



Known as the

“
**FRUIT
OF THE
GODS**
”

in Ancient Greek, the Persimmon tree was commonly used to create the highest-quality heads for golf clubs. Despite the shift to metal woods in the 20th century, Persimmon wood remains the gold standard – offering a superior experience and unmatched quality.

As an homage to the great game of golf, the Persimmon Restaurant opened its doors in 2004. The restaurant features a thoughtfully curated menu of local favorites and well-loved western dishes. Whether you are looking for a casual business lunch or a balanced meal to fuel your day, the Persimmon Restaurant offers an ideal gathering place that caters to a variety of preferences.





TOMAHAWK

เนื้อโทมาฮอว์ค วาทีวอเมริกัน
เนื้อส่วนที่ติดกระดูกเวลาอย่างจะได้
ความหอมของกระดูก เนื้อโทมาฮอว์ค
มีไขมันในเนื้อมากทำให้ย่างแล้วเนื้อมี
รสชาติเฉพาะด้วยตัว ที่ดีต่อใจคือ
โทมาฮอว์คจะมีความจ๋า รสสัมผัส
ไขมัน ทั้งหมดนี้ทำให้หลายคนติดใจ
ในรสชาติของเนื้อส่วนนี้

Prepare to be captivated by
the rich flavors and mouth-wa-
tering textures of our Tomahawk
with impeccable marbling and
unmatched tenderness, traits
that have made it a favorite
among steak enthusiasts. This
extraordinary steak promises an
experience that is both thrilling
and extremely satisfying

PREMIUM STEAK



180 Days Grain Fed Verified Black Angus with up to a 5+ marble score. Our pure Black Angus Beef is renowned for its consistently exceptional eating quality. Unleashing big flavor every time

สเต็กเนื้อแบล็คแองกัสโทมาฮอว์ก
จากประเทศออสเตรเลีย

Australian Black Angus Beef Tomahawk
Grain Fed 1Kg

2,200.-



180 Days Grain Fed Verified Wagyu with up to A 5+ Marble Score, Our pure Wagyu Beef is Renowned for its Consistently Exceptional Eating Quality. Unleashing Big Flavors Every Time

สเต็กเนื้อวากิว

Jack's Creek Wagyu Prime
Rib Beef 1kg

2,500.-



สเต็กเนื้อทโบน

T-BONE 2 WAY 500g

Black Onyx Beef New
England's Cool Climate
Mb3+ Pure Black Angus
Beef

1,450.-

สเต็กซี่โครงแกะ

LAMB CHOP

Amelia Park Lamb is Hand
selected from The Best
Farmers in The Pristine South
West of Western Australia

1,150.-

* Served with Mash Potato and
Pepper Sauce.



ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



OUR PROMISE TO YOU

Jack's Creek is a leader in breeding, growing, feeding, processing and marketing a range of premium beef. Our products are proudly produced from Australian grain fed Wagyu and Black Angus cattle.

Quality assurance is paramount. Here at Jack's Creek our cattle are slaughtered and processed under contract at the Northern Co-Operative Meat Company Est. 239 and Australian Country Choice Est. 1620 which operate under strict Australian quarantine regulations and BRC Global Quality Assurance Standards. These certifications underpin our beef quality, safety and provide fundamental protection for the end consumer, allowing us to provide each and every customer with tender and juicy beef, full of flavour with every bite!





Crossing the two most proven marbling breeds, Wagyu and Black Angus. Our F1 product is bred for flavor, Juicy and succulent. This beef is a truly unique eating experience

สเต็กเนื้อพิกานฮา

Grilled Black Angus Picanha Steak
250 g

980.-

This 100% Black Angus beef delivers the strong flavor and consistently high quality that Australian beef is known for around the world



สเต็กเนื้อริบอาย

Grilled Black Angus Ribeye Steak 250 g

980.-



สเต็กเนื้อสันใน

Grilled Black Angus Beef Tenderloin 250 g

950.-

MAIN COURSE

อาหารจานหลัก
ที่เราคัดสรรวัตถุดิบจากทะเล
เนื้อชั้นดี ส่วนผสมชั้นซ้อของ
จังหวัดต่างๆ มาผสมผสานออกมา
เป็นอาหารจานหลักที่อร่อย
ในหมวดนี้



ทะเลเผา

Grilled Seafood Platter

Grilled River Prawn, Squid, New Zealand Mussels and Salmon, Served with Spicy Seafood Sauce

กุ้งแม่น้ำเผาจากอยุธยา ปลาหมึกไข่ แซลมอน อย่างเตาหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อย่างเนกกระเทียมทานคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสแซ่บ

1,500.-

สเต็กเนื้อพิกแคนญา และ กุ้งแม่น้ำจัมโบ้

Surf & Turf Set A.

