



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 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.-



มัคกะโรนีอบชีส 

100.-



มันฝรั่งทอด
French Fries

50.-



ซอสครีมเห็ด
Creamy Mushroom
Sauce

20.-



ซอสเห็ดทรัฟเฟิลมัสตาร์ด


20.-



ซอสพริกไทยอ่อน
Red Wine Peppercorn Jus


20.-



น้ำจิ้มแจ่ว 

20.-



น้ำจิ้มซีฟู้ด 

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 และพล่านั้น 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 ปลาทูน่าน้ำตกลสไตล์ไทย 

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 ยำแซลมอนแซ่บ 

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 ไก่เกาหลี
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 และไข่อ่อนเซน

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.-





พาสต้าริงกูนีหอยลาย 🌶️
เกาหลิปัดพริกแห้ง

Vongole Linguine with
Azari Clams, White Wine,
and Lemon (Sautéed 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.-



พิซซ่าร็อกเก็ตมะเขือเทศบรูราต้าชีส

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.-


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 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

เนื้อริบอายผัดซอสพริกหมาล่า 🌶️

Wok-Fried Ribeye Beef with
Spicy Mala Sauce

480.-

เนื้อริบอายผัดพริกไทยดำ 🌶️

Wok-Fried Ribeye Beef with
Black Pepper 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 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 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 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.-**

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 หมี่กระเจดปูนึ่ง / 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 ก๋วยเตี๋ยวคั่วปูนึ่ง / 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

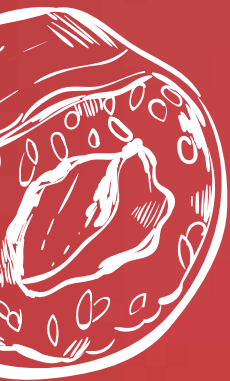
// ซาซิมิ

อาหารญี่ปุ่นที่ประกอบด้วยวัตถุดิบสดคุณภาพสูง เช่น ปลาแซลมอน กูน่า 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.-



