



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.





35-DAY DRY AGED BEEF

Rich Refined Unforgettable

Our premium cut of beef is dry-aged for 35 days in a strictly controlled environment to enhance its natural depth of flavor and tenderness.

This aging process concentrates the umami, brings out subtle earthy and nutty aromas, and creates a delicate crust that sears to perfection and flavorful

สเต็กเนื้อแบล็คแองกัสโทมาฮอก
จากประเทศออสเตรเลีย

Dry-Aged 35-Day Australian Black Angus
Tomahawk (Grain-Fed, 1 kg)

2,500.-



180-Day Grain-Fed Verified Black Angus

With a marbling score of up to 5+, our pure Black Angus beef is renowned for its consistently exceptional eating quality - unleashing bold, full-bodied flavor in every bite.



30-DAY BUTTER AGED BEEF

An Artful Expression of Flavor and Elegance

Indulge in a refined culinary experience with our meticulously butter-aged beef, matured for 30 days in a carefully controlled environment.

Premium-grade cuts are gently enveloped in pure butter, allowing time to work its magic - enhancing tenderness, enriching complexity, and infusing the meat with a subtle, luxurious aroma.



สเต็กเนื้อวากิว

Dry-Aged 35-Day Wagyu
Prime Rib Beef (1 kg)

2,800.-



180-Day Grain-Fed Verified Wagyu

With a marbling score of up to A5+, our pure Wagyu beef is renowned for its consistently exceptional eating quality - unleashing bold, complex flavors in every bite.



1 สเต็กเนื้อสันนอก
จากประเทศออสเตรเลีย

Butter-Aged 30-Day Australian
Striploin Steak (200 g)

950.-

2 สเต็กเนื้อพิกานญา
จากประเทศออสเตรเลีย

Butter-Aged 30-Day
Australian Picanha (200 g)

950.-

3 สเต็กเนื้อสันใน
จากประเทศออสเตรเลีย

Butter-Aged 30-Day Grilled
Black Angus Tenderloin (200 g)

850.-

4 สเต็กเนื้อวากิวริบอาย 
จากประเทศออสเตรเลีย

Butter-Aged 30-Day Wagyu
Ribeye Steak (200 g)

1,650.-

5 สเต็กเนื้อแบล็กแองกัสริบอาย
จากประเทศออสเตรเลีย

Butter-Aged 30-Day Black
Angus Ribeye Steak (200 g)

950.-



SIDE DISH & SAUCE



สลัดผัก
Mixed Salad

50.-



ข้าวผัดเนยทรงเครื่อง
Fried Rice with Persimmon

50.-



มันบดพามาซานชีส
Parmesan Potato Mash

50.-



มักกะโรนีอบชีส 
Baked Mac & Cheese

100.-



มันฝรั่งทอด
French Fries

50.-



ซอสครีมเห็ด
Creamy Mushroom
Sauce

20.-



ซอสเห็ดทรัฟเฟิลมัสตาร์ด
Dijon Mustard with Truffle

20.-



ซอสพริกไทยอ่อน
Red Wine Peppercorn Jus

20.-



น้ำจิ้มแจ่ว 
Thai Chili Sauce

20.-



น้ำจิ้มซีฟู้ด 
Thai Seafood Dipping Sauce

20.-

MAIN COURSE

อาหารจานหลัก

เราคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพจากท้องทะเล
เนื้อสัตว์ชั้นดี และส่วนผสมท้องถิ่นขึ้นชื่อ
จากหลากหลายจังหวัด นำมารังสรรค์อย่างพิถีพิถัน
เพื่อให้ทุกจานเต็มไปด้วยรสชาติที่กลมกล่อม
และความสร้างสรรค์เฉพาะตัว



This 100% Black Angus beef delivers bold flavor and the consistently high quality that has made Australian beef renowned around the world.

1 สเต็กเนื้อพิกแคนย่า และกุ้งแม่น้ำจัมโบ้

Surf & Turf Set A.

The Perfect Pairing of Juicy Angus Beef Picanha Steak and Perfectly Grilled River Prawn.

1,550.-

2 สเต็กเนื้อสันใน และแซลมอนนอร์เวย์

Surf & Turf Set B.

The Perfect Pairing of Juicy Angus Beef Tenderloin Steak and Perfectly Grilled Salmon.

1,350.-



1 สเต็กเนื้อที่โบนอย่าง 2 สไตล์

จากประเทศออสเตรเลีย

T-Bone Steak Two Ways (500 g)

Black Onyx Beef – MB3+ Pure Black Angus from New England's Cool Climate

1,450.-

2 ขาแกะตุ๋นไวน์แดง
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด

Braised Lamb Shank in Red Wine Jus with Parmesan Mashed Potatoes

480.-

3 หมูคุโรบутаหอยย่าง

Kurobuta Pork Chop (450 g)

8-Hour Aged Pork, Slow-Grilled for Juicy Perfection. Served with Spicy Jaew Sauce.

380.-



1

ไก่อบน้ำผึ้ง และสมุนไพโรไทย
Roasted Honey-Glazed Chicken
with Spicy Thai Sauce

Juicy Grilled Chicken, Marinated in Thai Herbs and Chanthaburi Honey, Then Sous-Vide for Tenderness and Aroma.

420.-

2

ขาหมูเยอรมันเสิร์ฟพร้อม
มันฝรั่งบด และซาวเคราต์
German-Style Pork Knuckle

Served with Mashed Potatoes, Pickled Mixed Salad, and Traditional Sauerkraut.

480.-

3

ไส้กรอกเยอรมันเสิร์ฟพร้อม
มันฝรั่งบด และซาวเคราต์
Italian Mixed Sausages

Served with Mashed Potatoes, Pickled Mixed Salad, and Traditional Sauerkraut.

395.-



1

2

3

4

4

ซี่โครงหมอบซอสบาร์บีคิว

Smoked American BBQ Pork Ribs (500 g)

Slow-Roasted Pork Ribs in Chef's BBQ Sauce - Tender, Smoky and Full of Flavor.

