

# VIP THAI TABLE MENU

A GENUINE TASTE OF THAI CUISINE  
& PROFESSIONAL CATERING SERVICES



SAWSAMSAI CATERING SERVICE

TEL: 02-321-3913, 081-917-9170, 081-974-9170 FAX: 02-321-3940 LINE ID: @SSS9

WWW.SAWSAMSAICATERING.COM E-MAIL: SALES.SAWSAMSAI@GMAIL.COM, SAWSAMSAICATER@GMAIL.COM



## โต๊ะไทยวีไอพี VIP THAI TABLE PRICE LIST

โต๊ะไทยแบบวีไอพี อาหารพิเศษพรีเมียม วัตถุดิบชั้นเลิศ  
ภาชนะและการตกแต่งแบบหรูหรา สำหรับแขกวีไอพี

VIP THAI TABLE			
จำนวนแขก	30 ท่านขึ้นไป	20 ท่านขึ้นไป	10 ท่านขึ้นไป
ราคา / ท่าน	<del>1,900</del> 1,500	<del>2,100</del> 1,700	<del>2,350</del> 1,950

รายการอาหาร										
จำนวน	ออเดิร์ฟรวม	แกงเผ็ด	ซุพ	น้ำพริกหรือยำ	อบ/นึ่ง	วุ้นจลิก	ผัดผักรวม	ข้าวสวย	ของหวาน	ผลไม้
11 รายการ	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1

พิเศษ! เลือกเมนูกึ่งแม่น้ำ 1 รายการ (หรือกึ่งสายเสื่อขนาดจับไม้)  
ฟรี! ดอกไม้ตกแต่งบนโต๊ะแขก

### ทางร้านจัดเตรียม

1. อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้องสำหรับรับประทานอาหารทั้งหมด

\* อุปกรณ์ลงโต๊ะ : จานโชว์เพลก จานวีไอพี ซ้อนส้อมวีไอพีครบชุด แก้วน้ำก้านใหญ่ ผ้าแน็ปกั้น แน็ปกั้นริง เมนูโฟลเดอร์ ดอกไม้เล็กกลางโต๊ะ

2. พนักงานบริการแต่งกายสุภาพบริการตลอดงาน

### หมายเหตุ

1. จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

2. รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน

3. ราคานี้เฉพาะในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ต่างจังหวัดสามารถสอบถามราคาได้ที่พนักงานขาย

4. กรณีต้องการน้ำอัดลม หรือน้ำสมุนไพร 2 รายการ สามารถซื้อเพิ่ม 65.- / ท่าน

5. ค่าบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ 15% คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม (ขั้นต่ำ 2,000.-)

6. ค่าพาหนะคิดตามระยะทาง เริ่มต้น 1,500.-

7. ระยะเวลาให้บริการ 4 ชั่วโมง เริ่มนับจากเวลาโต๊ะพร้อม

8. ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

9. ราคานี้ไม่รวมโต๊ะเก้าอี้และผ้าปูโต๊ะ สำหรับแขกรับประทานอาหาร (สามารถเช่าเพิ่มได้)

10. ในกรณีต้องการจัดงาน กรุณาชำระค่ามัดจำ 50% ของยอดเงินทั้งหมด และยอดที่เหลือชำระภายในวันงาน







VIP THAI TABLE MENU  
รายการอาหารโต๊ะไทย วีไอพี

SET 1

APPETIZER

ปลาแห้งแดงโม  
SAVOURY DRIED FISH FLAKES SERVED WITH WATERMELON

หมูนึ่งโสร่ง  
PORK WRAPPED WITH EGG NOODLES DEEP FRIED,  
SERVED WITH PICKLE & PLUM SAUCE

MAIN COURSE

แกงเขียวหวานเนื้อเอ็นน่องตุ๋น พริกขี้หนู บรันดี แนมโรตี  
GREEN CURRY, BRANDY FLAVOR WITH BEEF SHANK SERVED WITH ROTI BREAD

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ น้ำข้น เห็ดสด  
TOM YUM SPICY SOUR SOUP WITH RIVER PRAWNS & MUSHROOMS

ยำถั่วพู พกษากรอบ เนื้อปูก้อน  
SPICY SALAD OF WINGED BEANS & CRAB MEAT WITH COCONUT MILK DRESSING  
& CRISPY FRIED GARDENS FLOWERS

ไก่ห่อเตยหอมทอด  
DEEP FRIED CHICKEN WRAPPED IN PANDAN LEAF SERVED  
WITH CHINESE SESAME SAUCE

ห่อหมกปลาแซลมอน ไบโย  
STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD WITH SALMON

ซี่โครงหมูผัดพริกไทยดำ  
PORK RIBS STIR-FRY WITH BLACK PEPPER GARLIC SAUCE

คะน้าฮ่องกงผัดเนื้อสันในหมัก น้ำมันหอย  
STIR-FRIED BEEF TENDERLOIN & CHINESE COLLARD GREENS IN OYSTER SAUCE

ข้าวหอมมะลิ  
THAI JASMINE RICE

DESSERTS

สาเกแคนตาลูปนมสด  
SWEET SAGO WITH CANTALOUPE IN FRESH MILK

ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
SEASONAL ASSORTED FRESH FRUIT







VIP THAI TABLE MENU  
รายการอาหารโต๊ะไทย วีไอพี

SET 2

APPETIZER

เมี่ยงบัวหลวง กุ้งแก้วกรอบ  
"MIANG KAM" THAI HORS D'OEUVRE ASSORTED HERBS  
SERVED IN LOTUS PETAL

ปั้นสิบหนึ่งไส้ปลา  
STEAMED THAI DUMPLING WITH FISH FILLING

MAIN COURSE

แกงเผ็ดเปิดอย่างใส่ผลไม้ (ลำไย ใส่อุ่น และสับปะรด)  
RED CURRY WITH GRILLED DUCK WITH LONGANS, GRAPES & PINEAPPLE

แกงจืดลูกรอก หมูบะช้อเห็ดหอมทรงเครื่อง  
CLEAR SOUP WITH EGG SAUSAGE, MINCED PORK

ข้าวมันสัมตำโบราณ แนนหมูฝอย ใบชะพลู  
STEAMED RICE IN COCONUT MILK, SERVED WITH "AUTHENTIC THAI" PAPAYA SALAD  
SERVED WITH SHREDDED PORK AND FRESH VEGETABLE

ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย  
DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB GARNISHED WITH CORIANDER'S ROOTS,  
GARLIC & PEPPERS PASTE

ปลากะพงนึ่งบ๊วย จิงอ่อนชอย  
STEAMED SEA BASS IN CHINESE PLUM CLEAR GRAVY

กุ้งลายเสือผัดกะเพราหอม แนนหมีขาวฟู  
TIGER PRAWN SAUTEED WITH GARLIC CHILI & BASIL LEAVES  
SERVED WITH CRISPY VERMICELLI

ปวยเล้งผัดน้ำมันหอย เห็ดหอมสด  
STIR-FRIED SPINACH & SHIITAKE MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ข้าวหอมมะลิ  
THAI JASMINE RICE

DESSERTS

ลูกตาลลอยแก้วดอกอัญชัญ  
PALM FRUIT AND BUTERFLY PEA IN SYRUP

ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
SEASONAL ASSORTED FRESH FRUIT







VIP THAI TABLE MENU  
รายการอาหารโต๊ะไทย วีไอพี

SET 3

APPETIZER

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ใส้เห็ดหอม  
FLAT RICE NOODLES ROLL WITH SHIITAKE MUSHROOMS FILLINGS

หมี่กรอบขาววังหอมส้มซ่า ในกระทงใบตอง  
CRISPY RICE VERMICELLI WITH HERB SERVED IN BANANA LEAF CUP

MAIN COURSE

แกงนอกรอกุ้งแม่น้ำ (แกงกุ้งเครื่องขอย)  
THAI AUTHENTIC FRESH HERBS CURRY WITH RIVER PRAWN

ต้มยำปลากะพงขาว น้ำใส ใส่ใบกะเพรา  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH SEA BASS & MUSHROOMS

หลนปูนิ่ม แนมผักสด กุ้งฝอยทอดแห  
SOFT SHELL CRAB COOKED IN COCONUT MILK SERVED WITH CRISPY  
FRIED SHRIMPS & FRESH VEGETABLES

ทอดมันปลากรายแท้ ใบกะเพรากรอบ  
DEEP FRIED FISH CAKE SERVED WITH CUCUMBER SALAD AND CRISPY BASIL

เนื้อเซอร็ลอยดัดย่าง น้ำจิ้มแจ่ว แนมผักกาดแก้ว  
GRILLED BEEF SIRLOIN STEAK SERVED WITH THAI ISAAN HOT SAUCE  
AND CABBAGE LETTEUCE

ปลาหมึกหอมผัดไข่เค็มไชยา  
STIR-FRIED SQUIDS WITH SALTED EGGS PICKLED

บร็อกโคลี่ผัดเห็ดหอมน้ำมันหอย  
STIR-FRIED BROCCOLI & SHIITAKE MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ข้าวหอมมะลิ  
THAI JASMINE RICE

DESSERTS

กล้วยไข่เชื่อม ไอศกรีมกะทิสด  
BANANA IN SYRUP SERVED WITH COCONUT ICE CREAM

ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
SEASONAL ASSORTED FRESH FRUIT





