





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 20<sup>th</sup> 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 สเต็กเนื้อพิกแคนญา  
จากประเทศออสเตรเลีย**

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

950.-



**2 สเต็กเนื้อสันใน  
จากประเทศออสเตรเลีย**

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

850.-



**3 สเต็กเนื้อวากิวริบอาย **  
จากประเทศออสเตรเลีย

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

1,650.-



**4 สเต็กเนื้อแบล็คแองกัสริบอาย**  
จากประเทศออสเตรเลีย

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

950.-





**WELL DONE 160°F**

Brown Very Firm,  
Much Drier

**MEDIUM WELL 150°F**

Mostly Brown Center,  
Firm Texture

**MEDIUM 140°F**

Hot Pink Center,  
Firm Texture

**MEDIUM RARE 130°F**

Warm Red Center,  
Perfect Texture

**RARE 120°F**

Cool Red Center,  
Soft Texture

**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.-



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.-



ไส้กรอกเยอรมันเสิร์ฟพร้อม  
มันฝรั่งบด และซาวเคราต์

**Italian Mixed Sausages**

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

395.-

ซี่โครงหมอบซอสบาร์บีคิว 

**Smoked American BBQ Pork Ribs (500 g)**

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

420.-

## ปลากะพงชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งทอดและซอสทาร์ทาร์

### Fish & Chip

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

395.-



## 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 โดยไม่จ๋าเป็น ต้องมีรสเผ็ดมาข่ม ส่วนยำแบบ สมัยใหม่ รวมถึงลาบ และพล่า นั้น มักจะมีรสเผ็ดและเปรี้ยวมา เป็น รสชาตินำในการปรุงด้วย





**1 ส้มตำไทยหมูปังนมสด**  

Spicy Thai Papaya Salad with Milk-Marinated Grilled Pork

**220.-**

**3 ตำหลวงพระบางหมูกรอบ** 

Spicy Papaya Salad with Crispy Pork Belly

**250.-**

**5 ยำคอหมูย่างไหลบัว**

Grilled Pork Neck with Spicy Lotus Stem Salad

**220.-**

**7 ปลาทูน่าน้ำตกสไตลไทย** 

Thai-Style Tuna Ceviche

**295.-**

**2 ปลาเนื้อเสือร้องไห้**  

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

**350.-**

**4 ยำรวมทะเลเดือด** 

Spicy Seafood Salad

**275.-**

**6 ยำแซลมอนแซบ** 

Thai-Style Spicy Salmon Salad

**285.-**

**8 ยำวุ้นเส้นโบราณกุ้ง**  

Traditional Spicy Glass Noodle Salad with Shrimp

**220.-**

# ทอด อย่าง

---

เราเน้นรสชาติแท้จริงจากวัตถุดิบคุณภาพดี  
คัดสรรเครื่องปรุงสดใหม่ ผสมผสานกับเทคนิค  
การปรุงอย่างพิถีพิถัน ทั้งการทอดกรอบอย่างลงตัว  
และการย่างด้วยไฟอ่อนเพื่อถึงกลิ่นหอมและรสชาติออก  
มาอย่างเต็มที่ เพื่อให้ทุกจานอร่อยอย่างมีระดับ

---

ออเดิร์ฟ 3 กษัตริย์ 🍳 🐷  
(เที่ยวทุ่งจักรพรรดิ ไท่เกาหลี่  
และคอบูย่าง)

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

380.-



สะเต๊ะไก่ ปอเปี๊ยะกุ้งชีส 🐷 🍳  
และทอดมันกุ้ง

Persimmon Mixed Platter -  
Chicken Satay, Cheesy Shrim  
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.-