420.-

1 ทะเลพา

Grilled Seafood Platter

Grilled Ayutthaya River Prawns, Stuffed Squid and New Zealand Mussels with Garlic Butter. Served with Spicy Thai Seafood Sauce.

1,250.-

2 ปลากระพงชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งทอดและซอสทาร์ทาร์

Fish & Chip

Lightly Battered and Golden-Fried Sea Bass, Served with Crispy Fries and a Rich, House-Made Tartar Sauce.

395.-

3 สเต็กปลาแซลมอนอบตัวพิสตาชิโอ

Pistachio-Crusted Norwegian Salmon Steak (250 g)

Garlic-Butter Grilled Norwegian Salmon Topped with Pistachios for a Rich, Juicy Bite with a Crisp Finish.

450.-



ยำ ตำ ปลา

“ยำ” ของคนภาคกลางสมัยก่อน โดยเฉพาะยำแบบชาววังนั้น หมายถึง การคัดสรรวัตถุดิบ และเครื่องปรุง นานาชนิดมาทำให้เป็นชิ้นขนาดเล็ก แล้วผสมรวมกัน จนได้รสชาติที่กลมกล่อม เหมาะสม โดยไม่จำเป็น ต้องมีรสเผ็ดมาข่ม ส่วนยำแบบ สมัยใหม่ รวมถึงลาบ และพล่านั้น มักจะมีรสเผ็ดและเปรี้ยวมา เป็น รสชาตินำในการปรุงด้วย





1 ส้มตำไทยหมูปิ้งนมสด

Spicy Thai Papaya Salad with
Milk-Marinated Grilled Pork

220.-

2 เหลาผลไม้แซลมอน

Spicy Thai Fruit Salad
with Salmon

295.-

3 ตำหลวงพระบางหมูกรอบ

Spicy Papaya Salad with
Crispy Pork Belly

250.-

4 ปลาเนื้อเสือร้องไห้

Spicy Grilled Beef Salad with Thai
Herb & Coconut Chili Paste Dressing

350.-

5 ตำข้าวโพดปูนิ่มทอดกรอบ

Spicy Corn Salad with
Crispy Soft-Shell Crab

350.-



1 ยำรวมทะเลเดือด

Spicy Seafood Salad

275.-

2 ยำคอหมูย่างไหลบัว

Grilled Pork Neck with Spicy
Lotus Stem Salad

220.-

3 ยำแซลมอนแซ่บ

Thai-Style Spicy Salmon
Salad

285.-

4 ปลาทูน้าตกลสไตล์ไทย

Thai-Style Tuna Ceviche

295.-

5 ยำวุ้นเส้นโบราณกุ้ง

Traditional Spicy Glass
Noodle Salad with Shrimp

220.-

เมี่ยงคำ

เมี่ยงคำเป็นอาหารว่าง ที่มีรสชาติ
ครบทุกรส เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม
เผ็ด แล้วทานคู่กับเนื้อวากิวย่างเกรด
พรีเมียม และความหอมของใบชะพลู

เมี่ยงคำสไตล์ไทย 🍷🌶️🥥
เสิร์ฟพร้อมเนื้อวากิวย่างเกรดพรีเมียม

Wagyu Beef Thai Style Miang Kham

650.-



น้ำพริก

ตำสดสูตรไทยแท้
รสชาติเผ็ดกลมกล่อม หอมเครื่อง
สมุนไพร เสริฟพร้อมผักต้ม ผักสด และ
เครื่องเคียงแบบไทย ให้คุณได้สัมผัส
รสชาติแห่งความเป็นไทยในทุกคำ

1

น้ำพริกไข่ปู เสริฟพร้อมผักสด

Crab Roe Relish - Spicy Crab
Egg Paste with Assorted
Vegetables

280.-

2

หลนเนื้อปูก้อน เสริฟพร้อมผักสด

Blue Crab Meat with
Lemongrass & Coconut Relish,
Served with Mixed Vegetables

280.-

3

น้ำพริกขี้หนุ เสริฟพร้อมผักสด

Naam Prik Long Rau - Spicy Shrimp
& Chili Paste with Vegetables and
Salted Egg Yolk

250.-



ทอด อย่าง

เราเน้นรสชาติแท้จริงจากวัตถุดิบคุณภาพดี
คัดสรรเครื่องปรุงสดใหม่ ผสมผสานกับเทคนิค
การปรุงอย่างพิถีพิถัน ทั้งการทอดกรอบอย่างลงตัว
และการย่างด้วยไฟอ่อนเพื่อดึงกลิ่นหอมและรสชาติออก
มาอย่างเต็มที่ เพื่อให้ทุกจานอร่อยอย่างมีระดับ

1 **ออเดิร์ฟ 3 กษัตริย์**
(เกี้ยวกุ้งจักรพรรดิ ไก่เกาหลี
และคอหมูย่าง)

Pattana Hors d'oeuvres Platter -
Wonton Shrimp Dumplings, Grilled
Pork Neck and Korean Chicken

380.-

2 **สะเต๊ะไก่ ปอเปี๊ยะกุ้งชีส**
และทอดมันกุ้ง

Persimmon Mixed Platter - Chicken Satay,
Cheesy Shrimp Spring Rolls
and Shrimp Cakes

