

THE LIBRARY

Read + Eat + Drink = Chill

**EGG-STRA
NEWS**

**SMOOTHIE
SCOOP**

**RED HOT
AND SPICY!**

**SEXIEST
COCKTAILS**
Ur Good memories,
Gold Sour

**JUICY
GOSSIP**

**HOLLYWOOD
MOJITOS**

**PARFAIT
JOURNAL**



INDEX

Thai Business Set Lunch	04
Food Menu	06
Dessert Menu	12
UR High Tea	13
Our House Pours	16
Premium Selections	17
Drink Menu	18
Wine Menu	26
เมนูภาษาไทย	27
日本語のメニュー	29
한국어 메뉴	33
中文菜單	38

WELCOME TO THE FIRST EDITION OF **UR LIBRARY NEWS!**

Our menu is designed especially for people who love to try out new, healthy and well-prepared dishes as well as amazing beverages composed with premium products.

Our Food and Beverage team, led by Executive Chef Chatree, has composed a food menu containing unique sections for you to choose from including Thai Business Set Lunch, Gardening News, Far East News, Editor's Favourites, Sweet Journal and Ur High Tea. Please select and enjoy any dish that caters to your taste and current desires. Should you have any questions regarding our signature dishes or any other menu item, our staff would be more than delighted to assist you.

Our beverage menu is also truly special, you will notice we use a selection of exceptional brands of spirits and liquors which are extremely sophisticated in taste, quality and smoothness. Sourced from all over the world, these brands are uniquely diverse, and are a welcome change from the standard brands you might find elsewhere. We are delighted to offer you a tasting portion at any time.

Whilst you stay with us at U Sathorn Bangkok, I would also like to encourage you to use your Happy Hour Voucher which you received upon check-in. The voucher can be used any time during the day at the Library or swimming pool and can also be applied to In-Room Dining.

If there is any way we can assist you with creating special menus and drinks we would be delighted to do so. We also have a dedicated special events team should you be interested in hosting a party or event at one of our venues.

Wishing you a great stay with us, and I hope we can make you feel like part of our family.

Sincerely,

Markus Schneider
General Manager

THAI BUSINESS SET LUNCH

Thai Business Set Lunch

THB 599 | 11.30 a.m. - 3.00 p.m.

Please select one of each course

1. STARTER

- 1.1. SPICY MINCED PORK SALAD WITH CHILLI FLAKES AND ROASTED RICE 🍴
- 1.2. SPICY PRAWN SOUP WITH MUSHROOMS, FLAVOURED WITH LEMONGRASS AND CORIANDER 🍴
- 1.3. CHICKEN AND COCONUT SOUP FLAVOURED WITH GALANGAL
- 1.4. DEEP-FRIED SHRIMP CAKES WITH SWEET PLUM SAUCE



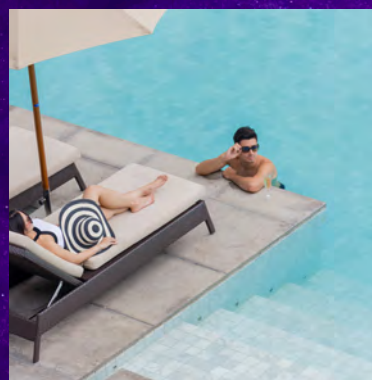
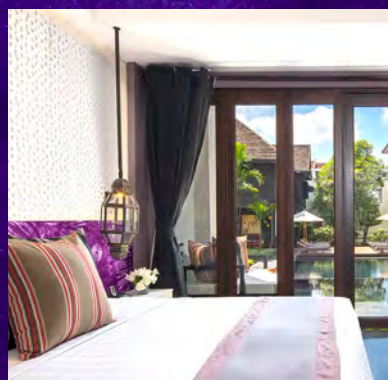
2. MAIN COURSE

- 2.1. FRIED SEA BASS WITH MUSHROOMS, CHILLI AND HOLY BASIL SERVED WITH STEAMED RICEBERRY 🍴
- 2.2. WOK-FRIED ERYNGII MUSHROOMS WITH CHICKEN, PORK OR PRAWNS SERVED WITH STEAMED RICEBERRY 🍴
- 2.3. SLOW-COOKED THAI MASSAMAN BEEF CURRY WITH CHUNKY POTATOES, PEANUTS AND CRISPY FRIED SHALLOTS SERVED WITH STEAMED RICEBERRY
- 2.4. PAD THAI (STIR-FRIED NOODLES WITH DRIED SHRIMP, BEAN SPROUTS, PRAWNS AND TAMARIND SAUCE)



3. DESSERT

- 3.1. SWEET BLACK STICKY RICE AND YOUNG COCONUT WITH COCONUT CREAM
- 3.2. RED RUBY IN COCONUT SYRUP WITH CRUSHED ICE
- 3.3. PANDAN-FLAVOURED RICE FLOUR DROPLETS IN COCONUT SYRUP WITH CRUSHED ICE
- 3.4. COCONUT ICE CREAM WITH BANANA IN SYRUP



Ur Recognition Programme

Special privileges and exclusive benefits for members when staying at any **U Hotels & Resorts**

For more information visit www.uhotelsresorts.com/en/card-program.html



EGG - STRA NEWS

4. BAKED EGGS 180.-
with roasted portobello mushrooms and Parmesan cheese

5. FRIED EGGS 180.-
with smashed avocado and aged Cheddar cheese on farmer's bread

6. POACHED EGGS 220.-
on pumpkin bruschetta with crumbled feta, pine seeds and pomegranate **SIGNATURE**

SOUP SCOOP

15. FRESH TOMATO CREAM SOUP 🍃 220.-
served with a corn tortilla, avocado and tapenade croutons

16. TOM YUM GOONG 🌶️ 280.-
sour and spicy shrimp soup with fresh straw mushrooms, lemongrass and kaffir leaves **SIGNATURE**

17. KAO TOM GOONG 280.-
boiled rice with shrimp and an onsen egg

18. WILD MUSHROOM CREAM SOUP 240.-
with a dash of white truffle oil, herb croutons and chive foam

19. TOM KHA GAI 🌶️ 240.-
chicken, coconut and galangal soup with lemongrass and kaffir leaves **SIGNATURE**

GARDENING NEWS

7. CAESAR SALAD 🍷 280.-
the classic with romaine lettuce, Parmesan cheese, Caesar dressing and garlic croutons

7.1. U can add grilled chicken fillet 80.-

7.2. U can add smoked salmon 100.-

8. HOT SMOKED TUNA SALAD 🌿 350.-
with orange, fennel, cherry tomatoes and orange vinaigrette **SIGNATURE**

9. HAND-PICKED CRAB MEAT TIMBALE 390.-
served with avocado, coriander mayonnaise and bell pepper vinaigrette

10. NAM TOK KOR MOO YANG 🍷 280.-
Thai-style grilled pork neck salad with roasted rice powder, chilli flakes and Thai herbs

11. BAKED CHORIZO AND FARM EGGS 390.-
baked Sloane's chorizo sausage in a tomato casserole served with farm salad

12. YAM WOON SEN TALAY 🌶️ 280.-
spicy glass noodle salad with seafood in a chilli and lime dressing

13. FARMER'S SALAD 🍃 🌿 280.-
with honey-roasted pumpkin, quinoa, pine nuts, cherry tomatoes, avocado, Taggiasca olives and cilantro-lemon vinaigrette

14. HEIRLOOM TOMATO SALAD 🍷 🌿 350.-
with prosciutto, black mission figs, burrata cheese, arugula, basil oil and balsamic **SIGNATURE**



RED HOT NEWS

20. PORK ON BAMBOO STICKS 🍖 180.-
served with a sweet and sour tamarind dip and sticky rice
21. POR PIA THORD 🌿 180.-
deep-fried vegetable spring rolls served with plum dipping sauce
22. SATAY GAI 230.-
marinated chicken skewers with cumin and turmeric served with peanut sauce and pickled cucumbers
23. KOR MOO YANG 🍖 250.-
Thai-style grilled pork neck with spicy tamarind sauce
24. PORK SPARE RIBS 🍖 250.-
served with Korean-style sweet and spicy chilli-barbecue sauce
25. HERB-RUBBED CHICKEN 260.-
marinated with coriander seeds and served with green papaya salad and sticky rice **SIGNATURE**

SPICY GOSSIP

26. THAI MASSAMAN CURRY 🌶️ 320.-
grandma's recipe with braised beef shank, shallots and peanuts **SIGNATURE**
27. THAI GREEN CURRY 240.-
with braised chicken, Chao Phraya eggplant and Thai basil
28. U SATHORN FRIED RICE 🍖 350.-
with crab meat and chilli paste served with Thai-style grilled pork neck **SIGNATURE**
29. RAD NAH GAI, MOO, 🍖
GOONG, TALAY
stir-fried flat noodles with chicken, pork, shrimp or seafood and Hong Kong kale in brown sauce

FAR EAST NEWS

30. PAD THAI 290.-
stir-fried noodles with dried shrimp, bean sprouts, shrimp and tamarind sauce
31. BAKED SRIRACHA 🍖 350.-
PINEAPPLE RICE
with Chinese pork sausage, pork floss, curry powder and chicken satay **SIGNATURE**
32. KAO PAD GAI, MOO 🍖, GOONG 290.-
fried rice with chicken, pork or shrimp served with a fried egg
33. PAD KRA-PAO GAI, MOO 🍖, 290.-
GOONG, TALAY
stir-fried chicken, pork, shrimp or seafood with garlic, chilli and holy basil served with steamed jasmine rice and a fried egg
34. PAD SI-EIW MOO 🍖, TALAY 280.-
fried flat rice noodles with pork or seafood and kale, carrots and black soy sauce
35. GREEN CURRY FRIED RICE 320.-
with shrimp, Thai omelette, crispy sun-dried fish and a salted egg



EDITOR'S FAVOURITES

36. TARTE FLAMBÉE 🍷 320.-
smoked bacon and onion tart with French Brie cheese
SIGNATURE
37. FALAFEL BURGER 🌱🌶️ 320.-
homemade crunchy falafel with deep-roasted sesame mayo, cucumber and tomato
38. TUNA STEAK BURGER 350.-
with arugula, avocado and ebiko-wasabi mayo on an oat bun
39. CROQUE-MONSIEUR 🍷 360.-
grilled Paris ham and cheese sandwich
40. MEXICAN CHORIZO BURGER 🍷 390.-
with garlic shrimp and smoked paprika mayonnaise on a sesame bun
41. U CLUB SANDWICH 🍷 390.-
with crab meat, slow-cooked chicken ham and quail eggs
SIGNATURE

