



Amber Asian Casual Dining

Embark on a culinary journey through a curated selection of international favorites, crafted with premium ingredients and inspired by flavors from around the world. Each dish celebrates quality, creativity, and the timeless appeal of global cuisine.

ห้องอาหารเอเชียอันเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมเอเชีย กรุงเทพฯ ที่ให้บริการมายาวนาน พร้อมเสิร์ฟอาหารไทย จีน เวียดนาม และอาหารตะวันตกจากวัตถุดิบคุณภาพ ในบรรยากาศอบอุ่น ผ่อนคลาย ผสมผสานเสน่ห์ความคลาสสิก เข้ากับความร่วมสมัย พร้อมการบริการที่ใส่ใจในทุกรายละเอียด

Picture shown is for illustration purposes only.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา

Som Tum Puu Nim

Papaya Salad with Crispy Soft Shell Crab

ส้มตำปูนิ่ม

软壳蟹青木瓜沙拉



Thai papaya salad with crispy soft-shell crab, fresh vegetables, and a bold spicy-sour dressing, delivering a vibrant taste with a perfect balance of crunch and zest.

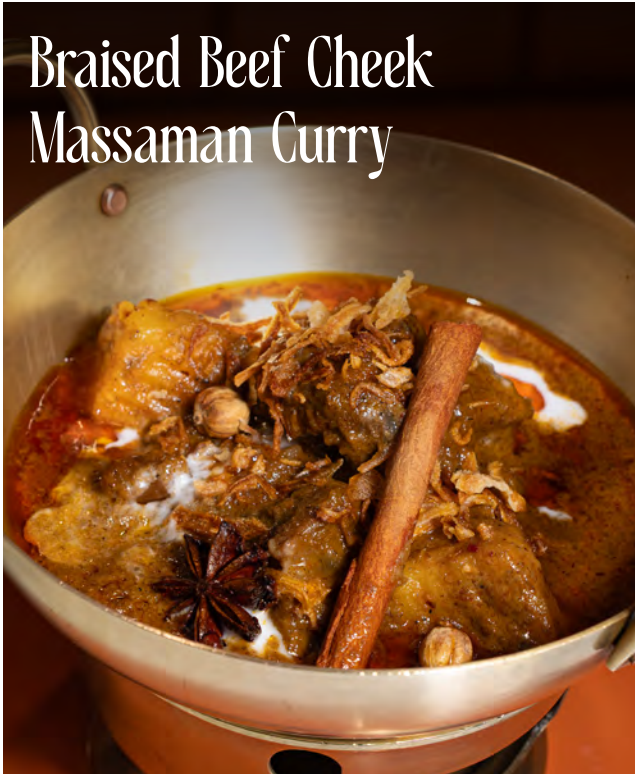
ส้มตำปูนิ่มรสจัดจ้าน คลุกเคล้ากับเครื่องส้มตำสดกรอบและน้ำปรุงรสเปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวานอย่างลงตัว โดดเด่นด้วยปูนิ่มทอดกรอบที่เพิ่มทั้งกลิ่นหอมและสัมผัสกรุบกรอบ สะท้อนเสน่ห์ของอาหารไทยสไตล์จัดจ้านได้อย่างน่าลิ้มลอง

350

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคารวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Braised Beef Cheek Massaman Curry



แกงมัสมั่นเนื้อแก้มวัว
马沙文咖喱牛脸肉

450

Tamarind Glazed Prawns



กุ้งทอดราดซอสมะขาม
罗望子酱炸虾

420

Picanha Wagyu Beef Holy Basil Stir-Fry



ผัดกะเพราเนื้อวากิวพิกานย่า
和牛打抛炒肉

590

Pad Thai with Shrimp



ผัดไทยกุ้งสด
泰式鲜虾炒河粉

350

Hokkien Fried Noodles with Pork

ผัดบะหมี่ฮกเกี้ยนหมู

福建炒面



Wok-fried Hokkien noodles with tender pork, vegetables, and a savory soy-based sauce, delivering rich flavors and a comforting local-style taste.

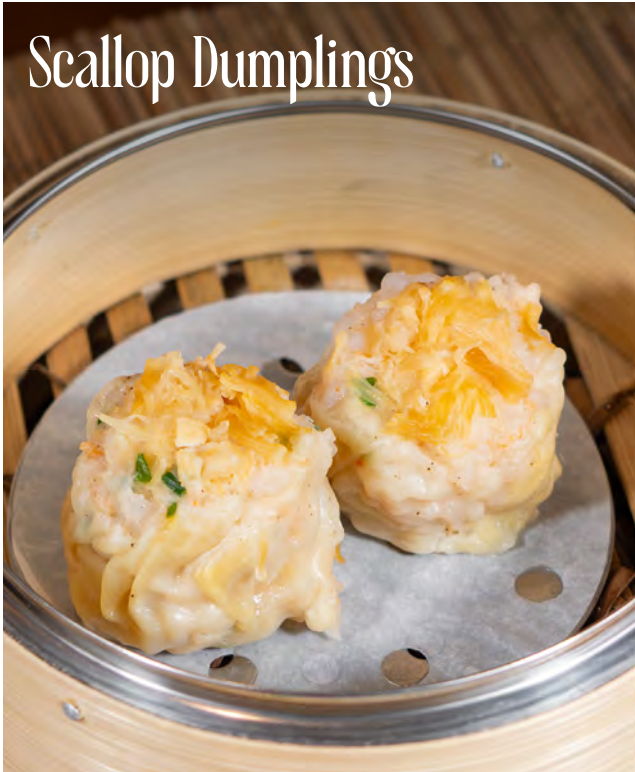
เมนูผัดหอมกระเทียมที่นำบะหมี่ฮกเกี้ยนมาผัดกับหมูนุ่มและผักสด คลุกเคล้าซอสรสกลมกล่อมจนเข้าเส้นอย่างลงตัว โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมและรสชาติที่อูมามิ สะท้อนเสน่ห์ของอาหารเอเชียสไตล์ลืออู๋และคิ๊นเคย

300

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคารวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Scallop Dumplings



ขนมจีบหอยเชลล์
帶子燒賣

150

Shrimp Har Gow



อะเก๋ากุ้ง
蝦餃皇

180

Crispy Shrimp Wontons



เกี๊ยวกุ้งทอดทองทอดกรอบ
香炸鮮蝦雲吞

190

Crispy Rice Noodle Rolls with Shrimp



ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้งกรอบ
脆皮鮮蝦腸粉

190

Nem Nuong

Vietnamese Grilled Pork Sausage

แหมมเนือง

越南炭烤猪肉卷



Vietnamese grilled pork sausage served with fresh vegetables, rice paper, and a signature dipping sauce, offering a light, flavorful, and refreshing local-style taste.

แหมมเนืองสไลด์เวียดนาม เสิร์ฟพร้อมผักสดหลากชนิด แผ่นแป้ง และน้ำจิ้มสูตรพิเศษ ให้รสชาติกลมกล่อม สดชื่น และหอมละมุนในทุกคำ โดดเด่นด้วยความลงตัวของหมูย่าง ผักสด และซอสเข้มข้น สะท้อนเสน่ห์ของอาหารเวียดนามได้อย่างลงตัว

250

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคารวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Vietnamese Pork & Pork Sausage Pho



เฟอหมูและหมูยอ
越南猪肉火腿河粉

280

Vietnamese Chicken Curry with Young Coconut



แกงกะหรี่ไก่เวียดนามมะพร้าวอ่อน
越南椰香咖喱鸡

350

Vietnamese Rice Crêpes with Pork & Shrimp



ข้าวเกรียบปากหม้อเวียดนามหมูและกุ้ง
越南猪肉鲜虾蒸粉卷

290

Grilled Pork Wrapped in Wild Betel Leaves



หมูย่างใบชะพลู
萎叶烤猪肉

250

Pandan Sago with Cantaloupe Granita



สาอูไบเตยแคนตาลูปเกล็ดน้ำแข็งและครีมสด
班兰西米哈密瓜冰沙

180

Mango Sticky Rice



ข้าวเหนียวมะม่วง
芒果糯米饭

220

THAI CUISINE



The Heart of Thai Flavors

Experience the charm of Thai cuisine through dishes that reflect the rich flavors and culture of Thailand. Crafted with local ingredients, aromatic herbs, and recipes passed down through generations, each plate delivers the warmth and timeless character of authentic Thai cooking.

สัมผัสเสน่ห์ของอาหารไทยผ่านเมนูที่ถ่ายทอดรสชาติและวัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์ ผสานวัตถุดิบพื้นบ้าน สุนัขไทย และสูตรอาหารที่ส่งต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น เพื่อมอบความกลมกล่อมและเสน่ห์ของอาหารไทยในทุกจาน

Picture shown is for illustration purposes only.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา

THAI CUISINE

THAI APPETIZER & SALAD

Crispy Fried Chicken Wings
ปีกไก่ทอด

320

Som Tum Puu Nim - Papaya Salad
with Crispy Soft Shell Crab
ส้มตำปูนิ่ม

350

Chicken Satay
สะเต๊ะไก่

280

A Taste to Begin the Journey

Begin your culinary journey with a vibrant selection of Thai appetizers and salads, crafted with fresh herbs, aromatic spices, and local ingredients. Each dish captures the perfect balance of sweet, sour, salty, and spicy flavors that define the charm of authentic Thai cuisine.