The Perfect Combination Between The Juicy Angus Beef Steak and Grilled River Prawn

1,550.-



ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



สเต็กเนื้อพิกแคนญา และ แซลมอนนิวซีแลนด์

Surf & Turf Set B.

The Perfect Combination Between The Juicy Angus Beef Steak and Grilled New Zealand Salmon

1,350.-



1 หมูคุโรบุตะย่าง

Kurobuta Pork Tomahawk (450g)

หมูหมักในเกลือชมพูที่พอเหมาะ นานถึง 8 ชั่วโมง ย่างด้วยไฟอ่อนๆ หอมกรุณและฉ่ำพอดิ เสริฟกับน้ำจิ้มแจ่วรสเด็ด

650.-

2 ซีโครงหมูอบซอสบาร์บีคิว

BBQ Pork Rib 400 g

ซีโครงหมูหมักซอสบาร์บีคิวสูตรพิเศษ โดยเชฟ แล้วนำไปอบ 3 ชั่วโมง เนื้อนุ่มฟู ละมุนลิ้น และได้ความหอมของซอสบาร์บีคิว

480.-

3 ไก่อบน้ำผึ้งและสมุนไพรไทย

Roasted Honey Chicken with Thai Spicy Sauce

ไก่หมักสมุนไพรไทย และน้ำผึ้งชั้นดีจาก จังหวัดจันทบุรี ชูด้วยอุณหภูมิพอดิ แล้วนำมาย่างให้หอม

420.-

ปลาหิมะย่างมิโซะหวาน

Grilled Tama Miso Snow Fish with
Sweet Kombu and Hollandaise Yuzu

ปลาหิมะย่างมิโซะหวาน เสริฟพร้อมสาหร่าย
กับยูซุซอร์แลนเดสซอส

750.-

สเต็กปลาแซลมอน อบตัวพิตาคิโอ



Baked Norwegian Salmon
Pistachio Steak 250g

ปลาแซลมอนจากประเทศนอร์เวย์ อย่างเนย
กระเทียม และตัวพิตาคิโอ ทานเข้าไปแล้วได้
ความชุ่มฉ่ำจากเนื้อปลาและความกรอบ
มันๆ ของตัวพิตาคิโอ

480.-

ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



GIANT RIVER PRAWN

กุ้งแม่น้ำอยุธยา

เป็นเมนูที่นิยมที่สุดคือ “กุ้งแม่น้ำเผา”
รับประทานพร้อมน้ำจิ้มรสแซ่บสไตล์ไทยแท้ ๆ
ว่ากันว่ากุ้งแม่น้ำจากพระนครศรีอยุธยานั้น
มีรสชาติหวาน เนื้อกุ้งแน่น กรอบ มันหัวกุ้งเป็นมันแกว
หรือมันกะทิคุณภาพดี ทานกับข้าวสวยร้อน ๆ เข้ากันได้ดีที่สุด

แต่ทำไมต้องเป็นกุ้งแม่น้ำจากพระนครศรีอยุธยา ?