42. WAGYU BEEF BURGER 🍷 430.-
topped with a fried egg, smoked bacon, lettuce, Gruyère cheese and tomato

EDITOR'S PICKS

43. LINGUINI AGLIO E OLIO 🍷 310.-
with fresh Italian sausage and slow-roasted cherry tomatoes
44. SPAGHETTI PAD KEE MAO TALAY 🌶️ 320.-
spicy spaghetti with seafood, garlic, chilli, Thai herbs and green peppercorn
45. SPAGHETTI IN CARBONARA SAUCE 🍷 340.-
with crispy smoked bacon, 65-degree poached egg and Parmesan cheese
46. CHIMICHURRI CHICKEN 🌱 390.-
slow-cooked and grilled tender chicken thigh with Asian slaw and potato mousseline
47. BUCATINI PASTA 420.-
with wagyu beef ragout and Parmesan cheese

48. FETTUCCHINE PASTA 450.-
in a wild mushroom cream sauce served with herb-seared wagyu beef steak

49. BARRAMUNDI EN PAPILOTE 450.-
baked fish in a parcel with vegetables, saffron, fresh herbs and lemon virgin olive oil **SIGNATURE**

50. PISTACHIO-CRUSTED SALMON 🌱 490.-
served with grilled asparagus spears, arugula and dill-caper cream **SIGNATURE**

51. BISTRO STEAK AU POIVRE 550.-
peppered wagyu beef strip with pommes frites, arugula salad and Cognac flambé pan sauce

52. GRILLED TOMAHAWK PORK 🍷 590.-
with crushed pumpkin, forest mushrooms and smoked jus
SIGNATURE

SIDE DISHES

53. CHINESE WHITE CABBAGE 120.-
Thai-style wok-fried with garlic, fish sauce and crispy dried shrimp

54. HONG KONG KALE 120.-
wok-fried with oyster sauce

55. PEA SHOOTS 120.-
sautéed Asian-style with garlic and peanut oil

56. TWICE-BAKED POTATOES (2 PCS) 🍷 150.-
with sour cream, bacon and aged Cheddar cheese

57. WEDGE SALAD 🍷 150.-
romaine heart, tomatoes, red onions, crispy bacon and blue cheese dressing

58. ASSORTED FRIED POTATOES 250.-
hash brown, wedges, spiral and waffle fries with wasabi-ebiko mayo

59. STEAMED JASMINE RICE 50.-

60. STEAMED RICEBERRY RICE 50.-

SWEET JOURNAL

61. A DAIRY CAKE SELECTION 180.-
62. SEASONAL TROPICAL FRUIT PLATTER 220.-
63. MANGO STICKY RICE 220.-
famous fresh Thai mango with sweet sticky rice and coconut cream
64. BAKED NAMDOKMAI MANGO 280.-
in a chocolate filo purse with Namdokmai mango sorbet
65. MOLTEN CHOCOLATE CAKE 280.-
with dark chocolate peanut butter ice cream
66. U SATHORN HONEY TOAST 280.-
with fresh fruit, whipped cream and Madagascar vanilla bean ice cream
67. COCONUT PARFAIT 280.-
with mango and passion fruit salsa and coconut crumble



ICE CREAM DELIGHTS COLUMN

68. YOUR CHOICE OF ICE CREAM OR SORBET CUP 130.-

ICE CREAM: Madagascar vanilla bean, dark 72% Belgian chocolate, salted caramel or Thai tea

SORBET: senga strawberry, Namdokmai mango or passion fruit

69. BANANA SPLIT 220.-
Dark 72% Belgian chocolate and Madagascar vanilla bean ice cream with banana, whipped cream, chocolate sauce and toasted almonds

70. CHOC & CHIP 220.-
banana chocolate brownie and dark 72% Belgian chocolate ice cream with brownies, chocolate chips, whipped cream and toasted almonds

71. ITALIAN PISTACHIO 220.-
Italian pistachio and salted caramel ice cream with whipped cream, caramelized pistachios and almond tuile

72. MANGO SENSATION 250.-
Namdokmai mango sorbet with Chiang Mai honey, whipped cream, toasted almonds, fresh mango and sweet sticky rice

73. SORBET SURPRISE 280.-
white chocolate & raspberry, senga strawberry, and lemon & ginger sorbet with fresh passion fruit and mixed berry compote

74. UR LOVER 350.-
dark 72% Belgian chocolate, Madagascar vanilla bean, Italian pistachio and salted caramel ice cream with white chocolate & raspberry sorbet, cherries, whipped cream, toasted almonds, chocolate sauce and strawberry sauce



75. UR HIGH TEA

All the below High Tea Sets are served in style with a selection of TWG teas or coffee for 2 persons.

High Tea Sets are available daily at the Library from 2.00 p.m. to 5.00 p.m.



75.1



75.2



75.3



75.4

75.1. THAI TEMPTATIONS

steamed buns with sangkaya or coconut jam and soft-baked brioche toast with caramelized bananas & honey sugar glaze

75.2. SWEET SENSATIONS

cassis macarons, blackberry financiers, madeleines, lemon tarts, dark chocolate mousse with raspberries & cranberries and pistachio scones with clotted cream

75.3. SIGNATURE EDITION

tempting Western and Thai favourites such as bacon & leek quiche, vegetable spring rolls, minced prawns in golden bags, egg sandwiches, open-face smoked salmon sandwiches, blackberry financiers, plain and raisin scones with jam & cream and Thai sweets including foythong and look choop

75.4. PINTO TRIPLE PLEASURE

crab meat & lemongrass sandwiches, crispy rice crackers with shrimp dip, Thai pumpkin custard, candy floss crêpes and mango scones with fresh mango jam & clotted cream



Ur Wedding at U Sathorn Bangkok

“Where Your Wedding Becomes a Story”

Tel: 02 119 4888 | Email: csm1@usathornbangkok.com or csm2@usathornbangkok.com



J'AIME's Story

J'AIME by Jean-Michel Lorain at U Sathorn Bangkok was conceived and created by Michelin Star recipient Jean-Michel Lorain to bring an eclectic fine dining experience to the city of angels. Since J'AIME's opening in 2014, the kitchen has been run under the watchful and exacting eye of Chef Amerigo Sesti and has become a Michelin-starred establishment due to the innate innovation, creativity, passion and teamwork of both men.

The J'AIME experience is not simply limited to the wide range of enticing fare available. The moment you walk in the door to be warmly greeted by General Manager and Jean-Michel's daughter, Marine Lorain, the ambiance and exclusivity of J'AIME's unique "upside down" interior design concept, cossetting lounge area and intimate feel of the restaurant guarantees a dining experience like no other.

*Open daily for lunch from 12.00 p.m. – 2.30 p.m.
and dinner from 6.00 p.m. – 10.00 p.m. closed every Tuesday.*



Meetings and Events

Make an impression at your events and meetings in our business hotel, U Sathorn Bangkok. Conference and meeting facilities are set in a separate building with a covered walkway from the lobby. There is a large function room, that can cater up to 350 guests, plus four boardrooms. Our hotel's conference facilities offer state of the art equipment combined with a superb selection of menus to choose from, plus attentive service guaranteeing your event is a most memorable one.

We also offer wedding packages so you can celebrate your big day in Bangkok.



Thailand's First International Day Spa

Green Leaf Spa introduces to Thailand the successful practices and therapeutic focus of American and European day spas. The luxurious, spacious design and the friendly ambience conveys a warm, home-like atmosphere in which guests may enjoy a full range of spa and salon treatments, including: rejuvenating facial treatments, massages, therapeutic body and skin care treatments, product intensive spa pedicures and spa manicures as well as body and facial waxing amongst others. The Green Leaf Salon also offers a full range of hair and nail care.

The spa was developed in association with one of America's premier spa operators and consultants, Preston Wynne of Saratoga, California. The company's prestigious and highly successful Preston Wynne Spa has operated for over 20 years and has repeatedly been awarded the title of 'best day spa' in the United States. The Green Leaf Spa has based many of its operating policies, positioning strategies, and treatment protocols on the 'best practices' of the Preston Wynne Spa.

MOJITOS BY KRISTALL

1. CLASSIC 290.-

Kristall Limited Batch Thai rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves



CLASSIC

2. CINNAMON 290.-

Kristall Limited Batch Thai rum, fresh lime, cinnamon syrup, fresh mint leaves



CINNAMON

3. PASSION FRUIT 290.-

Kristall Limited Batch Thai rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves, passion fruit



PASSION FRUIT

KRISTALL THAI SPIRITS

4. THAI T 340.-

Kristall #13 Limited Batch Thai gin, Earl Grey tea syrup, lime juice, egg white, sweet vermouth



5. SAWASDEE SLAMMER 340.-

Kristall Limited Batch Thai rum, mango liqueur, apple juice, lime juice, honey, cinnamon syrup



6. BANGKOK BANGER 340.-

Kristall Limited Batch Thai vodka, passion fruit, ginger, pineapple juice, lychee juice, honey syrup, thyme

Make a Splash with Us!

1-day pool & gym vouchers are only THB 500 net per person

The THB 500 net fee can be used as credit towards food and beverage at The Library restaurant or pool.

Tel: 02 119 4888

1 DAY
pool & gym
THB 500



SIGNATURE COCKTAILS



UR GOOD MEMORIES



UR PIMM'S



GOLD SOUR



BANGKOK'S RUSH HOUR

7. UR GOOD MEMORIES 370.-
Burnett's gin infused with butterfly pea, water fruit tea, lime juice, syrup

8. SEDUCTIVE SIAM 395.-
Diplomatico Reserva Exclusiva, Kristall Limited Batch Thai rum, melon liqueur, lime juice, passion fruit syrup

9. GOLD SOUR 395.-
Evan Williams Black Label bourbon, lime juice, vanilla syrup, Bitter Truth Aromatic Bitters, egg white

10. UR PIMM'S 390.-
Pimm's No. 1, Burnett's gin, lime juice, cucumber syrup, tonic water

11. BANGKOK'S RUSH HOUR 395.-
Russian Standard Original vodka infused with traditional Thai herbs, Mahiki Coconut rum, lychee, lime juice, syrup, coconut milk



U HOTELS & RESORTS WE SAY NO TO PLASTIC. SO SHOULD YOU.

Is it really possible that just one person reducing or completely refusing to use plastic straws can make a meaningful contribution to changing our world and saving our environment? The answer is YES!

90% of Global Warming is caused by human activity, especially the burning and releasing of CO₂ into the atmosphere. This results in climate and seasonal change, melting of the polar regions and new epidemics.

The more plastic bags that are used, the more Carbon Dioxide is released into the Earth's atmosphere and just ONE plastic straw can take up to 450 years to decompose.

Thank you for helping us to save our world and increase awareness.