เริ่มต้นมื้ออาหารด้วยเมนูยำและอาหารเรียกน้ำย่อยสไตล์ไทย ที่ผสมผสานความสดชื่นของสมุนไพร เครื่องเทศ และวัตถุดิบพื้นบ้านไว้อย่างลงตัว ถ่ายทอดรสชาติครบรสทั้งเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด ในแบบอาหารไทยที่เต็มไปด้วยสีสันและเสน่ห์อันเป็นเอกลักษณ์

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

1. Pork or Chicken Satay 🍗

280

สะเต๊ะหมู หรือ ไก่
沙嗲猪肉串 / 鸡肉串



2. Crispy Fried Chicken Wings

320

ปีกไก่ทอด
香炸鸡翅

3. Vegetable Spring Rolls

290

ปอเปี๊ยะผักทอด
炸蔬菜春卷

4. Crispy Rice Crackers with Chicken & Shrimp Relish 🍗

250

ข้าวตังหน้าตังไก่และกุ้ง
鸡虾蘸酱米饼

5. Thai Spicy Grilled Wagyu Beef Salad 🍴 350

ยำเนื้อย่าง
泰式烤和牛沙拉

6. Thai Spicy Seafood Salad 🍴 390

ยำรวมมิตรทะเล
泰式海鲜沙拉

7. Thai Spicy Glass Noodle Salad with Seafood & Minced Pork 🍗 🍴 390

ยำวุ้นเส้นทะเลหมูสับ
泰式海鲜猪肉碎粉丝沙拉

8. Thai Spicy Salmon Sashimi Salad 🍴 320

ยำแซลมอนซาซิมิ
泰式三文鱼刺身沙拉

9. Salmon Sashimi Larb 🍴 350

ลาบแซลมอนซาซิมิ
泰式凉拌辣三文鱼

10. Pork or Chicken Larb 🍴 280

ลาบหมู หรือ ไก่
泰式凉拌辣猪肉/鸡肉

11. Mixed Mushroom Larb with Prawns & Minced Pork 🍴 320

ลาบเห็ดรวมกุ้งหมูสับ
泰式凉拌辣杂菌虾仁肉

12. Som Tum Thai - Papaya Salad 🍴 250

ส้มตำไทย
泰式青木瓜沙拉

13. Som Tum Salmon Sashimi - Papaya Salad with Salmon Sashimi 🍴 350

ส้มตำแซลมอนซาซิมิ
三文鱼刺身青木瓜沙拉

14. Som Tum Puu Nim - Papaya Salad with Crispy Soft Shell Crab 🍗 🍴 350

ส้มตำปูนิ่ม
软壳蟹青木瓜沙拉



THAI CUISINE

THAI CURRY

Chicken Massaman Curry
แกงมัสมั่นน่องไก่

320

Braised Beef Cheek Massaman Curry
แกงมัสมั่นเนื้อแก้มวัว

450

Pork Panang Curry
แกงพะแนงหมู

320

The Soul of Thai Flavors

Discover the soul of Thai cuisine through our signature curries, delicately crafted with aromatic spices, creamy coconut milk, and the freshest ingredients. Each bowl offers a perfect balance of richness, fragrance, and authentic Thai flavors.

ค้นพบหัวใจของอาหารไทยผ่านเมนูแกงไทยสูตรพิเศษ ที่ปรุงอย่างพิถีพิถัน ด้วยเครื่องแกงหอม กะทิรสละมุน และวัตถุดิบคุณภาพ ทุกจานถ่ายทอดรสชาติ อันเข้มข้น หอมหวาน และเอกลักษณ์ความเป็นไทยได้อย่างลงตัว

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

15. Chicken Massaman Curry 🍴🌶️ 320

แกงมัสมั่นน่องไก่
马沙文咖喱鸡腿

Traditional Chicken Drumstick Massaman Curry with aromatic spices and creamy coconut milk. Slow-cooked until tender, delivering the rich and comforting taste of authentic Thai cuisine.

มัสมั่นน่องไก่สูตรต้นตำรับ หอมเครื่องเทศและกะทิรสกลมกล่อม น่องไก่ตุ๋นจนนุ่ม มอบรสชาติไทยแท้ที่เข้มข้นและอบอุ่น

经典玛莎曼鸡腿咖喱，香浓椰奶融合精选香料。鸡腿慢炖至软嫩，呈现浓郁醇厚的泰式传统风味。



16. Braised Beef Cheek Massaman Curry 🍴🌶️ 450

แกงมัสมั่นเนื้อแก้มวัว
马沙文咖喱牛脸肉



17. Thai Green Curry with Pork 🍴 320

แกงเขียวหวานหมู
泰式绿咖喱猪

18. Thai Green Curry with Chicken 🍴 320

แกงเขียวหวานไก่
泰式绿咖喱鸡

19. Thai Green Curry with Wagyu Beef 🍴🌶️ 400

แกงเขียวหวานเนื้อวากิว
泰式绿咖喱和牛

20. Thai Green Curry with Seafood 🍴 450

แกงเขียวหวานทะเล
泰式绿咖喱海鲜

21. Pork Panang Curry 🍴 320

แกงพะแนงหมู
帕能猪肉咖喱

Aromatic Pork Panang Curry, delicately blended with fragrant spices and coconut milk, featuring tender pork in a perfectly balanced, authentically Thai flavor.

พะแนงหมูรสเข้มข้น หอมเครื่องแกงและกะทิ เนื้อหมูนุ่มละมุน กลมกล่อมด้วยรสชาติไทยอันเป็นเอกลักษณ์

泰式猪肉帕能咖喱，香浓醇厚，融合椰奶与香料的浓郁风味，猪肉鲜嫩，令人回味无穷。

22. Chicken Panang Curry 🍴 320

แกงพะแนงไก่
帕能鸡肉咖喱



23. Wagyu Beef Panang Curry 🍴 400

แกงพะแนงเนื้อวากิว
帕能和牛咖喱

24. Shrimp Panang Curry 🍴 400

แกงพะแนงกุ้ง
帕能鲜虾咖喱

THAI CUISINE

THAI SOUP



Tom Yum Goong -
Thai Hot and Sour Shrimp Soup
ต้มยำกุ้ง

450

Tom Kha Gai -
Thai Coconut Chicken Soup
ต้มข่าไก่

350

Tofu and Pork Clear Soup
ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ

300

A Symphony of Thai Soups

Discover the comforting essence of Thai cuisine through our traditional soups, thoughtfully prepared with fragrant herbs, aromatic spices, and the freshest ingredients. Each bowl delivers a harmonious balance of warmth, depth, and authentic Thai flavors.

สัมผัสเสน่ห์อันอบอุ่นของอาหารไทยผ่านเมนูซุปไทยตำรับดั้งเดิม ที่ปรุงอย่างพิถีพิถันด้วยวัตถุดิบสดใหม่ ทุกถ้วยถ่ายทอดรสชาติที่กลมกล่อม ลุ่มลึก และเอกลักษณ์ความเป็นไทยอย่างแท้จริง

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

25. Tom Yum Goong - Thai Hot and Sour Shrimp Soup 🍲🌶️ 450

ต้มยำกุ้ง
冬阴功鲜虾汤

Tom Yum Goong features a bold and tangy broth infused with Thai herbs and succulent prawns, delivering the iconic taste of Thailand loved around the world.

ต้มยำกุ้งรสจัดจ้าน หอมสมุนไพรไทย น้ำซุปลกมกล่อม พร้อมกุ้งสดเนื้อแน่น ถ่ายทอดเสิร์ฟแห่งรสชาติไทยที่ครองใจผู้คนทั่วโลก

冬阴功鲜虾汤酸辣鲜香，融合泰式香草的独特芬芳，搭配鲜嫩大虾，展现经典且闻名世界的泰国风味。



26. Tom Yum Plar - Clear Tom Yum Sea Bass Soup 🍲 390

ต้มยำปลากระพงน้ำใส
清汤冬阴功鲈鱼

27. Tom Yum Talay - Thai Hot and Sour Seafood Soup 🍲🌶️ 450

ต้มยำทะเล
冬阴功海鲜汤

28. Tom Kha Gai - Thai Coconut Chicken Soup 🍲🌶️ 350

ต้มข่าไก่
泰式椰汁鸡汤

Tom Kha Gai combines creamy coconut milk, fragrant Thai herbs, and tender chicken for a warm and comforting taste.

ต้มข่าไก่รสกลมกล่อม หอมละมุนด้วยกะทิสดและสมุนไพรไทย พร้อมเนื้อไก่นุ่มชุ่มฉ่ำ มอบความอบอุ่นในทุกคำ

泰式椰香鸡汤香浓顺滑，融合椰奶与泰式香草的芬芳，搭配鲜嫩鸡肉，温润可口。

29. Tom Kha Talay - Thai Coconut Seafood Soup 🍲 450

ต้มข่าทะเล
泰式椰汁海鲜汤



30. Tofu and Pork or Chicken Clear Soup 300

ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ หรือ ไก่สับ
猪肉/鸡肉豆腐清汤



31. Pork or Chicken Ball Boiled Rice 240

ข้าวต้มหมูก้อน หรือ ไก่ก้อน
猪肉/鸡肉丸粥

32. Shrimp Boiled Rice 320

ข้าวต้มกุ้ง
鲜虾粥

33. Sea Bass Boiled Rice 320

ข้าวต้มปลากระพง
鲈鱼粥

34. Seafood Boiled Rice 320

ข้าวต้มทะเล
海鲜粥

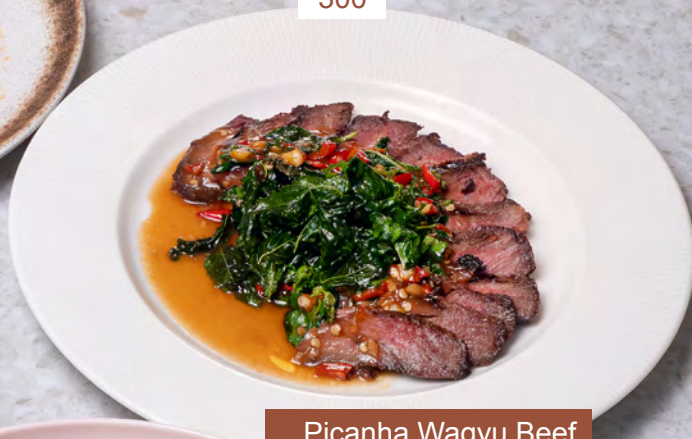
THAI CUISINE

THAI STIR FRIED



Chicken Cashew Nut Stir-Fry
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

300



Picanha Wagyu Beef
Holy Basil Stir-Fry
ผัดกะเพราเนื้อวากิวพิคานย่า

590



Stir-Fried Mixed Vegetables
with Oyster Sauce
ผัดผักรวมน้ำมันหอย

250



Tamarind Glazed Prawns
กุ้งทอดราดซอสมะขาม

420

Wok – Fired Flavors, Crafted to Perfection

Experience the essence of Thai stir-fried cuisine, where fresh ingredients meet the fiery artistry of the wok. Each dish is expertly prepared to deliver a harmonious balance of aroma, texture, and the bold flavors that make Thai cuisine truly unforgettable.