ในเมื่อกุ้งแม่น้ำเป็นสัตว์ท้องถิ่นของพื้นที่ราบลุ่มภาคกลาง
หากไปที่จังหวัดสิงห์บุรี อ่างทอง สุพรรณบุรีหรือนครปฐม
ก็หากุ้งแม่น้ำทานได้ไม่ต่างกัน คำตอบอาจอยู่ที่สภาพภูมิประเทศของ
จังหวัดพระนครศรีอยุธยาที่มีแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่านถึงสามสาย
คือ แม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำป่าสัก แม่น้ำลพบุรี เมื่อถึงฤดูน้ำหลาก
มวลน้ำจากทางเหนือไหลบ่าเข้าท่วมพื้นที่เกษตรกรรมของชาวบ้าน
บรรดาสัตว์น้ำและแร่ธาตุต่าง ๆ ก็เข้ามายังพื้นที่
ในเวลานั้นด้วยเกิดเป็นระบบนิเวศน์ที่อุดมสมบูรณ์ขึ้น

GIANT RIVER PRAWN

กุ้งแม่น้ำตัวโตจากอยุธยาเผา คั่วพริกเกลือ

River Prawns with Garlic and Chilli

กุ้งแม่น้ำตัวใหญ่ยักษ์เผา พร้อมด้วยมันกุ้งสัสม เนื้อแน่น มันเยิ้ม
นำมาคั่วพริกเกลือ เข้ากันแบบลงตัว เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด



650.-

กุ้งแม่น้ำตัวโตจากอยุธยาเผา น้ำจิ้มซีฟู้ด

Grilled River Prawns with Seafood Sauce

กุ้งแม่น้ำตัวใหญ่ยักษ์เผา พร้อมด้วยมันกุ้งสัสม
ทานคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสจัดจ้าน รับประกันความอร่อย



650.-





ชอยจีเนื้อวากิวเสิร์ฟคู่กับวากิวบอนเมโล่อย่างเตาถ่าน

Spicy Larb Wagyu Beef with Bone Marrow

450.-

ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



ยำ ตำ ปลา

“ยำ” ของคนภาคกลางสมัยก่อน โดยเฉพาะยำแบบชาววังนั้น หมายถึง การคัดสรรวัตถุดิบ และเครื่องปรุง นานาชนิด มาทำให้เป็นชิ้นขนาดเล็ก แล้วผสมรวมกัน จนได้รสชาติที่กลมกล่อม เหมาะสม โดยไม่จำเป็น ต้องมีรสเผ็ดมาข่ม ส่วนยำแบบ สมัยใหม่ รวมถึงลาบ และปลานั้น มักจะมีรสเผ็ดและเปรี้ยวมาเป็น รสชาตินำในการปรุงด้วย

- ① ส้มตำปูนิ่มทอดกรอบ 
Spicy Papaya Salad with Soft Shell Crab

350.-

- ② ตำหลวงพระบางหมูกรอบ 
Spicy Papaya Salad with Crispy Pork Belly

320.-

- ③ ยำรวมทะเลเดือด 
Spicy Seafood Salad

350.-

- ส้มตำโคตรไข่ 
Spicy Papaya Salad with Salted Egg, Ebiko, Squid Eggs, and Preserved Duck Eggs

420.-



แซลมอนแช่น้ำปลาเสิร์ฟพร้อมไอศครีมชีฟู้ด



Spicy Sake Sashimi with Thai Seafood Ganita

320.-



SIGNATURE DISH

ปลาทูน่าน้ำตกสโตร์ไทย 
Tuna Thai Ceviche
320.-



ปลาสายบัวหอยเซลล์ 
Spicy Scallop Salad with
Coconut Chili Paste Sauce
350.-



ยำแซลมอนแซ่บ 
Spicy Salmon Salad
320.-

ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

ทอด อย่าง

อาหารหมวดนี้จะเน้นความอร่อย ของวัตถุดิบ
เครื่องปรุงสดใหม่ ที่ผ่านการคัดสรรผสานกันไป
ด้วยการทอด และย่าง

ทอดมันกุ้งชาโคลทรัฟเฟิล

Truffle Stone (Shrimp and Squid Cake)

280.-

ก้ามปูสวรรค์

Snow Crab Ball

280.-



สไปซี่แซลมอนโคน

Spicy Ikura Salmon Cone

280.-

ถุงทองปูนิ่ม

Golden Bag Soft Shell Crab

365.-





1 คอหมูย่างลุยสวน แจ่วบอง

Grilled Pork Neck with Spicy
Pickle Fish Sauce

250.-

2 ปีกไก่ทอดน้ำปลา

Thai Chicken Wing

220.-

3 สะเต๊ะไก่

Chicken Satay with Peanut
Sauce

220.-

เมี่ยงคำ

เมี่ยงคำเป็นอาหารว่าง ที่มีรสชาติครบทุกรส เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด แล้วทานคู่กับเนื้อวากิวย่าง เกรดพรีเมียม และความหอมของใบชะพลู