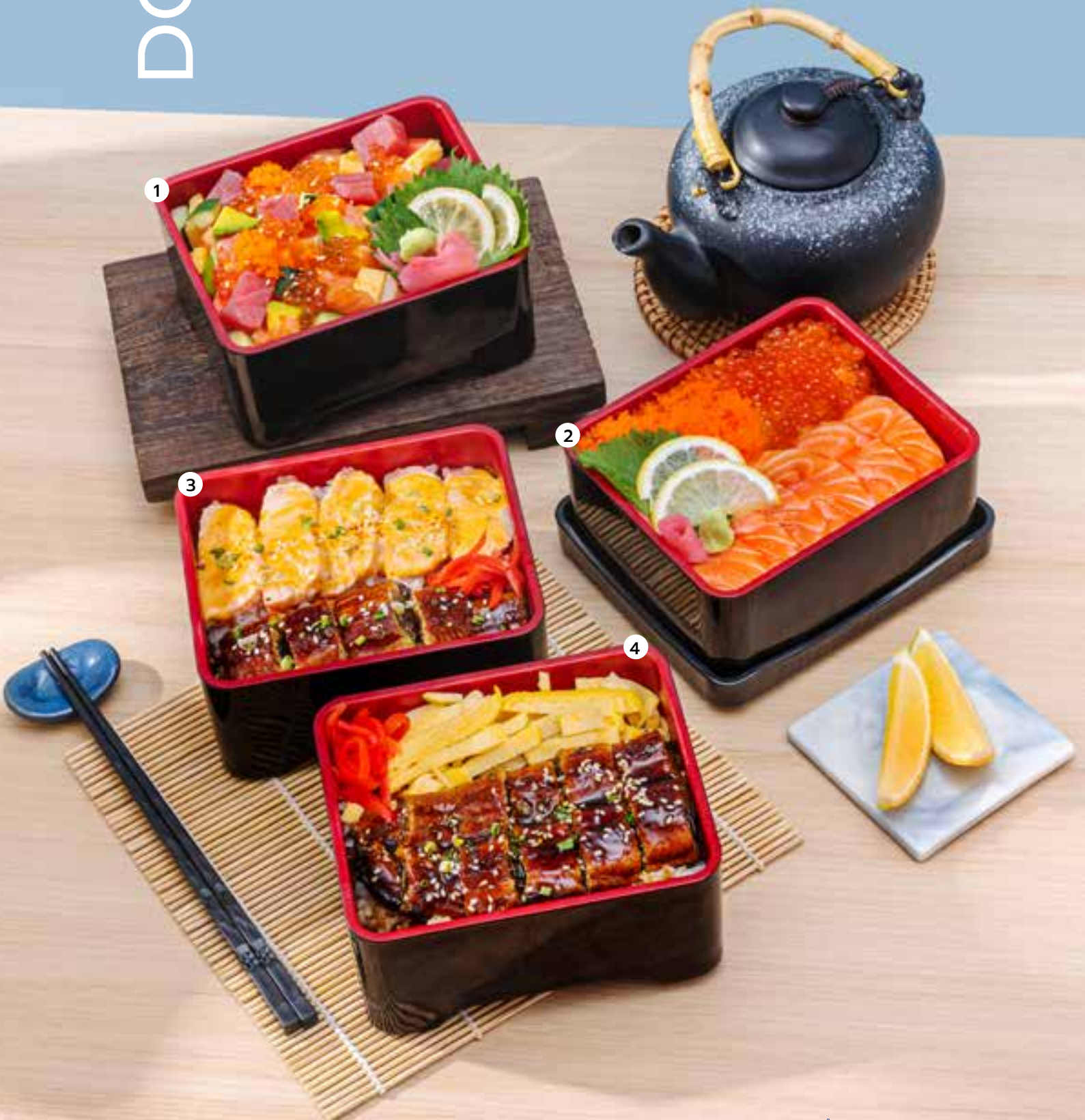
DONBURI

❶ ข้าวหน้าปลาดิบรวม
Persimmon Chirashi Don
420.-

❷ ข้าวหน้าปลาแซลมอนไข่กุ๊้ง
และไข่ปลาแซลมอน
Trio Salmon & Ikura Ebiko Don
380.-

❸ ข้าวหน้าปลาแซลมอนและปลาไหล
Duo Salmon Unagi Don
450.-

❹ ข้าวหน้าปลาไหล
Unagi Don
420.-



1 ข้าวหน้าหมูทอดทงคัตสึ 
Pork Tonkatsu Don
350.-

2 ข้าวหน้าไข่สไตล์ญี่ปุ่น
Oyakodon
280.-

3 ข้าวหน้าปลาไหลและกุ้งเทมปุระ
Unagi & Ebi Tempura Don
420.-

4 ข้าวหน้าเนื้อและปลาซาบะย่าง
Surf & Turf Don
420.-



1 ข้าวหน้าหมูคุโรบุตะผัดซอสยากินิกุ 
Kurobuta Pork Yakiniku Don
320.-

3 ข้าวหน้าเนื้อวากิวและไข่ออนเซ็น
Wagyu Volcano Onsen Don
550.-

2 ข้าวหน้าเนื้อวากิวผัดซอสยากินิกุ
Wagyu Beef Yakiniku Don
420.-



天婦羅

- 1 กุ้งทอดเทมปุระ
Ebi Tempura
250.-
- 2 ยำไซ เทมปุระ (ผักชุบแป้งทอด)
Yasai Tempura
200.-



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

3 ทาโกะยากิ
Takoyaki
200.-

2 ไก่ทอดคาราเกะ
Chicken Karaage
250.-



1 **หมวดหมึกทอดสไตล์ญี่ปุ่น**
Sakana Yari Ika Karaage
220.-

3 **หมูทอดทงคัตสึ**
Tonkatsu
280.-

2 **เกี้ยวซ่าหมู**
Yaki Gyoza
200.-



1 เนื้อสันนอกเทป็นยากิ
Striploin Teppanyaki 200g.
650.-

2 แฮมเบอร์เกอร์เทป็นยากิ
Hamburg Teppanyaki 250g.
420.-

3 เนื้อริบอายเทป็นยากิ
Black Angus Ribeye Teppanyaki 200g.
850.-



1 ปลาหิมะย่างเทปันยากิ

Snow Fish Teppanyaki

650.-

2 ปลาไหลย่างเทปันยากิ

Unagi Teppanyaki

420.-

3 แซลมอนย่างเทปันยากิ

Salmon Teppanyaki

380.-



1 ปลาหมึกย่างเตป็นยากิ
Ika Teppanyaki
280.-

2 ปลาซาบะย่างเตป็นยากิ
Saba Teppanyaki
280.-

3 กุ้งลายเสือย่างเตป็นยากิ
Tiger Prawn Teppanyaki
280.-



1 หมูคุโรบутаเตปียนยากิ 
Kurobuta Pork Teppanyaki
280.-

2 ไก่เตปียนยากิ
Chicken Teppanyaki
250.-



ข้าวญี่ปุ่น
Rice
50.-



ข้าวผัดกระเทียม
Fried Rice with Garlic
50.-



สลัดญี่ปุ่น
Mixed Japanese salad
50.-

❶ หมูย่างเสียบไม้ซอสมิโซะเทรียากิ

Pork Tsukune (Japanese Pork Meatball Skewers)