สัมผัสเสน่ห์ของเมนูผัดแบบไทยที่รังสรรค์อย่างพิถีพิถัน ด้วยวัตถุดิบสดใหม่และศิลปะแห่งการผัดด้วยไฟแรง ทุกจานถ่ายทอดความหอม รสชาติที่เข้มข้น และความกลมกล่อมอันเป็นเอกลักษณ์ จนกลายเป็นประสบการณ์ความอร่อยที่น่าประทับใจ

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.
ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคารยังไปรวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

35. Tamarind Glazed Prawns 🍤

420

กุ้งทอดราดซอสมะขาม
罗望子酱炸虾

Crispy fried prawns coated in a perfectly balanced tamarind sauce, blending sweet and tangy flavors with a delightful aroma in every bite.

กุ้งตัวโตทอดจนกรอบนอกนุ่มใน คลุกเคล้าซอสมะขามรสกลมกล่อม เปรี้ยวหวานอย่างลงตัว พร้อมกลิ่นหอมชวนลิ้มลองในทุกคำ

泰式酸甜罗望子酱炸虾, 精选大虾炸至外酥内嫩, 裹上酸甜适中的罗望子酱汁, 香气浓郁, 令人回味无穷。



36. Deep-Fried Sea Bass with Tamarind Sauce

390

ปลากระพงทอดราดซอสมะขาม
罗望子酱鲈鱼

37. Chicken Cashew Nut Stir-Fry 🍤

300

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
腰果鸡丁



38. Prawn Cashew Nut Stir-Fry

450

กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
腰果鲜虾

39. Picanha Wagyu Beef

590

Holy Basil Stir-Fry 🍤🌿

ผัดกะเพราเนื้อวากิวพิกานย่า
和牛打抛炒肉



40. Wagyu Beef Garlic & Pepper Stir-Fry

390

ผัดกระเทียมพริกไทยเนื้อวากิว
黑椒蒜香和牛

41. Pork or Chicken Pepper Stir-Fry

350

หมู หรือ ไก่ผัดพริกไทยดำ
黑胡椒炒猪肉 / 鸡肉

42. Deep-Fried Sea Bass with Black Pepper Sauce

390

ปลากระพงทอดราดซอสพริกไทยดำ
黑胡椒炒鲈鱼

43. Seafood Black Pepper Stir-Fry

450

ทะเลผัดพริกไทยดำ
黑胡椒炒海鲜

44. Stir-Fried Broccoli with Oyster Sauce

250

ผัดผักบรอกโคลีน้ำมันหอย
蚝油西兰花

45. Stir-Fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce

250

ผัดผักรวมน้ำมันหอย
蚝油什菜

Picture shown is for illustration purposes only.

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VALUE ADDED TAX.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

THAI CUISINE

THAI STIR FRIED WITH RICE



Pad Kra Pao Talay -
Holy Basil Seafood with Rice & Fried Egg
ผัดกะเพราทะเล เสริฟพร้อมข้าวและไข่ดาว

350

A Comfort in Every Plate

Discover the heart of Thai comfort food through our stir-fried rice dishes, thoughtfully prepared with fresh ingredients, fragrant seasonings, and the authentic flavors of Thailand. Each plate offers a satisfying harmony of taste, aroma, and tradition in every bite.

สัมผัสเสน่ห์ของอาหารจานเดียวสไตล์ไทย ที่รังสรรค์จากวัตถุดิบสดใหม่ ผสานเครื่องปรุงรุ่มหอมกลิ่นและรสชาติไทยต้นตำรับอย่างลงตัว ทุกจานมอบความอร่อย พร้อมความอบอุ่นและความพึงพิถันในทุกคำ

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคารวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

46. Pad Kra Pao Moo - 290
Holy Basil Pork with Rice & Fried Egg 🍲
 ผัดกะเพราหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวและไข่ดาว
 打抛猪肉饭配荷包蛋

47. Pad Kra Pao Gai - 290
Holy Basil Chicken with Rice & Fried Egg 🍲
 ผัดกะเพราไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวและไข่ดาว
 打抛鸡肉饭配荷包蛋

48. Pad Kra Pao Wagyu Picanha - 450
Holy Basil Wagyu Picanha with Rice & Fried Egg 🍲
 ผัดกะเพราเนื้อวากิวพิกานย่า เสิร์ฟพร้อมข้าวและไข่ดาว
 打抛和牛饭配荷包蛋

49. Pad Kra Pao Goong- 350
Holy Basil Prawns with Rice & Fried Egg 🍲
 ผัดกะเพรากุ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวและไข่ดาว
 打抛鲜虾饭配荷包蛋

50. Pad Kra Pao Puu - 450
Holy Basil Crab Meat with Rice & Fried Egg 🍲
 ผัดกะเพราเนื้อปู เสิร์ฟพร้อมข้าวและไข่ดาว
 打抛蟹肉饭配荷包蛋

51. Pad Kra Pao Talay - 350
Holy Basil Seafood with Rice & Fried Egg 🍲
 ผัดกะเพราทะเล เสิร์ฟพร้อมข้าวและไข่ดาว
 打抛海鲜饭配荷包蛋

Spicy Thai Basil Seafood is wok-fried with fresh seafood, chili, and fragrant holy basil, delivering the bold, aromatic flavors of an authentic Thai favorite.

กะเพราทะเลสดจัดจาน ผัดด้วยพริกและใบกะเพราหอมกรุ่น พร้อมอาหารทะเลสดคัดสรรอย่างพิถีพิถัน มอบความเผ็ดร้อนและความอร่อยแบบไทยแท้ในทุกคำ

泰式罗勒炒海鲜香辣浓郁, 以新鲜海鲜搭配辣椒和九层塔大火快炒, 香气四溢, 完美呈现经典泰式风味。

52. Garlic Pepper Pork 290
with Rice & Fried Egg
 หมูผัดกระเทียมพริกไทย เสิร์ฟพร้อมข้าวและไข่ดาว
 蒜香黑椒猪肉饭配荷包蛋

53. Garlic Pepper Chicken 290
with Rice & Fried Egg
 ไก่ผัดกระเทียมพริกไทย เสิร์ฟพร้อมข้าวและไข่ดาว
 蒜香黑椒鸡肉饭配荷包蛋



54. Garlic Pepper Wagyu Beef 350
with Rice & Fried Egg 🍲
 เนื้อวากิวผัดกระเทียมพริกไทย เสิร์ฟพร้อมข้าวและไข่ดาว
 蒜香黑椒和牛饭配荷包蛋



55. Garlic Pepper Prawns 350
with Rice & Fried Egg
 กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย เสิร์ฟพร้อมข้าวและไข่ดาว
 蒜香黑椒鲜虾饭配荷包蛋

56. Garlic Pepper Seafood 350
with Rice & Fried Egg
 ทะเลผัดกระเทียมพริกไทย เสิร์ฟพร้อมข้าวและไข่ดาว
 蒜香黑椒海鲜饭配荷包蛋

THAI CUISINE

THAI FRIED RICE



Pineapple Fried Rice
ข้าวผัดสับปะรด

390



American Fried Rice
ข้าวผัดอเมริกัน

300

A Harmony of Flavors From The Wok

Discover the charm of Thai Fried Rice, where fragrant jasmine rice is wok-fried to perfection with carefully selected ingredients and authentic Thai seasonings. Each dish delivers a delightful balance of aroma, texture, and comforting flavors, creating a timeless favorite loved by all.

สัมผัสเสน่ห์ของข้าวผัดสไตล์ไทย ที่รังสรรค์จากข้าวหอมมะลิคุณภาพ ผัดด้วยไฟแรงอย่างพิถีพิถัน ผสานวัตถุดิบคัดสรรและเครื่องปรุงรสต้นตำรับอย่างลงตัว ทุกจานมอบความหอม ความกลมกล่อม และรสชาติที่คุ้นเคยแต่อบอวลด้วยเอกลักษณ์แห่งอาหารไทย

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

57. Pork Fried Rice with Fried Egg 290

ข้าวผัดหมู เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว
猪肉炒饭配荷包蛋

58. Chicken Fried Rice with Fried Egg 290

ข้าวผัดไก่ เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว
鸡肉炒饭配荷包蛋

59. Shrimp Fried Rice with Fried Egg 350

ข้าวผัดกุ้ง เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว
鲜虾炒饭配荷包蛋

60. Crab Meat Fried Rice 450

with Fried Egg 🍴

ข้าวผัดปู เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว
蟹肉炒饭配荷包蛋

Thai Crab Fried Rice is delicately wok-fried until each grain is perfectly coated with seasoning, complemented by premium crab meat for a fragrant and timeless Thai favorite.