VIP THAI TABLE MENU  
รายการอาหารโต๊ะไทย วีไอพี

SET 4

APPETIZER

ข้าวตังเมี่ยงลาว

RICE CRACKER CANAPE' WITH MINCED PORK BALLS WRAPPED  
IN PICKLED KALE LEAFS

ข้าวเกรียบปากหม้อ

THAI STEAMED RICE FLOUR SPREADSHEET DUMPLINGS WITH PORK FILLINGS

MAIN COURSE

พะเนียงซี่โครงหมูอ่อน ราดหัวกะทิ

"PANAENG" MILD RED CURRY WITH PORK SPARE RIBS

ต้มส้มปลากระพง (หรือปลากะบอก ตามฤดูกาล)

TOM SOM SOUR SOUP TAMARIND'S & GINGER FLAVOR WITH SEA BASS  
(OR SEASONAL CHINESE GREY MULLET FISH)

ลาบเป็ดย่างขลุกขลิก แนมผักกาดแก้ว

"LAAB" THAI ISAAN STYLE SPICY SALAD OF GRILLED DUCK  
SERVED WITH CABBAGE LETTUCE

ปูจ๋าในกระดองปูเล็ก ไข่แดงเค็ม

SEASONING MINCED PORK AND SALTED EGG, CRAB MEAT  
FILLED IN SMALL CRAB'S SHELL, DEEP FRIED

ห่อหมกปลาทรายหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

STEAMED FISH & MUSSEL RED CURRY CUSTARD

กุ้งแม่น้ำห้ำรส

STIR-FRIED GIANT RIVER PRAWN IN SWEET & SOUR CHILLI SAUCE

ผัดถั่วงอกเตา เห็นหอมสด น้ำมันหอย

STIR-FRIED SUGAR PEAS & SHIITAKE MUSHROOMS

ข้าวหอมมะลิ

THAI JASMINE RICE

DESSERTS

บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน

TARO PEARL & YOUNG COCONUT IN COCONUT MILK

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

SEASONAL ASSORTED FRESH FRUIT







VIP THAI TABLE MENU  
รายการอาหารโต๊ะไทย วีไอพี

SET 5

APPETIZER

กุ้งนึ่งไสร้ง

DEEP FRIED SHRIMPS WRAPPED WITH EGG NOODLES  
SERVED WITH SWEET PLUM SAUCE

สาหร่ายปลา

STEAMED SAGO BALLS WITH FISH FILLINGS

MAIN COURSE

แกงมัสมั่น

MILD RED CURRY WITH RIVER PRAWNS

ต้มยำกุ้งจวนหมูสามชั้น

AUTHENTIC "TOM YUM" SOUP WITH KUROBUTA PORK LOIN

ยำปลาสดกรอบ มะดัน

SPICY SALAD CRISPY GOURAMI FISH & MADAN

ซี่โครงหมูอ่อนทอดตะไคร้

DEEP FRIED PORK SPARE RIBS MARINATED WITH LEMONGRASS

สเต็กเนื้อสันในมะนาว กระดาษสด

GRILLED BEEF TENDERLOIN STEAK SERVED WITH FRESH  
COLLARD GREENS & SPICY LIME DRESSING

ปูนึ่งทอด ผัดพริกไทยดำ

DEEP FRIED SOFT SHELL CRABS STIR-FRIED  
WITH BLACK PEPPER GARLIC SAUCE

บ๊อคชอยผัดน้ำมันหอย เห็ดหอม

STIR FRIED BOK CHOY IN OYSTER SAUCE WITH SHIITAKE MUSHROOMS

ข้าวหอมมะลิ

THAI JASMINE RICE

DESSERTS

ผลไม้ลอยแก้ว

SNAKE FRUIT IN SYRUP

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

SEASONAL ASSORTED FRESH FRUIT







VIP THAI TABLE MENU  
รายการอาหารโต๊ะไทย วีไอพี

SET 6

APPETIZER

เมี่ยงคะน้าสดกากหมูกรอบ  
"MIANG KAM" THAI HORS D'OEUVRES ASSORTED HERBS  
SERVED IN COLLARD GREENS

ทอดมันปลากรายกลมจิ๋ว  
DEEP FRIED MINI FISH CAKE BALLS

MAIN COURSE

ขนมจีนน้ำยาปูก้อน  
STEAMED RICE NOODLES "KANOM JEEN" SERVED WITH CRAB MEAT  
IN MILD RED CURRY, ASSORTED FRESH VEGETABLES

ซุปรี่เห็ด เห็ดเข็มทอง หมูบะช่อ  
CLEAR SOUP WITH BAMBOO MUSHROOM, ENOKI MUSHROOM & MINCED PORK

น้ำพริกปลาทูทอดเครื่อง แยมปลาตากฟู ผักสด ไข่เค็ม  
BOAT EMBARKING CHILLI RELISH SERVED WITH CRISPY FRIED CATFISH,  
FRESH VEGETABLES & SALTED EGG

ทอดมันกุ้งซอสพลัม  
DEEP FRIED SHRIMP CAKES SERVED WITH PLUM SAUCE

เปิด่างคะน้าเหลา  
GRILLED DUCK WITH COLLARD GREENS

เนื้อปลาทะเลพงขาวทอดผัดพริกไทยดำ  
STIR-FRIED SEA BASS FILLET WITH BLACK PEPPER AND GARLIC SAUCE

ผัดยอดแต้วตีพริก  
STIR-FRIED CHAYOTE IN CHILLI OYSTER SAUCE

ข้าวหอมมะลิ  
THAI JASMINE RICE

DESSERTS

ทับทิมกรอบ มะพร้าวกะทิ  
WATERCHESTNUT & COCONUT FLESH IN COCONUT MILK

ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
SEASONAL ASSORTED FRESH FRUIT





VIP THAI TABLE MENU  
รายการอาหารโต๊ะไทย วีไอพี

SET 7

APPETIZER

กระทงทอง ไล่ทูน่ายำ  
CRISPY CUP WITH TUNA SALAD FILLINGS

สาเกุไล่หมู  
STEAMED SAGO BALLS WITH PORK FILLING

MAIN COURSE

แกงไหลบัวปลาทูด กะปิเคย  
COCONUT MILK SWEET & SOUR SOUP, TAMARIND FLAVOR  
WITH LOTUS STEMS & MACKEREL

เป็ดเซอร์รี่ตุ๋นเครื่องยาจีนเห็ดหอม เชื้อไผ่  
CHINESE HERBAL CLEAR SOUP WITH DUCK, SHIITAKE MUSHROOMS  
& BAMBOO MUSHROOM

น้ำพริกกุ้งแม่น้ำสะดุ้งไฟ แนนผักสด ปลาตุ๋นฟู  
SPICY GRILLED GIANT RIVER PRAWN DIP  
SERVED WITH CRISPY CATFISH & FRESH VEGETABLES

ปลาเก๋าทอดราดน้ำปลา เสิร์ฟพร้อมยำมะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ  
DEEP FRIED GROUPER FISH FILLET, SERVED WITH FISH SAUCE DRESSING  
AND SPICY GREEN MANGO SALAD

ไก่แซ่เห็ด้า เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มเสฉวน  
STEAMED CHICKEN MARINATED IN CHINESE WINE SERVED WITH SICHUAN SAUCE

เนื้อปูก้อนผัดผงกะหรี่  
STIR-FRED CRAB MEAT & VEGETABLES IN CURRY POWDER SAUCE

คะน้าฮ่องกงผัดเห็ดหอม น้ำมันหอย  
STIR-FRIED CHINESE COLLARD GREENS & SHIITAKE MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ข้าวหอมมะลิ  
THAI JASMINE RICE

DESSERTS

ข้าวเหนียวมะม่วง น้ำกะทิ  
MANGO STICKY RICE

ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
SEASONAL ASSORTED FRESH FRUIT





VIP THAI TABLE MENU  
รายการอาหารโต๊ะไทย วีไอพี

SET 8

APPETIZER

ถุ้งทองทอด  
THAI TRADITIONAL SPRING ROLL (TOONG TONG)

ตำหมูขมายในด้วยแตงกวา  
PORK SATAY WITH PEANUTS SAUCE

MAIN COURSE

ขนมจีนน้ำพริกกุ้งนาง ผักทอด เหมือด กุ้งฝอยทอดแห  
AUTHENTIC THAI STEAMED RICE NOODLES "KANOM JEEN" SERVED WITH SHRIMPS  
IN SWEET SOUR COCONUT SAUCE, SHRIMPS & VEGGIES TEMPURA

ต้มข่าเนื้อเอ็นน่องตุ๋น เห็ดสด น้ำใส  
TOMKA COCONUT MILK SOUR SOUP WITH BEEF SHANKS  
& MUSHROOMS, GALANGAL ROOTS

น้ำพริกกระทง เนื้อปูม้า (ไข่ปู เนื้อปู) แนนผักสด และปลาตุ๋นฟู  
CRAB ROE DIPS WITH BLUE CRAB MEAT SERVED WITH  
FRESH VEGETABLES & CRISPY CATFISH

ปีกไก่สอดไส้ทอด "ซอสามสาย"  
DEEP FRIED CHICKEN WINGS WITH FILLINGS "SAWSAMSAI" STYLE

หอยนิวซีแลนด์อบหม้อดินใบโหระพา  
BAKED NEW ZEALAND MUSSEL IN CLAYPOT

ปลากระพงขาวทอด ราดซอสสามรส แป๊ะก๊วย  
DEEP FRIED SEA BASS FILLET, GARNISHED WITH GINKGO  
& TAMARIND FLAVORED SWEET & SOUR SAUCE