CLASSIC COCKTAILS

12. MIMOSA	340.-	24. DAIQUIRI	340.-
Prosecco, orange juice		Nusa Caña rum, Giffard triple sec, lime juice	
13. FRENCH 75	340.-	25. BLUE HAWAII	340.-
Prosecco, Burnett's gin, lemon juice, syrup		Nusa Caña rum, Giffard blue curaçao, pineapple juice	
14. NEGRONI	340.-	26. PIÑA COLADA	340.-
Burnett's gin, Carpano Classico, Aperol		Nusa Caña rum, Mahiki Coconut rum, pineapple juice, coconut milk	
15. DRY MARTINI	340.-	27. MAI TAI	340.-
Burnett's gin, Carpano Dry		Nusa Caña rum, Diplomatico Mantuano rum, Giffard triple sec	
16. ESPRESSO MARTINI	340.-	28. CUBA LIBRE	340.-
Russian Standard Original vodka, Caffè Borghetti, espresso shot, syrup		Nusa Caña rum, Coke, fresh lime juice	
17. BLOODY MARY	340.-	29. LONG ISLAND ICED TEA	340.-
Russian Standard Original vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco		Burnett's gin, Nusa Caña rum, Burnett's vodka, Lunazul Blanco tequila, Giffard triple sec	
18. TOM COLLINS	290.-	30. TOMMY'S MARGARITA	340.-
Burnett's gin, soda, lemon juice, syrup		Lunazul Blanco tequila, Giffard agave syrup, lime juice	
19. COSMOPOLITAN	340.-	31. MANHATTAN	340.-
Russian Standard Original vodka, Giffard triple sec, lime juice, cranberry juice		Evan Williams Black Label bourbon, Carpano Classico, Bitter Truth Aromatic Bitters	
20. SEX ON THE BEACH	340.-	32. OLD FASHIONED	340.-
Russian Standard Original vodka, peach schnapps, orange juice, cranberry juice		Evan Williams Black Label bourbon, orange, Bitter Truth Aromatic Bitters	
21. MOSCOW MULE	340.-	33. WHISKY SOUR	340.-
Russian Standard Original vodka, lime juice, ginger beer		Evan Williams Black Label bourbon, lemon juice, syrup, egg white	
22. WHITE RUSSIAN	340.-		
Caffè Borghetti, Russian Standard Original vodka, fresh cream			
23. CAIPIRINHA	340.-		
Abelha Organic Silver cachaça, fresh lime, white sugar			



KRISTALL TONIC

GIN & TONICS

34. BURNETT'S QUATRO	290.-
Burnett's gin, tonic water, lime wedge, lime slice	
35. KRISTALL TONIC	290.-
Kristall #13 Limited Batch Thai gin, lime wedge, lemongrass, tonic	



BELVEDERE SPRITZ

SPRITZERS

36. BELVEDERE SPRITZ	390.-
Belvedere vodka, Cointreau, grapefruit, thyme, tonic water	
37. APEROL SPRITZ	360.-
Aperol, Chandon, orange	



BELVEDERE

MOCKTAILS

- | | |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| 38. VIRGIN MOJITO | 220.- |
| lime juice, fresh mint leaves, soda water | |
| 39. VIRGIN PIÑA COLADA | 280.- |
| coconut milk, pineapple juice, Giffard coconut syrup | |
| 40. SHIRLEY TEMPLE | 280.- |
| Sprite, cherry juice, lemon juice | |
| 41. FRUIT BERRY | 280.- |
| strawberry juice, raspberry juice, cranberry juice, grenadine | |
| 42. SAI HI | 280.- |
| grape juice, lychee juice, lime juice, frosted mint syrup | |
| 43. WAKE ME UP | 280.- |
| pineapple juice, cranberry juice, lime juice, honey syrup | |
| 44. U PUNCH | 280.- |
| pineapple juice, apple juice, lime juice, frosted mint syrup | |

APERITIFS

- | | |
|----------------------|-------|
| 45. APEROL | 330.- |
| 46. CARPANO BIANCO | 290.- |
| 47. CARPANO CLASSICO | 290.- |
| 48. CARPANO DRY | 290.- |

GIN

- | | |
|------------------|-------|
| 49. HENDRICK'S | 370.- |
| 50. BURNETT'S | 350.- |
| 51. KRISTALL #13 | 370.- |

LIMITED BATCH THAI GIN

- | | |
|---------------------|-------|
| 52. MARTIN MILLER'S | 350.- |
|---------------------|-------|

TEQUILA

- | | |
|--------------------|-------|
| 53. LUNAZUL BLANCO | 330.- |
| 54. OCHO BLANCO | 420.- |



*All Green.
All Spirit.
All Comfort.*

Eastin Thana City Golf Resort Bangkok is located within the grounds of the Thana City Country Club mixed use development which includes the newly renovated Thana City Golf and Sport Club. The resort is just a mere 25 minutes from the downtown area of Bangkok and only 10 minutes away from Suvarnabhumi International Airport Bangkok.

Value for all occasions

104 Moo 4, Bangna-Trad Highway Km. 14,
Bangchalong, Bangplee, Samut Prakarn,
10540 Thailand
Tel: 02 172 2333
f EastinThanacity
www.eastinthanacitygolfbangkok.com



EASTIN
THANA CITY
GOLF RESORT
BANGKOK



VODKA

55. BELVEDERE	370.-
56. RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	280.-
57. KRISTALL LIMITED BATCH THAI VODKA	370.-
58. BELUGA NOBLE	370.-

RUM

59. KRISTALL LIMITED BATCH THAI RUM	340.-
60. NUSA CAÑA	370.-
61. MAHIKI COCONUT	370.-
62. DIPLOMATICO MANTUANO	370.-
63. DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	420.-

CACHAÇA

64. ABELHA ORGANIC SILVER	350.-
---------------------------	-------

WHISKY

65. JOHNNIE WALKER RED LABEL	330.-
66. BALLANTINE'S	330.-
67. JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	350.-
68. CHIVAS REGAL	330.-
69. EVAN WILLIAMS BLACK LABEL	290.-
70. RITTENHOUSE RYE	290.-
71. ELIJAH CRAIG 12-YEAR-OLD SMALL BATCH	450.-

SINGLE MALT WHISKY

72. BLACK BURN RESERVE	380.-
73. GLENFIDDICH 12-YEAR-OLD	400.-
74. GLENFARCLAS 12-YEAR-OLD	450.-
75. MACALLAN 12-YEAR-OLD	450.-

LIQUEURS

76. PIMM'S NO.1	290.-
77. JÄGERMEISTER	260.-
78. CAFFÈ BORGHETTI (COFFEE LIQUEUR)	350.-
79. GIFFARD AMARETTO	350.-
80. GIFFARD BLUE CURAÇAO	350.-
81. GIFFARD CHERRY BRANDY	350.-
82. GIFFARD CRÈME DE PEACHES	350.-
83. GIFFARD MARASCHINO	350.-
84. GIFFARD PARFAIT TRIPLE SEC	350.-
85. GIFFARD ELDERFLOWER	450.-
86. GIFFARD BLACKCURRANT	350.-
87. GIFFARD PASSION FRUIT	350.-
88. GIFFARD PINK GRAPEFRUIT	350.-
89. SAMBUCA BORGHETTI	350.-
90. FERNET-BRANCA	350.-

DIGESTIFS

91. POIRE WILLIAMS	420.-
92. GRAPPA	420.-
93. MARTELL V.S.O.P MEDAILLON COGNAC	420.-
94. H BY HINE VSOP COGNAC	380.-

LOCAL BEERS

95. SINGHA (330ML)	250.-
96. TIGER (330ML)	250.-
97. CHANG (330ML)	250.-
98. HEINEKEN (330ML)	250.-

DRAFT BEERS

99. PERONI (300ML)	260.-
100. PERONI (500ML)	350.-

SOFT DRINKS

101. COKE, DIET COKE, COKE ZERO, SPRITE, ORANGE FANTA	150.-
102. TONIC WATER, SODA WATER, GINGER ALE	140.-

ICED BEVERAGES

103. ICED TEA, ICED LEMON TEA 180.-
104. ICED CHOCOLATE 180.-
105. ICED COFFEE, ICED CAPPUCCINO, ICED LATTE, ICED MOCHA 180.-
106. CAFFÈ SHAKERATO 180.-
107. AFFOGATO ICE CREAM 220.-
108. ICED THAI TEA 220.-
Thai tea, condensed milk, fresh milk, whipped cream
109. ICED GREEN TEA LATTE 220.-
green tea, condensed milk, fresh milk, whipped cream

MINERAL WATERS

110. ACQUA PANNA 1LT 320.-
111. SAN PELLEGRINO 75CL 320.-
112. EVIAN 1LT 320.-
113. PERRIER 75CL 320.-
114. SAN PELLEGRINO 50CL 250.-
115. ACQUA PANNA 50CL 160.-
116. PERRIER 33CL 160.-
117. EVIAN 50CL 160.-
118. UR SINGHA STILL WATER 50CL 60.-

FRUIT JUICES

119. APPLE 180.-
120. ORANGE 180.-
121. TOMATO 180.-
122. LIME 180.-
123. PINEAPPLE 180.-
124. LYCHEE 180.-
125. WATERMELON 180.-
126. FRESH WHOLE COCONUT 180.-

SMOOTHIES

127. PINEAPPLE 250.-
128. GREEN APPLE 250.-
129. LYCHEE 250.-
130. MANGO 250.-
131. STRAWBERRY 250.-
132. BANANA 250.-
133. CREATE YOUR OWN SMOOTHIE 270.-

HEALTHY DRINKS

134. COCO BEACH 270.-
banana, pineapple, coconut milk, honey
135. HEALTHY BREAK 270.-
banana, strawberry, orange juice, honey

BonCafé's Story

Boncafé (Thailand) Co.,Ltd. is a leading Thai gourmet coffee manufacturer and supplier that provides turn-key solutions and services to their valued customers around the regions of Thailand. They have been in service for over two decades servicing five-star hotels, restaurants, coffee shops, house hold users, working offices and department stores. They manufacture all coffee grinds themselves, overseeing the production from start to finish. Boncafé sources their coffee from both the Northern and Southern regions of Thailand, helping to support the agricultural sectors of the country and the local farmers. Their production process uses modern technology and innovation to produce efficient and high-quality levels of production.



TWG's Story

TWG Tea, the finest luxury tea brand in the world, was established in Singapore and celebrates the year 1837 when the island became a trading post for teas, spices and fine epicurean products. TWG Tea, which stands for The Wellbeing Group, was co-founded by Taha Bouqdib, Maranda Barnes and Rith Aum-Stievenard in 2008 as a luxury concept that incorporates unique and original retail outlets, exquisite tea rooms and an international distribution network to professionals. A veritable tea institution, TWG Tea is passionate about sharing its expertise and has become a point of reference for tea lovers thirsty for knowledge.