**1 เฟรนช์ฟรายส์ชีส**  
Cheesy French Fries  
150.-

**2 ปักไก่ทอดบาร์บีคิว**   
BBQ Fried Chicken  
250.-

**3 เกี้ยวกุ้งจักรพรรดิ**   
Shrimp Wonton Dumplings  
250.-

**4 คอหมูย่างลุยสวน**   
**แจ่วบอง**  
Grilled Pork Neck  
with Spicy Fermented Fish Dip  
225.-

# BURGER & BAO BUN

ดับเบิลชีสเบอร์เกอร์เนื้อวากิว 

Double Wagyu Cheeseburger  
with Bacon and Fries

550.-

เบอร์เกอร์ชีส   
กับปลาทอด

Fish & Cheese  
Burger with Fries

450.-

## ทาโก้ไก่แม็กซิกัน

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

320.-

## ทาโก้ลาบทูน่า

Spicy Tuna Tartare Taco

350.-

## คลับแซนวิช / ผัก

Club Sandwich / Vegetarian

350.-



## ผักสลัด

เป็นอีกเมนูที่สำคัญ ควรเริ่มรับประทานผักตั้งแต่วันนี้ เพื่อสุขภาพที่ดีที่ยั่งยืน ควบคุมน้ำหนักตัวให้เกิดความสมดุล สลัดผัก หนึ่งจานสามารถใส่อะไรก็ได้หลายอย่างเพื่อความไม่จำเจ ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ไข่ไก่ ขนมปังกรอบ รัยพืชชนิดต่างๆ รับประทานคู่กับน้ำสลัดได้อีกหลากหลายชนิด

### 1 สลัดปูนิ่มซอสงาญี่ปุ่น

Soft-Shell Crab Salad with Japanese Dressing

350.-

### 2 สลัดชีซ่าเนื้อย่าง รมควัน และไข่ออนเซน

Smoked Beef Caesar Salad

295.-

### 3 สลัดแซลมอนย่างเกลือ เสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ดมายองเนส

Grilled Salmon Salad with Spicy Seafood Mayo

295.-

# SOUP

เมนูร้อน ๆ ที่เราคัดสรรวัตถุดิบชั้นนำอย่าง เนื้อปู เห็ดทรัฟเฟิล ผัก น้ำสต็อก ปรุงแต่งออกมาให้เป็นซุปร้อน 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 **  
**เกาหลิปัดพริกแห้ง**

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.-**



สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า   
ปลาแซลมอนย่างเกลือ 

Spaghetti Carbonara with  
Grilled Salmon

350.-



ลาซานญาซอสเนื้ออบชีส 

Lasagna Della Nonna  
(Traditional Lasagna alla Bolognese)

285.-



PIZZAHOUSE



# 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.- 



## พิซซ่ามารีตา

### 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.- 

## พิซซ่าทะเลพัดพริกกระเทียม

### 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.-



### พิซซ่าร็อกเก็ตมะเขือเทศบรูราตาชีส

#### Rocket Burata Pizza

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

420.-



### พิซซ่าเนื้อวากิวไขปลาแซลมอน

#### Japanese Wagyu Beef & Ikura Pizza

450.- 

# เครื่องแกง

เป็นการผสมผสานของสมุนไพรไทยหลากชนิด โขลกเข้า  
ด้วยกันจนละเอียด เพื่อใช้เป็นฐานของแกงไทย ช่วยสร้าง  
รสชาติและกลิ่นหอมเฉพาะตัวในแต่ละเมนู

# THAI DISHES

แกงเหลืองไหลบัว 🌶️  
ปลากระพง

Southern Thai Sour Soup  
with Sea Bass and Lotus Stems

🍽️ 320.- 🍽️ 480.-

แกงเขียวหวานไก่ 🌶️

Thai Green Curry with Chicken

🍽️ 250.- 🍽️ 450.-



แกงเขียวหวานเนื้อริบอาย 🍳

Thai Green Curry with Grilled  
Australian Ribeye

🍽️ 320.- 🍽️ 550.-

1 แกงจืดเต้าหู้หมูสับ 

Clear Soup with Tofu and Minced Pork

 250.-  450.-

2 ต้มข่าทะเล / ไก่ 

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

 250.-  550.-

3 ต้มยำกุ้ง 

Tom Yum Goong (Thai Spicy and Sour Shrimp Soup)

 250.-  550.-

4 เกี้ยวน้ำกุ้ง

Shrimp Wonton Soup with Chinese Mustard Green

 250.-  450.-



# โป๊ยะแตกทะเลเดือด

เมนูหม้อไฟทะเลร้อนแรงที่รวบรวมอาหารทะเลสดใหม่หลากหลายชนิด มีกุ้ง ปลาหมึก และหอย ราดด้วยน้ำซุปลื้มร้อนที่ปรุงจากสมุนไพรไทย และพริกสด เข้มข้น และเปรี้ยวเผ็ดถึงใจ

โป๊ยะแตกทะเลเดือด 

Tom Yum Seafood (Thai Spicy and Sour Seafood Soup)

