

อาหารญี่ปุ่น

| | | |
|---|------------------------|-----------|
| 1 | ซาซิมิ (ปลาแซลมอน) | 300 / 600 |
| 2 | ซาซิมิ (รวม) | 300 / 600 |
| 3 | แซลมอนย่างซีอิ๊ว | 300 |
| 4 | หัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว | 200 |
| 5 | เทมปุระ (กุ้ง + ผัก) | 150 |
| 6 | ยากิโชนะ | 120 |
| 7 | เกี้ยวซ่า | 120 |

อาหารทั่วไป

| | | |
|---|---------------------|-----|
| 1 | ไข่มังกร | 150 |
| 2 | ขาหมูทอดกรอบ | 300 |
| 3 | ซี่โครงหมอบน้ำผึ้ง | 150 |
| 4 | ซี่โครงหมอบกระเทียม | 150 |
| 5 | ซี่โครงหมอบร้อนดี | 160 |

| | | |
|----|----------------------------|-----|
| 6 | ทอดมันปลากราย | 150 |
| 7 | ทอดมันกุ้ง | 150 |
| 8 | กุ้งชุบแป้งทอด | 150 |
| 9 | กุ้งกระบอง | 150 |
| 10 | กุ้งแช่น้ำปลา | 150 |
| 11 | ไก่ห่อใบเตย | 150 |
| 12 | ปูทอดจิ๋วหีบ | 200 |
| 13 | ปูไข่คอง | 380 |
| 14 | ปูกระทอยทอดกระเทียมพริกไทย | 150 |
| 15 | หมูแดดเดียว | 120 |
| 16 | หมูมะนาว | 120 |
| 17 | เนื้อแดดเดียว | 120 |
| 18 | เนื้อสันในอบยอดผัก | 220 |
| 19 | ปอเปี๊ยะสวรรค์ | 150 |
| 20 | ปอเปี๊ยะทอด | 120 |
| 21 | แหนมกลูกฟูน | 120 |
| 22 | แหนมซี่โครงหมูอ่อน | 120 |
| 23 | ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน | 180 |

| | | |
|----|-------------------------------|-----|
| 24 | เนื้อนกกกระจอกเทศผัดพริกไทยดำ | 240 |
|----|-------------------------------|-----|

อาหารยำ

| | | |
|----|------------------------|-----|
| 1 | ยำทะเล | 160 |
| 2 | ยำปลาชุกฟู | 160 |
| 3 | ยำสามกรอบ | 160 |
| 4 | ยำกุ้งฟู | 180 |
| 5 | ยำหอยนางรม | 180 |
| 6 | ยำหอยเชลล์ | 180 |
| 7 | ยำหอยแครง | 150 |
| 8 | ยำถั่วพู | 150 |
| 9 | ยำเมี่ยงตะไคร้ | 160 |
| 10 | ยำคอหมูย่าง | 150 |
| 11 | ยำวุ้นเส้นทะเล | 160 |
| 12 | ยำผักบึงกรอบ | 150 |
| 13 | ยำเห็ดฟางกุ้งสด | 160 |
| 14 | ยำยอดมะพร้าวอ่อนกุ้งสด | 160 |

| | | |
|----|--------------------|-----|
| 15 | ย่ำทะเลทอดกรอบ | 160 |
| 16 | ย่ำปลากรอบมะม่วงสด | 160 |
| 17 | ย่ำสมุนไพร | 150 |

ส้มตำ

| | | |
|----|------------------------|-----|
| 1 | ส้มตำปลาชุกฟู | 150 |
| 2 | ส้มตำกุ้งฟู | 180 |
| 3 | ส้มตำทอด | 150 |
| 4 | ส้มตำผลไม้ | 130 |
| 5 | ส้มตำไทย | 130 |
| 6 | ส้มตำปู | 140 |
| 7 | ส้มตำกุ้งสด | 160 |
| 8 | ส้มตำปูไข่ | 300 |
| 9 | ส้มตำปลาช่อนสองฝั่งโขง | 300 |
| 10 | ส้มตำปูม้า | 200 |
| 11 | ส้มตำข้าวสมุทร | 200 |
| 12 | ส้มตำโคราช | 140 |

| | | |
|----|---------------------|-----|
| 13 | ส้มตำถั่ว-หมูกรอบ | 140 |
| 14 | ส้มตำแตง-ไข่ต้ม | 120 |
| 15 | ส้มตำมะม่วง-ไข่เค็ม | 140 |
| 16 | ส้มตำปลากะพงสองใจ | 300 |