ผัดตำลึงไฟแดง คั่วหมูสับปลาเค็ม  
STIR-FRIED HOT PAN IVY GOURD WITH MINCED PORK & SALTED FISH

ข้าวหอมมะลิ  
THAI JASMINE RICE

DESSERTS

เต้าทึงเย็น  
COLD KIND OF CHINESE DESSERT

ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
SEASONAL ASSORTED FRESH FRUIT







VIP THAI TABLE MENU  
รายการอาหารโต๊ะไทย วีไอพี

SET 9

APPETIZER

ม้าอ้วน (ห่อหมกหมูในถ้วยตะไล)  
CRISPY CRAB SPRING ROLL

ขลุ่ยปลู

STEAMED PORK CAKE SERVED IN MINI CUP SAVOURY

MAIN COURSE

แกงมัสมั่นไก่ หรือ หมู หรือ เนื้อเอ็นน่อง แนมโรตี  
MASMAN CURRY WITH CHICKEN OR PORK OR BEEF SHANK  
SERVED WITH ROTI BREAD

ต้มโคล้งปลากรอบ เห็ดสด

"TOM KLONG" THAI SOUR SOUP TAMARIND'S FLAVOR  
WITH DRIED FISH & MUSHROOMS

เสิร์ฟว่าสองเกลอ แนมปลาสดกรอบ ผักสด

GRILLED PRAWNS & SQUIDS WITH HERBS DIPPING SALAD SERVED WITH  
CRISPY GOURAMI FISH & FRESH VEGETABLES

ไก่กระเทียมหนังกรอบ น้ำจิ้มสามแซ่บ

GARLIC CHICKEN CRISPY SKIN FRIED CHICKEN  
SERVED WITH GARLIC & 3 SAUCES

ซี่โครงหมูอ่อนย่างบาร์บีคิว สูตรตำหรับซอสสามสาย  
GRILLED BBQ PORK SPARE RIBS "SAWSAMSAI STYLE"

กุ้งแม่น้ำทอด ราดซอสต้มยำ

DEEP FRIED RIVER PRAWNS GARNISHED WITH "TOM YUM" SPICY SAUCE

เห็ดโคนญี่ปุ่นผัดน้ำมันมะกอก

STIR-FRIED YANAGI MITSUTAKE IN OLIVE OIL

ข้าวหอมมะลิ

THAI JASMINE RICE

DESSERTS

ซ่าหริ่ม

SWEET-NOODLES IN COCONUT MILK SYRUP

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

SEASONAL ASSORTED FRESH FRUIT







VIP THAI TABLE MENU  
รายการอาหารโต๊ะไทย วีไอพี

SET 10

APPETIZER

เมี่ยงปลาซ่อนนาทอด ใบชะพลู  
DEEP FRIED FISH FILLING WRAPPED IN BETEL LEAF

กระทงทอง ไข่ข้าวโพดอ่อนผัดไก่  
CRISPY CUP WITH CHICKEN & SWEET CORN FILLINGS

MAIN COURSE

แกงกะหรี่ไก่-หมู-เนื้อนุ่ม เสิร์ฟพร้อมน้ำอจาด  
YELLOW CURRY WITH CHICKEN / PORK / BEEF SHANK  
SERVED WITH CUCUMBER SALAD

แกงส้มชะอมหุบไข่ทอด กุ้งซีแฮ้  
THAI SPICY SOUR SOUP WITH ACACIA OMELET & PRAWNS

ปลากุ้งแม่น้ำ มะนาวเป็นพื้นบ้าน  
RIVER PRAWNS WITH SPICY LIME HERBAL SALAD

ปลาหมึกยัดไส้ทอดกระเทียมพริกไทย  
STIR-FRIED STUFFED SQUIDS WITH CORIANDER'S ROOT,  
GARLIC & PEPPERS PASTE

สันในหมูสะเต๊ะ  
PORK TENDERLOIN SATAY SERVED WITH PEANUT SAUCE

ปลาเนื้ออ่อนผัดพริกขิง  
CRISPY FRIED RIVER SHEATFISH IN DRIED SWEET RED CURRY

ผัดผักสี่สหาย สำหรับเส้นผมจีน  
STIR-FRIED 4 MIXED VEGETABLES & CHINESE SEAWEED IN OYSTER SAUCE

ข้าวหอมมะลิ  
THAI JASMINE RICE

DESSERTS

เต้าทึงรวมมิตร เย็น / ร้อน  
KIND OF CHINESE DESSERT HOT / COLD

ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
SEASONAL ASSORTED FRESH FRUIT







# VIP THAI TABLE MENU



## ประเภทแกงเผ็ด แกงกะทิ / CURRY

แกงเขียวหวานเนื้อเอ็นน่องตุ๋น พริกขี้หนู บรันดี แนนโรตี  
GREEN CURRY, BRANDY FLAVOR WITH BEEF SHANK  
SERVED WITH ROTI BREAD

แกงเขียวหวานปลาหมึกยัดไส้ปลากราย มะเขือยาว  
GREEN CURRY, SQUIDS STUFFED WITH FISH PASTE  
& LONG EGGPLANTS

แกงเขียวหวานปูนิ่ม ยอดมะพร้าวอ่อน  
GREEN CURRY WITH SOFT SHELL CRABS &  
YOUNG COCONUT SHOOTS

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย ยอดมะพร้าวอ่อน  
GREEN CURRY WITH FISH BALLS & YOUNG COCONUT SHOOTS

แกงเขียวหวานหลกขลิกระวม หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์  
GREEN CURRY WITH MIXED SEAFOOD, NEW ZEALAND  
MUSSELS & YOUNG COCONUT SHOOTS

แกงเขียวหวานปลาดุกนา  
GREEN CURRY WITH CATFISH

แกงมัสมั่นไก่ แนนโรตี  
MASMAN CURRY WITH CHICKEN SERVED WITH ROTI BREAD

แกงมัสมั่นหมู แนนโรตี  
MASMAN CURRY WITH PORK SERVED WITH ROTI BREAD

แกงมัสมั่นเนื้อเอ็นน่อง แนนโรตี  
MASMAN CURRY WITH BEEF SHANK SERVED WITH ROTI BREAD

แกงกะหรี่ไก่ เสิร์ฟพร้อมน้ำอูจา  
YELLOW CURRY WITH CHICKEN SERVED WITH CUCUMBER SALAD

แกงกะหรี่ไก่-หมู-เนื้ออ่อน เสิร์ฟพร้อมน้ำอูจา  
YELLOW CURRY WITH CHICKEN / PORK / BEEF SHANK  
SERVED WITH CUCUMBER SALAD

แกงกะหรี่ปลาอินทรี เสิร์ฟพร้อมน้ำอูจา  
YELLOW CURRY WITH SEERFISH SERVED WITH CUCUMBER SALAD

แกงนอกครกกุ้งแม่น้ำ (แกงกุ้งเครื่องซอย)  
THAI AUTHENTIC FRESH HERBS CURRY WITH GIANT RIVER PRAWN

แกงนอกครกเนื้อปลากะพง (แกงปลาเครื่องซอย)  
THAI AUTHENTIC FRESH HERBS CURRY WITH SEABASS FILLET

คูฉีกุ้งนาง  
MILD RED CURRY WITH GIANT FRESHWATER PRAWN

คูฉีกุ้งแม่น้ำ  
MILD RED CURRY WITH RIVER PRAWNS

คูฉีปลาเนื้ออ่อน  
MILD RED CURRY WITH RIVER SHEATFISH

คูฉีปลาอินทรี  
MILD RED CURRY WITH SEERFISH

แกงเผ็ดเนื้อสันใน มะเขือปราง  
RED CURRY WITH BEEF TENDERLOIN & ROUND EGGPLANTS

แกงเผ็ดเปิดย่างใส่ผลไม้ (ลำไย ใส่งุ่น และสับปะรด)  
RED CURRY WITH GRILLED DUCK WITH LONGANS, GRAPES  
& PINEAPPLE

แกงเผ็ดเปิดย่าง ลำไย แนนปลาสดทอด  
RED CURRY WITH GRILLED DUCK & LONGANS  
SERVED WITH DEEP FRIED GOURAMI FISH

ขนมจีนน้ำพริกกุ้งนาง ผักทอด เหมือด กุ้งฝอยทอดแท้  
AUTHENTIC THAI STEAMED RICE NOODLES "KANOM JEEN"  
SERVED WITH SHRIMPS IN SWEET SOUR COCONUT SAUCE,  
SHRIMPS & VEGGIES TEMPURA

ขนมจีนน้ำยาชาววัง  
STEAMED RICE NOODLES "KANOM JEEN" SERVED WITH  
FISH IN MILD RED CURRY, ASSORTED FRESH VEGETABLES

ขนมจีนน้ำยาปูก้อน  
STEAMED RICE NOODLES "KANOM JEEN" SERVED WITH  
CRAB MEAT IN MILD RED CURRY, ASSORTED FRESH VEGETABLES