120.-



❸ โอโคโนมียากิ

Okonomiyaki

200.-

❷ ไก่ย่างเสียบไม้ซอสเทรียากิ

Chicken Yakitori

100.-

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.-

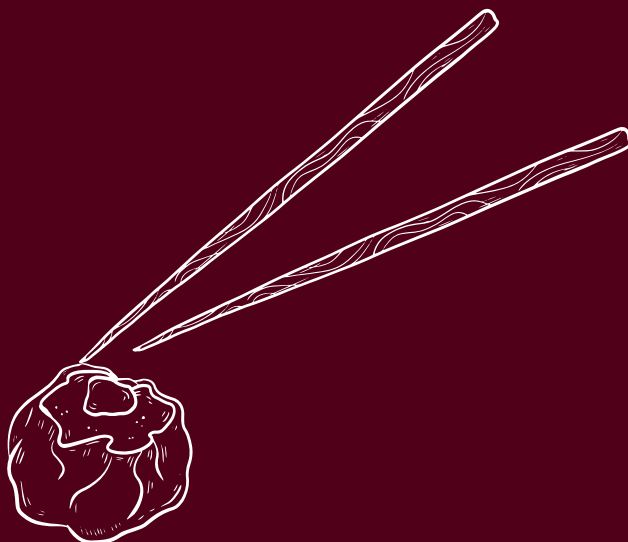


ถั่วแระญี่ปุ่น
Edamame
80.-



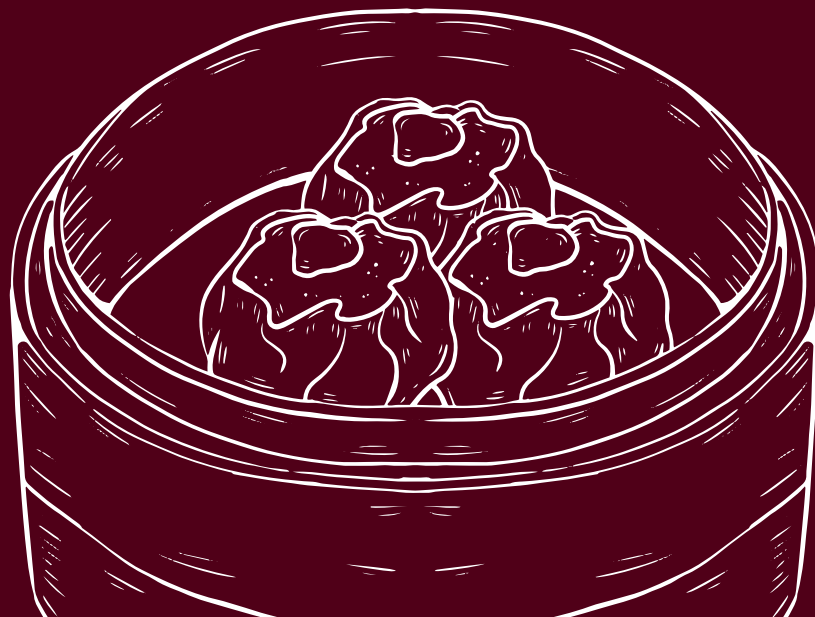
ทาโกะวาซาบิ
Tako Wasabi
100.-





DIM SUM

AVAILABLE FROM
10 AM – 3 PM



ต้มจ้ำ

รวมต้มจ้ำรสเลิศคัดสรรพิเศษ
จากวัตถุดิบคุณภาพสูง
ปรุงอย่างประณีต
ในสโตนเต้ารับกว้างตุง
เสิร์ฟร้อนในเข่งไม้ไผ่
เพิ่มรสสัมผัสเนื้อระดับในทุกคำ



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.-



ลูกชิ้นสาหร่ายกุ้งบิล็อคโครีน้ำแดง

Steamed Seaweed Shrimp Meat Ball
With Broccoli Red Sauce

75.-



**กุ้งตะโครี
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.-



ปอเปี๊ยะปูนิ่ม

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 กล้วยบวชชี
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.-