ข้าวผัดปูหอมกรุ่น ผัดอย่างพิถีพิถันจนเม็ดข้าวเคลือบเครื่องปรุงอย่างทั่วถึง ผสานเนื้อปูก้อนคุณภาพ ให้รสชาติกลมกล่อมละมุน พร้อมความอร่อยแบบไทยที่ครองใจทุกยุคสมัย

泰式蟹肉炒饭香气扑鼻，米饭均匀裹上调料，搭配鲜甜蟹肉精心炒制，口感丰富，呈现经典而令人难忘的泰式风味。



61. Seafood Fried Rice with Fried Egg 390

ข้าวผัดทะเล เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว
海鲜炒饭配荷包蛋

62. Vegetarian Fried Rice with Fried Egg 290

ข้าวผัดมังสวิรัติ เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว
素食炒饭配荷包蛋

63. American Fried Rice 🍴 300

ข้าวผัดอเมริกัน
美式炒饭

A beloved Thai twist on American Fried Rice, served with crispy chicken, sausage, ham, and a sunny-side-up egg for a colorful and comforting meal.

ข้าวผัดอเมริกัน เมนูสุดคลาสสิกที่ผสานความคิดสร้างสรรค์แบบไทยเข้ากับรสชาติแบบอเมริกัน ข้าวผัดหอมกรุ่นเสิร์ฟพร้อมไก่ทอด ไส้กรอก แฮม และไข่ดาว มอบความอร่อยที่เต็มไปด้วยสีสันและความสุขในทุกคำ

泰式美式炒饭，融合西式风味与泰式特色，搭配炸鸡，香肠，火腿和煎蛋，香浓美味。



64. Pineapple Fried Rice 🍴 390

ข้าวผัดสับปะรด
菠萝炒饭

Thai Pineapple Fried Rice blends fragrant rice with sweet, juicy pineapple, creating a refreshing dish with a distinctive Thai touch.

ข้าวผัดสับปะรดรสกลมกล่อม ผสานความหอมของข้าวผัดกับความหวานอมเปรี้ยวของสับปะรดสด พร้อมเครื่องเคียงที่คัดสรรอย่างลงตัว มอบรสชาติสดชื่นและเอกลักษณ์แบบไทยในทุกคำ

香气四溢，融合新鲜菠萝的酸甜滋味与精选配料，口感丰富，呈现经典泰式风味。



THAI CUISINE

THAI NOODLES



Pad Thai with Shrimp
ผัดไทยกุ้งสด

350

A Journey Through Thai Noodles

Discover beloved Thai noodle dishes, crafted with fresh ingredients and authentic flavors. From Pad Thai to savory gravy noodles and comforting noodle bowls, each dish celebrates the timeless charm of Thai cuisine.

สัมผัสเสน่ห์ของเมนูเส้นสโตร์ไทย ที่ผสมผสานวัตถุดิบตำรับเข้ากับวัตถุดิบคุณภาพและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ ไม่ว่าจะผัดไทย ราดหน้า หรือบะหมี่จานโปรด ทุกเมนูล้วนรังสรรค์อย่างพิถีพิถัน เพื่อมอบความอร่อยและเสน่ห์แห่งอาหารไทยในทุกคำ

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.
ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคารยังโปรดค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

65. Pad Thai with Shrimp 🍷

350

ผัดไทยกุ้งสด
泰式鲜虾炒河粉



66. Pad Thai with Chicken

320

ผัดไทยไก่
泰式鸡肉炒河粉

67. Vegetarian Pad Thai

320

ผัดไทยมังสวิรัติ
泰式素食炒河粉

68. Stir-Fried Thai Spicy Noodles 🌶️ with Pork or Chicken

290

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วหมู หรือ ไก่
泰式猪肉/鸡肉醉鬼炒河粉

69. Stir-Fried Thai Spicy Noodles 🍷🌶️ with Seafood

350

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วทะเล
泰式海鲜醉鬼炒河粉

70. Stir-Fried Noodles with Soy Sauce and Pork or Chicken

290

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วหมู หรือ ไก่
猪/鸡肉豉油皇炒河粉

71. Stir-Fried Noodles with Soy Sauce and Seafood

350

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วทะเล
海鲜豉油皇炒河粉

72. Vegetarian Stir-Fried Noodles with Soy Sauce

290

ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วมังสวิรัติ
素食豉油皇炒河粉

73. Noodles with Pork or Chicken in Gravy Sauce

290

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราดหน้าหมู หรือ ไก่
猪肉广式烩河粉

74. Noodles with Seafood in Gravy Sauce 🍷

350

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราดหน้าทะเล
猪肉广式烩河粉



75. Crab Meat Egg Noodles

450

บะหมี่เนื้อปู
蟹肉蛋面

76. BBQ Pork & Crab Meat Egg Noodles

490

บะหมี่หมูแดงและเนื้อปูก้อน
叉烧蟹肉蛋面

77. Braised Pork or Chicken Noodle Soup

290

ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น หรือ ไก่ตุ๋น
卤猪肉/鸡肉面

78. Wagyu Beef Noodle Soup

350

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อวากิว
和牛汤面

79.Thai Crispy Omelette	100	84.Steamed Jasmine Rice	30
ไข่เจียว		ข้าวหอมมะลิ (จาน)	
泰式脆皮煎蛋		泰国香米饭	
80.Thai Crispy Pork Omelette	200	85.Jasmine Rice Pot	150
ไข่เจียวหมูสับ		ข้าวหอมมะลิ (โต)	
猪肉碎煎蛋		泰国香米饭 (大份)	
81.Thai Crispy Prawn Omelette	250	86.Plain Rice Congee	30
ไข่เจียวกุ้งสด		ข้าวต้มเปล่า (ถ้วย)	
鲜虾煎蛋		白粥	
82.Thai Crispy Crab Meat Omelette	450	87.Rice Congee Pot	150
ไข่เจียวเนื้อปู		ข้าวต้มเปล่า (โต)	
蟹肉煎蛋		白粥 (大份)	
83.Fried Egg	50		
ไข่ดาว			
煎蛋			



CHINESE CUISINE

The Essence of Chinese Classic

Experience the timeless artistry of Chinese cuisine through dishes that celebrate rich traditions and authentic flavors. Crafted with carefully selected ingredients and time-honored recipes, each plate reflects the harmony, elegance, and culinary heritage cherished across generations.

สัมผัสเสน่ห์แห่งอาหารจีนผ่านเมนูที่สะท้อนถึงศิลปะแห่งการปรุงอาหารอันทรงคุณค่า ผสานวัตถุดิบคุณภาพกับสูตรตำรับที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น แต่ละจานถ่ายทอดความกลมกล่อม ความประณีต และมรดกทางวัฒนธรรมที่ยังคงตราตรึงมาจนถึงปัจจุบัน

Picture shown is for illustration purposes only.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา

CHINESE CUISINE

CHINESE APPETIZER & SOUP

Sesame Jellyfish Salad
ยำแมงกะพรุนน้ำมันงา

190

Salt & Pepper Crispy Tofu
เต้าหู้ทอดคั่วพริกเกลือ

150

Shanghai-Style Crispy Tofu
เต้าหู้ทอดซอสเซี่ยงไฮ้

150

A Warm Beginning of Chinese Flavors

Discover a delightful selection of Chinese appetizers and soups, crafted with carefully chosen ingredients and authentic recipes. From flavorful starters to comforting soups, each dish offers a perfect balance of taste, warmth, and the timeless charm of Chinese cuisine.

สัมผัสเสน่ห์ของซูปและอาหารเรียกน้ำย่อยสไตล์จีน ที่รังสรรค์จากวัตถุดิบคุณภาพและสูตรต้นตำรับอันเป็นเอกลักษณ์ ตั้งแต่ซูปรสกลมกล่อมไปจนถึงอาหารว่างรสเลิศ ทุกเมนูล้วนมอบความอบอุ่น ความกลมกล่อม และเสน่ห์เหนือกาลเวลาของอาหารจีน

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Chinese Appetizer & Soup

Chinese Cuisine

1. Crispy Enoki Mushroom Salad 90
ยำเห็ดเข็มทองทอดกรอบ
酥炸金针菇沙拉

2. Salt & Pepper Crispy Fish Maw 220
กระเพาะปลากรอบคั่วพริกเกลือ
椒盐脆炸花胶

3. Salt & Pepper Crispy Tofu 190
เต้าหู้ทอดคั่วพริกเกลือ
椒盐脆炸豆腐



4. Shanghai-Style Crispy Tofu 150
เต้าหู้ทอดซอสเซี่ยงไฮ้
上海风味炸豆腐



5. Sesame Jellyfish Salad 190
ยำแมงกะพรุนน้ำมันงา
香油海蜇沙拉



6. Cucumber Salad with Sesame Garlic Dressing 120
สลัดแตงกวาซอสจากกระเทียม
蒜香麻酱黄瓜

7. Fish Maw Soup in Brown Sauce 220
ซุปลกระเพาะปลาน้ำแดง
红烧鱼肚羹



8. Double-Boiled Bamboo Pith & Pork Rib Soup 250
ซุปลเหื่อไผ่ซี่โครงหมูตุ๋น
竹笙排骨炖汤

9. Sweet Corn & Shrimp Soup 220
ซุปลข้าวโพดเนื้อกุ้ง
粟米鲜虾羹

10. Sichuan Hot & Sour Soup 220
ซุปลเสฉวน
四川酸辣汤

RECOMMENDED MENU

SPICY

Picture shown is for illustration purposes only.

Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

CHINESE CUISINE HANDCRAFTED DIM SUM

Crispy Rice Noodle Rolls
with Shrimp
ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้งกรอบ

190

A Delicate Art of Handcrafted Dim Sum

Savor a delightful collection of handcrafted dim sum, meticulously made in-house using premium ingredients and authentic recipes. From timeless classics to signature creations, each bite reflects the delicate artistry and refined flavors of Cantonese cuisine.