 250.-  550.-

# SPECIAL

## MAIN COURSE

### เนื้อริบอายผัดพริกไทยดำ 🌶️

Wok-Fried Ribeye Beef with  
Black Pepper Sauce

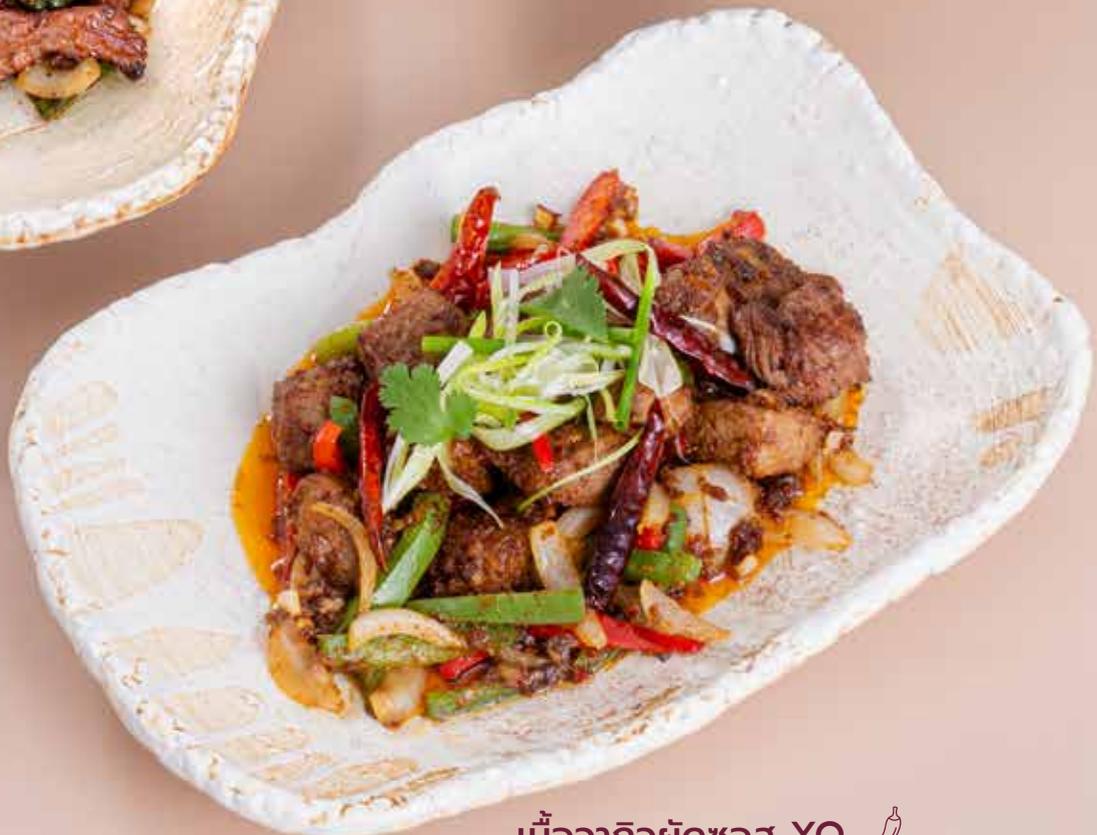
480.-



### 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.-



1

### ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

Steamed Sea Bass with Soy Sauce

550.-



2

### ปลากระพงทอดซอสมะขาม

Fried Sea Bass with Tamarind Sauce

550.-



4

### ปลากระพงสามรส

Deep-Fried Sea Bass with Sweet and Sour Chili Sauce

550.-



3

### ปลากระพงนึ่งบ๊วย

Steamed Sea Bass with Plum Sauce

550.-



5

### ปลากระพงนึ่งมะนาว

Steamed Sea Bass with Lime and Chili Sauce

550.-



6

### ปลากระพงทอดน้ำปลา

Deep-Fried Sea Bass with Fish Sauce

550.-





**1 กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย** 🌶️

Crispy Fried Prawn with  
Garlic and Black Pepper

**350.-**

**2 กุ้งผัดผงกะหรี่**

Stir-Fried Shrimp in  
Thai Yellow Curry Egg Sauce

**350.-**

**3 กุ้งทอดซอสมะขาม**

Fried Prawns with  
Tamarind Sauce

**350.-**



**4 กุ้งผัดพริกขี้หนูสด** 🌶️

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

**350.-**

**5 กุ้งนึ่งซีอิ๊ว**

Steamed Shrimp with  
Soy Sauce

**350.-**

1 ปูนึ่งคั่วพริกเกลือ  

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

480.-

2 ปลาหมึกโขยน้ำมะนาว 

Steamed Squid with  
Spicy Lime and Chili Sauce

550.-

4 ปูนึ่งผัดพริกไทยดำ 

Stir-Fried Soft-Shell Crab with  
Black Peppercorn Sauce

480.-

3 ปูนึ่งทอดกระเทียม

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** ทะเลพัดฉ่า 

Stir-Fried Seafood in Spicy  
Thai Sauce

350.-

**4** ทะเลพัดผงกะหรี่ 

Stir-Fried Seafood in Thai Yellow  
Curry Egg Sauce

350.-



1 เต้าหู้ทอดคั่วพริกเกลือ 

Stir-Fried Tofu with Garlic and Chili

180.-