COFFEE

136. DOUBLE ESPRESSO	180.-
137. CAFFÈ LATTE	180.-
138. CAPPUCCINO	180.-
139. CAFFÈ MOCHA	180.-
140. HOT CHOCOLATE	180.-
141. ESPRESSO	160.-
142. ESPRESSO MACCHIATO	160.-
143. CAFFÈ AMERICANO	160.-
144. CARAMEL MACCHIATO	180.-
145. CARAMEL LATTE	180.-
146. IRISH COFFEE	280.-



TWG Tea tasters travel thousands of miles across the globe every year, sampling hundreds of teas in search of the most desirable harvests direct from source gardens. Offering over 1,000 single-estate, fine harvest teas and exclusive blends, as well as tea patisseries and other tea-infused delicacies, TWG Tea is internationally recognized as a true innovator with the creation of new varieties of tea every season in collaboration with the world's most renowned estates.

The TWG Tea team takes pride in shaping the aesthetic image underpinning all the brand's products, constantly updating the notion of TWG Tea while respecting the Asian and European traditions of elegance and beauty on which it is based, now spiced with a touch of sensuality and originality.



TWG TEA SELECTION

147. ENGLISH BREAKFAST	160.-
148. EARL GREY	160.-
149. DARJEELING	160.-
150. OOLONG	160.-
151. GREEN SENCHA	160.-
152. GRAND JASMINE	160.-
153. WATER FRUIT GREEN TEA	160.-
154. MOROCCAN MINT	160.-
155. BOURBON VANILLA	160.-
156. CHAMOMILE	160.-

HOUSE WINE SELECTION BY GLASS

SPARKLING WINES

157. PITARS PROSECCO STELLA 290.-
(Italy)
158. CHANDON NV, 350.-
BRUT CLASSIC (Australia)
159. CHANDON NV, ROSÉ 350.-
(Australia)

WHITE & ROSÉ WINES

160. GENESIS CLASSIC 230.-
SAUVIGNON BLANC (Chile)
161. GENESIS CLASSIC 230.-
CHARDONNAY (Chile)

RED WINES

162. BERTON VINEYARD 230.-
OUTBACK JACK CABERNET
MERLOT (Australia)
163. GENESIS CLASSIC 230.-
RED MERLOT (Chile)



HOUSE WINE SELECTION BY BOTTLE

SPARKLING WINES

164. PITARS PROSECCO STELLA 1,100.-
(Italy)
165. CHANDON NV, 1,900.-
BRUT CLASSIC (Australia)
166. CHANDON NV, ROSÉ 1,900
(Australia)

WHITE WINES

167. GENESIS CLASSIC 1,100.-
SAUVIGNON BLANC (Chile)
168. GENESIS CLASSIC 1,100.-
CHARDONNAY (Chile)
169. VILLA MARTINA PINOT 1,200.-
GRIGIO (Italy)
170. JEAN-MAX ROGER 3,300.-
POUILLY-FUME (France)

RED WINES

171. BERTON VINEYARD 1,100.-
OUTBACK JACK CABERNET
MERLOT (Australia)
172. GENESIS CLASSIC 1,100.-
RED MERLOT (Chile)
173. CONTI ZECCA DONNA 1,600.-
MARZIA PRIMITIVO
SALENTO IGT, PUGLIA (Italy)
174. LA CARRAIA GENESI 1,800.-
CHIANTI (Italy)



Thai Business Set Lunch
THB 599 | 11.30 a.m. - 3.00 p.m.
Please select one of each course

THAI

1. Starter

- 1.1. ลาบหมู 🐷
- 1.2. ต้มยำกุ้ง 🍤
- 1.3. ต้มข่าไก่
- 1.4. ทอดมันกุ้ง

2. Main Course

- 2.1. ปลากระพงทอดราดกระเพราให้ดราม
เสิร์ฟพร้อมข้าวไรซ์เบอร์รี่ 🍚
- 2.2. เห็ดออริจินัลผัดกุ้ง หมู 🐷 หรือไก่
เสิร์ฟพร้อมข้าวไรซ์เบอร์รี่
- 2.3. มัสมันเนื้อ เสิร์ฟพร้อมข้าวไรซ์เบอร์รี่
- 2.4. ผัดไทยกุ้ง

3. Desserts

- 3.1. ข้าวเหนียวดำเปียก
- 3.2. ทับทิมกรอบ
- 3.3. ลอดช่องน้ำกะทิ
- 3.4. ไอศกรีมกะทิสด กักกล้วยไข่เชื่อม

EGG-STRA NEWS

- 4. ไช้ชอบ เสิร์ฟคู่กับเห็ดพอร์ตโตเบลโล่อบ 180.-
และชีสพาร์เมซาน
- 5. ไช้ดาว เสิร์ฟคู่กับอโวคาโด 180.-
และชีสเชดด้าบนขนมปังฟาร์มเมอร์
- 6. ไช้ลวก เสิร์ฟบนขนมปังมัลติเกรนย่าง 220.-
พริกทอง ซีสเฟต้า ถั่วเม็ดสน และทับทิม

GARDENING NEWS

- 7. สลัดซีซาร์ 🐷 280.-
ผักสลัดโรเมนทานคู่กับ ซีสเพอร์เมซาน
น้ำสลัดซีซาร์ และขนมปังกรอบกรุตองส์
- 7.1. เลือกทานคู่กับเนื้อไก่ 80.-
- 7.2. เลือกทานคู่กับปลาแซลมอนรมควัน 100.-
- 8. สลัดทูน่ารมควัน เสิร์ฟพร้อมส้ม 🍊 350.-
ผักเพนเนล มะเขือเทศเชอร์รี่ และซอสส้ม
- 9. สลัดเนื้อปู เสิร์ฟพร้อมอโวคาโด 390.-
มายองเนส ผักชี และซอสพริกหวาน
- 10. น้ำตักคอกหมูย่าง 🐷 280.-

- 11. ไส้กรอกโชริโซ่และไช้ชอบ 390.-
ไส้กรอกโชริโซ่จากสโตนส์ฟาร์มและไช้ชอบใน
ซอสมะเขือเทศเสิร์ฟคู่กับพาร์มสลัด
- 12. ยำวุ้นเส้นทะเล 🍤 280.-
- 13. สลัดผักฟาร์มเมอร์ 🍊 🌿 280.-
เสิร์ฟคู่กับพริกทองอบน้ำผึ้ง, คินัว, ถั่วเม็ดสน,
มะเขือเทศเชอร์รี่, อโวคาโด, มะกอก,
ซอสมะนาว, น้ำผึ้ง และผักชี
- 14. สลัดมะเขือเทศหลากสี 🍷 🌿 350.-
เสิร์ฟกับพาร์มาแฮม ลูกมะเดื่อ ซีสบูราค้า
ผักร็อคเก็ต และน้ำส้มบัลซามิก

SOUP SCOOP

- 15. ซุปครีมมะเขือเทศ 🍷 220.-
เสิร์ฟพร้อมแป้งทอดดียา อโวคาโดและ
ขนมปังมะกอก
- 16. ต้มยำกุ้ง 🍤 280.-
- 17. ข้าวต้มกุ้ง เสิร์ฟพร้อมไช้ออนเซ็น 280.-
- 18. ซุปครีมเห็ดป่า 240.-
เสิร์ฟกับขนมปังกรอบกรุตองส์
- 19. ต้มข่าไก่ 🍤 240.-

RED HOT NEWS

- 20. หมูปิ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว 🍷 180.-
และน้ำจิ้มซอสมะขาม
- 21. ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก 🍷 180.-
- 22. ไก่สะเต๊ะ 230.-
- 23. คอกหมูย่าง 🐷 250.-
- 24. ซีโครงหมอบซอสพริกเกาหลี 🍷 250.-
- 25. ไก่ย่างสมุนไพร 260.-
เสิร์ฟพร้อมส้มตำและข้าวเหนียว

SPICY GOSSIP

- 26. แกงมัสมั่นเนื้อ 🍤 320.-
- 27. แกงเขียวหวานอกไก่ 240.-
- 28. ข้าวผัดยูสาด ข้าวผัดกับเนื้อปู 350.-
คลุกเคล้าด้วยน้ำพริกเผา เสิร์ฟพร้อมคอกหมูย่าง 🍷
- 29. ราดหน้าไก่ หมู 🍷 กุ้ง หรือทะเล

FAR EAST NEWS

- 30. ผัดไทยกุ้ง 290.-
- 31. ข้าวอบสับปะรดศรีราชา 🍷 350.-
- 32. ข้าวผัดไก่ หมู 🍷 หรือกุ้ง 290.-
เสิร์ฟคู่กับไข่ดาว
- 33. ผัดกะเพราหมู 🍷 กุ้ง หรือทะเล 290.-
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยและไข่ดาว
- 34. ผัดซีอิ้วหมู 🍷 หรือทะเล 280.-
- 35. ข้าวผัดแกงเขียวหวานกุ้ง 320.-
เสิร์ฟพร้อมไข่เจียว ปลาสดทอดกรอบ
และไข่เค็ม

EDITOR'S FAVOURITES

- 36. ทาร์ตเฟลมเบ้ 🍷 320.-
แผ่นแป้งบางกรอบอบกับเบคอนรมควัน
หัวหอม และ บรีชีสจากฝรั่งเศส
- 37. เบอร์เกอร์ฟาสาเฟล 🍷 🌿 320.-
และซอสจังก์เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์
และโคลสลอว์
- 38. เบอร์เกอร์สเต็กทูน่า 350.-
ทานคู่กับผักร็อคเก็ต อโวคาโด และซอสวาซาบิ
- 39. คร็อก เมอร์ซิเออ 🍷 360.-
แซนวิชแฮมชีสย่าง เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์
และโคลสลอว์
- 40. เบอร์เกอร์โชริโซ่ 🍷 390.-
ทานคู่กับกุ้งกระเทียม และซอสปาปริก้ารมควัน
- 41. ยูคัลลิแซนวิช 🍷 390.-
สอดไส้เนื้อปู แฮมไก่ และไข่นกกกระทา
- 42. เบอร์เกอร์เนื้อวากิว 🍷 430.-
เพิ่มขึ้นด้วยไข่ดาว เบคอนรมควันและเนยแข็ง
กรุแยร์

EDITOR'S PICKS

- 43. พาสต้าลิงกวินี 🍷 310.-
เสิร์ฟพร้อมไส้กรอกอิตาเลียน กระเทียม
พริกแห้ง และมะเขือเทศเชอร์รี่
- 44. สปาเก็ตตี้ผัดซีเมาทะเล 🍤 320.-
- 45. สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า 🍷 340.-
โดยด้วยเบคอนกรอบ พร้อมไช้ออนเซ็น
และชีสพาร์เมซาน

THAI

UR HIGH TEA

75. UR High Tea เซทเมนูไฮทีจจะเสิร์ฟคู่กับชาหรือกาแฟสำหรับ 2 ท่าน เมนูไฮทีจนั้นเสิร์ฟที่ The Library ตั้งแต่เวลา 14.00 – 17.00 น.