สัมผัสความประณีตของติ่มซำทำสดใหม่ภายในครัวของเรา คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพและรังสรรค์ตามสูตรต้นตำรับ ตั้งแต่เมนูคลาสสิกไปจนถึงเมนูซิกเนเจอร์ ทุกคำสะท้อนศิลปะแห่งติ่มซำวางตุงและรสชาติอันละเมียดละไมที่เป็นเอกลักษณ์

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

– Amber's Signature Dim Sum

An exquisite selection of handcrafted dim sum, made in-house with premium ingredients and authentic recipes. Experience the refined taste of dim sum

คัดสรรดีมีชารสเลิศ ทำสดใหม่ภายในครัวของเรา จากวัตถุดิบ
ชั้นดีและสูตรต้นตำรับ เพื่อให้ได้รสชาติที่มีรสชาติดั้งเดิม

- 11. Shrimp Har Gow** 🍡 180
ฮะเก๋ากุ้ง
虾饺皇



- 12. Spinach Har Gow** 180
ฮะเก๋ากุ้งแป้งปวยเล้ง
菠菜虾饺

- 13. Seafood Har Gow** 🍡 220
ฮะเก๋ากะเลแป้งหมึกดำ
海鲜虾饺

- 14. Pork Dumplings** 🍡 120

ขนมจีบหมู
猪肉烧卖

- 15. Shrimp Dumplings** 🍡 190

ขนมจีบกุ้ง
鲜虾烧卖

- 16. Dried Fish Floss Dumplings** 150

ขนมจีบหมูกึ่งหน้าปลาแห้ง
鱼松烧卖

- 17. Crab Meat Dumplings** 190

ขนมจีบปู
蟹肉烧卖

- 18. Scallop Dumplings** 🍡 150

ขนมจีบหอยเชลล์
带子烧卖



– Dim Sum Bun

- | | | | |
|---|-----|--|-----|
| 19. Deep-Fried Mantou with Condensed Milk
หมั่นโถวทอด เสิร์ฟพร้อมนมข้นหวาน
炼乳炸馒头 | 90 | 25. Steamed Custard Buns
ชาลาเปาไส้ครีมนี้้ง
奶黄包 | 90 |
| 20. Deep-Fried BBQ Pork Buns 🍡
ชาลาเปาทอดไส้หมูแดง
菠菜虾饺 | 120 | 26. Steamed Shiitake Mushroom Buns
ชาลาเปาไส้เห็ดหอม
香菇包 | 90 |
| 21. Deep-Fried Custard Buns 🍡
ชาลาเปาทอดไส้ครีม
炸奶黄包 | 90 | 27. Steamed Purple Sweet Potato Buns
ชาลาเปามันม่วงนี้้ง
紫薯包 | 120 |
| 22. Deep-Fried Salted Egg Lava Buns 🍡
ชาลาเปาทอดไส้ไข่เค็มลาวา
炸流沙咸蛋包 | 120 | 28. Charcoal Salted Egg Lava Buns 🍡
ชาลาเปาชาโคลไส้ไข่เค็มลาวา
竹炭流沙咸蛋包 | 120 |
|  | | 29. Steamed Taro & Ginkgo Buns
ชาลาเปาไส้เผือกแปะก๊วย
竹炭流沙咸蛋包 | 120 |
| | | 30. Matcha Lava Buns 🍡
ชาลาเปาไส้ชาเขียวลาวา
抹茶流沙包 | 120 |
| | | 31. Orange Lava Buns
ชาลาเปาล้มลาวา
香橙流心包 | 120 |
| 23. Steamed BBQ Pork Buns
ชาลาเปาไส้หมูแดงนี้้ง
叉烧包 | 120 |  | |
| 24. Steamed Pork & Salted Egg Yolk Buns
ชาลาเปาไส้หมูสับไข่แดงเค็มทรงเครื่อง
咸蛋黄肉包 | 120 | | |

– Steamed Dim Sum

32. Steamed Sea Bass with Soy Sauce 🍡 150

ปลาเกะพองนึ่งซีอิ๊ว
豉油蒸鲈鱼



37. Steamed Shrimp with Black Bean Sauce 150

กุ้งนึ่งซอสเต้าซี่
豉汁蒸鲜虾

38. Steamed Shrimp with Soy Sauce 150

กุ้งนึ่งซีอิ๊ว
豉油蒸鲜虾

39. Steamed Shrimp with Lime & Garlic 🍋 150

กุ้งนึ่งมะนาว
蒜蓉青柠蒸鲜虾

40. Steamed Shrimp with Curry Sauce 150

กุ้งนึ่งซอสผงกะหรี่
咖喱汁蒸鲜虾

41. Steamed Crab Claw with Lime & Garlic 🍋🍡 190

กรรเชียงปูนึ่งมะนาว
香蒜青柠蒸蟹钳

33. Steamed Sea Bass with Lime & Garlic 🍋🍡 150

ปลาเกะพองนึ่งมะนาว
香蒜青柠蒸鲈鱼

34. Steamed Sea Bass with Black Bean Sauce 150

ปลาเกะพองนึ่งเต้าซี่
豉汁蒸鲈鱼

35. Seaweed Rolls with Pork in Brown Sauce 120

สาหร่ายน้ำแดงไส้หมู
红烧紫菜肉卷

36. Seaweed Roll with Shrimp in Brown Sauce 150

สาหร่ายน้ำแดงไส้กุ้ง
红烧紫菜虾卷



42. Steamed Crab Claw with Curry Sauce 190

กรรเชียงปูซอสผงกะหรี่
咖喱汁蒸蟹钳

Handcrafted Dim Sum

Chinese Cuisine

43. Steamed Shrimp Balls in Brown Sauce 🍗 120
ลูกชิ้นกุ้งนึ่งน้ำแดง
红烧汁虾球

44. Seaweed-Wrapped Crab Stick & Sweet Corn 120
ข้าวโพดปูอัดสาหร่าย
紫菜玉米蟹柳卷

45. Bamboo Pith Rolls with Pork 120
เยื่อไผ่น้ำแดงใส่หมู
竹笙鲜肉卷

46. Bamboo Pith Rolls with Shrimp 🍗 150
เยื่อไผ่น้ำแดงใส่กุ้ง
竹笙鲜虾卷

49. Crystal Dumplings with Shrimp 🍗 120
ผัปก๊อใส่กุ้ง
水晶虾饺



50. Braised Pork Spare Ribs in Brown Sauce 120
ซี่โครงหมูตุ๋นน้ำแดง
红烧排骨

51. Braised Pork Spare Ribs with Black Bean Sauce 120
ซี่โครงหมูตุ๋นเต้าซี่
豉汁蒸排骨

52. Steamed Century Egg with Pork & Shrimp 120
ไข่เยี่ยวม้านึ่งน้ำแดง
豉汁蒸排骨

47. Braised Chicken Feet with Black Bean Sauce 🍗 90
ขาไก่ต้มน้ำแดง
豉汁蒸凤爪

48. Braised Chicken Feet in Brown Sauce 90
ขาไก่ต้มน้ำแดง
红烧凤爪

53. Steamed Shrimp in Brown Sauce 🍗 120
กุ้งนึ่งเกรวออล
红烧蒸鲜虾

– Deep Fried Dim Sum

54. Sesame Prawn Toast 🍡

ขนมปังหน้ากุ้งคลุกงา
豉油蒸鲑鱼

120

55. Pan-Fried Radish Cake

ขนมผักกาดทอด
香煎萝卜糕

90

56. Deep-Fried Taro Puff 🍡 with BBQ Pork

เผือกทอดไส้หมูแดง
蜂巢叉烧芋角

120



57. Crispy Pork Wontons

เกี๊ยวหมูทรงเครื่องทอดกรอบ
酥炸猪肉云吞

120

58. Crispy Shrimp Wontons 🍡

เกี๊ยวกุ้งทรงทองทอดกรอบ
香炸鲜虾云吞

190



59. Crispy Seaweed Rolls with Pork & Shrimp

สาหร่ายทอดไส้หมูกุ้ง
香炸紫菜猪虾卷

120

60. Deep-Fried Pork & Shrimp Crab Rolls 120

หอยจืดหมูกุ้ง
香炸猪虾枣

61. Deep-Fried Crab Meat Rolls 190

หอยจืดปู
香炸蟹肉卷

62. Imperial Crispy Bean Curd Pork & Shrimp Rolls 🍡

ฟองเต้าหู้ทอดจักรพรรดิไส้หมูกุ้ง
鲜蝦腐皮卷

120

63. Sesame-Crusted Prawn Balls 150

ลูกชิ้นกุ้งคลุกงาทอด
芝麻炸虾球

64. Crispy Rice Noodle Rolls with Shrimp 🍡

ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้งกรอบ
脆皮鲜虾肠粉

190



65. Pan-Fried Chive Dumplings 90

ขนมกวยช่ายทอด
脆皮韭菜饺

90

– Chinese BBQ

- | | | | |
|--------------------------------------|-----|---|-----|
| 66. BBQ Pork | 250 | 68. BBQ Pork & Crispy Pork Belly | 300 |
| หมูแดง | | หมูแดงและหมูกรอบ | |
| 蜜汁叉烧 | | 叉烧拼脆皮烧肉 | |
| 67. Crispy Roasted Pork Belly | 300 | | |
| หมูกรอบ | | | |
| 脆皮烧肉 | | | |

– Chinese Stir Fried

- | | | | |
|---|-----|----------------------------------|-----|
| 69. Hokkien Fried Noodles with Pork 🍗 | 300 | 71. Yangzhou Fried Rice 🍗 | 250 |
| ผัดบะหมี่ฮกเกี้ยนหมู | | ข้าวผัดหยางโจว | |
| 福建炒面 | | 脆皮烧肉 | |
| 70. Black Bean Fish Fillet with Crispy Noodles 🍗 | 350 | | |
| ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาทอดซอสเต้าซี่ | | | |
| 豉汁鱼片脆面 | | | |





VIETNAMESE CUISINE

The Soul of Vietnamese Cuisine

Celebrate the rich traditions of Vietnamese cuisine through authentic flavors, fresh ingredients, and time-honored recipes. Each dish is a reflection of harmony, freshness, and the culinary heritage that has been cherished for generations.

