan Prima <b>Côte de Bordeaux, France</b>	฿ 1,390
"Château Haut-Condissas <b>Médoc, Bordeaux, France</b>	฿ 1,590
"Château Cantemerle, 5ème Cru Classé <b>Haut-Médoc, Bordeaux, France</b>	฿ 1,890
"Château De Pez <b>Saint-Estèphe, Bordeaux, France</b>	฿ 1,990
"Aspirant de Beychevelle <b>Saint-Julien, Bordeaux, France</b>	฿ 2,090
"Château Croix Cardinale <b>Saint-Julien, Bordeaux, France</b>	฿ 2,150
"Château Grand-Puy Ducasse 5ème Cru Classé <b>Pauillac, Bordeaux, France</b>	฿ 2,290
"Pastourelle de Clerc Milon <b>Pauillac, Bordeaux, France</b>	฿ 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 <b>Margaux, France</b>	฿ 3,990
"Château Gazin <b>Pomerol, France</b>	฿ 4,890
"Château Léoville Poyferré, 2ème Cru Classé <b>Saint-Julien, France</b>	฿ 4,990
"Château Montrose, 2ème Cru Classé <b>Saint-Estèphe, Bordeaux, France</b>	฿ 5,590
"Château Clerc Milon, 5ème Cru Classé <b>Pauillac, France</b>	฿ 5,890
"Lupé Cholet, Morey-Saint-Denis <b>Burgundy, France</b>	฿ 3,390
"Lupé Cholet, Gevrey Chambertin <b>Burgundy, France</b>	฿ 3,990

## ITALY

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

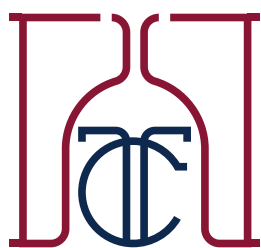
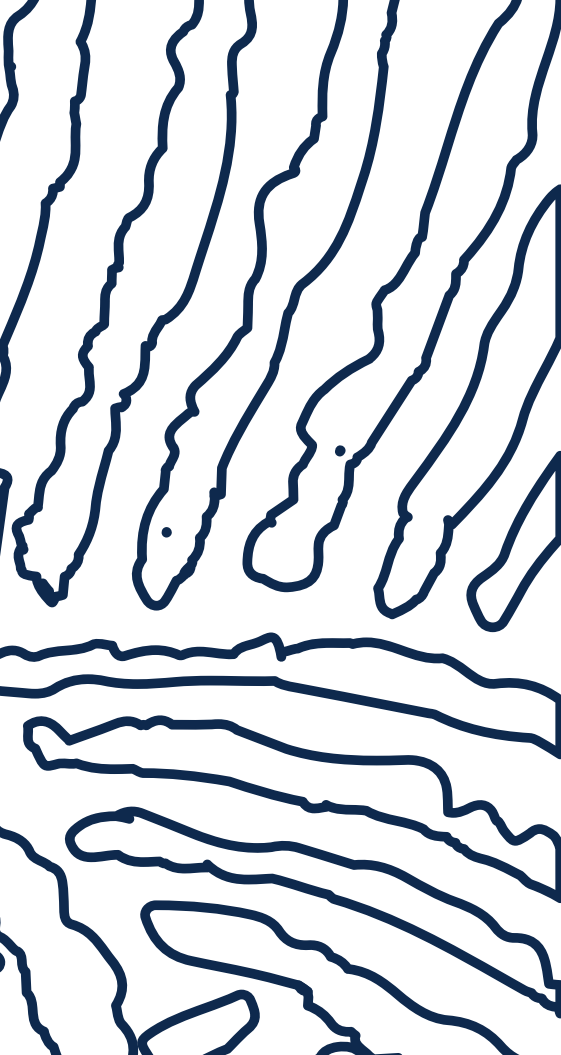


## PORTUGAL & SAPAIN

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

## OTHER RED

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



**THE CELLAR**  
AT MAHANAKHON