ประเภทปลาหมึก

| | | |
|----|----------------------|-----|
| 1 | ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว | 250 |
| 2 | ปลาหมึกผัดไข่เค็ม | 200 |
| 3 | ปลาหมึกผัดพริกเกลือ | 200 |
| 4 | ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ | 200 |
| 5 | ปลาหมึกผัดพริกไทยดำ | 200 |
| 6 | ปลาหมึกผัดสามรส | 200 |
| 7 | ปลาหมึกผัดฉ่า | 200 |
| 8 | ปลาหมึกยัดไส้ผัดฉ่า | 200 |
| 9 | ปลาหมึกแดดเดียว | 180 |
| 10 | ปลาหมึกชุบแป้งทอด | 180 |

ประเภทกุ้ง

| | | |
|----|------------------------|-----|
| 1 | กุ้งแม่น้ำเผา | 350 |
| 2 | กุ้งแม่น้ำคั่วเกลือ | 280 |
| 3 | กุ้งแม่น้ำผัดพริกไทยดำ | 280 |
| 4 | กุ้งแม่น้ำนึ่งซีอิ๊ว | 280 |
| 5 | กุ้งแม่น้ำนึ่งนมสด | 280 |
| 6 | กุ้งแม่น้ำนึ่งกระเทียม | 280 |
| 7 | กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น | 280 |
| 8 | กุ้งแม่น้ำผัดผงกะหรี่ | 280 |
| 9 | กุ้งแม่น้ำผัดผลไม้ | 280 |
| 10 | กุ้งแม่น้ำจู่ฉี | 280 |
| 11 | กุ้งแม่น้ำเจียนน้ำแดง | 280 |
| 12 | กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม | 280 |

ประเภทหอย

| | | |
|----|------------------------|-----|
| 1 | หอยเชลล์นึ่งกระเทียม | 300 |
| 2 | หอยเชลล์ผัดฉ่า | 300 |
| 3 | หอยนางรมกระทะร้อน | 300 |
| 4 | หอยนางรมทรงเครื่อง | 200 |
| 5 | หอยแมลงภู่อบหม้อดิน | 180 |
| 6 | หอยแมลงภู่อัดพริกเผา | 180 |
| 7 | หอยลายผัดพริกเผา | 180 |
| 8 | หอยลายอบเนย | 180 |
| 9 | หอยแมลงภู่อัดกระทะร้อน | 180 |
| 10 | หอยนางรมสด | 200 |

ประเภทปลา

| | | |
|---|---------------------------|-----|
| 1 | ปลาเก๋าน้ำแดง | 350 |
| 2 | ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว | 350 |
| 3 | ปลาเก๋าคัดเปรี้ยวหวาน | 350 |
| 4 | ปลาเก๋าทอดกระเทียมพริกไทย | 350 |

| | | |
|----|-----------------------|-----|
| 5 | ปลาเก๋าราคพริก | 350 |
| 6 | ปลาเก๋าสามรส | 350 |
| 7 | ปลาเก๋านึ่งมะนาว | 350 |
| 8 | ปลากะพงเผาเกลือ | 320 |
| 9 | ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว | 320 |
| 10 | ปลากะพงนึ่งมะนาว | 320 |
| 11 | ปลากะพงเจียนน้ำแดง | 320 |
| 12 | ปลากะพงทอดน้ำปลา | 320 |
| 13 | ปลากะพงผัดเปรี้ยวหวาน | 320 |
| 14 | ปลากะพงผัดพริกไทยดำ | 320 |
| 15 | ปลาหับทิมสมุนไพร | 220 |
| 16 | ปลาหับทิมทอดกระเทียม | 220 |
| 17 | ปลาหับทิมสามรส | 220 |
| 18 | ปลาหับทิมนึ่งมะนาว | 220 |
| 19 | ปลาช่อนทอดสมุนไพร | 300 |
| 20 | ปลาช่อนลุยสวน | 300 |
| 21 | ปลาช่อนโบราณ | 300 |
| 22 | ปลาช่อนแปะชะลูดุ้ง | 300 |

| | | |
|----|---------------------|-----|
| 23 | ปลาช่อนแกงส้มเป๊ะชะ | 300 |
| 24 | ปลาช่อนฟู | 300 |

ประเภทปู

| | | |
|---|--------------------|-----|
| 1 | ปูนึ่ง | 400 |
| 2 | ปูผัดผงกะหรี่ | 400 |
| 3 | ปูผัดพริกแห้ง | 400 |
| 4 | ปูอบวุ้นเส้น | 400 |
| 5 | ปูผัดพริกไทยดำ | 400 |
| 6 | ปูผัดน้ำพริกเผา | 400 |
| 7 | ปูผัดพริกสด | 400 |
| 8 | ปูผัดเต้าเจี้ยวหลน | 400 |
| 9 | ปูผัดขิง | 400 |