2 เต้าหู้ผัดพริกไทยดำ 

Stir-Fried Tofu with Black Pepper Sauce

180.-

3 กระบี่ฮ่องกงหมูกรอบ 

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.-**

**ข้าวผัดกะเพรากุ้ง / ไก่ / หมู / ทะเล**  

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

**200.-**

**2**

**ข้าวผัดแมวขโมย แซลมอน ผัดพริกสด** 

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

**365.-**

**1**

**ข้าวไข่ข้นกะเพราเนื้อวากิว** 

Creamy Omelet with Wagyu Beef and Hot Basil Sauce on Rice

**350.-**

**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.-**

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 มีหลายประเภทที่แตกต่าง  
กันตามขนาด 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** 220.-  
Vegetarian Tom Yum Soup with  
Mushrooms

**แกงจืดเต้าหู้ผักกาดขาว** 220.-  
Vegetarian Clear Soup with Chinese  
Cabbage and Tofu

**แกงเขียวหวานเต้าหู้และผัก** 220.-  
Vegetable Green Curry with Tofu

**ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าผักรวม**  
Stir-Fried Rice Noodles with  
Vegetables and Gravy Sauce  
220.-



### ยำวุ้นเส้นเห็ดมั่งสวีร์ตี

Mushroom Salad with Glass Noodles

220.-



### เต้าหู้ทอดคั่วพริกเกลือ

Stir-fried Tofu with Chili and Salt

220.-



### ข้าวผัดเห็ดหอมทรงเครื่อง

Fried Rice with Mixed Mushrooms

220.-



### ลาบเห็ดทรงเครื่อง

Thai-Style Spicy Mushroom Salad

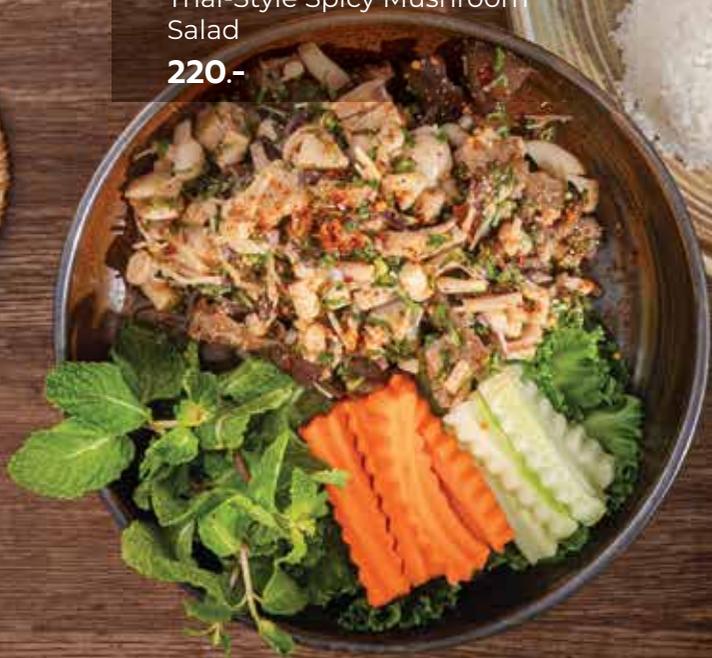
220.-



### ข้าวกะเพราเห็ดรวม

Stir-Fried Mixed Mushrooms with Hot Basil Sauce on Rice

220.-



### ผัดซีอิ้วมั่งสวีร์ตี

Stir-Fried Rice Noodles with Soy Sauce and Vegetables

220.-



# JAPANESE FOOD

อาหารญี่ปุ่นเป็นศิลปะของ  
การปรุงอาหารที่เน้นรสชาติอูมามิ วัตถุดิบ  
สดตามฤดูกาล และการจัดจานอย่าง  
ประณีต ตั้งแต่ซูชิ ซาซิมิ เมมูย่าง เส้น  
และข้าวหลากหลายชนิด

