

APPETIZERS

AP1	เนื้อปูก้อนเสิร์ฟราดซอสซัฟรอน BLUE CRAB CAKE WITH TOMATO SAFFRON SAUCE	140.-
AP2	เนื้อ ยูเอส แล่บางเสิร์ฟพร้อมผักสลัดและเครื่องเทศ BEEF CARPACCIO WITH GARDEN HERBS SALAD	240.-
AP3	เนื้อหอยแมลงภู่นึ่งมะเขือเทศและไวน์ อบด้วยเครื่องเทศและชีส GRATINATED MUSSEL SAUTE	140.-
AP4	กุ้งแม่น้ำคลุกขนมปังเครื่องเทศ ทอดน้ำมันมะกอก FRIED PRAWNS WITH BASIL CRUSTED	140.-
AP5	ชุดซีฟู๊ดรวมทอดกรอบเสิร์ฟในตะกร้า FRITTO MISTO IN BASKET	240.-
AP6	แฮมอิตาลีเลียนสไลด์บางเสิร์ฟพร้อมผลเมลอนสด PARMA HAM & MELON	240.-
AP7	ตับห่านสดทอด GOOSES LIVER PAN FRIED TO PERFECTION RAISIN OR PEPPER SAUCE	390.-

SALAD

SA1	สลัดผักใบต่างๆ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดซัน,ใส GREEN LEAVES AND ROCKET SALAD	80.-
SA2	ซีซาร์สลัด CAESAR WITH BACON	150.-
SA3	สลัดหน่อไม้ฝรั่งและกุ้งหิ ROCK LOBSTER AND ASPARAGUS SALAD	180.-
SA4	สลัดปลาทูน่า ผลมะกอกดำ,พริกฝรั่ง,หอมแดงและน้ำมันมะกอก TUNA NICOISE	120.-
SA5	สลัดมอสซาเรลล่าชีสสด,มะเขือเทศ,หอมใหญ่,น้ำส้มบาซามิค BALSAMIC SALAD	180.-

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 % (Excluding Service Charge 10 %)

SOUPS

SU1	ซุปลือหอมใหญ่เสิร์ฟสไตล์ฝรั่งเศส GRATINATED FRENCH ONION SOUP	90.-
SU2	ซุปลือทะเลซีฟู๊ดเสิร์ฟในน้ำซุปลือเครื่องเทศและขนมปังกรอบ SPICY SEAFOOD SOUP	150.-
SU3	ซุปลือซันฟักทองสด ใส่กลิ่นอบเชย PUMPKIN SOUP SCENTED WITH CINNAMON	80.-
SU4	ซุปลือซันหรือซุปลือประจำวัน DAILY SOUP OF THE DAYS	60.-
SU5	ซุปลือกุ้งมังกร LOBSTER BISQUE SOUP	140.-

PASTA

PA1	เส้นพาสต้ารูปเกลียวผัดน้ำมันมะกอก, พริก , ปลาหมึกหอมสด FUSILLI SAUTE WITH OCTOPUS	150.-
PA2	เส้นสปาเก็ตตี้ผัดกุ้งหิน, กระเทียม, น้ำมันมะกอกและโหระพา SPAGHETTI WITH ROCK LOBSTER	180.-
PA3	เส้นพาสต้าหลอดใหญ่อบด้วยชีส, ครีมและแฮม BAKED RIGATONE PASTA WITH GROUTMET HAM	150.-
PA4	เส้นพาสต้าแบนผัดครีมซอส บางๆและเบคอนกรอบ FETUCCINE WITH BACON & LIGHT PARSLEY SAUCE	150.-
PA5	ลาซานญ่าอบ วางเป็นชั้นด้วยซีฟู๊ด ครีมและชีส SEAFOOD LASAGNE	180.-
PA6	ข้าวเสิร์ฟสไตล์อิตาเลียนพร้อมด้วยเห็ดต่างๆและชีส RISOTTO WITH MUSHROOM AND CHEESE	180.-