395.-



ปีกไก่ทอดเกาหลี

Korean Fried Chicken

250.-



ทอดมันกุ้ง

Deep-Fried Shrimp Cake

280.-



ปอเปี๊ยะกุ้งชีส

Cheesy Shrimp Spring Rolls

225.-



สะเต๊ะไก่

Chicken Satay with
Peanut Sauce

220.-

เฟรนช์ฟรายส์ชีส

Cheesy French Fries

150.-

ปีกไก่ทอดบาร์บีคิว

BBQ Fried Chicken

250.-

เกี๊ยวกุ้งจักรพรรดิ

Shrimp Wonton Dumplings

250.-

คอหมูย่างลุยสวน

แจ่วบอง

Grilled Pork Neck
with Spicy Fermented
Fish Dip

225.-

ปูจ๋า

Crab Meat Stuffed
in Crab Shell

350.-

หมูสามชั้นทอดน้ำปลา

Fried Pork Belly with
Fish Sauce

250.-

BURGER & BAO BUN

ดับเบิลชีสเบอร์เกอร์เนื้อวากิว 

Double Wagyu Cheeseburger
with Bacon and Fries

550.-



ครัวซองต์แซนวิช
สเต็กเนื้อริบอาย

Philly Ribeye Cheesesteak
Croissant Sandwich

450.-

เบอร์เกอร์ชีส 
กับปลาทอด

Fish & Cheese
Burger with Fries

450.-



❶ เบาบันเนื้อวากิวย่างสโตร์ญี่ปุ่น

Wagyu Beef Bao

220.-

❸ คลับแซนวิช / พัก

Club Sandwich / Vegetarian

350.-

❺ ทาโก้ลาบทูน่า

Spicy Tuna Tartare Taco

350.-

❷ เบาบันเปิดปากถึง

Smoked Charcoal-Grilled
Peking Duck Bao

220.-

❹ ทาโก้ไก่แม็กซิกัน

Taco Alambre – Grilled Tortilla Filled With
Tender Chicken, Bell Peppers, Onions, and
Sour Cream, Served with Guacamole.

320.-



ผักสลัด

เป็นอีกเมนูที่สำคัญ ควรเริ่มรับประทานผักตั้งแต่วันนี้ เพื่อสุขภาพที่ดีที่ยืนยาว ควบคุมน้ำหนักตัวให้เกิดความสมดุล สลัดผัก หนึ่งจานสามารถใส่อะไรลงไปได้อย่างหลากหลายเพื่อความไม่จำเจ ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ไข่ไก่ ขนมอบกรอบ วัตถุดิบพิเศษชนิดต่างๆ รับประทานคู่กับน้ำสลัดได้อีกหลากหลายชนิด

1 สลัดแอปเปิ้ลกุ้งทอด

Apple Salad with Fried Shrimp and Wasabi Dressing

265.-

2 สลัดปูนิ่มซอสงาญ่บุน

Soft-Shell Crab Salad with Japanese Dressing

350.-

3 สลัดชีซ่าเนื้อย่าง รมควัน และไข่ออนเซน

Smoked Beef Caesar Salad

295.-

4 สลัดแซลมอนย่างเกลือ เสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ดมายองเนส

Grilled Salmon Salad with Spicy Seafood Mayo

295.-

SOUP

เมนูร้อน ๆ ที่เราคัดสรรวัตถุดิบชั้นน้ำอย่าง เนื้อปู เห็ดทรัฟเฟิล ผัก น้ำสต็อก ประดับแต่งออกมาให้เป็นซุปร้อน ๆ เสิร์ฟพร้อมขนมปังโรย

1 ซุปเห็ดทรัฟเฟิล

Truffle Mushroom Cream Soup with Grilled Homemade Toast

150.-

2 ซุปข้าวโพด

Roasted Corn Cream Soup with Grilled Homemade Toast

150.-

3 ซุปปูครีมซุ

Seafood Cream Soup with Grilled Homemade Toast

165.-





พาสต้าริงกูนี่หอยลาย
เกาหลี่ผัดพริกแห้ง

Vongole Linguine with
Azari Clams, White Wine,
and Lemon (Sauteed with
Dried Chili and Garlic)

265.-

สปาเก็ตตี้เนื้อปู
ซอสไข่เค็ม

Spaghetti with Ikura,
Crab, and Salted Egg
Cream Sauce

350.-



สปาเก็ตตี้กุ้งแม่น้ำเผา
ซอสมะเขือเทศ

Spaghetti Arrabbiata
with River Prawns

580.-



ราวิโอรี่เห็ด
เสิร์ฟกับเนื้อริบอายย่าง

Grilled Rib Eye Beef with
Mushroom Ragu Ravioli,
Butter Jus, and Parmesan
Cheese

385.-



สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
ปลาแซลมอนย่างเกลือ

Spaghetti Carbonara with
Grilled Salmon

350.-



ลาซานญาซอสเนื้อบชีส

Lasagna Della Nonna
(Traditional Lasagna alla Bolognese)

285.-



คาสีโอ เอเปเป้ พาสต้าจัมโบ้
ราดซอสพาร์เมซานชีสครีม และพาร์มาแฮม

Blanket Pasta Cacio e Pepe with Prosciutto
Homemade large pasta sheet folded with
Parmesan cheese, Prosciutto and a creamy egg
yolk sauce

280.-



PIZZAHOUSE

A close-up photograph of a Neapolitan pizza being cooked in a traditional wood-fired oven. The pizza is thin and irregularly shaped, with a golden-brown crust that has some charred spots. It is topped with a layer of red tomato sauce, slices of cured meat (likely salami or pepperoni), and a dusting of white cheese. The pizza is being lifted by a metal peel. In the background, the interior of the oven is visible, with bright orange and yellow flames. The oven's opening is framed by a dark, arched structure. Above and below the oven opening, there are decorative horizontal bands of small, square tiles in various colors (blue, green, yellow, and brown).

NEAPOLITAN PIZZA

A traditional Italian classic with a thin, airy crust baked in a Traditional Neapolitan pizza oven.