ขนมจีนชาน้ำ  
STEAMED RICE NOODLES "KANOM JEEN" SERVED WITH  
FISH BALLS IN COCONUT MILK, PINEAPPLE, GARLIC & GINGER

พะแนงกุ้งแม่น้ำ ราชหวัทกะทิ  
"PANAENG" MILD RED CURRY WITH RIVER PRAWNS

พะแนงหมูสันใน ราชหวัทกะทิ  
"PANAENG" MILD RED CURRY WITH PORK TENDERLOIN

พะแนงเนื้อเอ็นน่อง ราชหวัทกะทิ  
"PANAENG" MILD RED CURRY WITH BEEF SHANKS







# VIP THAI TABLE MENU



## ประเภทแกงเผ็ด แกงกะทิ / CURRY

พะแนงเปิดอย่าง ราดหัวกะทิ  
"PANAENG" MILD RED CURRY WITH GRILLED DUCK

พะแนงปีกไก่ยัดไส้ ราดหัวกะทิ  
"PANAENG" MILD RED CURRY WITH STUFFED CHICKEN WINGS

พะแนงซี่โครงหมูอ่อน ราดหัวกะทิ  
"PANAENG" MILD RED CURRY WITH PORK SPARE RIBS

แกงคั่วเห็ดเผาะ ไข่แมงดาทะเล  
PUFF BALL MUSHROOMS & HORSESHOE CRAB'S ROES  
IN MILD RED CURRY

แกงคั่วหอยงม  
PERIWINKLE SHELL IN MILD RED CURRY

แกงอ่อมปลาตุ๋น ใบชะพลู  
RED CURRY THAI NORTHERN STYLE WITH CATFISH & BETEL LEAFS

แกงไหลบัวปลาทุสด กะปิเคียว  
COCONUT MILK SWEET & SOUR SOUP, TAMARIND FLAVOR  
WITH LOTUS STEMS & MACKEREL

แกงป่าปลาเห็ดโคน  
RED CURRY CLEAR HOT SOUP WITH SILLAGO & VEGETABLES

ปลาร้าทรงเครื่องปลาดุกอูย  
FERMENTED FISH "PLA RA", MIXED VEGETABLES COOKED  
IN COCONUT MILK SERVED WITH GRILLED CATFISH

ปลากูต้มเค็มอ้อย  
MACKEREL COOKED IN SALTED SWEET SUGAR CANE SAUCE

## ประเภทแกงจืด แกงส้ม ต้มยำ / SOUP

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ น้ำจั้น เห็ดสด  
"TOM YUM" SPICY SOUR SOUP WITH GIANT RIVER PRAWNS  
& MUSHROOMS

ต้มยำโป๊ะแตก  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH MIXED SEAFOODS

ต้มยำรวมมิตรทะเล เห็ดสด  
"TOM YUM" SPICY SOUR SOUP WITH MIXED SEAFOODS  
& MUSHROOMS

ต้มยำหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์กะเพราป่า  
"TOM YUM" SPICY SOUR SOUP WITH NEW ZEALAND  
MUSSELS & WILD BASIL

ต้มยำริญจวนหมูชาบู  
AUTHENTIC "TOM YUM" SOUP WITH KUROBUTA PORK LOIN

ต้มยำริญจวนเนื้อ  
AUTHENTIC THAI "TOM YUM" SPICY SOUR SOUP WITH BEEF

ต้มยำโก๋นา ใบมะขามอ่อน  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH BACKYARD CHICKEN  
& YOUNG TAMARIND LEAFS

ต้มยำกะทิสดปลาช่อน หัวปลี  
"TOM YUM" SPICY COCONUT SOUP WITH SNAKEHEAD FISH  
& BANANA BLOSSOM

ต้มยำหัว พุงปลาช่อน น้ำใส  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH SNAKEHEAD FISH HEAD  
AND FISH BELLY

ต้มยำปลากูสด มะดัน  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH MACKEREL & MADAN

ต้มยำปลากะพงขาว น้ำใส ใส่ใบกะเพรา  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH SEA BASS & MUSHROOMS

ต้มยำปลาเก๋า น้ำใส ใส่ใบกะเพรา  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH GROUPER FISH & MUSHROOMS

ต้มยำปลายี่สก  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH PROBARBUS JULLIENI FISH

ต้มยำเอ็นหมู หมูตุ๋น  
"TOM YUM" SPICY SOUR SOUP WITH PORK TENDON & STEWED PORK

ต้มยำซี่โครงหมูอ่อน เห็ดสด  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH PORK SPARE RIBS  
& MUSHROOMS

ซूपแกงหมูตุ๋น / ไก่ตุ๋น / เนื้อตุ๋น  
"TOM YUM" CLEAR SOUP WITH STEWED PORK OR CHICKEN  
OR BEEF WITH POTATOS & TOMATOS

ต้มยำทะเลรวมมิตร น้ำใส  
"TOMKA" COCONUT MILK SOUR SOUP WITH MIXED SEAFOOD  
& MUSHROOMS, GALANGAL ROOTS

ต้มยำปลาสด ใบมะขามอ่อน  
"TOMKA" COCONUT MILK SOUR SOUP WITH DRIED FISH  
& YOUNG TAMARIND LEAVES, GALANGAL ROOT







# VIP THAI TABLE MENU



## ประเภทแกงจืด แกงส้ม ต้มยำ / SOUP

ต้มข่าเนื้อเอ็นน่องตุ๋น เห็ดสด

TOMKA COCONUT MILK SOUR SOUP WITH BEEF SHANKS & MUSHROOMS, GALANGAL ROOTS

ต้มข่าเนื้อเอ็นน่องตุ๋น มังคุด

"TOMKA" COCONUT MILK SOUR SOUP WITH BEEF SHANKS & MANGOSTEEN, GALANGAL ROOTS

เนื้อตุ๋นมังคุด

STEWED BEEF AND MANGOSTEEN RED CURRY

ต้มแซ่บไก่ป่า เห็ดสด

SPICY SOUR SOUP WITH BACKYARD CHICKEN & MUSHROOMS

ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน

SPICY SOUR SOUP WITH PORK SPARE RIBS

ต้มโคล้งปลากรอบ เห็ดสด

"TOM KLONG" THAI SOUR SOUP TAMARIND'S FLAVOR WITH DRIED FISH & MUSHROOMS

ต้มโคล้งไก่ป่า

"TOM KLONG" THAI SOUR SOUP TAMARIND'S FLAVOR WITH BACKYARD CHICKEN & MUSHROOMS

ต้มส้มปลากระพง (หรือปลากระบอก ตามฤดูกาล)

"TOM SOM" SOUR SOUP TAMARIND'S & GINGER FLAVOR WITH SEA BASS (OR SEASONAL CHINESE GREY MULLET FISH)

ต้มส้มปลาจาระเม็ด

"TOM SOM" SOUR SOUP TAMARIND'S & GINGER FLAVOR WITH SILVER PONFRET

แกงเลียงนพเก้า กุ้งสด

AUTHENTIC THAI HERBAL CLEAR SOUP WITH SHRIMPS, IVY GOURD, WILD SWEET AMARANTH, BANANA FLOWERS

แกงส้มชะอมชุบไข่ทอด กุ้งสด

THAI SPICY SOUR SOUP WITH ACACIA OMELET & PRAWNS

แกงส้มกระเทียมปู ยอดมะพร้าวอ่อน

THAI SPICY SOUR SOUP WITH CRAB'S PADDLE LEGS & YOUNG COCONUT SHOOTS

แกงส้มพริกสด กุ้ง-ปลาช่อนทอด

THAI SPICY SOUR SOUP WITH PRAWNS - DEEP FRIED SNAKEHEAD FISH & MIXED VEGETABLES

แกงส้มดอกงจร ดอกแค กุ้งสด

THAI SPICY SOUR SOUP WITH COWSLIP CREEPER BUDS, BUTTERFLY TREE FLOWER & PRAWNS

ต้มเกี้ยวฉ่าย กระเพาะหมู

CLEAR SOUP WITH PICKLED CABBAGES & PORK STOMACH

แกงจืดดอกงจร หมูบะช่อ

CLEAR SOUP WITH COWSLIP CREEPER BUDS & MINCED PORK

แกงจืดตั้งโอ้ ดอกไม้จีน หมูบะช่อ

CLEAR SOUP WITH GARLAND CHRYSANTHEMUM , DRIED DAY LILY & MINCED PORK

แกงจืดลูกรอก หมูบะช่อเห็ดหอมทรงเครื่อง

CLEAR SOUP WITH EGG SAUSAGE, MINCED PORK

แกงจืดลูกรอก หมูเส้น กุ้งสด

CLEAR SOUP WITH EGG SAUSAGE, SHREDDED PORK & PRAWNS

แกงจืดทะเลรวม สำหรับาย

CLEAR SOUP WITH MIXED SEAFOOD & SEAWEED

แกงจืดตำลึง หมูบะช่อ เห็ดหอม

CLEAR SOUP WITH IVY GOURD, MINCED PORK & SHITAKE MUSHROOM

แกงจืดลูกชิ้นปลา สำหรับาย เนื้อปู เห็ดเข็มทอง

CLEAR SOUP WITH FISH BALLS, CRAB MEAT, SEAWEED & ENOKI MUSHROOM

ซุปรี่เห็ดไฟ เห็ดเข็มทอง หมูบะช่อ

CLEAR SOUP WITH BAMBOO MUSHROOM, ENOKI MUSHROOM & MINCED PORK

เปิดเซอร์รี่ตุ๋นเครื่องยาจีนเห็ดหอม เยื่อไผ่

CHINESE HERBAL CLEAR SOUP WITH DUCK , SHIITAKE MUSHROOMS & BAMBOO MUSHROOM

ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นยาจีน เห็ดหอม

CHINESE HERBAL SOUP WITH PORK SPARE RIBS & SHIITAKE MUSHROOMS







# VIP THAI TABLE MENU



## ประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม / DIP

น้ำพริกกุ้งแม่น้ำสดไฟ แนนผักสด ปลาตุ๋นฟู  
SPICY GRILLED GIANT RIVER PRAWN DIP SERVED WITH FRESH  
VEGETABLES & CRISPY CATFISH