---

AVAILABLE FROM  
10 AM – 3 PM

# // ซาซิมิ

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



- 1 เพลอร์ซิมมอนซาซิมิเซ็ท**  
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 ข้าวหน้าหมูทอดกัณฑ์   
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** **เกี้ยวซ่าหมู**  
Yaki Gyoza  
200.-

**6** **ทาโกะยากิ**  
Takoyaki  
200.-

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



❶ หมูย่างเสียบไม้ซอสมิโซะเทอริยากิ



Pork Tsukune (Japanese Pork Meatball Skewers)

120.-

❷ ไก่ย่างเสียบไม้ซอสเทอริยากิ

Chicken Yakitori

100.-

❸ โอโคโนมียากิ

Okonomiyaki

200.-

❹ ซุปมิโซะ

Miso soup

50.-



**1** สลัดปูอัดสไตล์ญี่ปุ่น  
Spicy Kani Kama Tataki

200.-

**2** สลัดปลาทูน่าสไตล์ญี่ปุ่น  
Thai Spicy Tuna Tataki

250.-

**3** สลัดแซลมอนสไตล์ญี่ปุ่น  
Thai Spicy Salmon Tataki

280.-



กิมจิ  
Kimchi  
80.-



ยำสาหร่ายญี่ปุ่น  
Hayashi Wakame  
80.-

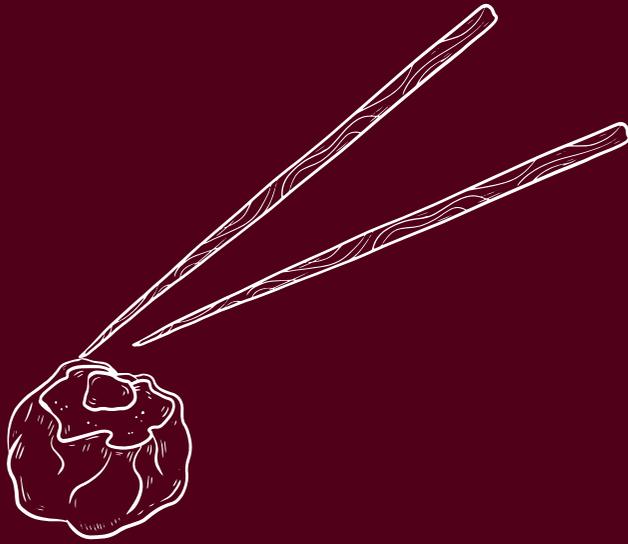


ถั่วแระญี่ปุ่น  
Edamame  
80.-



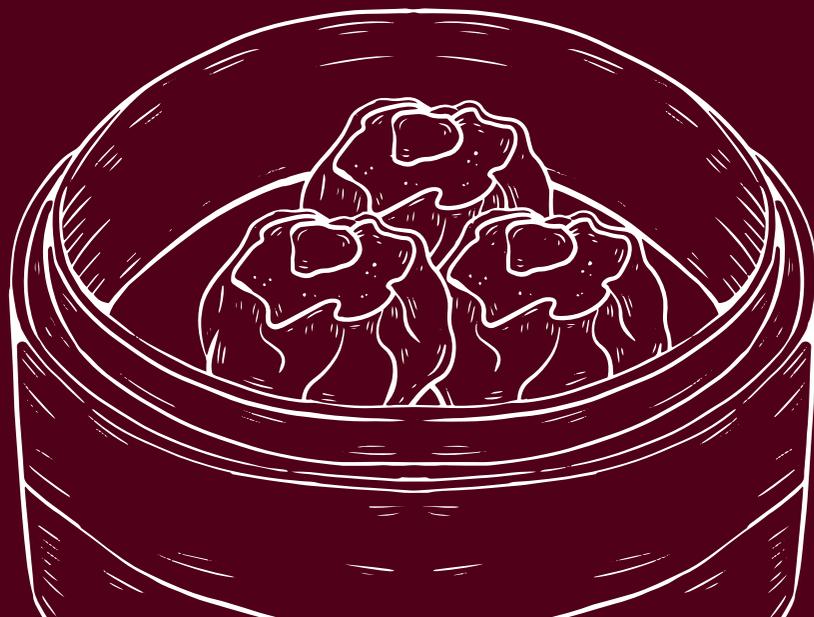
ทาโกะวาซาบิ  
Tako Wasabi  
100.-





# DIM SUM

AVAILABLE FROM  
10 AM – 3 PM



# ต้มจ้ำ

รวมต้มจ้ำรสเลิศคัดสรรพิเศษ  
จากวัตถุดิบคุณภาพสูง  
ปรุงอย่างประณีต  
ในสโตนเต็นตำรับกว้างตุ้ง  
เสิร์ฟร้อนในเชิงไม้ไฟ  
เพิ่มรสสัมผัสเหนือระดับในทุกคำ



**ขนมจีบปู** 

Crab Siu Mai

85.-



**ขนมจีบหอยเชลล์** 

Steamed Scallop  
Dumpling

85.-



**ขนมจีบกุ้งไข่แดงเค็ม** 

Steamed Egg yolk  
Dumpling

75.-



**ขนมจีบหมู**

Pork Siu Mai

75.- 



**ขนมจีบกุ้งลายเสือ** 

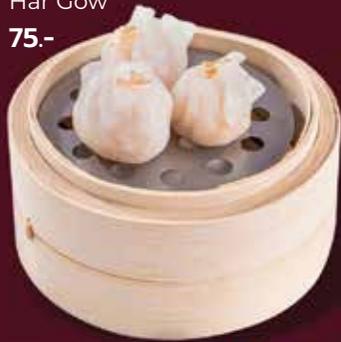