พิซซ่าซาลามี โซริโซ แฮมรมควัน

Meat Lover Pizza

Chorizo, Spicy Salami, Paris Ham, Mozzarella, Tomato Sauce, Parmesan Cheese

420.- 🐷



พิซซ่ามาริตต้า

Margherita Pizza

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Oregano, Fresh Basil

320.-

พิซซ่าแซลมอนและเบคอน

Duo Pizza

Duo Pizza – Smoked Salmon & Smoked Bacon

395.- 🐷



พิซซ่าคาโบนาร่าแฮมรมควัน

Mortadella Carbonara Pizza

Carbonara Sauce, Pepper Ham, Mozzarella Cheese, Onsen Egg

420.- 🐷



พิซซ่าทะเลสดพริกกระเทียม

A.O.P Seafood Pizza

Market Seafood, Garlic & Chili, Tomato, Parmesan Cheese

395.- 🌶️



พิซซ่าพามาแฮมร็อกเก็ต

La Pizza Italian - Prosciutto & Rocket

Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Parma Ham, Parmesan Cheese

450.-  



พิซซ่าเห็ดทรัฟเฟิล

Morel Mushroom & Truffle Pizza

Mozzarella, Parmesan Cheese, Mixed Mushrooms, Truffle Paste

350.-



พิซซ่าคลาสสิกโฟร์ชีส

Quattro Formaggi Pizza

Cheese Sauce, Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese, Feta Cheese, Camembert Cheese, Blue Cheese

350.-



พิซซ่าฮาวายเอียนไก่

Hawaiian Chicken Pizza

Tomato Sauce, Diced Chicken Breast, Pineapple, Rocket, Parmesan Cheese, Caesar Mayo

380.-



พิซซ่าร็อกเก็ตมะเขือเทศบุราต้าชีส

Rocket Burata Pizza

Tomato Sauce, Creamy Burrata Cheese, Rocket, Spinach, Dried Tomatoes, Black Olives, Green Olives, Balsamic Glaze, Parmesan Cheese

420.-



พิซซ่าเนื้อวากิวไข่ปลาแซลมอน

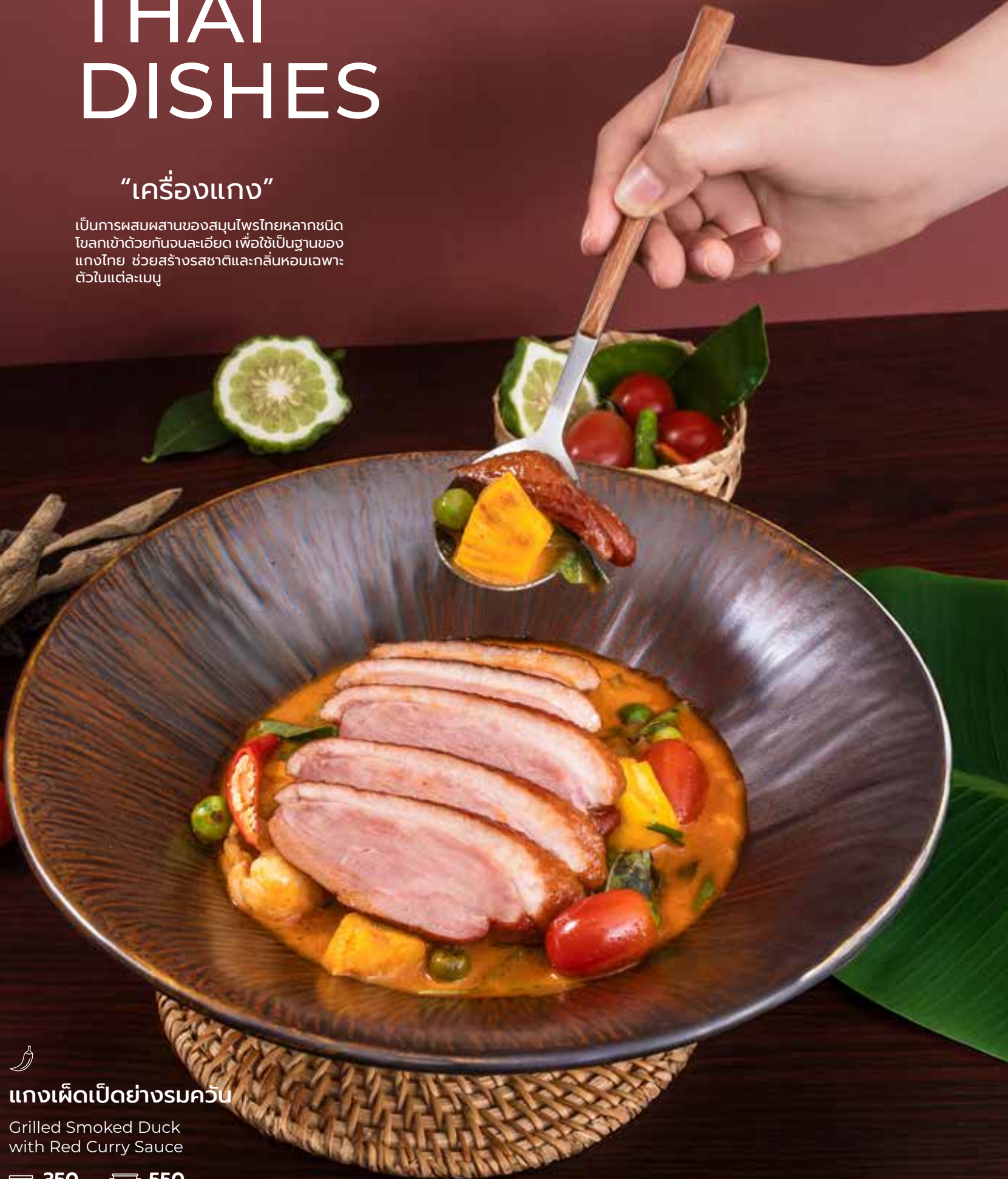
Japanese Wagyu Beef & Ikura Pizza

450.- 

THAI DISHES

“เครื่องแกง”

เป็นการผสมผสานของสมุนไพรไทยหลากชนิด
โลกเข้าด้วยกันจนละเอียด เพื่อใช้เป็นฐานของ
แกงไทย ช่วยสร้างรสชาติและกลิ่นหอมเฉพาะ
ตัวในแต่ละเมนู