ลิ้มรสเอกลักษณ์แห่งอาหารเวียดนามที่สืบทอดผ่านสูตรต้นตำรับ วัตถุดิบสดใหม่ และสมุนไพรหอมกรุ่น ทุกจานถ่ายทอดความกลมกล่อม ความสดชื่น และมรดกทางวัฒนธรรมที่ได้รับการสืบสานจากรุ่นสู่รุ่น

Picture shown is for illustration purposes only.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา

VIETNAMESE CUISINE

VIETNAMESE SIGNATURE



Vietnamese Chicken Curry
with Young Coconut
แกงกะหรี่ไก่เวียดนามมะพร้าวอ่อน

350

A Journey Through Signature Flavors

Savor the refined flavors of Vietnam through a curated selection of signature dishes, crafted with fresh ingredients, fragrant herbs, and authentic culinary traditions. Each creation reflects the harmony, freshness, and timeless charm of Vietnamese cuisine.

ลิ้มรสเอกลักษณ์แห่งอาหารเวียดนามผ่านเมนูซิกเนเจอร์ที่คัดสรรอย่างพิถีพิถัน รังสรรค์จากวัตถุดิบสดใหม่ สมุนไพรหอมกรุ่น และสูตรอาหารต้นตำรับ ทุกจานสะท้อนความกลมกล่อม ความสดชื่น และเสน่ห์เหนือกาลเวลา ของอาหารเวียดนาม.

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

1. Nem Nuong Vietnamese Grilled Pork Sausage 🍡 แฮมมเนือง 越南炭烤猪肉卷

250

Authentic Vietnamese Nem Nuong served with fresh vegetables, soft rice paper, and a flavorful signature dipping sauce for a refreshing and delightful dining experience.

แฮมมเนืองต้นตำรับ เสิร์ฟพร้อมผักสดนานาชนิด แผ่นแป้งนุ่ม และน้ำจิ้มรสกลมกล่อม เพลิดเพลินกับรสชาติสดชื่นและความอร่อยที่ลงตัวในทุกคำ

越式烤肉卷，搭配新鲜时蔬、柔软米纸及秘制酱汁，口感清爽丰富，每一口都充满地道越南风味。



2. Vietnamese Crispy Pancake with Shrimp ขนมเบื้องเวียดนามไส้กุ้ง 越南鲜虾煎饼

390

3. Vietnamese Crispy Pancake with Pork & Pork Sausage ขนมเบื้องเวียดนามไส้หมูและหมูยอ 越南猪肉火腿煎饼

320

4. Vietnamese Sugarcane Prawns 🍤 กุ้งพันอ้อย 越南甘蔗虾

350



5. Vietnamese Pork & Pork Sausage Pho 🍜 เฟอหมูและหมูยอ 越南猪肉火腿河粉

280



6. Vietnamese Chicken Pho เฟอไก่ 越南鸡肉河粉

250

7. Vietnamese Wagyu Beef Pho เฟอเนื้อวากิว 越南和牛河粉

390

8. Vietnamese Chicken Curry with Young Coconut 🍛🥥 แกงกะหรี่ไก่เวียดนามมะพร้าวอ่อน 越南椰香咖喱鸡

350



VIETNAMESE CUISINE APPETIZER



Fresh Vietnamese Shrimp Rolls
ปอเปี๊ยะสดกุ้ง

350

Vietnamese Rice Crêpes
with Pork & Shrimp
ข้าวเกรียบปากหม้อเวียดนามหมูและกุ้ง

290

The Art of Crafted Appetizers

Experience the essence of Vietnamese cuisine through a delightful collection of appetizers, thoughtfully crafted with fresh ingredients and aromatic herbs, offering a refreshing start to your culinary journey.

สัมผัสเสน่ห์แห่งอาหารเวียดนามผ่านอาหารเรียกน้ำย่อยที่คัดสรรอย่างพิถีพิถัน จากวัตถุดิบสดใหม่และสมุนไพรหอมกรุ่น มอบความสดชื่นและความประทับใจตั้งแต่คำแรก

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

9. Vietnamese Rice Crêpes with Pork 250
ข้าวเกรียบปากหม้อเวียดนามไส้หมู
越南猪肉蒸粉卷

10. Vietnamese Rice Crêpes with Shrimp 350
ข้าวเกรียบปากหม้อเวียดนามไส้กุ้ง
越南鲜虾蒸粉卷

11. Vietnamese Rice Crêpes with Pork & Shrimp 290
ข้าวเกรียบปากหม้อเวียดนามหมูและกุ้ง
越南猪肉鲜虾蒸粉卷

Vietnamese Steamed Rice Rolls with Pork and Shrimp, featuring delicate rice sheets filled with savory pork and shrimp, topped with crispy shallots and served with fresh herbs and authentic dipping sauce.

ข้าวเกรียบปากหม้อเวียดนามหมูและกุ้ง แป้งบางนุ่มสอดไส้หมูและกุ้งสกลมกล่อม โรยหอมเจียวหอมกรุ่น เสิร์ฟพร้อมผักสดและน้ำจิ้มสูตรต้นตำรับให้รสชาติละมุนและสดชื่นในทุกคำ

越式猪肉鲜虾水晶薄饼，晶莹柔软的米皮包裹鲜虾与猪肉馅，撒上香脆红葱酥，搭配新鲜蔬菜及秘制酱汁，口感清爽细腻。



12. Fresh Vietnamese Pork Sausage Rolls 290
ปอเปี๊ยะสดไส้หมูยอ
越南火腿春卷

13. Fresh Vietnamese Shrimp Rolls 350
ปอเปี๊ยะสดกุ้ง
越南鲜虾春卷



14. Crispy Vietnamese Pork Spring Rolls 250
ปอเปี๊ยะเวียดนามทอดไส้หมู
越南炸猪肉春卷

15. Crispy Vietnamese Shrimp Spring Rolls 320
ปอเปี๊ยะเวียดนามทอดไส้กุ้ง
越南炸鲜虾春卷

16. Vietnamese Savory Rice Cakes with Grilled Pork 350
ขนมกล้วยเวียดนามหน้าหมูย่าง
越南烤猪肉蒸米糕

17. Vietnamese Savory Rice Cakes with Grilled Shrimp 390
ขนมกล้วยเวียดนามหน้ากุ้งย่าง
越南烤虾蒸米糕

18. Plain Roti 80
แป้งโรตีส
原味飞饼

VIETNAMESE CUISINE ENTRÉE & SALAD



Vietnamese Vermicelli
with Grilled Pork
เส้นหมี่หมูย่างเวียดนาม

250

Vietnamese Pizza with Pork
พิซซ่าเวียดนามหน้าหมู

350

Grilled Pork Wrapped in
Wild Betel Leaves
หมูย่างใบชะพลู

250

Fresh Flavors of Vietnamese Entrées & Salads

Discover the vibrant flavors of Vietnam through our refreshing salads and signature entrées, thoughtfully crafted with fresh ingredients, aromatic herbs, and authentic recipes. Each dish brings a perfect harmony of freshness, flavor, and Vietnamese culinary charm.

สัมผัสเสน่ห์แห่งอาหารเวียดนามผ่านเมนูสลัดและอาหารจานหลักที่รังสรรค์อย่างพิถีพิถัน จากวัตถุดิบสดใหม่ สมุนไพรหอมกรุ่น และสูตรต้นตำรับ ทุกจานมอบความสดชื่น รสชาติกลมกล่อม และเอกลักษณ์อันงดงามของอาหารเวียดนาม

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

19. Vietnamese Pork Sausage Salad 250
 ยำหมูยอเวียดนาม
 越南火腿沙拉

20. Sesame-Crusted Shrimp Salad 400
 ยำกุ้งชุบงาเวียดนาม
 芝麻鲜虾沙拉

21. Vietnamese Crispy Sea Bass Salad 🍴 390
 ยำปลากระพงทอดเวียดนาม
 越南香炸鲈鱼沙拉



22. Vietnamese Vermicelli with Grilled Pork 250
 เส้นหมี่หมูย่างเวียดนาม
 越南烤猪肉米粉

23. Vietnamese Vermicelli with Crispy Pork Sausage 350
 เส้นหมี่หมูยอเวียดนามทอดทรงเครื่อง
 越南炸火腿米粉

24. Grilled Pork Wrapped in Wild Betel Leaves 🍴 250
 หมูย่างใบชะพลู
 葵叶烤猪肉

Grilled Pork Wrapped in Wild Betel Leaves, featuring marinated pork grilled to perfection in aromatic wild betel leaves, served with fresh vegetables and a flavorful dipping sauce.