น้ำพริกปูไข่เค็ม แนนผักสด ซะอมทอด และปลาทุทอด  
SHRIMP PASTE DIPS WITH CRAB, SALTED EGG SERVED  
WITH FRESH VEGETABLES & FRIED MACKEREL  
& CLIMBING WATTLE OMELET

น้ำพริกกรวด เนื้อปูม้า (ไข่ปู เนื้อปู) แนนผักสด และปลาตุ๋นฟู  
CRAB ROE DIPS WITH BLUE CRAB MEAT SERVED WITH FRESH  
VEGETABLES & CRISPY CATFISH

แสร้งว่าสองเกลอ แนนผักสด ปลาสดกรอบ  
GRILLED PRAWNS & SQUIDS WITH HERBS DIPPING SALAD  
SERVED WITH FRESH VEGETABLES & CRISPY GOURAMI FISH

น้ำพริกโตปลา แนนผักสด ปลาซอ่อนทอดมัน  
SOUTHERN STYLE FISH DIP SERVED WITH FRESH  
VEGETABLES & FRIED FISH FILLET

น้ำพริกลงเรือทรงเครื่อง แนนผักสด ปลาตุ๋นฟู ไข่เค็ม  
BOAT EMBARKING CHILLI RELISH SERVED WITH FRESH  
VEGETABLES, CRISPY CATFISH & SALTED EGG

น้ำพริกหนุ่ม เสริฟพร้อม แคปหมู ไข่ต้ม และผักลวก  
GREEN CHILI DIP SERVED WITH CRISPY PORK SKIN,  
BLANCHED VEGETABLES & BOILED EGG

น้ำพริกมะขามอ่อน แนนผักสด ปลาสดทอด  
YOUNG TAMARIND DIP SERVED WITH FRESH VEGETABLES  
& CRISPY DRIED FISH

น้ำพริกกุ้งเสียบ แนนผักสด ไข่ชะอมทอด  
SOUTHERN STYLE DRIED SHRIMPS DIP SERVED WITH FRESH  
VEGETABLES & CLIMBING WATTLE OMELET

น้ำพริกใบมะกรูด แนนผักสด และหมูเปรี้ยว  
KAFFIR LIME LEAF PASTE SERVED WITH SEARED PORK  
LOIN MARINATED WITH TAMARIND GRAVY  
SERVED WITH FRESH VEGETABLES

น้ำพริกอ่อน เสริฟพร้อม ไข่อั่ว และผักลวก  
MINCED PORK IN RED CURRY DIP SERVED WITH  
THAI NORTHERN SAUSAGE & BLANCHED VEGETABLES

หลนกะปิคว แนนปลาตุ๋นฟู ผักสด  
SHRIMPS PASTE COOKED IN COCONUT MILK SERVED WITH  
FRESH VEGETABLES & CRISPY FRIED CATFISH

หลนปูนี้่ม แนนผักสด กุ้งฝอยทอด  
SOFT SHELL CRAB COOKED IN COCONUT MILK  
SERVED WITH CRISPY FRIED SHRIMPS & FRESH VEGETABLES

หลนปลาสด แนนปลาตุ๋นฟู ผักสด  
SUN-DRIED DAMSEL FISH COOKED IN COCONUT MILK  
SERVED WITH CRISPY FRIED CATFISH & FRESH VEGETABLES

หลนปูเค็ม แนนผักสด  
SALTED CRAB COOKED IN COCONUT MILK SERVED WITH  
FRESH VEGETABLES

หลนหม่น แนนผักสด  
SOUR PORK SAUSAGE COOKED IN COCONUT MILK  
SERVED WITH FRESH VEGETABLES

## ประเภทยำแซบ / SPICY SALAD

ปลาสดฟู ยำมะม่วงดิบ  
CRISPY GOURAMI FISH SERVED WITH GREEN MANGO SALAD

ยำปลาสดกรอบ มะดัน  
SPICY SALAD CRISPY GOURAMI FISH & MADAN

ปลาตุ๋นฟู ยำมะม่วงดิบ  
CRISPY FRIED CATFISH SERVED WITH SPICY  
GREEN MANGO SALAD

ยำกุ้งฟู มะม่วงดิบ  
CRISPY FRIED CRAB MEAT SERVED WITH GREEN MANGO SALAD

ยำคะน้ากรอบ กุ้งสด หมูสับ  
THAI SPICY SALAD WITH RAW COLLARD GREENS,  
SHRIMPS & MINCED PORK

ยำเส้นทะเลรวมมิตร  
GLASS NOODLES & MIXED SEAFOODS SPICY SALAD

ยำรวมมิตรทะเล  
MIXED SEAFOOD SPICY SALAD

ยำใบบัวบก ส้มโอ กุ้งสด  
SPICY SALAD GOTU KOLA & POMELO WITH PRAWNS

ยำส้มโอเสวย กุ้งสด  
POMELO SPICY SALAD WITH PRAWNS

ยำส้มโอหมูย่าง  
GRILLED SPICY SALAD WITH ROASTED PORK





# VIP THAI TABLE MENU



## ประเภทยำแซ่บ SALAD

ยำส้มโอ ปลาสดกรอบ

POMELO SPICY SALAD WITH CRISPY GOURAMI FISH

ยำถั่วพู กุ้งสด

SPICY SALAD OF WINGED BEANS & WHITE PRAWNS WITH COCONUT MILK DRESSING

ยำถั่วพู พริกข่ากรอบ เนื้อปูก้อน

SPICY SALAD OF WINGED BEANS & CRAB MEAT WITH COCONUT MILK DRESSING & CRISPY FRIED GARDENS FLOWERS

ปลาแซลมอนแดดเดียว ยำมะม่วงดิบ

SUN DRIED SAMON GRILLED SERVED WITH SPICY GREEN MANGO SALAD

ปล่าปลาแซลมอน

RAW SALMON WITH SPICY LIME HERBAL SALAD

ปล่ากุ้งแม่น้ำ

RIVER PRAWNS WITH SPICY LIME HERBAL SALAD

สเต็กหมูมะนาว คะน้าสด

GRILLED PORK FILLET STEAK SERVED WITH FRESH COLLARD GREENS & SPICY LIME DRESSING

สเต็กเนื้อสันในมะนาว คะน้าสด

GRILLED BEEF TENDERLOIN STEAK SERVED WITH FRESH COLLARD GREENS & SPICY LIME DRESSING

สันในหมู่น้ำตก แนนผักกาดแก้ว

GRILLED PORK TENDERLOIN NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD SERVED WITH CABBAGE LETTUCE

ข้าวมันส้มตำโบราณ แนนหมูฝอย ใบชะพลู

STEAMED RICE IN COCONUT MILK, SERVED WITH "AUTHENTIC THAI" PAPAYA SALAD SERVED WITH SHREDDED PORK AND FRESH VEGETABLE

ข้าวมันส้มตำ แกงเขียวหวานไก่ (2 เมนู)

STEAMED RICE IN COCONUT MILK, SERVED WITH "AUTHENTIC THAI" PAPAYA SALAD, CHICKEN GREEN CURRY

ส้มตำไทยกุ้งสด - ไก่ย่างวัดเสมียน (2เมนู)

THAI STYLE "SOMTUM" PAPAYA SALAD WITH PRAWN SERVED WITH GRILLED CHICKEN

ส้มตำปลากรอบ

PAPAYA SALAD THAI STYLE WITH CRISPY FISH

ยำใหญ่ใส่สารพัด หมู กุ้งสด

THE TRADITIONAL THAI SALAD WITH PORK AND FRESH PRAWNS

ลาบเปิดอย่างงลูกงลิก แนนผักกาดแก้ว

"LAAB" THAI ISAAAN STYLE SPICY SALAD OF GRILLED DUCK SERVED WITH CABBAGE LETTUCE

ลาบปลาตะเพียนทอดไร้ก้าง

"LAAB" ISAAAN STYLE SPICY SALAD OF DEEP FRIED THAI CARP WITHOUT FISHBONE

ลาบปลาช่อนทอด ผักสด

"LAAB" NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD OF FRIED RIVER BLACK SALMON FISH SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ลาบทะเลรวม หอยเชลล์ แนนผักกาดแก้ว

"LAAB" NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD WITH SCALLOPS SERVED WITH CABBAGE LETTUCE

ลาบปลาแซลมอนทอด

"LAAB" NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD OF FRIED SALMON SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ยำผักบุงกรอบ กุ้งสด หมูสับ