แกงเผ็ดเปิดอย่างรมควัน

Grilled Smoked Duck
with Red Curry Sauce

🍽 350.- 🍽 550.-

🐷 PORK 🌶 CHILI 🥜 NUT 🍽 SIGNATURE DISH

แกงเหลืองไหลบัว
ปลากระพง

Southern Thai Sour Soup
with Sea Bass and Lotus Stems

🍲 320.- 🍲 480.-

มัสมั่นไก่

Chicken Massaman Curry

🍲 250.- 🍲 450.-

แกงเขียวหวานไก่

Thai Green Curry with Chicken

🍲 250.- 🍲 450.-

แกงคั่วปูใบชะพลู

Crab Yellow Curry
with Betel Leaves

🍲 350.- 🍲 550.-

แกงเขียวหวานเนื้อริบอาย

Thai Green Curry with Grilled
Australian Ribeye

🍲 320.- 🍲 550.-

พะแนงปูนิ่ม

Panang Curry with Soft Shell Crab

🍲 380.- 🍲 650.-

1 แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

Clear Soup with Tofu and Minced Pork

 220.-  450.-

3 ต้มยำกุ้ง

Tom Yum Goong (Thai Spicy and Sour Shrimp Soup)

 250.-  550.-

2 ต้มข่าทะเล / ไก่

Tom Kha with Seafood or Chicken (Spicy Coconut Milk Soup with Seafood)

 250.-  550.-

4 เกี้ยวน้ำกุ่ม

Shrimp Wonton Soup with Chinese Mustard Green

 250.-  450.-



โป๊ะแตกทะเลเดือด

เมนูหม้อไฟทะเลร้อนแรงที่รวบรวมอาหารทะเลสดใหม่หลากหลายชนิด มีกุ้ง ปลาหมึก และหอย ราดด้วยน้ำซุสเผ็ดร้อนที่ปรุงจากสมุนไพรไทย และพริกสด เข้มข้น และเปรี้ยวเผ็ดถึงใจ

โป๊ะแตกทะเลเดือด 

Tom Yum Seafood (Thai Spicy and Sour Seafood Soup)

 250.-  550.-

SPECIAL

MAIN COURSE

เนื้อริบอายผัดพริกไทยดำ 🌶️

Wok-Fried Ribeye Beef with
Black Pepper Sauce

480.-

เนื้อริบอายผัดซอสพริกหมาล่า 🌶️

Wok-Fried Ribeye Beef with
Spicy Mala Sauce

480.-



เนื้อวากิวผัดซอส XO 🌶️

Wok-Fried Ribeye Beef with
XO Sauce

480.-

1 กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม

Fried River Prawn with Garlic and Pepper

850.-

2 กุ้งแม่น้ำนึ่งซีอิ๊ว

Steamed River Prawns with Soy Sauce

850.-

3 กุ้งแม่น้ำเผาจุ่มโบบ้าจากอยุธยา
คั่วพริกเกลือ

Grilled River Prawns with Spicy
Garlic-Chili Sauce

850.-



4 กุ้งแม่น้ำเผาจุ่มโบบ้าจากอยุธยา
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด

Grilled Jumbo River Prawns
with Spicy Seafood Sauce

850.-



PORK CHILI



NUT



SIGNATURE DISH

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

Steamed Sea Bass with
Soy Sauce

550.-



ปลากระพงทอดซอสมะขาม

Fried Sea Bass with Tamarind
Sauce

550.-



ปลากระพงสามรส

Deep-Fried Sea Bass with Sweet
and Sour Chili Sauce

550.-



ปลากระพงนึ่งบ๊วย

Steamed Sea Bass with
Plum Sauce

550.-



ปลากระพงนึ่งมะนาว

Steamed Sea Bass with
Lime and Chili Sauce

550.-



ปลากระพงทอดน้ำปลา

Deep-Fried Sea Bass with
Fish Sauce

550.-



1 แซลมอนทอดกระเทียม พริกไทย

Pan-Seared Salmon with
Thai Garlic and Pepper Sauce

480.-

2 กะเพราปลาแซลมอน

Pan-Seared Salmon with
Spicy Hot Basil Sauce

480.-

3 แซลมอนคั่วพริกเกลือ

Grill Salmon with
Chili and Galice Sauce

480.-

1 กุ้งอบวุ้นเส้น 🍳

Baked Prawn with Glass Noodles

350.-

2 กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย 🌶️

Crispy Fried Prawn with
Garlic and Black Pepper

350.-

3 กุ้งผัดผงกะหรี่

Stir-Fried Shrimp in
Thai Yellow Curry Egg Sauce

350.-

4 กุ้งทอดซอสมะขาม

Fried Prawns with
Tamarind Sauce

350.-

5 กุ้งผัดพริกขี้หนูสด 🌶️

Stir-Fried Prawns with
Bird's Eye Chili and Garlic

350.-

6 กุ้งนึ่งซีอิ๊ว

Steamed Shrimp with
Soy Sauce

350.-

ปูนิ้มคั่วพริกเกลือ

Stir-Fried Soft-Shell Crab with
Chili and Garlic Sauce

480.-

ปลาหมึกโขลกมะนาว

Steamed Squid with
Spicy Lime and Chili Sauce

550.-

ปูนิ้มผัดพริกไทยดำ

Stir-Fried Soft-Shell Crab with
Black Peppercorn Sauce

480.-

ปูนิ้มทอดกระเทียม

Stir-Fried Soft-Shell Crab with
Garlic Sauce

480.-

1 เต้าหู้นึ่งซีอิ๊ว

Steamed Tofu with Soy Sauce

180.-

2 หมูกรอบคั่วพริกเกลือ

Stir-Fried Crispy Pork with
Garlic and Chili

250.-

3 ทะเลพัดฉ่ำ

Stir-Fried Seafood in Spicy
Thai Sauce

350.-

4 ทะเลพัดผกกระหรี่

Stir-Fried Seafood in Thai Yellow
Curry Egg Sauce

350.-



1 เตาหูกอดคั่วพริกเกลือ

Stir-Fried Tofu with Garlic and Chili

180.-

2 เตาหูกัดพริกไทยดำ

Stir-Fried Tofu with Black Pepper Sauce

180.-

3 คะน้าฮ่องกงหมูกรอบ

Wok-Fried Hong Kong Kale with Crispy Pork Belly and Oyster Sauce

250.-

4 ไช้เจียวปู / กุ้งสับ / หมูสับ

Thai Omelet with Crab / Shrimp / Pork

Crab 250.- Shrimp 220.-

Pork 200.-



1 ผัดผักกระเฉดหมูกรอบ

Stir-Fried Water Mimosa with
Crispy Pork Belly

250.-

2 บร็อกโคลี่ผัดกุ้ง

Stir-Fried Broccoli with Shrimp
in Oyster Sauce

220.-

3 ถั่วแขกผัดซอสเสฉวน

Wok Fried Sichuan-Styled Green
Beans with Pork

200.-

4 กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา

Stir-Fried Cabbage with Fish
Sauce

180.-

5 ผัดผักบุ้งไฟแดง

Wok-Fried Morning Glory with
Oyster Sauce

180.-

6 ผัดผักรวมมิตร

Wok-Fried Mixed Vegetables in
Oyster Sauce

180.-



//

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

เส้นจันท์ผัดคลุกเคล้ากับซอสสูตรพิเศษ
รสเปรี้ยวหวานกลมกล่อมจากมะขาม ผัดพร้อมไข่
เต้าหู้ ถั่วงอก ใบกุยช่าย และกุ้งแม่น้ำเผาตัวโต
เสิร์ฟพร้อมมะนาวและถั่วลิสงบด
เพิ่มความหอมอร่อยในทุกคำ



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ / กุ้ง / ทะเล 🍳 🥬 🌶️

Pad Thai with River Prawns / Prawns /
Mixed Seafood

River Prawns **580.-**

Prawns & Seafood **250.-**

1 ข้าวไข่ข้นกะเพราเนื้อวากิว 🌶️

Creamy Omelet with Wagyu Beef
and Hot Basil Sauce on Rice

350.-

2 ข้าวผัดแมวขโมย แซลมอน 🌶️

ผัดพริกสด

Fried Rice with Salted Fish and Grilled
Salmon and Chili Garlic Sauce

365.-

3 ข้าวต้มกุ้ง / ไก่ / หมู / ทะเล 🐙

Thai Boiled Rice with Shrimp /
Chicken / Pork / Seafood

180.-

4 ข้าวผัดกะเพราเนื้อริบอาย 🌶️

Stir-Fried Ribeye Beef with Hot
Basil Sauce on Rice

365.-



ข้าวผัดกะเพรากุ้ง / ไก่ / หมู / ทะเล 🐙 🌶️

Stir-Fried Basil with Shrimp / Chicken /
Pork / Seafood on Rice

200.-

1 ข้าวผัดสับปะรด 🍍

Pineapple Fried Rice
with Shrimp

320.-

2 ข้าวไข่ข้นกุ้ง
พริกขี้หนูสด 🌶️

Creamy Omelet with
Spicy Garlic Shrimp
on Rice

350.-



3 ข้าวผัดกุ้ง / ไก่ / หมู / ทะเล 🐷

Fried Rice with Shrimp / Chicken /
Pork / Seafood and Egg

180.-

4 ข้าวผัดเพอร์ซิมมอน 🐷 🍌

American Fried Rice with Sausage
and Fried Chicken

280.-

// เรื่องของเส้น

เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นวัตถุดิบหลัก
ในอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวของไทยและจีน
ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง
หรือแป้งถั่วต่าง ๆ มีหลายประเภทที่แตกต่างกันตามขนาด ลักษณะ และการนำไปปรุง
เช่น ลวก ต้ม หรือผัด



- 1 ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเนื้อวากิว
Stir-Fried Rice Noodles with Beef and Gravy Sauce
380.-
- 2 ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่
Stir-Fried Rice Noodles with Fish Taosi and Gravy Sauce
250.-
- 3 ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล
Stir-Fried Rice Noodles with Seafood and Gravy Sauce
250.-



1 หมี่กระเจดปูนิ่ม / เต้าหู้

Stir-Fried Vermicelli with
Soft-Shell Crab / Tofu

Soft-Shell Crab 380.- Tofu 220.-

2 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วแซลมอนย่าง

Stir-Fried Rice Noodles with
Grilled Salmon Soy Sauce

365.-

3 ก๋วยเตี๋ยวคั่วปูนิ่ม / เนื้อวากิว

Stir-Fried Noodles with
Soft-Shell Crab / Wagyu Beef

Soft-Shell Crab 380.- Wagyu Beef 350.-

4 สุกี้ทะเลผัดแห้ง

Stir-Fried Glass Noodles with
Seafood in Sukiyaki Sauce

280.-

5 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วคอหมูย่าง / ทะเล

Stir-Fried Rice Noodles with Soy Sauce,
Grilled Pork Neck / Seafood

250.-



ผัดไทยเต้าหู้

Fried Tofu with Pad Thai Sauce

220.-

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Spaghetti with Tomato Sauce

250.-

ปอเปี๊ยะผัก

Vegetable Spring Rolls

220.-

VEGETARIAN CUISINE

ต้มยำเห็ดรวม

Vegetarian Tom Yum Soup with
Mushrooms

220.-

แกงจืดเต้าหู้ผักกาดขาว

Vegetarian Clear Soup with Chinese
Cabbage and Tofu

220.-

แกงเขียวหวานเต้าหู้และผัก

Vegetable Green Curry with Tofu

220.-

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าผักรวม

Stir-Fried Rice Noodles with
Vegetables and Gravy Sauce

220.-

ยำวุ้นเส้นเห็ดมังกรสวีต

Mushroom Salad with Glass Noodles

220.-



ข้าวผัดเห็ดหอมทรงเครื่อง

Fried Rice with Mixed Mushrooms

220.-

เต้าหู้ทอดคั่วพริกเกลือ



Stir-fried Tofu with Chili and Salt

220.-

ลาบเห็ดทรงเครื่อง



Thai-Style Spicy Mushroom Salad

220.-

ข้าวกะเพราเห็ดรวม



Stir-Fried Mixed Mushrooms with Hot Basil Sauce on Rice

220.-

ผัดซีอิ้วมังกรสวีต

Stir-Fried Rice Noodles with Soy Sauce and Vegetables

220.-

JAPANESE FOOD

อาหารญี่ปุ่นเป็นศิลปะของ
การปรุงอาหารที่เน้นรสชาติอูมามิ วัตถุดิบ
สดตามฤดูกาล และการจัดจานอย่าง
ประณีต ตั้งแต่ซูชิ ซาซิมิ เมมบูย่าง เส้น
และข้าวหลากหลายชนิด