King Prawn Siu Mai

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

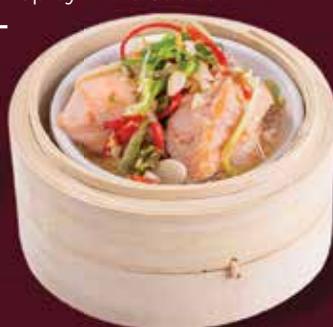
85.-



**แซลมอนนึ่งมะนาว** 

Steamed Salmon Dim Sum  
with Spicy Lime Sauce

85.-



**ก้ามปูนึ่งน้ำแดง** 

Steamed Crab  
Claw Dumpling

85.-



**ก๋วยเตี๋ยวลอด**

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.-



**กุ้งตะไคร้  
ทรงเครื่อง**

Steam Prawn  
Dumpling With  
Lemon Glass

75.-



**เยื่อไผ่ทะเล**

Bamboo Fungus  
Seafood Dumpling

85.-

**ขนมปังหน้ากุ้ง**

Deep Fried Breads With  
Prawn Topping

75.-



**ก้ามปูทอดจักรพรรดิ**

Crab Claw Cake

85.-



**โปเปี้ยะปูนิ่ม**

Soft-Shell Crab Spring  
Rolls

115.-



**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.-

**1** ผลไม้รวม  
Mixed Seasonal Fruits  
180.-

**3** บัวลอยฟักทองมะพร้าวอ่อน  
Pumpkin Tapioca Balls  
with Coconut Milk  
95.-

**2** กลัวยบวชชี  
Steamed Bananas in  
Sweet Coconut Milk  
95.-

**4** ข้าวเหนียวมะม่วง   
Mango Sticky Rice  
180.-



# ICE-CREAM

- 1 ไอศกรีมนมช็อกโกโด้** 🍪 **กับป๊อปคอร์นคาราเมล**  
Caramel Popcorn with Hokkaido Ice-Cream  
155.-
- 2 ไอศกรีมสตอเบอร์รี่** 🍓 **กับสตอเบอร์รี่สด**  
Lover's Mixed Berry Strawberry Sherbet Ice-Cream  
155.-
- 3 ไอศกรีมแมคคาเดเมีย** 🌰 **กับมะม่วงสุก**  
Summer Mango Macadamia Ice-Cream  
155.-
- 4 ไอศกรีมกะทิมะพร้าว** 🥥 **ทรงเครื่อง**  
Coconut Milk Ice-Cream with Thai-Style Toppings  
120.-
- 5 ไอศกรีมช็อกโกแลต** 🍫 **กับบราวนี่เค้ก**  
Double Choco Brownie with Chocolate Ice-Cream  
155.-