CRISPY MORNING GLORY, MINCED PORK & SHRIMPS SPICY SALAD

ยำผักบุงปูกรอบ

CRISPY MORNING GLORY & CRISPY CRAB SPICY SALAD

ยำตะไคร้สวนแก้ว กุ้งสด

SPICY LEMONGRASS SALAD WITH FRESH PRAWNS

ยำมะเขือยาว หมูสับ กุ้งสด ไข่ต้มยางมะตูม

EGGPLANTS SPICY SALAD WITH PORK, SHRIMPS & BOILED EGG

ยำเนื้อสันใน ใส่กระเทียมโทน

SPICY SALAD GRILLED TENDERLOIN WITH GARLIC

ยำเมี่ยงปลาช่อนทอด ใบชะพลู

CHEWING BITE "MIANG KAM" ASSORTED HERBS FRIED SNAKEHEAD FISH SERVED IN WILD BETEL LEAFBUSH

ยำกระเพาะปลาเสวย

SPICY FISH MAW SALAD

ยำสามกรอบ

SPICY SALAD OF CRISPY DRIED FISH, CRISPY DRIED SQUIDS & CRISPY FISH MAW







# VIP THAI TABLE MENU



## ประเภทผัดผัก / STIR-FRIED

ถั่วงอกผัดเห็ดโคนญี่ปุ่น

STIR-FRIED SWEET PEAS & SHIITAKE MUSHROOMS

ถั่วงอกผัดเห็ดหอมสด

STIR-FRIED SWEET PEAS & SHIITAKE MUSHROOMS

ถั่วงอกผัดเห็ดหอมสด

STIR-FRIED STRING BEANS & SHIITAKE MUSHROOMS

ผัดถั่วงอกน้ำตาล เห็ดหอมสด น้ำมันหอย

STIR-FRIED SUGAR PEAS & SHIITAKE MUSHROOMS

ปวยเล้งผัดน้ำมันหอย เห็ดหอมสด

STIR-FRIED SPINACH & SHIITAKE MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ปวยเล้งน้ำมันหอย กุ้ง-ปลาหมึกกรอบ

STIR FRIED SPINACH IN OYSTER SAUCE GARNISHED

CRISPY FRIED SHRIMPS & SQUIDS

ผัดยอดแต้วตีพริก

STIR-FRIED CHAYOTE IN CHILLI OYSTER SAUCE

หน่อไม้ฝรั่ง กุ้งซีอิ๊ว ผัดน้ำมันหอย

STIR-FRY ASPARAGUS WITH PRAWNS IN OYSTER SAUCE

ผัดหน่อไม้น้ำ เห็ดฟาง กุ้งสด

STIR-FRIED WATER BAMBOO WITH PRAWNS & STRAW

MUSHROOM IN OYSTER SAUCE

หน่อไม้ตงหวานผัดกุ้งซีอิ๊ว

STIR-FRIED SWEET BAMBOO SHOOTS & WHITE PRAWNS

เห็ดออริจินจผัดพริกเกลือ กระเทียมกรอบ

STIR FRIED ERYNGII WITH SALT, CHILLI & CRISPY GARLIC

สารพัดเห็ดผัดน้ำมันหอย

ASSORTED MUSHROOMS SAUTEED IN OYSTER SAUCE

เห็ดโคนญี่ปุ่นผัดน้ำมันมะกอก

STIR-FRIED YANAGI MITSUTAKE IN OLIVE OIL

ผัดตำลึงไฟแดง หัวหมูสับปลาเค็ม

STIR-FRIED HOT PAN IVY GOURD, MINCED PORK & SALTED FISH

ผัดผักหวานไฟแดง

STIR-FRIED HOT PAN SWEET LEAF

ผัดดอกจอร์ไฟแดง

STIR-FRIED HOT PAN COWSLIP CREEPER

ผัดผักบุ้งเสวย

STIR-FRIED MORNING GLORY

ยอดกระเจ็ดไฟแดง หมูกรอบ

STIR-FRIED HOT PAN WATER MIMOSA WITH CHILLI & CRISPY PORK

แขนงไฟแดง หมูกรอบ

STIR-FRIED HOT PAN BRUSSEL SPROUT WITH CHILLI & CRISPY PORK

แขนงผัดปลาเค็ม

STIR-FRIED BRUSSEL SPROUT & SALTED FISH

คะน้าฮ่องกงผัดปลาเค็ม

STIR-FRIED CHINESE COLLARD GREENS & SALTED FISH IN OYSTER SAUCE

คะน้าฮ่องกงผัดหมู-เนื้อสันในหมัก น้ำมันหอย

STIR-FRIED PORK OR BEEF TENDERLOIN & CHINESE COLLARD

GREENS IN OYSTER SAUCE

คะน้าฮ่องกงผัดเห็ดหอม น้ำมันหอย

STIR-FRIED CHINESE COLLARD GREENS & SHIITAKE MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ผัดผักสี่สหาย สำหรับสายลมจีน

STIR-FRIED 4 MIXED VEGETABLES & CHINESE SEAWEED IN OYSTER SAUCE

ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสภณ

STIR-FRIED SHRIMP BALLS & CHINESE MUSTARD GREENS IN OYSTER SAUCE

บร็อคโคลี่ผัดลูกชิ้นกุ้ง

STIR-FRIED SHRIMP BALLS & BROCCOLI IN OYSTER SAUCE

บร็อคโคลี่น้ำมันหอย เนื้อปู

STIR-FRIED BROCCOLI IN OYSTER SAUCE WITH CRAB MEAT

บร็อคโคลี่ผัดเห็ดหอมน้ำมันหอย

STIR-FRIED BROCCOLI & SHIITAKE MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ผัดบวบอ่อนกุ้งสด