หมูย่างใบชะพลู เนื้อหมูหมักเครื่องเทศอย่างพิถีพิถัน ห่อด้วยใบชะพลูหอม กรุ่นแล้วย่างจนหอม เสิร์ฟพร้อมผักสดและน้ำจิ้มรสกลมกล่อม ให้รสชาติแบบ เวียดนามที่ลงตัวในทุกคำ

香叶烤猪肉卷, 将调味猪肉包裹在葵叶中炭烤至香气四溢, 搭配新鲜时蔬及秘制酱汁, 呈现地道越南风味。



25. Grilled Shrimp Wrapped in Wild Betel Leaves 320
 กุ้งย่างใบชะพลู
 葵叶烤鲜虾



26. Vietnamese Pizza with Pork 350

พิซซ่าเวียดนามหน้าหมู
越南猪肉披萨

Vietnamese Pork Pizza, featuring crispy rice paper topped with seasoned pork, egg, and spring onions, grilled to perfection for a delightful authentic Vietnamese flavor.
พิซซ่าเวียดนามหน้าหมู แผ่นแป้งข้าวกรอบสไลด์เวียดนาม โรยหน้าด้วยหมู ปรุงรสไข่ และต้นหอม อย่างจนหอมกรุ่น มอบรสชาติกรุบกรอบและความอร่อยแบบต้นตำรับที่ลงตัว

越式猪肉披萨，香脆米纸铺上调味猪肉，鸡蛋与葱花，烤至金黄酥脆，口感丰富，充满地道越南风味。

31. Vietnamese Grilled Pork Baguette 250

แซนด์วิชหมูย่างเวียดนาม
越南烤猪肉法棍

32. Deep-Fried Sea Bass with Vietnamese Sweet & Sour Sauce 450

ปลากระพงทอดราดซอสดองชั้น
越南酸甜鲈鱼

33. Vietnamese Lemongrass Deep-Fried Sea Bass 590

ปลากระพงทอดตะไคร้เวียดนาม
越南香茅炸鲈鱼



27. Vietnamese Pizza with Shrimp 390

พิซซ่าเวียดนามหน้ากุ้ง
越南鲜虾披萨

28. Vietnamese Lemongrass Grilled Prawns 490

กุ้งย่างตะไคร้เวียดนาม
越南香茅烤鲜虾

29. Vietnamese Grilled Chicken 290

ไก่ย่างเวียดนาม
越南烤鸡

30. Shrimp Hoi An Fried Rice 350

ข้าวผัดฮอยอันกุ้ง
会安鲜虾炒饭

34. Sweet & Sour Pork Ha Tien Style 350

หมูผัดเปรี้ยวหวานซอสฮาเทียน
河仙酸甜猪肉

35. Sweet & Sour Chicken Ha Tien Style 350

ไก่ผัดเปรี้ยวหวานซอสฮาเทียน
河仙酸甜鸡肉



INTERNATIONAL CUISINE

The Art of International Cuisine

Embark on a culinary journey through a curated selection of international favorites, crafted with premium ingredients and inspired by flavors from around the world. Each dish celebrates quality, creativity, and the timeless appeal of global cuisine.

สัมผัสเสน่ห์แห่งอาหารนานาชาติผ่านเมนูที่คัดสรรอย่างพิถีพิถัน รังสรรค์จากวัตถุดิบคุณภาพและแรงบันดาลใจจากรสชาติที่ทุกมุมโลก ทุกจานสะท้อนความประณีต ความหลากหลาย และเอกลักษณ์เหนือกาลเวลาของอาหารนานาชาติ

Picture shown is for illustration purposes only.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา

Asian Dishes

International Cuisine

- 1. Teriyaki Grilled Salmon with Rice** 🍡 420
แซลมอนย่างซอสเทริยากิ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย
照烧烤三文鱼配米饭

- 4. Korean Fried Chicken Rice Bowl** 300
ข้าวหน้าไก่ทอดซอสเกาหลี
韩式炸鸡盖饭

- 5. Char Kway Teow** 290
Malaysian Stir-Fried Flat Rice Noodles
ชาร์ก้วยเตี่ยว - ผัดซีอิ๊วโตลมาเลเซีย
马来西亚炒粿条

- 6. Ayam Penyet** 300
Indonesian Crispy Fried Chicken with Sambal
อายัม ปันแยะต - ข้าวไก่ทอดสโตนินโดนีเซีย
印尼香辣炸鸡饭

- 7. Nasi Goreng** 350
Indonesian Fried Rice
นาซีโกเร็ง - ข้าวผัดสโตนินโดนีเซีย
印尼炒饭

- 2. Kurobuta Pork Tonkatsu** 300
ทงคัตสึหมูคุโรบุตะ
黑豚猪排

- 8. Japanese Chicken Karaage** 280
ไก่ทอดคาราเกะ
日式炸鸡块

- 3. Australian Wagyu Beef Tonkatsu** 350
คัตสึเนื้อออสเตรเลียเลี่ยนวากิว
澳洲和牛炸牛排

- 9. Crispy Prawn Spring Rolls** 300
ขลุ่ยกุ้ง
香炸鲜虾卷

Western Soup

- 10. Creamy Prawn Bisque** 280
ซูปครีมกุ้ง
奶油鲜虾浓汤

- 11. Cream of Truffle Soup** 🍡 250
ซูปครีมทรัฟเฟิล
松露奶油浓汤

- 12. French Onion Soup** 280
ซูปหัวหอมสโตนฝรั่งเศส
法式洋葱汤

- 13. Sweet Corn Cream Soup** 250
ซูปครีมข้าวโพดหวาน
奶油风味玉米浓汤



Western Salad

International Cuisine

- 14. Caesar Salad with Crispy Soft Shell Crab**  390
สลัดซีซาร์ปูนิ่มทอดกรอบ
凯撒沙拉配香炸软壳蟹
- 15. Caesar Salad with Grilled Salmon** 390
สลัดซีซาร์ปลาแซลมอนย่าง
凯撒沙拉配烤三文鱼
- 16. Caesar Salad with Grilled Chicken** 350
สลัดซีซาร์อกไก่ย่าง
凯撒沙拉配烤鸡胸
- 17. Caesar Salad** 250
สลัดซีซาร์
凯撒沙拉
- 18. Grilled Prawns & Ripe Mango Rocket Salad with Honey Mustard Dressing**  390
ร็อกเก็ตสลัดกุ้งย่างและมะม่วงสุก น้ำสลัดน้ำผึ้งมิสตาจด์
香烤鲜虾芒果芝麻菜沙拉配蜂蜜芥末酱
- 19. Salmon & Citrus Rocket Salad with Honey Balsamic Dressing** 390
ร็อกเก็ตสลัดแซลมอน และส้ม น้ำสลัดน้ำผึ้งบัลซามิก
三文鱼鲜橙芝麻菜沙拉配蜂蜜意大利黑醋酱



Western Appetizer

- 20. Calamari** 300
ปลาหมึกวงชุบเกล็ดขนมปัง
黄金炸鱿鱼圈
- 21. Crispy Onion Rings** 190
หอมใหญ่วงทอดกรอบ
香脆洋葱圈
- 22. French Fries** 190
เฟรนช์ฟราย
炸薯条
- 23. Parmesan Paprika French Fries** 220
เฟรนช์ฟรายปาปริก้า พาร์เมซานชีส
帕玛森芝士红椒粉薯条
- 24. Parmesan Paprika Poteto Wedges** 220
มันฝรั่งเสี้ยวทอดกรอบ พาร์เมซานชีส
帕玛森芝士红椒粉薯条



RECOMMENDED MENU



SPICY

Picture shown is for illustration purposes only.

Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Burger & Sandwich

International Cuisine

- | | |
|---|-----|
| 25. Wagyu Cheeseburger 🍔 | 390 |
| ชีสเบอร์เกอร์เนื้อวากิว
和牛芝士汉堡 | |
| 26. Pork Cheeseburger | 320 |
| ชีสเบอร์เกอร์หมู
猪肉芝士汉堡 | |
| 27. Charcoal Salmon & Prawn Burger 🍔 | 390 |
| เบอร์เกอร์ชาโคลแซลมอนและกุ้ง
炭烧三文鱼鲜虾汉堡 | |
| 28. Charcoal Soft Shell Crab Burger | 390 |
| เบอร์เกอร์ชาโคลปูนี้ม
炭烧软壳蟹汉堡 | |
| 29. Club Sandwich 🍔 | 300 |
| คลับแซนด์วิช
俱乐部三明治 | |
| 30. Grilled Ham & Cheese Melt Sandwich | 300 |
| กริลแฮมชีสเมลท์แซนด์วิช
烤火腿芝士三明治 | |



Pizza

- | | | | |
|--------------------------------------|-----|---|-----|
| 31. Truffle Mushroom Pizza 🍕 | 490 | 37. Spicy Pork Larb Pizza 🍕🌶️ | 390 |
| พิซซ่าเห็ดซอสทรัฟเฟิล
松露蘑菇披萨 | | พิซซ่าเนื้อหมูรสเผ็ด
泰式辣味猪肉披萨 | |
| 32. Hawaiian Pizza | 350 | 38. Spicy Chicken Larb Pizza 🍕🌶️ | 390 |
| พิซซ่าฮาวายเอี้ยน
夏威夷披萨 | | พิซซ่าเนื้อไก่รสเผ็ด
泰式辣味鸡肉披萨 | |
| 33. Margherita Pizza | 320 | | |
| พิซซ่ามาริตต้า
玛格丽特披萨 | | | |
| 34. Pepperoni Pizza | 350 | | |
| พิซซ่าเปปเปอร์โรนี
意大利辣香肠披萨 | | | |
| 35. Caesar Salad Pizza | 390 | | |
| พิซซ่าชีซซาลัด
凯撒沙拉披萨 | | | |
| 36. Tom Yum Seafood Pizza 🍕🌶️ | 450 | | |
| พิซซ่าซอสต้มยำกุ้งและเห็ด
冬阴功海鲜披萨 | | | |