75.1. ไทยเทมเทชั่น – ขนมปังสังขยา และขนมปังปรีออบอบเนยกับกล้วยเชื่อม

75.2. สวีทเซนเซชั่น – มาการอง แบลคเบอร์รี่พินองเซีย มาเดอลีน(ขนมไข่) ทาร์ตเลมอน ดาร์คช็อคโกแลตมูสกับราสเบอร์รี่ แครนเบอร์รี่ และพิสตาชิโอโคน ทานคู่กับครีมสด

75.3. ชิกเนเจอร์ อิติชั่น – การผสมผสานระหว่างรสชาติจากทางตะวันตกและรสชาติแบบไทยๆ ภายในเซทจะบรรจุ คีชเบคอนและกระเทียมต้น ปอเปี๊ยะผักทอด กุ้งทอดทอง แชนวิซไข่ แชนวิซแชลลอนนมควีน แบลคเบอร์รี่พินองเซีย โสโคน ลูกเกดทานคู่กับแยมหรือครีมสด และขนมไทยอย่างฝอยทอง และลูกชุบ




75.4. ทริปปี้ปิ่นโต – แชนวิซฟูเพิ่มความหอมด้วยตะไคร้ ข้าวตังทอดกับซอสกุ้ง สังขยาผักทอง โรตีสายไหม และโสมนมะม่วงเสิร์ฟพร้อมกับซอสมะม่วงและครีมสด





Happy Hour Voucher!

U Sathorn Bangkok guests receive a voucher for **50% off** on beverages for 1 hour from the first order (excluding liqueur and wine sold by the bottle).

For more information please contact Ur Host.

- 46. ไก่ซิมิซุริ เนื้อไก่ย่าง  390.-
เสิร์ฟพร้อมสลัดเอเชียและมันบด
- 47. พาสต้าบุคาตินี่ 420.-
เสิร์ฟพร้อมเนื้อวากิว สามารถเลือกระดับความสุกได้ และชีสพามาเชาน
- 48. พาสต้าเฟตตูชินี่ 450.-
ราดด้วยซอสครีมเห็ด เสิร์ฟพร้อมสเต็กเนื้อวากิว
- 49. ปลาบารามุนดิอบ 450.-
ปลาบารามุนดิห่อกับผักและสมุนไพร ราดด้วยน้ำมันมะกอกและเลมอน นำไปอบ
- 50. แซลม่อนอบถั่วพิสตาชิโอ  490.-
เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง ผักหรือค็อกเทลซอสดีวแค้ปเปอร์ และโรยด้วยทับทิม
- 51. สเต็กพริกไทยดำ เนื้อวากิวย่าง 550.-
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด อาลูลูก้าสลัดและเหล้าคอนยัค
- 52. เนื้อหมูโทมาฮ็อกย่าง  590.-
เสิร์ฟพร้อมผักทองอบ เห็ด และซอสรมควัน

SIDE DISHES

- 53. กระหล่ำปลีผัดน้ำปลา 120.-
- 54. คะน่ำฮองกงราดน้ำมันหอย 120.-
- 55. ผักโต้วเหมี่ยวผัดน้ำมันถั่วลิสง 120.-
- 56. มันฝรั่งอบชาวครีม  150.-
โรยด้วยเบคอนและชีสเชดด้า (เสิร์ฟ 2 ลูก)
- 57. สลัดเวจเจส  150.-
ผักโรเมน มะเขือเทศ หอมแดง ต้นหอมราดด้วยน้ำสลัดบลูชีส
- 58. มันฝรั่งทอดรวม ทานคู่กับซอสวากิว 250.-
- 59. ข้าวหอมมะลิ 50.-
- 60. ข้าวไรซ์เบอร์รี่ 50.-

SWEET JOURNAL

- 61. เค้กประจำวัน 180.-
- 62. ผลไม้รวมตามฤดูกาล 220.-
- 63. ข้าวเหนียวมะม่วง 220.-
- 64. น้ำดอกไม้อบ 280.-
มะม่วงน้ำดอกไม้อบในแป้งฟิลล์เสิร์ฟกับเชอร์เบทมะม่วงน้ำดอกไม้
- 65. ช็อคโกแลตลาวา 280.-
เค้กช็อคโกแลตลาวา เสิร์ฟกับไอศกรีมดาร์คช็อคโกแลต และเนยถั่ว

- 66. ยู สาทร ฮันนีโทสต์ 280.-
เสิร์ฟกับผลไม้หลากหลาย วิปป์ครีมและไอศกรีมวานิลลา
- 67. พาร์เฟต์มะพร้าว 280.-
ราดด้วยซอสมะม่วงและเสาวรส

ICE CREAM DELIGHTS COLUMN

- 68. ไอศกรีมและเชอร์เบท 130.-
ไอศกรีม: วานิลลา ดาร์คช็อคโกแลต 72% จากเบลเยียม ซอลท์คาราเมล หรือชาไทย
เชอร์เบท: สตรอว์เบอร์รี่ มะม่วงน้ำดอกไม้หรือเสาวรส
- 69. บานาน่าสปลิท 220.-
ดาร์คช็อคโกแลต 72% จากเบลเยียม และวานิลลา เสิร์ฟคู่กับกล้วยหอม วิปป์ครีมซอสช็อคโกแลต และโทสต์อัลมอนด์
- 70. ช็อค แอนด์ ชิบ 220.-
บราวนี่ช็อคโกแลตกล้วยหอมและไอศกรีมดาร์คช็อคโกแลต 72% จากเบลเยียม เสิร์ฟคู่กับช็อคโกแลตชิบ วิปป์ครีม และโทสต์อัลมอนด์
- 71. อิตาเลียน พิสตาชิโอ 220.-
เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมซอลท์คาราเมล วิปป์ครีมและพิสตาชิโอเชื่อม
- 72. มะม่วงเซนเซชั่น 250.-
เชอร์เบทน้ำดอกไม้ทานคู่กับน้ำผึ้งจากเชียงใหม่ วิปป์ครีม โทสต์อัลมอนด์ มะม่วงสุก และข้าวเหนียวมูน
- 73. เชอร์เบทเชอร์ไพรซ์ 280.-
ไวท์ช็อคโกแลต ราสเบอร์รี่ สตรอว์เบอร์รี่ เลมอน ชิง เสาวรส ราดด้วย ซอสมิกซ์เบอร์รี่

- 74. ยู อาร์ เลิฟเวอร์ 350.-
ไอศกรีมดาร์คช็อคโกแลต 72% จากเบลเยียม ไอศกรีมวานิลลา อิตาเลียนพิสตาชิโอ ซอลท์คาราเมล ไวท์ช็อคโกแลต ราสเบอร์รี่เชอร์เบทเชอร์รี่ วิปป์ครีม โทสต์อัลมอนด์ ราดด้วยซอสช็อคโกแลตและซอสสตรอว์เบอร์รี่

タイセットランチ
599バーツ|午前11時から午後3
時間まで|各コースの
1つを選択してください

1. スターター

- 1.1. スパイシーな豚肉サラダ 🐷
- 1.2. トムやム蝦
- 1.3. チキンとココナッツスープ風味
- 1.4. 揚げたエビケーキと甘い梅のソース

2. メインコース

- 2.1. フライドシーバスとガパオ・🌶️
ライスベリ
- 2.2. 揚げたエリンギのキノコとエビ、🐷
豚肉・鶏・ライスベリ
- 2.3. 牛肉でマッサマンカレー・ライスベリ
- 2.4. 蝦のパッタイ

3. デザート

- 3.1. 黒い餅米とココナッツ
- 3.2. ザクロかき氷
- 3.3. 「ロードチョン」かき氷
- 3.4. コナッツアイスとカラメル化バナナ

卵ニュース

4. ベークエッグ 180バーツ
オープンエッグ・ポートベロのキノコ・パ
ルメザン
5. 目玉焼き 180バーツ
目玉焼きとアボカドとチェダーチーズの上
にパン
6. ポーチドエッグ 220バーツ
パンクインブルスケッタとフェタチーズ・
松の実・ザクロ~半熟卵添え~

ガーデニングのニュース

7. シーザーサラダ 280バーツ 🐷
- 7.1. チキンでサーブします 80バーツ
- 7.2. スモークサーモンでサーブします
100バーツ
8. 燻製マグロのサラダ 350バーツ 🌿
オレンジ・フェネル・チェリートマト・
オレンジのビネグレット
9. カニサラダ 390バーツ
カニの身サラダ・アボカド・コリアンダ
ー・マヨネーズ

10. ナムトクコムーヤン 280バーツ 🐷
グリルポークの首でスパイシーなサラダ

11. ベークチョリソーとサラダ 390バーツ
チョリソー・トマトキャセロール・サラダ

12. ヤムブンせんタレ 280バーツ 🌶️
ガラス麺スパイシーなサラダとシーフード.

13. ファマーサラダ 280バーツ 🌿🌿
~農家のサラダ~ ハニーローストカボチ
ャ・キヌア・パインナッツ・チェリートマ
ト・アボカド・オリーブ・コリアンダー・
レモンドレッシング