ประเภทผัด

| | | |
|---|---------------|-----|
| 1 | ผัดเผ็ดกุ้งสด | 200 |
|---|---------------|-----|

| | | |
|----|-----------------------|-----|
| 2 | ผัดเผ็ดหมูป่า | 180 |
| 3 | ผัดขี้เมากุ้ง | 200 |
| 4 | ผัดคะน้าหมูกรอบ | 140 |
| 5 | ผัดคะน้าปลาเค็ม | 140 |
| 6 | ซีฟู้ดผัดฉ่า | 200 |
| 7 | ผัดผักรวมหมูกรอบ | 140 |
| 8 | ผัดผักรวมน้ำมันหอย | 120 |
| 9 | ผัดถั่วงอกหมูกรอบ | 120 |
| 10 | ผัดผักบุ้งไฟแดง | 100 |
| 11 | คะน้าผัดกระเทียม | 100 |
| 12 | ผัดกระเจตผัดกระเทียม | 100 |
| 13 | บร็อกโคลี่ผัดหอยเชลล์ | 200 |
| 14 | บร็อกโคลี่ผัดหมูกรอบ | 140 |
| 15 | บร็อกโคลี่ผัดกุ้ง | 160 |
| 16 | กุ้งผัดเม็ดมะม่วง | 180 |
| 17 | กุ้งผัดยอดมะพร้าวอ่อน | 180 |
| 18 | ผัดบร็อกโคลี่ราดมันปู | 160 |

ประเภทแกง

| | | |
|---|------------------------------------|-----|
| 1 | แกงเผ็ดเปิดอย่าง | 180 |
| 2 | แกงเขียวหวานหมู / เนื้อ / ไก่ | 160 |
| 3 | แกงป่าเนื้อปลา / หมู / เนื้อ / ไก่ | 160 |
| 4 | แกงเขียวหวานกุ้งนางมะเขือยาว | 180 |
| 5 | แกงส้มปูไข่หน่อไม้คอง (ปูทั้งตัว) | 320 |

น้ำพริก - หลน

| | | |
|---|---------------------------|-----|
| 1 | น้ำพริกกะปิกุ้งสด + ปลาทุ | 120 |
| 2 | น้ำพริกขี้หน่อหมูหวาน | 120 |
| 3 | หลนปูเค็มทรงเครื่อง | 120 |
| 4 | หลนแหนม | 120 |
| 5 | หลนปูไข่ | 280 |

ประเภทต้มยำ - แกงจืด

| | | เล็ก | ใหญ่ |
|----|----------------------------|------|------|
| 1 | ต้มยำกุ้ง | 150 | 250 |
| 2 | ต้มยำกุ้งแม่น้ำมะพร้าวอ่อน | 200 | 350 |
| 3 | ต้มยำปลาทูทะเล | 150 | 280 |
| 4 | ต้มโคล้งปลาทูกรอบ | 150 | 250 |
| 5 | ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน | 150 | 250 |
| 6 | แกงจืดทะเลหม้อไฟ | 150 | 250 |
| 7 | แกงจืดเต้าหู้หมูสับ | 120 | 200 |
| 8 | ต้มข่าทะเล | 150 | 250 |
| 9 | ต้มข่าไก่ | 120 | 200 |
| 10 | ต้มยำแห้งทะเล | 150 | 280 |
| 11 | โป๊ะแตก | 150 | 280 |
| 12 | แกงส้มกุ้งผักรวม | 120 | 250 |
| 13 | แกงส้มชะอมทอด | 120 | 200 |
| 14 | แกงเลียงกุ้งสด | 120 | 200 |

อาหารจานเดียว

| | | เล็ก | กลาง |
|----|--------------------------------|-------|------|
| 1 | ข้าวผัดต้มยำกุ้ง | 90 | 150 |
| 2 | ข้าวผัดกุ้ง / ปู / รวมมิตรทะเล | 90 | 150 |
| 3 | ข้าวผัดกะเพรากุ้ง | 90 | |
| 4 | ข้าวผัดกะเพราเนื้อ / หมู / ไก่ | 80 | |
| 5 | ข้าวอบหม้อดินทรงเครื่อง | 120 | |
| 6 | ข้าวอบสับปะรด | 120 | |
| 7 | ข้าวอบหน้าเล็บบ | 120 | |
| 8 | ข้าวผัดกวางเจา | 120 | |
| 9 | ราดหน้าทะเล | 120 | |
| 10 | โกยซีหมี | 100 | |
| 11 | ผัดซีเมาทะเล | 180 | |
| 12 | ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ | 180 | |
| 13 | ข้าวเปล่า | 10-50 | |