เมี่ยงคำสไตล์ไทย
เสิร์ฟพร้อมเนื้อวากิวย่างเกรดพรีเมียม

Wagyu Beef Thai Style Miang Kham



650.-





BBQ YAKITORI

เนื้อย่างหมาล่ายากิโทริ
Ma-La Beef Picanha Yakitori
195.-

คอหมูย่างยากิโทริ
Thai Spicy Pork Yakitori
95.-

หอยเชลล์ย่างซอสเทอริยากิ
Grilled Scallop Teryaki
195.-

ไก่ย่างซีอิ้วยากิโทริ
Shoyu Chicken Yakitori
75.-

ปลาแซลมอนย่างซอสแบบญี่ปุ่น
Sesame Salmon Yakitori
145.-

เห็ดย่างซอสญี่ปุ่นยากิโทริ
Japanese Mushroom Yakitori
65.-

ผักสลัด



เป็นอีกเมนูที่สำคัญควรรับประทาน
เริ่มทานผักตั้งแต่วันนี้ เพื่อสุขภาพ
ที่ดีที่ยืนยาว ควบคุมน้ำหนักตัวให้
เกิดความสมดุล สลัดผัก หนึ่งจาน
สามารถใส่อะไรลงไปได้อย่าง
เพื่อความไม่จำเจ ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์
ไข่ไก่ ขนมอบกรอบ วัตถุดิบชนิด
ต่างๆ รับประทานคู่กับน้ำสลัดได้อีก
หลากหลายชนิด

สลัดชีซ่าเนื้อรมควัน
Smoked Beef Caesar Salad
350.-



บรูตาต้าชีสเบอร์รี่สลัด
Burrata Berry Salad with
Berry Balsamic Dressing

450.-

สลัดแซลมอนย่างเกลือเสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ดมาโย

Grilled Salmon Spicy Salad
with Spicy Seafood Mayo

365.-

สลัดวูเดียม

Waldorf Salad with Soft
Shell Crab

350.-



SOUP

เมนูร้อน ๆ ที่เราคัดสรรวัตถุดิบชั้นนำอย่าง เนื้อปู เห็ดทรัฟเฟิล ผัก น้ำสต็อก มาปรุงแต่งออกมาให้เป็นซุปร้อน ๆ เสิร์ฟพร้อมขนมปังโรย