14. イアルムトマトサラダ 350バーツ 🐷🌿
トマトサラダ~ プロシュート
・無花果・Burrata チーズ・バルサミコ

スープスクープ

15. 新鮮なトマトサラダ220バーツ 🌿
トマトクリームのスープ~トルティー
ャ・アボカド・クルトンをサーブします

16. トムヤムゲン 280バーツ 🌶️
蝦のトムヤムスープ・わらのキノコ
・レモングラス・カフェの葉

17. カオトムゲン 280バーツ
蝦のゆで米と温泉卵

18. マッシュルームクリームスープ
240バーツ 野生きマッシュルームリー
ムスープとガーリックパン

19. トムカーガイ240バーツ
チキンのスパイシーなクリームスープ

赤いホットとニュース

20. ロースト豚肉 と餅米 180バーツ 🐷
甘いと酸っぱいタマリンドディップ
・スティッキーライス

21. ポーピアトド180バーツ 🌿
揚げ野菜春巻き

22. サテガイ 230バーツ
タイスタイル鶏の串

23. コムーヤン 250バーツ 🐷
グリルポークの首

24. ポークスペアリブ 250バーツ 🐷
韓国スタイルのBBQポークス・スペシャル・
リバース

JAPANESE

25. ハーブチケン 260バーツ
ハーブグリルチケンと餅米

スパイシーゴシップ

26. タイマッサマンカレー 320バーツ 🌶️
牛肉マッサマンカレー・ピーナッツ

27. タイ緑のカレー240バーツ
タイスタイルのカレー・豚肉タ・イのバシ
ル・茄子

28. ユーサートンチャーハン 350バーツ 🐷
蟹・チリペースト・グリルポークの首とサ
ーブします

29. ラドナムー 🐷・ガイ・ゲン・タレー
280バーツ
平らな麺味噌炒め・豚肉・鶏肉・蝦・魚介

ファイーストニュース

30. パッタイ 290バーツ
焼きライスヌードル・乾燥エビ、もやし、
エビ、タマリンドソース

31. パイナップルチャーハン 350バーツ 🐷
中国のポークソーセージ、豚のフロス、カレ
ーパウダー、チキンサテイ

32. チャーハン・鶏肉・豚肉 🐷・蝦
290バーツ 卵両面半熟焼きとサーブします

33. ガパオ 豚肉 🐷・鶏肉・蝦・魚介
290バーツ 卵両面半熟焼きとサーブします

34. 平らな麺・豚肉 🐷・魚介 280バーツ
焼き平米麺

35. タイカレーチャーハン320バーツ
タイ卵焼きと揚げた魚と塩漬けの卵をサー
ブします

編集者のお気に入り

36. 炎のタルト 320バーツ 🐷
ベーコン・ブリーチーズ、玉ねぎ

37. ファラフェルバーガー 320バーツ 🌿🌿
ごま・マヨネーズ・キュウリ・トマト

38. 鯖ステーキバーガー 350バーツ
鯖バーガーとわさびソース

JAPANESE

39. クローク・モンシェール 360パーツ 🍷
グリルサンドイッチ・ハム・チーズ

40. メキシコチョコバーガー 390パーツ 🍷
チョリソーバーガー・蝦・スモークパプリ
カマヨネーズ

41. ユーサンドイッチ 390パーツ 🍷
カニ・ハム・チケン・ウズラの卵

42. 和牛バーガー 430パーツ 🍷
目玉焼き・ベーコン・レタス・グリユイエール
チーズ・トマト

エディターズ・ピック

43. リンゲイネパスタとソーセージ 🍷
310パーツ イタリアンソーセージ・
ローストチェリートマト

44. パドキーマオタレー 320パーツ 🍷
シーフードパスタ・大蒜・チリ・グリーン
ペッパーコーン

45. カルボナーラパスタ 340パーツ 🍷
カルボナーラとベーコン・温泉卵・パルメ
ザン

46. チミチュリチケン 390パーツ 🍷
チミチュリ鶏とサラダ

47. ブカチニパスタ 420パーツ
ブカティニと和牛ソース・パルメザン

48. フェットチーネパスタ 450パーツ
フェツチン白クリームソースと和牛ステーキ

49. バラムンディ 450パーツ
焼きバラムンディとハーブ

50. ピスタチオと焼き鮭 490パーツ 🍷
グリルアスパラガス・ロケットサラダ・
ディルケーペクリーム

51. ビストステーキ 550パーツ 🍷
和牛ステーキ・フライドポテトアルグラサ
ラダとコニャックソース

52. グリルトマホーク 590パーツ
グリルトマホーク・ポークと南瓜・キノコ

おかず

53. 中国白いキャバージ 120パーツ
揚げた玉菜と魚醤・大蒜・乾燥エビ

54. ケール 120パーツ
牡蠣ソースで揚げてケール

55. エンドウ豆芽 120パーツ
焼きエンドウ豆芽

56. 2枚の ベークポテト150パーツ 🍷
焼きじゃが芋・サワークリーム・ベーコ
ン・チェダーチーズ

57. ウェッジサラダ 150パーツ 🍷
トマト・赤たまねぎ・ベーコン・ブルーチ
ーズドレッシング

58. ポテトチップス 250パーツ
フライドポテト盛り合わせとわさびマヨ

59. ジャスミンライス 50パーツ

60. ライスベリ 50パーツ

スイートジャーナル

61. 日々のケーキ 180パーツ

62. トロピカルフルーツ 220パーツ

63. マンゴースティックライス 220パーツ
マンゴー・スティックライス・ココナツク
リーム

64. ベークマンゴ 280パーツ
フィロの中にマンゴとマンゴーシャーベッ
ト

65. モルテンチョコレートケーキ 280パーツ
とチョコレートアイスクリーム

66. ユーサートンハニートースト 280パーツ
フルーツ・ホイップクリーム・バニラアイ
スクリーム

67. ココナッツパフェ 280パーツ
マンゴーとパッションフルーツソース

アイスクリームデリ ートコラム

68. アイスクリーム とシャーベット130パーツ
(バニラ、ダークチョコレート、塩漬けカ
ラメル、タイティー、莓・マンゴー、パッ
ションフルーツ)

69. バナナスプリト220パーツ
チョコレート・バニラアイスクリームとバ
ナナ

70. チョコアンドチップス 220パーツ
バナナ・チョコレートブラウニーとチョコ
レートアイスクリーム

71. イタリアのピスタチオ 220パーツ
ピスタチオと塩キャラメルアイスクリーム

72. マンゴー感覚 250パーツ
マンゴーシャーベットとハニー・ホイップ
クリーム・アーモンド

73. 驚きシャーベット 280パーツ
ホワイトチョコレート&ラズベリーシャ
ーベット、いちごのシャーベット&レモン&
ジンジャーシャーベットとパッションフル
ーツ&ベリーコンポート

74. ユーアーラバー 350パーツ
ダークチョコレート、バニラ、ピスタチ
オ、塩キャラメルアイスクリームとホワイ
トチョコレート、ラズベリーのシャーベッ
ト・ホイップクリーム・チョコレートソー
スとチョコレート・イチゴソース

UR ハイティー

75. URハイティー
すべてのハイティーセットは、2人用のTWG
紅茶またはコーヒーをご用意しています。
ハイティーセットは毎日午後2時から5時ま
で利用できます。

75.1 タイの定石 399 パーツ
ソフトパンとパンダンクリーム・ココナツ
ジャム・ハニーシュガーバナナ

75.2 甘い感覚 599 パーツ
マカロン・ブラックベリーファイナンシャ
ー・レモンタルト・ダークチョコレートム
ース・ラズベリー&クランベリー、ピスタ
チオスコーン・クリーム

75.3 署名版 699パーツ
ベーコン&リーキキッシュ・野菜春巻き・
卵サンドイッチ・ブラックベリーファイナ
ンシャ・スモークサーモンサンドイッチ・
スコーンとクリームとジャム・タイのデザ
ート

75.4. ピントートリプルの喜び 499パーツ
カニとレモンガラスのサンドイッチ・クリ
スピークラッカ・マンゴースコーン・マンゴ
ージャム

Beverage menu

クラシックカクテル CLASSIC COCKTAILS

JAPANESE

クリスタルのモヒート MOJITOS BY KRISTALL

1. クラシック 290
ラム、ライム、サトウキビ、ミント
2. シナモン 290
ラム、ライム、シナモン、ミント
3. パッションフルーツ 290
ラム、ライム、パッションフルーツ、ミント

クリスタルタイスピリッツ KRISTALL THAI SPIRITS

4. タイテイー 340
クリスタルジン、アールグレイシロップ、ライム、卵白、スウィートベルモット
5. サワスデイスラッマー 340
クリスタルラム、マンゴーリキュール、リンゴジュース、蜂蜜、シロップ
6. バンコクバンガー 340
クリスタルウォッカ、パッションフルーツ、生姜、バイナップルジュース、ライチジュース、ハニーシロップ、タイム

シグネチャーカクテル SIGNATURE COCKTAILS

7. UR 良い思い出 370
Burnettのジンと蝶のエンドウ、ウォーターフルー、ライム、シロップ
8. セーダクテブ サイアム 395
Diplomatico Reserva Exclusiva, Kristal Limited Batch タイラム、メロンリキュール、ライムパッションフルーツシロップ
9. ゴールド・ソア 395
イーバンピラムボボンブラクラベル、ライムバナラシロップ、卵白
10. UR PIMM' S 390
Pimm's No. 1, Burnettのジン、ライム、キュウリシロップ、トニック
11. バンコクラッシュアワー 395
ロシアウォッカとタイのハーブ、マリブ、ライチ、ライム、シロップ、ココナツミルク

12. ミモザ 340
オレンジジュース、プロセッコ
13. フランス75 340
プロッコ、バーネットのジン、レモン汁、シロップ
14. ネグロニ 340
Burnettのジン、マティーニ・ロソ、カンパリ
15. ドライマティーニ 340
Burnettのジン、辛口のベルモット
16. エスプレッソマティーニ 340
ロシア標準ウォッカ、Caffe Borghetti、エスプレッソショット、シロップ
17. プロディ・マリー 340
ロシアウォッカ、トマトジュース、ウスターシャーシソース、タバスコ
18. トム・コリンズ 290
バーネットのジン、ソーダ、レモン汁、シロップ
19. コスモポリタン 340
ロシアウォッカ、トリプル秒、ライム、クランベリージュース
20. セックス・オン・ザ・ビーチ 340
ロシアウォッカ、桃のシュナップス、オレンジジュース、クランベリージュース
21. モスコミュール 340
ロシアスタンダードオリジナルウォッカ、ライムジュース、ジンジャービール
22. ホワイト ロシア 340
コーヒーリキュール、スミノフウォッカ、クリーム
23. カイピリーニャ 340
ビーオーガニックシルバー-cachaça、ライム、砂糖
24. ダイキリ 340
ヌサカーニャラム、トリプル秒、ライム
25. ブルハワイ 340
ヌサカーニャラム、ブルーキュラソー、バイナップルジュース
26. ピナ・コラダ 340
ヌサカーニャラム、パンペロラム、バイナップルジュース、ココナツミルク

27. マイタイ 340
ヌサカーニャラム、ダーク・ラム、オレンジキュラソー
28. キューバリブレ 340
ヌサカーニャラム、コーラ、ライムジュース
29. ロングアイランドアイスティー 340
ジン、ラム、ウォッカ、トリプル秒
30. マルガリータ 340
Lunazul テキーラ、トリプル秒、ライムジュース
31. マンハッタン 340
エヴァン・ウィリアムズ・バーボン、カルパノ・クラシコ、ビター・トゥルース・アロマティック・ビターズ
32. オールドファッショ 340
エヴァン・ウィリアムズ・バーボン、オレンジ、ビター・トゥルース・アロマティック・ビターズ
33. ウイスキーサウー 340
エヴァン・ウィリアムズ・バーボン、レモンジュース、シロップ、卵白

ジントとニック GIN & TONICS

34. BURNETTの QUATRO 290
Burnettのジン、トニック、ライム
35. KRISTALL トニック 290
Kristallジン、ライム、レモングラス、トニック

スプライサー SPRITZERS

36. ベルベデーヌスプライサー 390
ベルベデーレウォッカ、コイントロー、グレープフルーツ、タイム、トニック
37. アペロールスプライサー 360
アペロールスプリッツ、シャンドン、オレンジ