ปลา - ลาบ - น้ำตก

| | | |
|---|--------------|-----|
| 1 | ลาบหมู / ไก่ | 140 |
|---|--------------|-----|

| | | |
|---|--------------------------------|-----|
| 2 | ลาบหมูทอด | 140 |
| 3 | หมูย่าง / เนื้อย่าง น้ำตก | 140 |
| 4 | ลาบปลากะพงทอดกรอบ | 300 |
| 5 | ลาบปลาหมึก | 140 |
| 6 | ปล่ากุ้ง | 180 |
| 7 | ปล่าหอยเชลล์ | 180 |
| 8 | ปล่าหมู / เนื้อ ย่างมะเขืออ่อน | 140 |

ประเภทเผา - ย่าง

| | | |
|---|----------------|-----|
| 1 | ปลาทับทิมย่าง | 280 |
| 2 | ปลาหมึกไข่ย่าง | 260 |
| 3 | คอหมูย่าง | 180 |
| 4 | ซี่โครงหมูย่าง | 180 |
| 5 | หอยแครงเผา | 150 |

เครื่องดื่ม

| | | |
|----|-----------------|----|
| 1 | น้ำส้มปั่น | 60 |
| 2 | น้ำมะนาวปั่น | 60 |
| 3 | น้ำสับปะรดปั่น | 60 |
| 4 | น้ำแตงโมปั่น | 60 |
| 5 | น้ำแคนตาลูปปั่น | 60 |
| 6 | น้ำมะนาวโซดา | 50 |
| 7 | น้ำมะนาวคั้น | 80 |
| 8 | น้ำส้มคั้น | 80 |
| 9 | กาแฟเย็น | 50 |
| 10 | โอวัลตินเย็น | 50 |
| 11 | ชาเย็น | 50 |
| 12 | ชามะนาว | 50 |

ผลไม้และขนมหวาน

| | | |
|---|----------------|-----------|
| 1 | ผลไม้ตามฤดูกาล | 100 / 200 |
| 2 | ไอศกรีมทอด | 90 |

อาหารแนะนำ

| | | |
|----|--------------------|-----|
| 1 | ออเดิร์ฟ 4 อย่าง | 300 |
| 2 | ออเดิร์ฟฮ่องกง | 300 |
| 3 | หมูโตเกียว | 150 |
| 4 | ไก่แซ่เหล้า | 180 |
| 5 | แมงกะพรุนน้ำมันงา | 200 |
| 6 | แมงกะพรุนยำไทย | 200 |
| 7 | กระเพาะปลาน้ำแดง | 200 |
| 8 | กระเพาะปลาผัดแห้ง | 200 |
| 9 | กุ้งผัดโหงก้วย | 300 |
| 10 | กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา | 90 |
| 11 | กุ้งชาวเกาะ | 200 |
| 12 | กุ้งหรรษา | 200 |

| | | |
|----|-----------------------|----------|
| 13 | สลัดกุ้งทอดผลไม้ | 200 |
| 14 | เกี้ยวห่อชีสทอด | 100 |
| 15 | แกงส้มไข่ปลาริวากิว | 280 |
| 16 | ข้าวผัดอินเตอร์ | 90 / 250 |
| 17 | ซี่โครงหมูทอดใบมะกรูด | 160 |
| 18 | เนื้อปลากะพงกั้วเกลือ | 200 |
| 19 | ปลาตุ๋นฟูผัดพริกขิง | 180 |
| 20 | ปลาทุฟูผัดพริกขิง | 180 |
| 21 | เย็นตาโฟหม้อไฟ | 240 |
| 22 | ลาบปลาคูงฟู | 180 |
| 23 | ห่อหมกทะเลผัดแห้ง | 180 |
| 24 | แหนมเห็ดทรงเครื่อง | 100 |
| 25 | เย็นตาโฟผัดแห้ง | 240 |

RED WINE

| | | |
|---|--------------|-------|
| 1 | MOUTON CADET | 2,500 |
|---|--------------|-------|

| | | |
|---|-----------------------------|-------|
| 2 | FRONTERA CABERNET SAUVIGNON | 1,000 |
| 3 | BLUE MOON VALLEY | 1,000 |
| 4 | KING VALLEY | 800 |

WHITE WINE

| | | |
|---|-----------------------------|-------|
| 1 | FRONTERA CABERNET SAUVIGNON | 1,000 |
|---|-----------------------------|-------|

CHAMPAGNE

| | | |
|---|---------------|-----|
| 1 | GRAND CINZANO | 800 |
|---|---------------|-----|

ใหญ่

250

250