ซีฟู้ดซูป

Seafood Soup

250.-

ซูปเห็ดทรัฟเฟิล

Truffle Mushroom Soup

220.-





ราวโอรืหมักดำ เสริฟพร้อมเนื้วากิวย่าง
และแกงเขียวหวาน

Black Ink Ravioli with Green Curry and
Grilled Wagyu Beef

480.-



SIGNATURE DISH



**สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
ปลาแซลมอนย่างเกลือ**

Spaghetti Carbonara with Grilled Salmon

325.-

PASTA

**ราวิโอรีเห็ดทรัฟเฟิล เสริฟพร้อม
กับหอยนางรมซูปเกล็ดขมมปัง
ทอดและทรัฟเฟิลมาโย**

Truffle Mushroom Ravioli with Oyster
Fitter and Truffle Mayo

395.-

**ราวิโอรีเนื้อปู เสริฟกับซฟู้ดครีม
และปลาหมึกหึ่งห้อยย่าง**

Hotaru Ika Crab Ravioli with Lemon
Seafood Cream

395.-

แองเจิ้ลแฮร์พิดพริกแห้งปูนึ่ง



Bacon Angle Hair Chili Garlic
and Soft Shell Crab

375.-

ย็อกกีพิดชีมาเนียร์บออายอย่างหมาล่า



Grilled Pecanha Ma-La With Gnocchi
Alla Aglio

395.-

ข้าวริซอสโตหมีดำเสิร์ฟพร้อมกับ
ปลาหมึกญี่ปุ่นซูปปิ้งทอด

Sakana Yari Ika Risotto

380.-

ข้าวริซอสโตหมีขาวเสิร์ฟพร้อม
ปลาหิมะย่างตามามิโซะ

Tama miso snow fish with saffron risotto

580.-



BURGER

❶ ดับเบิลชีสเบอร์เกอร์เนื้อวากิว

Double Wagyu Cheese Burger

550.-

❷ แซนวิชสเต็กเนื้อริบอาย

Rib Eye Steak on Toasted

350.-

❸ ทาโกะลาบงูน่า

Spicy Tuna Tar Tar Taco

350.-

❹ คลับแซนวิช

Clud Sandwich

380.-



BAO BUN

เบ๊บบั๊นเนื้อวากิวย่างสไตล์ญี่ปุ่น

Wagyu Beef Bao with Spicy Mayo
and Thai Mayo

550.-

เบ๊บบั๊นเป็ดปักกิ่ง

Charcoal Grilled Smoked
Peking Duck Bao

390.-



PIZZA



บูราตาพามาแฮมพิซซ่า

Burrata Parma Ham Pizza

550.-

สโมคแซลมอนพิซซ่า

Norwegian Smoked Salmon Pizza

395.-

เป็ปเปอร์โรนีและซาลามีพิซซ่า

Duo Pepperoni & Salami Truffle Pizza

375.-

พิซซ่ามาริตต้า

Margherita Pizza

315.-

นาโปลีพิซซ่า

Napolitana Pizza

350.-

พิซซ่าซีฟู้ดต้มยำ

Seafood Tom yum Pizza

375.-

พิซซ่าผักย่าง

Vegetarian Pizza

315.-

คาบอนาร่าพิซซ่า

Carbonara Pizza

320.-

พิซซ่าโฟร์ชีส

4 Cheese Pizza

320.-

พิซซ่าฮาวายเอี้ยน

Hawaiian Pizza

320.-





แกงมัสมั่นขาแกะ



Lamb Shank
Massaman Curry

580.-



แกงเขียวหวานซี่โครงแกะย่าง



Grilled Lamb Chop With
Green Curry

650.-



แกงคั่วเนื้อออสโอบิโคใบชะพลู



Beef Ossobuco with Coconut
Red Curry and Betel Leaf

650.-



แกงเหลืองปลากะพง



Southern Sour Soup with
Sea Bass

350.-

THAI
SIGNATURE
DISHES

ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

THAI MAIN COURSE

ปูนิ้มคั่วพริกเกลือ

Stir Fried Soft Shell Crab with Chilli and Garlic

390.-

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

Steamed Seabass with Soy Sauce

550.-

ปลาหมึกโขลนึ่งมะนาว

Steamed Squid with Lime and Chilli Sauce

580.-

ปลากระพงนึ่งมะนาว

Steamed Seabass with Lime and Chilli Sauce

550.-

ปลากระพงทอดน้ำปลา

Deep Fried Seabass with Fish Sauce

550.-

ปลาหมึกโขลนึ่งย่างเกลือ น้ำจิ้มซีฟู้ด

Grilled Squid with Spicy Sauce

580.-

ปลาหมึกโขลกทอดกระเทียมพริกไทย

Stir Fried Squid with Garlic and Pepper Sauce

580.-

ทะเลผัดเรือใบ

Stir Fried Seafood with Spicy Sauce

380.-

ทะเลผัดผงกระหรี่

Stir Fried Seafood with Curry Powder

380.-