- | | |
|--|-----|
| 39. Aglio e Olio with Bacon 🍴🌶️ | 320 |
| สปาเก็ตตี้ผัดน้ำมันมะกอกเบคอนพริกแห้ง | |
| 培根香蒜橄榄油意大利面 | |
| 40. Vegetarian Aglio e Olio | 290 |
| สปาเก็ตตี้ผัดน้ำมันมะกอก | |
| 素食香蒜橄榄油意大利面 | |
| 41. Creamy Mushroom Spaghetti with Ham & Bacon | 300 |
| สปาเก็ตตี้ซอสครีมเห็ดแฮมเบคอน | |
| 奶油蘑菇火腿培根意大利面 | |
| 42. Creamy Mushroom Spaghetti with Grilled Salmon 🍴 | 450 |
| สปาเก็ตตี้ซอสครีมเห็ดปลาแซลมอนย่าง | |
| 奶油蘑菇香烤三文鱼意大利面 | |
| 43. Creamy Prawn Roe Spaghetti with Grilled Prawns | 400 |
| สปาเก็ตตี้ซอสครีมไข่กุ้งเสิร์ฟพร้อมกุ้งย่าง | |
| 奶油虾籽烤虾意大利面 | |
| 44. Seafood Tomato Basil Spaghetti | 450 |
| สปาเก็ตตี้ผัดทะเลซอสมะเขือเทศ | |
| 海鲜番茄罗勒意大利面 | |
| 45. Penne Pomodoro with Basil | 290 |
| เพนเน่ซอสมะเขือเทศโรสพา | |
| 罗勒番茄斜管面 | |
| 46. Penne Bolognese | 350 |
| เพนเน่ซอสเนื้อมะเขือเทศ | |
| 意大利肉酱斜管面 | |
| 47. Vegetarian Drunken Spaghetti | 290 |
| สปาเก็ตตี้ผัดชีมามังสวิรัต | |
| 素食泰式醉鬼意大利面 | |
| 48. Chicken Drunken Spaghetti 🍴 | 290 |
| สปาเก็ตตี้ผัดชีมาไก่ | |
| 鸡肉泰式醉鬼意大利面 | |
| 49. Seafood Drunken Spaghetti 🍴🌶️ | 390 |
| สปาเก็ตตี้ผัดชีมาทะเล | |
| 海鲜泰式醉鬼意大利面 | |



RECOMMENDED MENU

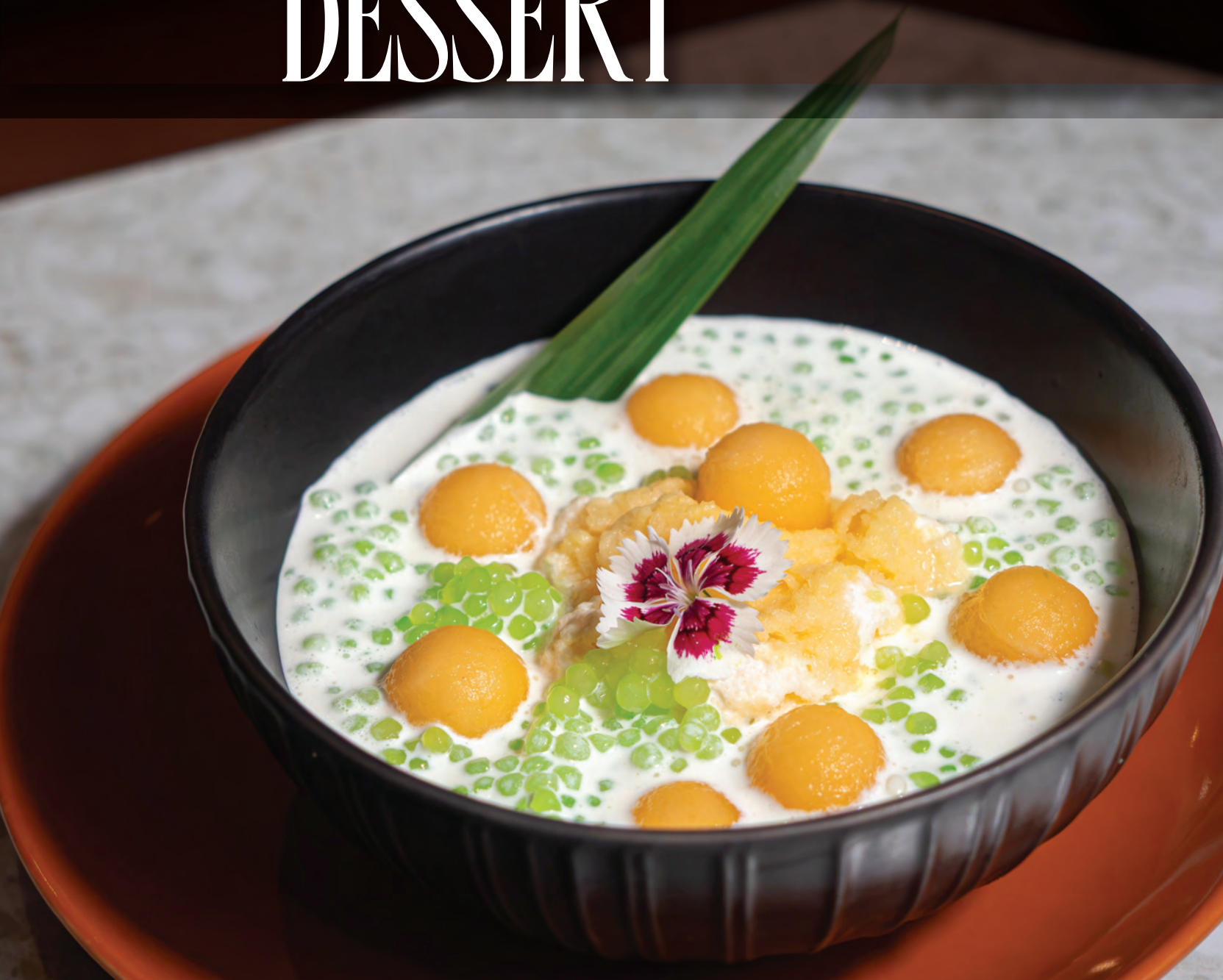


SPICY

Picture shown is for illustration purposes only.
Prices are subject to 10% service charge and 7% value added tax.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

DESSERT



The Sweet Finale

Complete your dining experience with a delightful selection of handcrafted desserts, thoughtfully prepared with premium ingredients and timeless recipes. Every creation offers the perfect balance of sweetness, elegance, and indulgence.

เติมเต็มมื้ออาหารของคุณด้วยของหวานที่รังสรรค์อย่างพิถีพิถัน จากวัตถุดิบคุณภาพและสูตรอันเป็นเอกลักษณ์ ทุกเมนูมอบความหวานละมุน ความประณีต และความอร่อยที่ชวนประทับใจในทุกคำ

Picture shown is for illustration purposes only.

ภาพประกอบเพื่อการโฆษณา

1. Very Blueberry Cheesecake 150

เวร์รับลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
非常蓝莓芝士蛋糕

2. Old Fashioned Fruit Cake 150

ฟรุ๊ตเค้ก
传统水果蛋糕

3. Warm Chocolate Brownie with Ice Cream 150

บราวน์เค้กเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม
热巧克力布朗尼配冰淇淋

4. Strawberry Sundae 150

ไอศกรีมสตอว์เบอร์รี่ ชันเดย์
草莓冰淇淋圣代

5. Chocolate Ice-Cream with Cookie & Chocolate Chip Sundae 150

ไอศกรีมช็อกโกแลต คูกี้ และช็อกโกแลตชิพ ชันเดย์
巧克力冰淇淋圣代

6. Vanilla Brownie Caramel Butter Sundae 150

ไอศกรีมวานิลลา บราวน์ คาราเมลบัตเตอร์ ชันเดย์
香草冰淇淋圣代

7. Black Sesame Glutinous Rice Dumplings in Ginger Syrup 200

บัวลอยงาดำน้ำขิงแปะก๊วย
姜汁黑芝麻汤圆

8. Black Sesame Glutinous Rice Dumplings 180

บัวลอยงาดำแห้ง
黑芝麻汤圆

9. Seasonal Fresh Fruit Platter 200

ผลไม้ตามฤดูกาล
季节水果拼盘

10. Pandan Sago with Cantaloupe Granita 180

สาคุใบเตยแคนตาลูปเกล็ดน้ำแข็งและครีมสด
班兰西米哈密瓜冰沙

Pandan Sago with Cantaloupe, Shaved Ice & Fresh Cream, featuring fragrant pandan sago, sweet cantaloupe, finely shaved ice, and silky fresh cream for a delightfully dessert. สาคุใบเตยแคนตาลูปเกล็ดน้ำแข็งและครีมสด หอมละมุนด้วยสาคุใบเตย เสิร์ฟพร้อมแคนตาลูปสด เกล็ดน้ำแข็งเนื้อละเอียด และครีมสดนุ่มละมุน มอบความหวานสดชื่นในทุกคำ

香兰西米哈密瓜冰配鲜奶油, 香浓班兰西米搭配香甜哈密瓜' 细腻刨冰与丝滑鲜奶油, 清甜爽口, 带来沁凉满足的甜蜜享受。



11. Mango Sticky Rice 220

ข้าวเหนียวมะม่วง
芒果糯米饭

Mango Sticky Rice, featuring fragrant coconut sticky rice served with sweet ripe mango and rich coconut cream for a timeless Thai dessert experience.

ข้าวเหนียวมะม่วง ข้าวเหนียวหุงด้วยน้ำกะทิหอมมันเสิร์ฟพร้อมมะม่วงสุกคัดพิเศษ ราดกะทิหอมมัน มอบความหวานละมุนและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของชนบทไทย

芒果糯米饭, 香糯椰香糯米搭配香甜成熟芒果, 淋上浓郁椰浆, 呈现经典泰式甜品的细腻与美味。