マックテール MOCKTAILS

38. バージンモヒート 220
ライム、ミント、ソーダ
39. ココ・コラダ 280
ココナツミルク、バイナップルジュース、ココナツシロップ

40. シャーリー・テンプル 280
スプライト、チェリージュース、
レモンジュース

41. ベリー 280
イチゴ、ラズベリー、クランベリー、
グレナディン

42. サイハイ 280
グレープジュース、ライチジュース、
ライム、ミントシロップ、ドラゴンフルーツ

43. ウエークミーアップ 280
バイナップルジュース、クランベリージュ
ース、ライム、蜂蜜シロップ

44. ユーパンチ 280
バイナップルジュース、りんごジュース、
ミントシロップ

アペリティィ APERITIFS

45. アペロール 330
46. カルパノビアンコ 290
47. カルパノクラシック 290
48. カルパノドライ 290

ジン GIN

49. ヘンドリックス 370
50. バーネット 350
51. クリスタル 370
52. マーティンミラーズ 350

テキーラ TEQUILA

53. LUNAZUL ブランコ 330
54. オチョウ ブランコ 420

ウォッカ VODKA

55. ベルベデー 370
56. ロシアスタンダードオリジナル 280
57. クリスタル 370
58. ベルガノーブルロシア 370

ラム RUM

59. クリスタル 340
60. ヌサカーニヤラム 370
61. マヒキココナッツラム 370
62. マンツァーノディプロマティコ 370
63. ディプロマティック・リザーブ 420
・エクスクルーシブ

CACHACA

64. ビーオーガニックシルバーcachaça 350

ウイスキー WHISKY

65. 赤ジョニー・ウォーカー 330
66. バルランヌ 330
67. ジョニー・ウォーカー・
ブラック・レーベル 350
68. シヴァスリーガル 330
69. エバンウィリアムズボー
ンブラックラベル 290
70. リッテンハイムライ 290
71. ELIJAH CRAIG 12
年の小規模なバッチ 450

シングルマール・ウイスキー SINGLE MALT WHISKY

72. ブラックバーンのシングルモルト 380
73. グレンフィディック12年 400
74. GLENFARCLAS HIGHLAND 450
シングルマール12年
75. マッカラン12年 450

リキュール LIQUEURS

76. ピムズNO.1 290
77. イエーガーマイスター 260
78. カフェボルゲッティ 350
(コーヒーリキュール)
79. ギファードアマレット 350
80. ギファードブルーキュラソー 350
81. ジッファードチェリーブランデー 350
82. ジッファードの桃のクリーム 350
83. ギファフォード・マラスキーノ 350
84. ギファフォード・
PARFAIT TRIPLE SEC 350
85. ギファード・エルダーフラワー 450
86. ギファフォード・CASSIS ANJOU 350
87. ギファードパッションフルーツ 350
88. ギファードピンクグレープフルーツ 350
89. サンブーカ borghetti 350
90. フェルネットホワイト 350

消化物 DIGESTIFS

91. ポアールウィリアムズ 420
92. グラッパ 420
93. マルテル 420
94. H BY HINE VSOPコニャック 380

ローカルビール LOCAL BEERS

95. シンハー 250
96. タイガー 250
97. チャーン 250
98. ハイネケン 250

ドラフトビール DRAFT BEERS

99. ペロニ300ML 260
100. ペロニ500ML 350

ソフトドリンク SOFT DRINKS

101. コーラ、ダイエットコーラ、 150
コークゼロ、スプライト、
オレンジファンタ
102. トニック水、ソーダ、 180
ジンジャーエール

アイスドリンク ICED BEVERAGES

103. アイスティー、 180
アイスレモンティー
104. アイスチョコレート 180
105. アイスコーヒー、アイスカッ 180
プチャーノ、アイスカフェラテ、アイスモチャ
106. カフェシエケラート 180
107. アフォガート アイスクリーム 220
108. アイスタイティー タイティー、 220
練乳、牛乳、ホイップクリーム
109. 氷緑茶ラテ 220
緑茶、練乳、牛乳、ホイップクリーム
ミネラルウォーター
MINERAL WATERS
110. アクアパンナ 1LT 320
111. サンペレ 75CL 320
112. エヴィアン 1LT 320

113.ペリエ 75CL	320
114.サンペレ 50CL	250
115.アクアパナ 50CL	160
116.ペリエ 33CL	160
117.エヴィアン 50CL	160
118.ユーシンはー水50CL	60

フルーツジュース FRUIT JUICES

119.林檎	180
120.オレンジ	180
121.トマト	180
122.ライム	180
123.パイナップル	180
124.リッチー	180
125.西瓜	180
126.ココナッツ	180

スムージー SMOOTHIES

127.パイナップル	250
128.グリーンアップル	250
129.リッチー	250
130.マンゴー	250
131.莓	250
132.バナナ	250
133.自分でスムージーを作る	270

健康的な飲み物 HEALTHY DRINKS

134.ココビーチ	270
バナナ、パイナップル、ココナッツミルク、ハニー	

135.ヘルシー・ブレーク	270
バナナ、イチゴ、オレンジジュース、ハニー	

コーヒー COFFEE

136.ダブルエスプレッソ	180
137.カフェラテ	180
138.カプチーノ	180
139.カフェ・モチャ	180
140.ホットチョコレート	180
141.エスプレッソ	160
142.エスプレッソマッキアート	160
143.アメリカーノ	160
144.キャラメルマキアート	180
145.キャラメルラテ	180
146.アイリッシュコーヒー	280
TWGのお茶/TWG Tea Selection	

147.朝食ティー	160
148.アールグレイ	160
149.ダーズリンティー	160
150.ウーロン茶	160
151.煎茶	160
152.ジャスミン茶	160
153.ウォーターフルー	160
154.モロッコミント茶	160
155.バニラ	160
156.カモミールティー	160

Thai Business Set Lunch 599 바트 | 오전 11시 30 분 ~ 오 후 3시. | 각 코스 중 하나를 선택 하십시오.

- 스타터
 1. 랍무 매운 돼지 고기 샐러드와 칠레플레이크 에 곁들여 구운 라이스 🐷
 2. 뚝얌꿍 매운 새우 수프와 버섯을 넣고 레몬 그라스와 코리안더로 양념합니다. 🌶️
 3. 톰카가이 치킨과 코코넛 수프, 갈랑갈로 양념하합니다.
 4. 텃만꿍 다진 새우 튀김에 곁들여 달달한 소스
- 주요리
 - 2.1. 농어 튀김과 버섯, 칠리 고추, 홀리 바질에 곁들여 찐 보라색 쌀 베리 제공합니다. 🌶️
 - 2.2. 새우, 돼지 고기 또는 닭고기와 함께 볶은 큰느타리버섯에 찐 보라색 쌀 베리 제공합니다. 🐷
 - 2.3. 천천히 오랫동안 익힌 태국 마사만 쇠고기가 들어간 두툼한 포테이토, 땅콩에 곁들여 파삭 파삭 한 튀김 된 샐롯 그리고 찐 보라색 쌀 베리 제공합니다.
 - 2.4. 태국 팻타이 쌀국수 면과 손질한 새우, 콩나물, 새우 에 곁들여 타마린드 소스를 넣고 볶습니다.
- 태국 디저트
 - 3.1. 달콤한 검은 찹쌀 죽 달콤한 검은 찹쌀 죽과 젊은 코코넛에 곁들여 코코넛 크림

KOREAN

- 3.2. 탐뎀 크롬 박제 된 물 밤은 분쇄 얼음, 시럽과 코코넛 밀크에 담겨있는 레드 루비
- 3.3. 런청 남카티 판단-쌀가루 작은 방울, 시럽과 코코넛 밀크에 담겨있는 박제 된 물 밤은 분쇄 얼음
- 3.4. 코코넛 아이스크림과 시럽에 담겨있는 바나나

EGG-STRA NEWS

4. 구운 계란 180
구운 계란, 구운 포토 벨로 버섯에 곁들여 파르메산 치즈
5. 튀긴 계란 180
튀긴 계란, 분쇄 한 아보카도, 체다치즈에 곁들여 농부의 빵
6. 삶은 달걀 220
소나무의 씨에 곁들여 석류, 무너진 페타, 페타 치즈, 호박브루스케타에 삶은 달걀

GARDENING NEWS

7. 시저 샐러드 280 🐷
로메인 상추, 파르메산치즈, 시저 드레싱에 곁들여 마늘 크루통
- 7.1. 구운 닭고기 필레 추가 가능 80
- 7.2. 훈제 연어 추가 가능 100

8. 훈제 참치 샐러드 350 🌿
오렌지, 회향, 체리 토마토 그리고 오렌지색 비니 그릇에 곁들여 훈제 참치 샐러드

9. 핸드-피크 게살 탕발 390
게살 샐러드 아보카도, 코리안더 마요네즈, 피망 비네그레트

10. 남토크 커무양 280 🍷
태국 스타일의 구운 돼지 고기 목살 샐러드, 볶은 밥, 고추 플레이크 그리고 태국 허브

11. 구이 슬론의 초리조 소시지와 신선한 계란 390
토마토 캐서롤에 오븐 구이 슬론의 초리조 소시지와 신선한 계란

12. 암 운 센 타레 280 🍷
해물, 고추, 라임 드레싱에 곁들여 매운 유리 국수 샐러드

13. 신선한 샐러드 280 🌿
꿀 볶은 호박, 퀴 노아, 소나무 견과류, 체리 토마토, 아보카도, 신선한 올리브와 실란트로 레몬 비네그레트에 곁들여 농부의 샐러드

14. 가보 토마토 샐러드 350 🍷 🌿
프로슈토, 검은 미션 무화과, 브라 타 치즈, 아루굴라, 스위트배질유, 발사믹에 곁들여 가보 토마토 샐러드

SOUP SCOOP

15. 신선한 토마토 크림 스프 220 🍷
옥수수 토틸라, 아보카도, 타프나드 크루톤에 곁들여 신선한 토마토 크림 스프

16. 뚝얌퐁 280 🍷
매운 새우 수프와 버섯을 넣고 레몬 그라스와 코리안더로 양념합니다.

17. 카우 뚝 퐁 280
카우 뚝 퐁에 곁들여 일본의 온천 계란

18. 야생의 버섯 크림 스프 240
흰 송로 버섯 기름, 허브 크루톤, 골파 거품 치킨과 코코넛 수프, 갈랑갈로 양념하합니다.

19. 톱카가이 240 🍷
치킨과 코코넛 수프, 갈랑갈로 양념하합니다.