AVAILABLE FROM
10 AM – 3 PM

// ซาซิมิ

อาหารญี่ปุ่นที่ประกอบด้วยวัตถุดิบสดคุณภาพสูง เช่น ปลาแซลมอน กูน่า ปลาหมึก หรือหอยเชลล์ ซึ่งถูกหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ เสิร์ฟแบบดิบ มักรับประทานคู่กับซอสโชยุ วาซาบิ และหัวไชเท้าขูด นิยมเน้นรสชาติแท้ ๆ ของวัตถุดิบสด และความพิถีพิถันในการหั่นอย่างประณีต



1 เพอร์ซิโมนซาซิมิเซ็ท

Persimmon sashimi set
(Salmon / tuna / Kani kama)

380.-

2 ไชหวานญี่ปุ่น

Tamagoyaki

100.-

3 ปูอัด

Kani Kama

100.-

4 แซลมอนนอร์เวย์ราดซอสพอนซี

Salmon Sashimi with Ponzu Sauce

280.-





ซูชิโรล

SUSHI ROLL

❶ ซูชิโรลปลาไหล

Unagi Roll

380.-

❸ ซูชิโรลไข่กุ้ง

Ebiko Maki Roll

280.-

❷ ซูชิปลาแซลมอนทอด

Spicy Salmon Roll

280.-



DONBURI

1 ข้าวหน้าปลาไหล

Unagi Don

395.-

2 ข้าวหน้าหมูทอดทงคัตสึ

Tonkatsu Don

350.-

3 ซารุโซบะปูอัด บะหมี่เย็น

Zaru Soba with Crab Stick

250.-

4 ข้าวหน้าปลาแซลมอน

Spicy Salmon Ikura Don

380.-



1 **ครีมโคร็อกเกะมันปูหิมะ**
Red Snow Crab & Miso Cream
Croquette
280.-

2 **หมูทอดทงคัตสึ** 
Tonkatsu
280.-

3 **ไก่ทอดคาราเกะ**
Chicken Karaage
(Japanese Fried Chicken)
250.-

4 **กุ้งทอดเทมปุระ**
Ebi Tempura
250.-

5 **เกี๊ยวซ่าหมู**
Yaki Gyoza
200.-

6 **ทาโกะยากิ**
Takoyaki
200.-

7 **หนดหมึกทอดสไตล์ญี่ปุ่น**
Sakana Yari Ika Karaage
220.-



❶ หมูย่างเสียบไม้ซอสมิโซะเทอริยากิ

Pork Tsukune (Japanese Pork Meatball Skewers)