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 % (Excluding Service Charge 10 %)

FISH & SHELLFISH

FS1	ปลากระพงขาวอบ เสริฟพร้อมผักย่างและซอสมะเขือเทศอบ BAKED SEABASS WITH DRIED TOMATO SALSA	240.-
FS2	ปลาคอดย่าง เสริฟพร้อมมันฝรั่ง ผักขมและซอสลูกเคปเปอร์ PAN-FRIED RIBALDO COD CAPER SAUCE	240.-
FS3	ปลาแซลมอนย่างเตาถ่าน เสริฟพร้อมมันบดและซอสไวน์ขาว GRILLED SALMON STEAK	280.-
FS4	กุ้งลายเสือ เสริฟด้วยเส้นพาสต้าดำและซอสกระเทียม JUMBO PRAWNS WITH GARLIC CRUST	320.-
FS5	กุ้งลายเสือหมักขนมปังเครื่องเทศย่าง เสริฟพร้อมมันบดและซอสโหระพา OVEN-BAKED TIGER PRAWNS WITH BASIL CRUST	320.-
FS6	ปลาหิมะอบ เสริฟพร้อมถั้วลันเตาบดและซอสพริกหวาน BAKED SNOW FISH WITH GREEN PEA PUREE AND BELL PEPPER SAUCE	500.-

MEAT & POULTRY

MP1	ซี่โครงหมูย่าง ซอสบาร์ บี คิว B.B.Q. PORK SPARE RIB	190.-
MP2	สเต็กหมูสันในไทย ราดซอสเห็ด PORK TENDERLOIN MUSHROOM SAUCE	150.-
MP3	สเต็กขาแฮม ราดซอสเรซิน GROUMET HAM STEAK RAISIN SAUCE	190.-
MP4	ขาหมูอบ ทอดกรอบเยอรมันสไตล์ PORK KNUCKLE GERMAN STYLE	190.-
MP5	ไส้กรอกนานาชาติรวม ย่างเตาถ่าน GRILLED MIXED SAUSAGE	190.-
MP6	สเต็กเนื้อสันในไทยย่าง ซอสพริกไทยสด CHA-GRILLED BEEF TENDERLOIN PEPPER SAUCE	220.-
MP7	สเต็กเนื้ออกเป็ดอบ ซอสส้มสด PAN-FRIED DUCK BREAST ORANGE SAUCE	240.-
MP8	สเต็กไก่คลุกเกล็ดขนมปังทอด ซอสมะนาวสด DEEP-FRIED BREADED CHICKEN LEMON SAUCE	150.-

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 % (Excluding Service Charge 10 %)

IMPORTED MEAT

IM1	สเต็กเนื้อลูกวัว ราดซอสเห็ดมอเรล PAN-FRIED AUST.VEAL TENDERLOIN MOREL SAUCE	690.-
IM2	เนื้อซี่โครงแกะอบเครื่องเทศ ราดซอสชาล๊อต ROASTED AUST.LAMP RACK WITH HERBS CRUST	690.-
IM3	สเต็กเนื้อสันใน ราดซอสไวน์แดง AUST.CHILLED BEEF TENDERLOIN	650.-
IM4	สเต็กเนื้อ ยูเอส สันใน ราดซอสบาลซามิคเกลซ TENDERLOIN STEAK US.	790.-
IM5	สเต็กเนื้อ ยูเอส สันนอก ราดซอสบาลซามิคเกลซ GRILLED BEEF SIRLOIN US.	650.-
IM6	สเต็กเนื้อ ยูเอส ริบอาย ราดซอสไวน์แดง GRILLED RIBEYE OF BEEF US.	590.-
IM7	สเต็กเนื้อญี่ปุ่น โกเบ KOBE JAPANESE BEEF	2,400.-
IM8	สเต็กเนื้อญี่ปุ่น มัสซึซากะ MATZUSAKA JAPANESE BEEF	3,490.-

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10 % (Excluding Service Charge 10 %)