STIR-FRY ZUCCHINI WITH PRAWNS

ผักกาดแก้วผัดน้ำมันหอย เบคอนบิท

STIR-FRIED CABBAGE LETTUCE IN OYSTER SAUCE GARNISH WITH BACON BITS

ผัดไต้หวันผัดเห็ดแชมปิญอง เนื้อปู

STIR-FRIED TAIWANESE BOG VHOY, CHAMPIQNON & CRAB MEAT IN OYSTER SAUCE

ดอกกุยช่ายผัดตับหมู

STIR-FRIED GARLIC CHIVE FLOWERS WITH PORK LIVER IN OYSTER SAUCE

สายบัวผัดลูกชิ้นกุ้ง

STIR-FRIED LOTUS STEM WITH SHRIMP BALLS IN OYSTER SAUCE

สายบัวผัดเห็ดเป๋าฮื้อ

STIR-FRIED LOTUS STEM WITH ABALONE MUSHROOM IN OYSTER SAUCE

ผัดกุยช่ายขาว หมูสับ

STIR FRIED WHITE CHINESE CHIVE AND MINCED PORK IN OYSTER SAUCE

บ็อกชอยผัดน้ำมันหอย เห็ดหอม และเนื้อปู

STIR FRIED BOK CHOY IN OYSTER SAUCE WITH SHIITAKE

MUSHROOMS & CRAB MEAT





# VIP THAI TABLE MENU



## ประเภทผัด / STIR-FRIED

กุ้งแม่น้ำทอด ราดซอสต้มยำ

DEEP FRIED RIVER PRAWNS GARNISHED WITH "TOM YUM" SPICY SAUCE

กุ้งลายเสือผัดกะเพราหอม แนนหมีขาวฟู

TIGER PRAWN SAUTEED WITH GARLIC CHILI & BASIL LEAVES SERVED WITH CRISPY VERMICELLI

กุ้งแม่น้ำผัดสะตอ

RIVER PRAWN STIR FRIED WITH TWISTED CLUSTER BEANS, TURMERIC CHILLI PASTE , SOUTHERN STYLE

กุ้งแม่น้ำห้ำรส

STIR-FRIED GIANT RIVER PRAWN IN SWEET & SOUR CHILLI SAUCE

ผัดไทยจูนเส้น กุ้งนาง

"PAD THAI" GLASS NOODLES WITH GIANT FRESHWATER PRAWNS

เนื้อปลาทะเลพงทอผัดพริกไทยดำ

STIR-FRIED SEA BASS FILLET WITH BLACK PEPPER AND GARLIC SAUCE

เนื้อปลาทะเลพงผัดฉ่า

STIR-FRIED SEA BASS FILLET WITH GARLIC & CHILI HOT SAUCE

เนื้อปลาทะเลพงผัดคื่นช่าย

STIR-FRIED SEA BASS FILLET WITH CELERY

ไฟล์ปลาทะเลพงทอดนึ่ง ราดซอสสะตอกุ้งสับ

DEEP FRIED SEA BASS FILLET MARINATED IN TURMERIC GARNISHED WITH TWISTED CLUSTER BEANS & SHRIMPS SAUCE

ปลาเนื้ออ่อนผัดพริกขิง

CRISPY FRIED RIVER SHEATFISH IN DRIED SWEET RED CURRY

ผัดพริกขิงแห้งปลาตุ๋นฟู

CRISPY FRIED CATFISH SAUTEED IN DRIED SWEETEND RED CURRY PASTY

ไฟล์ปลาทะเลพงทอด ซอสเปรี้ยวหวาน

DEEP FRIED SEABASS FILLET, GARNISHED WITH SWEET & SOUR SAUCE

เนื้อปลาทะเลพงผัดขี้เมา กะเพรากรอบ

SEABASS FILLET STIR FRIED IN HOT CHILLI BASIL SAUCE

เนื้อปูผัดพริกไทยดำ

CRAB MEAT STIR-FRIED WITH BLACK PEPPER GARLIC SAUCE

เนื้อปูก้อนผัดผงกะหรี่

STIR-FRIED CRAB MEAT & VEGETABLES IN CURRY POWDER SAUCE

ปูนิ่มผัดผงกะหรี่

STIR-FRIED SOFT SHELL CRAB & VEGETABLES IN CURRY POWDER SAUCE

ปูนิ่มทอด ผัดพริกไทยดำ

DEEP FRIED SOFT SHELL CRABS STIR-FRIED WITH BLACK PEPPER GARLIC SAUCE

พริกขิงแห้งปูฟู

CRISPY FRIED CRAB MEAT SAUTEED IN DRIED SWEETEND RED CURRY PASTE

ผัดไทยเส้นจันท์ เนื้อปู

"PAD THAI" CHANTHABURI'S NOODLES WITH CRAB MEAT

ผัดกะเพราเปิดย่าง แนนหมีขาวกรอบ

GRILLED DUCK SAUTEED WITH GARLIC CHILI & BASIL LEAVES SERVED WITH CRISPY VERMICELLI

ผัดกะเพราเปิดพะไล

CHINESE STEWED DUCK "PALO" SAUTEED WITH GARLIC CHILI KAPRAO HERBS

เปิดย่างผัดขิง

STIR FRIED GRILLED DUCK WITH GINGER

ทะเลรวมผัดกะเพรา หมีขาวกรอบ

MIXED SEAFOODS SAUTEED WITH GARLIC CHILI KAPRAO HERBS SERVED WITH CRISPY VERMICELLI

ทะเลรวมผัดผงกะหรี่

SEAFOOD & VEGETABLES IN CURRY POWDER SAUCE

แกมปุระกุ้ง ปลาหมึกทอด ซอสเปรี้ยวหวาน

SHRIMPS TEMPURA AND DEEP FRIED SQUIDS WITH SWEET & SOUR SAUCE

ผัดพริกเหลืองทะเลใต้

STIR-FRIED MIXED SEAFOOD IN HOT YELLOW CHILLI PASTE, SOUTHERN STYLE

หอยแครงนิวซีแลนด์ ราดกะเพราปลาหมึกสับ

STEAMED NEW ZEALAND MUSSELS GARNISHED WITH MINCED SQUIDS BASIL LEAVE SAUCE

เนื้อสันในผัดฉ่า

BEEF TENDERLOIN STIR FRIED WITH GARLIC & CHILI HOT SAUCE

เนื้อออสเตรเลียย่างกะทะ เสิร์ฟพร้อมผัดเห็ดรวม

AUSTRALIAN BEEF STEAK PAN SEAR SERVED WITH ASSORTED MUSHROOMS







# VIP THAI TABLE MENU



## ประเภทลวกจึก/ STIR-FRIED

เนื้อสันในผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
STIR FRIED BEEF TENDERLOIN WITH CASHEW NUTS

คั๊วกสังเนื้อ  
BEEF SAUTEED IN TURMERIC CHILLIES HOT PASTE,  
THAI SOUTHERN STYLE

เนื้อสันในผัดพริกแห้ง เม็ดมะม่วง  
STIR-FRIED BEEF TENDERLOIN WITH CASHEW NUTS  
& DRIED CHILIES, SICHUAN STYLE

ไข่ยัดไส้เนื้อสันในผัดผงกะหรี่  
OMELETTE SHEET STUFFED WITH MINCED BEEF IN CURRY  
POWDER SAUCE FILLINGS

ซี่โครงหมูผัดพริกไทยดำ  
PORK RIBS STIR-FRY WITH BLACK PEPPER GARLIC SAUCE

สันในหมูย่างกะทะ เสิร์ฟพร้อมผัดเห็ดรวม  
PORK TENDERLOIN STEAK PAN SEAR SERVED  
WITH ASSORTED MUSHROOMS

หมูชุบแป้งเกล็ดทอด ซอสเปรี้ยวหวาน  
DEEP FRIED PORK IN FLOUR FLAKE SERVED  
WITH SWEET & SOUR SAUCE

## ประเภททอดกรอบ / DEEP FRIED

กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียมพริกไทย  
STIR FRIED RIVER PRAWN WITH CORIANDER'S ROOT,  
GARLIC & PEPPERS PASTE

กุ้งแม่น้ำทอดตะไคร้  
DEEP FRIED RIVER PRAWNS MARINATED WITH LEMONGRASS

แฉ่ก๊นกุ้งนาง  
DEEP FRIED CHINESE GIANT FRESHWATER PRAWN SAUSAGE

ทอดมันปลาทรายแท้ ใบกะเพรากรอบ  
DEEP FRIED FISH CAKE SERVED WITH CUCUMBER SALAD  
AND CRISPY BASIL

ทอดมันกุ้งพลัมซอส  
DEEP FRIED SHRIMP CAKES SERVED WITH PLUM SAUCE

ทอดมันกุ้งโบราณ  
AUTHENTIC THAI STYLE DEEP FRIED SHRIMP CAKES

ปูจ๋าในกระดองปูเล็ก ไข่แดงเค็ม  
SEASONING MINCED PORK AND SALTED EGG,  
CRAB MEAT FILLED IN SMALL CRAB'S SHELL, DEEP FRIED

ปลาหมึกหอมผัดไข่เค็มไชยา  
STIR-FRIED SQUIDS WITH SALTED EGGS PICKLED

ปลาหมึกวงผัดดำ พริกไทยอ่อน  
SQUID RING STIR FRIED WITH GARLIC & CHILI HOT SAUCE

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ผัดน้ำพริกเผา  
STIR-FRIED NEW ZEALAND MUSSEL WITH ROASTED  
RED CHILLI PASTE

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ผัดกะเพรา  
STEAMED NEW ZEALAND MUSSELS SAUTEED IN GARLIC  
CHILI KAPRAO HERBS

หอยแมลงภูชิลีผัดกะเพรา  
CHILEAN MUSSELS SAUTEED IN GARLIC CHILI KAPRAO HERBS

ออสถ่อนกะทะร้อน  
STIR-FRIED OYSTER WITH BEAN SPROUT

กระเพาะปลาผัดแห้ง  
STIR-FRIED DRIED FISH MAW WITH BEAN SPROUT

ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย  
DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB GARNISHED WITH CORIANDER'S  
ROOTS, GARLIC & PEPPERS PASTE

สลัดปูนิ่มชุบแป้งเกล็ดทอด น้ำสลัดญี่ปุ่น  
DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB SALAD WITH JAPANESE  
SALAD DRESSING

กรรเชียงปูซุบแป้งทอด (+50.-)  
DEEP FRIED CRAB'S PADDLE LEGS SERVED WITH PLUM SAUCE

ปอเปี๊ยะทอดปู (จลุ่มปู)  
CRAB MEAT SPRING ROLL SERVED WITH PLUM SAUCE

ปลาเก๋าทอดราดน้ำปลา เสิร์ฟพร้อมยำมะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ  
DEEP FRIED GROUPER FISH FILLET, SERVED WITH FISH SAUCE  
DRESSING AND SPICY GREEN MANGO SALAD

ปลากระพงขาวทอด ราดซอสสามรส แปะก๊วย  
DEEP FRIED SEA BASS FILLET, GARNISHED WITH GINKGO &  
TAMARIND FLAVORED SWEET & SOUR SAUCE

ฟิเล่ปลากระพงทอด ราดพริก  
DEEP FRIED SEA BASS FILLET, GARNISHED WITH CHILLI SAUCE





# VIP THAI TABLE MENU



## ประเภททอดกรอบ / DEEP FRIED

ไฟล์ปลากระพงทอด ราดน้ำปลา  
DEEP FRIED SEA BASS FILLET, SERVED WITH FISH SAUCE DRESSING AND SPICY GREEN MANGO SALAD

ปลาแซลมอนทอด ราดพริก  
DEEP FRIED SALMON FILLET, GARNISHED WITH CHILLI SAUCE

ปลาแซลมอนฟิงเกอร์ น้ำจิ้มทอดมันโบราณ  
DEEP FRIED SALMON FINGERS SERVED WITH CUCUMBER DIPPING

สลัดปลาแซลมอนทอด น้ำสลัดญี่ปุ่น  
DEEP FRIED SALMON SALAD SERVED WITH JAPANESE SALAD DRESSING

เสต็กปลาอินทรีทอด ราดน้ำสลัด  
"DEEP FRIED SEERFISH SERVED WITH SALAD DRESSING

ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียมพริกไทย  
DEEP FRIED RIVER SHEATFISH WITH CORIANDER'S ROOT, GARLIC & PEPPERS PASTE SAUCE

ปลาตะเพียนทอดกรอบโร้ก้าง เสริ้พร้อมน้ำจิ้มแซ่บ  
DEEP FRIED THAI CARP FISH SERVED WITH SPICY GARLIC CHILLI DIPS

ปลาอินทรีแช่น้ำปลาทอด เสริ้พร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดขี้หมูสวน  
DEEP FRIED SEERFISH SOAKED IN FISH SAUCE, PAN SEAR SERVED WITH SPICY GARLIC CHILI DIPS

ซี่โครงหมูอ่อนทอดตะไคร้  
DEEP FRIED PORK SPARE RIBS MARINATED WITH LEMONGRASS

ปีกไก่สอดไส้ทอด "ซอสามสาย"  
DEEP FRIED CHICKEN WINGS WITH FILLINGS "SAWSAMSAI" STYLE

ไก่กระเทียมหนังกรอบ น้ำจิ้มสามแซ่บ  
GARLIC CHICKEN CRISPY SKIN FRIED CHICKEN SERVED WITH GARLIC & 3 SAUCES

ปลาหมึกยัดไส้ทอดกระเทียมพริกไทย  
STIR-FRIED STUFFED SQUIDS WITH CORIANDER'S ROOT, GARLIC & PEPPERS PASTE

## ประเภทนึ่ง/อบ/เผา/ย่าง / STREMED / ROASTED / GRILLED

กุ้งแม่น้ำเผา น้ำจิ้มซีฟู้ด (+90.-)  
GRILLED RIVER PRAWNS SERVED WITH SPICY GARLIC CHILI DIPS