120.-



❸ โอโคโนมิยากิ

Okonomiyaki

200.-

❷ ไก่ย่างเสียบไม้ซอสเทอริยากิ

Chicken Yakitori

100.-

❹ ซุปมิโซะ

Miso soup

50.-



❶ สลัดปูอัดสไตล์ญี่ปุ่น
Spicy Kani Kama Tataki

200.-

❷ สลัดปลาทูน่าสไตล์ญี่ปุ่น
Thai Spicy Tuna Tataki

250.-

❸ สลัดแซลมอนสไตล์ญี่ปุ่น
Thai Spicy Salmon Tataki

280.-

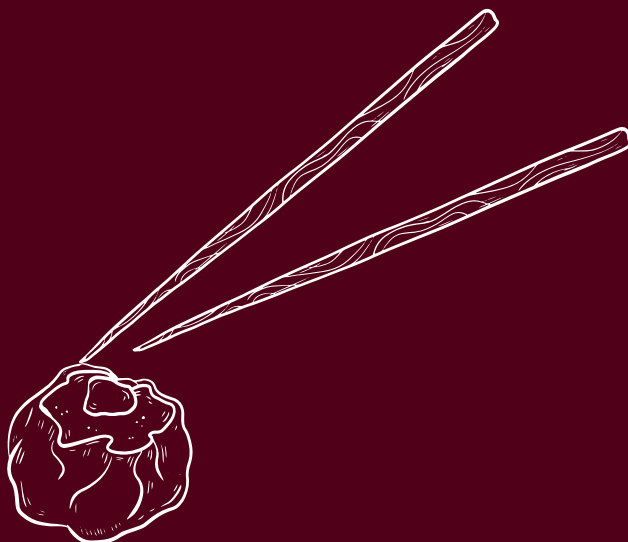


กิมจิ
Kimchi
80.-

ยำสาหร่ายญี่ปุ่น
Hayashi Wakame
80.-

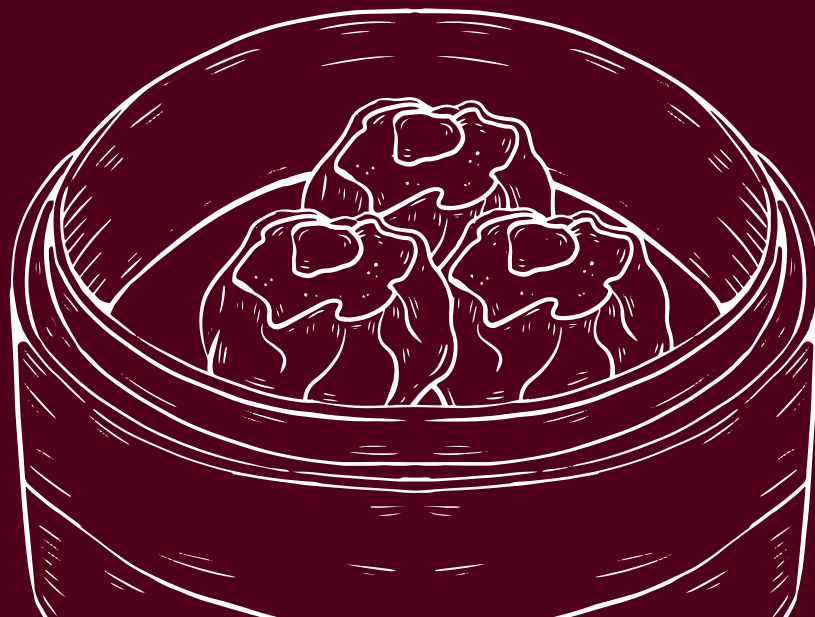
ถั่วแระญี่ปุ่น
Edamame
80.-

ทาโกะวาซาบิ
Tako Wasabi
100.-



DIM SUM

AVAILABLE FROM
10 AM – 3 PM



ต้มชำ

รวมต้มชำรสเลิศคัดสรรพิเศษ
จากวัตถุดิบคุณภาพสูง
ปรุงอย่างประณีต
ในสไตล์ต้นตำรับกวางตุ้ง
เสิร์ฟร้อนในเชิงไม้ไผ่
เพิ่มรสสัมผัสเหนือระดับในทุกคำ



ขนมจีบปู

Crab Siu Mai

85.-



ขนมจีบหอยเชลล์

Steamed Scallop
Dumpling

85.-



ขนมจีบกุ้งไข่แดงเค็ม

Steamed Egg yolk Dumpling

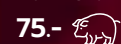
75.-



ขนมจีบหมู

Pork Siu Mai

75.-



ขนมจีบกุ้งลายเสือ

King Prawn Siu Mai

75.-



หะเก๋ากุ้งลายเสือ

King Prawn
Har Gow

75.-



หะเก๋ากุ้ง 3 สี

Persimmon Shrimp
Har Gow

85.-



หะเก๋ากุ้งซาโหลทรัฟเฟิล

Black Truffle Shrimp
Har Gow

85.-



ปลากระพงนึ่ง
ซีอิ๊ว

Steam Seabass
Dumpling

75.-



หอยเป๋าฮื้อนึ่ง
น้ำแดง

Braised Abalone
Shrimp Dumpling

75.-



กุ้งนึ่งน้ำแดง

Steamed Prawns
in Red Sauce

85.-



แซลมอนนึ่งมะนาว

Steamed Salmon Dim Sum
with Spicy Lime Sauce

85.-



ก้ามปูนึ่งน้ำแดง

Steamed Crab
Claw Dumpling

85.-



ก๊วยเตี๋ยวลอด

Cheung Fun
(Steam Rice Roll)

75.-



ซี่โครงหมูตุ๋นเต้าซี่

Steamed Pork Spare Rib
With Black Bean Sauce

85.-



ลูกชิ้นสาหร่ายกุ้งบล็อคโคลี่น้ำแดง

Steamed Seaweed Shrimp Meat Ball
With Broccoli Red Sauce

75.-



**ก๊วยต๊ะโครี
ทรงเครื่อง**

Steam Prawn
Dumpling With
Lemon Glass

75.-



เยื่อไผ่ทะเล

Bamboo Fungus
Seafood Dumpling

85.-

ปอเปี๊ยะปูนิ่ม

Soft-Shell Crab Spring
Rolls

115.-



ขนมปังหน้ากุ้ง

Deep Fried Breads With
Prawn Topping

75.-



ก้ามปูทอดจักรพรรดิ

Crab Claw Cake

85.-



ซาลาเปาทอดลาวา

Fried Salted Egg Yolk
Custard Lava Bun

60.-



ซาลาเปาไส้ครีม

Custard Cream
Steamed Bun

60.-

ซาลาเปาไข่เค็มลาวา

Salted Egg Yolks Lava Bun

60.-



ซาลาเปาหมูสับ

Minced Pork Buns

60.-



ซาลาเปาหมูแดง

Barbecue Pork Bun

60.-



PERSIMMON

Dessert



เค้กช็อกโกแลตลาวา

Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice-Cream

195.-

ขนมปังบริยอชครีมบรูว์เล่
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมคาราเมล

Banana Caramel Crème Brûlée Brioche
French Toast

200.-



ขนมปังบริยอชสังขยา
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมนมฮอกไกโด

House-made Brioche Toast with
Pandan Custard Cream and Honey,
served with Hokkaido Milk Ice-Cream

200.-



1 ผลไม้รวม

Mixed Seasonal Fruits

180.-

2 กล้วยบวชชี

Steamed Bananas in
Sweet Coconut Milk

95.-

3 บัวลอยฟักทองมะพร้าวอ่อน

Pumpkin Tapioca Balls
with Coconut Milk

95.-

4 สาคุมะพร้าวอ่อนมะม่วง

Young Coconut Sago Topped
with Sweet Mango

120.-

5 ข้าวเหนียวมะม่วง

Mango Sticky Rice

180.-



ICE-CREAM

❶ ไอศกรีมนมช็อกโกโด้
กับป๊อปคอร์นคาราเมล

Caramel Popcorn with
Hokkaido Ice-Cream

155.-

❷ ไอศกรีมสตอเบอร์รี่
กับสตอเบอร์รี่สด

Lover's Mixed Berry Strawberry
Sherbet Ice-Cream

155.-

❸ ไอศกรีมแมคคาเดเมีย
กับมะม่วงสุก

Summer Mango
Macadamia Ice-Cream

155.-

❹ ไอศกรีมกะทิมะพร้าว
ทรงเครื่อง

Coconut Milk Ice-Cream
with Thai-Style Toppings

120.-

❺ ไอศกรีมช็อกโกแลต
กับบราวนี่เค้ก

Double Choco Brownie
with Chocolate Ice-Cream

155.-