คะน้าฮ่องกงหมูกรอบ

Baked Hongkong Kale with Crispy Pork Belly

280.-

หมูกรอบคั่วพริกเกลือ

Stir Fried Crispy Pork with Chilli and Garlic

280.-

ไข่เจียวกุ้งสด

Shrimp Omelet

250.-





ต้มยำกุ้ง 
Tom Yum Goong
280.-

แกงเขียวหวานเนื้อริบอาย 
Green Curry Grilled Australian Beef
320.-

ปูทะเลทะเลเดือด 
Tom Yum Seafood
280.-

ผัดผักรวมมิตร
Stir Fried Mixed Vegetables with
Oyster Sauce
220.-

ผัดผักบุ้งไฟแดง
Stir Fried Morning Glory with Oyster
Sauce
220.-

ต้มข่าไก่
Tom Kha with Chicken
250.-

แกงเขียวหวานไก่
Green Curry Chicken
250.-

ต้มข่าทะเล
Tom Kha with Seafood
280.-

แกงจืดเต้าหู้
Clear Soup with Tofu and Minced Pork
250.-





เนื้อริบอายผัดพริกไทยดำ

Stir Fried Rib Eye Beef with Black Pepper Sauce

480.-



เนื้อริบอายผัดจ๋า

Stir Fried Rib Eye Beef with Spicy Thai Herb

480.-



เนื้อริบอายผัดซอสพริกหมาล่า

Stir Fried Rib Eye Beef with Spicy Ma-La Sauce

480.-



RICE & NOODLE

ข้าวผัดกะเพราเนื้อริบอาย

Stir Fried Rib Eye Beef with Hot Basil
Sauce Served with Fried Egg

380.-



ข้าวผัดแมวขโมยเสิร์ฟคู่กับ
แซลมอนผัดพริกสด

Fried Rice Salted Fish with
Grilled Salmon and Chili Garlic Sauce

380.-





ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

Pad Thai with River Prawns

450.-

หมี่กระเจดปูนิ่ม

Stir Fried Vermicelli with Soft Shell Crab

350.-

ผัดไทยกุ้ง / ทะเล

Pad Thai with Prawns or Seafood

280.-

ข้าวกะเพราไก่ / หมู / กุ้ง / ทะเล

Stir Fried Chicken, Pork, Shrimp or Seafood with Hot Basil Sauce

250.-

ข้าวผัดไก่ / หมู / กุ้ง / ทะเล

Fried Rice with Chicken, Pork, Shrimp or Seafood

220.-

ข้าวต้มไก่ / หมู / กุ้ง / ทะเล

Porridge with Chicken, Pork, Shrimp or Seafood

180.-

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่ / ทะเล

Stir Fried Noodle with Sea Bass and Black Bean Gravy Sauce / Seafood

280.-

ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วคอหมูย่าง

Stir Fried Soy Sauce with Grilled Pork Neck

250.-

ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วทะเล

Stir Fried Soy Sauce with Seafood

280.-



Dessert

PERSIMMON

มิลเลเฟอียาวเหนียวมะม่วง
Millefeuille Mango Sticky Rice
250.-



ครีมบูลเล่มะพร้าวเผา
The Coconut Cream Bulee
220.-



ชีสเค้กมะพร้าวอ่อน
Young Coconut Cheese Cake with
Coconut Yelly
250.-



แอปเปิ้ลทาร์ตเสิร์ฟ
พร้อมไอศกรีมวานิลลา

Apple Tart with Vanilla
Ice Cream

250.-



ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango Sticky Rice

250.-



บัวลอยโบราณมะพร้าวอ่อน

Bualoy Bolan with Young
Coconut

150.-

บันนออฟฟี่มะพร้าวอ่อน

Banoffee Coconut

220.-



ช็อคโกแลตลาวา
Chocolate Lava

250.-



เลิฟเวอร์ราสเบอร์รี่ชีสเค้ก
Lover White Chocolate Raspberry
Cheese Cake

265.-





Tropical Fruit Plate

ผลไม้รวม 200.-

Ice Cream

100.- / Scoop



ช็อคโกแลตบราวนี่
Chocolate Brownie



ชาเขียวมัทฉะ
Matcha Green Tea



คาราเมล
Caramel



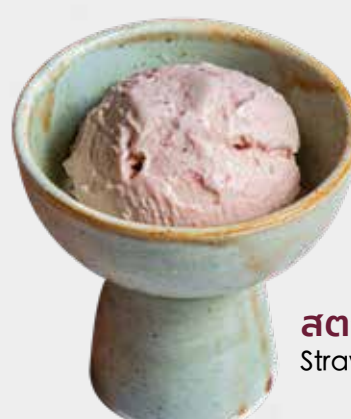
วานิลลา
Vanilla



นมฮอกไกโด
Hokkaido Milk



มอคค่าอัลมอนด์ฟัดจ์
Mocha Almond Fudge



สตรอเบอร์รี่ชีสเค้ก
Strawberry Cheesecake