กุ้งแม่น้ำนึ่งมะนาว (+90.-)  
STEAMED RIVER PRAWNS IN LIME, GARLIC & CHILLI DRESSING

กุ้งแม่น้ำเผา สะเดา น้ำปลาหวาน (+90.-)  
GRILLED RIVER PRAWNS SERVED WITH NEEM LEAFS & "NAM PLA WAN" SWEETEN FISH GRAVY

กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น  
RIVER PRAWNS, GLASS NOODLES & VEGETABLES IN SOY SAUCE SESAMI DRESSING, POT FRIED

กุ้งแซ่บวุ้นเส้น  
BANANA SHRIMP QUICK FRIED MARINATED WITH SALT & PEPPERS SEASONING

กุ้งแซ่บวุ้นเส้น  
BANANA SHRIMP, GLASS NOODLES & VEGETABLES IN SOY SAUCE SESAMI DRESSING, POT FRIED

กุ้งนางนึ่งมะนาว  
STEAMED GIANT FRESHWATER PRAWN IN LIME, GARLIC & CHILLI DRESSING

กุ้งนางย่างตะไคร้หอม น้ำจิ้มซีฟู้ด  
GRILLED GIANT FRESHWATER PRAWN WITH LEMONGRASS SERVED WITH SPICY GARLIC CHILI DIPS

ปลาตุ๋นอย่าง สะเดา น้ำปลาหวาน  
GRILLED CATFISH SERVED WITH NEEM LEAFS & "NAM PLA WAN" SWEETEN FISH SAUCE

ไฟล์ปลากระพงย่าง ซอสญี่ปุ่น  
GRILLED SEA BASS SERVED WITH JAPANESE STYLE SAUCE

ปลาสำลีเผา น้ำปลาหวาน  
GRILLED BLACK-BANDED TREVALLY FISH SERVED WITH FISH AND LIME SAUCE

ปลากระพงนึ่งบ๊วย จิงอ่อนชอย  
STEAMED SEA BASS IN CHINESE PLUM CLEAR GRAVY

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว จิงอ่อนชอย  
STEAMED SEA BASS IN SOY SAUCE, SESAME OIL, CHINESE RED WINE DRESSING

เปิดย่างคะน้าเหลา  
GRILLED DUCK WITH COLLARD GREENS

เปิดย่างผักบุ้งไฟแดง  
ROASTED DUCK WITH STIR FRIED MORNING GLORY

เปิดพะไล ลิ้นเปิด  
DUCK STEWED & DUCK TONGUE SLOW COOK WITH CHINESE SPICES SWEET SAUCE







# VIP THAI TABLE MENU



## ประเภทนี้/อบ/เผา/ย่าง / STREMED / ROASTED / GRILLED

กับข้าวเวปโป เปิดย่าง หมูแดง  
RICE WITH "CHE PO" CHINESE ASSORTED DUCK  
& PORK, GRILLED

สเต็กเนื้อกั๋งย่าง น้ำจิ้มแจ่ว แนนผักกาดแก้ว (+50.-)  
GRILLED BARKINE DEER MEAT SERVED WITH  
ISAAN HOTSauce AND CABBAGE LETTEUCE

สเต็กคอกหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว แนนผักกาดแก้ว  
GRILLED PORK SERVED WITH ISAAN HOT SAUCE  
AND CABBAGE LETTEUCE

เนื้อซอร์ลอยด์ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว แนนผักกาดแก้ว  
GRILLED BEEF SIRLOIN STEAK SERVED WITH THAI  
ISAAN HOT SAUCE AND CABBAGE LETTEUCE

เนื้อสันในย่างตะไคร้  
GRILLED BEEF TENDERLOIN MARINATED WITH LEMONGRASS  
SERVED WITH SPICY GARLIC CHILI DIPS

สันในหมูสะเต๊ะ  
PORK TENDERLOIN SATAY SERVED WITH PEANUT SAUCE

ซี่โครงหมูอ่อนย่าง ซอสสามสาย  
GRILLED BBQ PORK SPARE RIBS "SAWSAMSAI STYLE"

หอยเชลล์ย่างซอสญี่ปุ่น (+50.-)  
GRILLED SCALLOP SERVED WITH TERIYAKI SAUCE

หอยนิวซีแลนด์อบหม้อดินใบโหระพา  
BAKED NEW ZEALAND MUSSEL IN CLAYPOT

ห่อหมกปูจ๋าในกระดองปูเล็ก  
STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD  
WITH CRAB MEAT SERVED IN CRAB'S SHELL

ห่อหมกปลาทรายหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์  
STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD  
WITH FISH & NEW ZEALAND MUSSEL

ห่อหมกปลาแซลมอน ไบโย  
STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK  
CUSTARD WITH SALMON

ห่อหมกทะเล  
STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD  
WITH MIXED SEAFOODS

ห่อหมกปลาช่อน ไบโย พริกแกงใต้  
STEAMED THAI SOUTHERN RED CURRY IN COCONUT  
MILK CUSTARD WITH SNAKEHEAD FISH

ห่อหมกฟุ้ง-เนื้อปลาช่อน ไบโย  
STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD  
WITH FISH & FISH BELLY PASTE

กัรริชียงปูนึ่ง น้ำจิ้มซีฟู้ด (+50.-)  
STEAMED CRAB'S PADDLE LEGS SERVED WITH SPICY  
GARLIC CHILI DIPS

ก้ามปูนึ่งซีอิ๊ว (+150.-)  
STEAMED CRAB CLAWS IN SOY SAUCE & SESAMI OIL DRESSING

ปูนิ่มอบจุนเส้น  
SOFT SHELL CRAB'S, GLASS NOODLES, VEGETABLES  
IN SOY SAUCE SESAMI DRESSING, POT FRIED

ไก่แซ่เหล่า เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มเสฉวน  
STEAMED CHICKEN MARINATED IN CHINESE WINE  
SERVED WITH SICHUAN SAUCE

ข้าวมันไก่ไทย  
BONED, SLICED HAINANESE-STYLE CHICKEN  
WITH MARINATED RICE





# VIP THAI TABLE MENU



## ประเภทของหวาน / DESSERT

ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
SEASONAL ASSORTED FRESH FRUIT

ข้าวเหนียวมะม่วง น้ำกะทิ  
MANGO STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง ไอศกรีมกะทิสด  
MANGO STICKY RICE SERVED WITH FRESH THAI  
COCONUT MILK ICE CREAM

ข้าวเหนียวทุเรียน (+80.-)  
DURIAN STICKY RICE

กระท้อนคว้านลอยแก้ว (ตามฤดูกาล)  
CHILLED SANTOL IN SCENTED SYRUP

ลูกตาลลอยแก้วดอกอัญชัญ  
PALM FRUIT AND BUTERFLY PEA IN SYRUP

ซ่าหริ่ม  
SWEET-NOODLES IN COCONUT MILK SYRUP

ขนมรวมมิตรน้ำกะทิ  
ICED DESSERT

ทับทิมกรอบ มะพร้าวกะทิ  
WATERCHESTNUT & COCONUT FLESH IN COCONUT MILK

สละคว้านลอยแก้ว  
SNAKE FRUIT IN SYRUP

## ประเภทเครื่องดื่ม / DRINK

น้ำอัดลม  
SOFT DRINKS

น้ำมะตูม  
BAEL JUICE

น้ำกระเจี๊ยบ  
ROSELLE JUICE

น้ำตะไคร้  
LEMON GRASS JUICE

น้ำใบเตย  
PANDAN LEAF JUICE

ชามะนาวพุทราจีน  
CHINESE JUJUBE LEMON TEA JUICE

น้ำพั้งซ์  
PUNCH JUICE

เต้าทึงรวมมิตร เย็น / ร้อน  
KIND OF CHINESE DESSERT HOT / COLD

สาकुแคนตาลูปนมสด  
SWEET SAGO WITH CANTALOUPE IN FRESH MILK

ไอศกรีมกะทิสดลูกตาล  
FRESH THAI COCONUT MILK ICE CREAM  
SERVED WITH PALM FRUIT

ไอศกรีมกะทิสดทรงเครื่อง  
FRESH THAI COCONUT MILK ICE CREAM

บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน  
TARO PEARL & YOUNG COCONUT IN COCONUT MILK

ครองแครงกะทิแก้ว  
CAMELIZED CRISPS IN COCONUT SAUCE

เยลลี่ผลไม้รวม เชอร์รี่ สตรอเบอร์รี่ กีวี  
MIXED FRUIT JELLY (CHERRY / STRAWBERRY / KIWI)

กล้วยไข่เชื่อม ไอศกรีมกะทิสด  
BANANA IN SYRUP SERVED WITH COCONUT ICE CREAM

ขนมไทยรวมต่างๆ  
VARIETIES OF THAI SWEET

วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน  
THAI COCONUT MILK JELLY WITH YOUNG COCONUT

น้ำอัญชันมะนาว  
LEMON- BUTTERFLY PEA JUICE

น้ำอัญชันมะพร้าวอ่อน  
BUTTERFLY PEA SERVED WITH YOUNG COCONUT JUICE

น้ำเก๊กฮวย  
CHRYSANTHEMUM TEA JUICE

น้ำมะพร้าว  
COCONUT JUICE

น้ำเสาวรส  
PASSION FRUIT JUICE

น้ำอ้อย  
SUGARCANE JUICE

น้ำชามะนาว  
ICED LEMON TEA