RED HOT NEWS

20. 구운 돼지 고기와 카우 니야우 180 🍷
구운 돼지 고기와 카우 니야우에 곁들여 새콤달콤한 타마린드 밥

21. 퍼피아 텀 230 🍷
튀긴 야채 스프링 롤, 자두나무 디핑소스

22. 까이사테 230
절인 닭 꼬치, 터메릭, 쿠민, 땅콩 소스와 절인 오이

23. 커무양 250 🍷
태국 스타일의 구운 돼지 고기 목살과 매운 타마 린드 소스

24. 돼지 고기 스페어 리브 250 🍷
한국 스타일로 달콤하고 매운 칠리 바베큐 소스에 곁들여 돼지 고기 스페어 리브

25. 허브 구운 치킨과 솜땀 260
절인 된 고수씨 또 그린 파파야 샐러드 그리고 고 찹쌀

SPICY GOSSIP

26. 태국 마사만 쇠고기 320 🍷
불에 약한쇠고기, 샬롯과 땅콩

27. 갱키우완 까이 240
찐 닭고기, 차오 프라야 가지 및 태국 바질

28. 유사톤 볶음 밥 350 🍷
게살, 칠리 페이스트에 곁들여 태국 스타일의 구운 돼지 고기 목살

29. 랏나무 🍷, 까이, 타레 280
브라운 소스에 돼지 고기, 닭고기, 국수, 새우 또는 해산물과 홍콩 양배추

FAR EAST NEWS

30. 팟타이 290
쌀국수 면과 손질한 새우, 콩나물, 새우 에 곁들여 타마린드 소스를 넣고 볶습니다.

31. 카우웁 샵빠론 쓰리라차 350 🍷
중국 돼지 고기 소시지, 돼지 고기 치실, 카레 가루에 곁들여 까이사테

32. 카오 팟 까이, 무 🍷, 퐁 320
볶음밥과 튀긴 계란과 함께 제공되는 닭고기, 돼지 고기 또는 새우

33. 팔까파우 무 🍷, 까이, 퐁, 타레 290
마늘, 고추, 홀리 바질, 달걀 프라이, 카우 슈어이 에 곁들여 돼지 고기, 닭고기, 새우 또는 해산물

34. 팟 시유 무 🍷, 탈레 280
돼지 고기 또는 해산물 및 케일, 당근 및 검은 간장으로 튀긴 평평한 쌀 국수

35. 카오 팟 갱키우완 퐁 320
태국 오믈렛, 햇볕에 말린 싱싱한 생선, 카이 캬에 곁들여 카오 팟 갱키우완 퐁

KOREAN

EDITOR'S FAVOURITES

36. 타르트 플랑베 320 🍷
훈제 베이컨과 양파 타트와 브리 치즈

37. 팔라펠 버거 320 🌿
홈메이드로 아삭아삭한 팔라펠, 참깨 마요네즈 구이, 오이에 곁들여 토마토

38. 튜나 스테이크 버거 350
귀리 빵에 로켓, 아보카도, 에비코 와사비 마요네즈

39. 구운 햄 치즈 샌드위치 360 🍷
구운 파리 햄 & 치즈 샌드위치

40. 멕시코 초리조 버거 390 🍷
참깨 번에 마늘 새우, 훈제 프리카 마요네즈

41. 유 클럽 샌드위치 390 🍷
게살, 치킨, 햄, 메추라기 달걀로 채우기

42. 와규 비프 버거 430 🍷
튀긴 계란과 함께 훈제 베이컨, 상추, 그뤼 에르 치즈에 곁들여 토마토

EDITOR'S PICKS

43. 링귀니 알리오올리오 310 🍷
신선한 이탈리아 소시지와 천천히 구운 체리 토마토에 곁들여 링귀니 알리오올리오

44. 스파게티 팟 키마우 타레 320 🍷
매운 스파게티, 해물, 마늘, 고추, 태국 허브에 곁들여 녹색 후추


45. 카르보나라와 크림소스 스파게 340 🍷
훈제 베이컨, 6도 수란, 파르메산 치즈

46. 치미추리 치킨 390 🌿
천천히 구운 치킨 텐더와 함께 드시는 아시아 양배추, 포테이토 모슬린


47. 부카 티니 파스타 420
와규 쇠고기와 파르 메산 치즈

48. 페투치니 파스타 450
허브로 구운 와규 (소고기) 스테이크와 함께 드시는 야생 버섯 크림 소스

49. 바라문디 양 파피요트 450
야채, 사프란, 신선한 허브, 레몬 버진 올리브 오일로 구운 호주 생선 바라문디

50. 연어 구운 피스타치오 490 
구운 아스파라거스 스피어스, 로켓 샐러드,
딜-케이퍼 크림

51. 비스트로 페퍼 스테이크 550
와규 쇠고기 페퍼 스트립에 곁들여 폼프 프
리테, 아루 굴라 샐러드 그리고 코냑-플람베
팬 소스


52. 토마호크 스테이크 590 
호박분쇄기, 숲 버섯에 곁들여 스모크 소스


SIDE DISHES

53. 양배추 볶음 생선 소스 120
태국 스타일의 생선 소스와 함께, 마늘과 싱
싱한 말린 새우

54. 홍콩 케일 섞음 튀김 굴 소스 120
굴 소스와 함께 중국 브로콜리

55. 더우미야오 120
아시아 스타일의 약고추장, 마늘, 땅콩 기름

56. 트와이스-구운 감자 (두 배) 150 
사워크림, 베이컨 그리고 체다 치즈와 함께
구운 감자 (두 배)

57. 웨이드 살라드 150 
로메인 하트, 토마토, 붉은 양파, 파삭 파삭 한
베이컨 및 블루 치즈 드레싱

58. 모든 감자 튀김 250
와사비 에비코 마요네즈와 함께 해시 브라운,
웨이, 나선형 와플 튀김

59. 스팀 자스민 라이스 50

60. 스팀 보라색 쌀 베리 50

SWEET JOURNAL

61. 델리 케이크 선택 180

62. 계절별 과일 플래터 220

63. 카우니아우 마무앙 220
코코넛 크림, 달콤 찰밥과 함께 달콤한 태
국망고

64. 베이크-남독마이 망고 280
초콜릿 필로로 베이크 남독마이 망고와 함께
망고샤베트

65. 몰던 초콜릿 케이크 280
다크 초콜릿 땅콩 버터와 함께 아이스크림

66. 유사톤 허니 토스트 280
신선한 과일, 휘핑 크림 및 마다가스카르 바닐
라 콩 아이스크림

67. 코코넛 파르페 280
코코넛 무너질, 열정 과일 살사, 망고와 함께
코코넛 파르페

ICE CREAM DELIGHTS COLUMN

68. 아이스크림과 셔벗 130
(마다가스카르 바닐라 콩, 다크초콜릿 72%,
소금에 절인 캐러멜 또는 태국 차 아이스크림
과 딸기, 남독마이 망고 혹은 열정 과일 셔벗)

69. 바나나 스플릿 220
다크 벨기에 초콜릿 아이스크림, 마다가스카
르 바닐라 콩 아이스크림과 함께 바나나, 휘
핑 크림, 초콜릿 소스 그리고 알몬드 토스트

70. 초코 & 칩 220
바나나 초콜릿 브라우니와 다크 벨기에 초콜
릿 아이스크림과 함께 브라우니, 초콜릿 칩,
휘핑 크림, 알몬드 토스트

71. 이탈리아 피스타치오 220
이탈리아 피스타치오와 소금 캐러멜 아이스
크림, 카라멜라이즈한 피스타치오 그리고 아
몬드 쿠키

72. 망고 센세이션 250
치앙마이 꿀, 휘핑 크림, 신선한 망고, 달콤
한 찰밥, 알몬드 토스트와 함께 남독 마이 망
고 셔벗

73. 셔벗 서프라이즈 280
화이트 초콜릿 & 라즈베리 셔벗과 함께 센가
딸기 셔벗, 레몬 & 진저 셔벗, 설탕에 절인 과
일 혼합된 베리와 신선한 열정 과일

74. 유어 러버 350
다크 벨기에 초콜릿, 마다가스카르 바닐라 콩
및 이탈리아 피스타치오, 소금 캐러멜 아이스
크림과 함께 화이트 초콜릿 & 라즈베리 셔
벗, 체리, 휘핑 크림, 토스트 아몬드, 초콜릿 소
스 그리고 딸기 소스

KOREAN

Ur 하이 티

75. 아래의 모든 하이 티 세트는 TWG 차 또는 커피 2 인을 선택하여제공됩니다. 하이 티 세트는 라이브러리에서 매일 오후 2시부터 5시 까지 유효할수있습니다.

75.1. 타이 유혹 - 찐 과자빵과 함께 쌍카야 또는 코코넛 잼 그리고 부드러운 -브리오슈 토스트에 곁들여 바나나 캐러멜과 허니 슈가 글레이즈 399 바트

75.2. 스위트 센세이션 - 카시스 마카롱, 블랙 베리 피낭시에, 마들렌느, 레몬 타르트, 진갈 색 초콜릿에 곁들여 산딸기 & 덩굴월굴과 함께 피스타치오 스크에 곁들여 클로티드 크림 599 바트

75.3. 시그니처 에디션- 앙그러진 웨스턴 & 타이 페이버릿 예를 들어 베이컨 & 부추 키시, 베지터블 스프링 롤, 황금 봉지에 다진 새우,에그 샌드위치, 에그 샌드위치, 오픈 페이스 훈제연어 샌드위치, 블랙베리 피낭시에, 플레인 및 건포도 스크에 곁들여 잼 & 크림, 태국 디저트, 황금 실과 함께 룩썬 699 바트

75.4. 유쾌한 트리플 핀토 - 게살 과 레몬그라스 샌드위치, 바삭바삭한 쌀 크래커에 곁들여 새우 덩, 타이 호박 커스터드, 솜사탕 크레이프와 함께 망고 스크에 곁들여 신선한 망고 잼 클로티드 크림 499 바트



Beverage menu

모히토 BY KRISTALL MOJITOS BY KRISTALL

- 1. 권위 있는 290
팜페로 럼, 신선한 라임, 사탕수수, 후레쉬민트
- 2. 시나몬 290
팜페로 럼, 신선한 라임, 계피 시럽, 신선한 민트 잎
- 3. 열정 과일 290
팜페로 럼, 신선한 라임, 갈색 설탕, 신선한 민트 잎, 열정 과일

크리스탈 타이 스프리츠 KRISTALL THAI SPIRITS

- 4. 타이 티 340
크리스탈 진, 얼 그레이 차 시럽, 라임 주스, 달걀 흰자위 및 베르무트 스위트
- 5. 사왓디 슬래머 340
크리스탈 럼, 망고 술, 사과 주스, 라임 주스, 허니 및 시나몬 시럽
- 6. 방콕 소시지 340
크리스탈 보드카, 패션 과일, 진저, 파인애플 주스, 리치 주스, 꿀 시럽 및 다임

서면 칵테일 SIGNATURE COCKTAILS

- 7. 유어 굿 메모리스 370
탄카레이 진, 나비콩속, 워터 과일차와 라임주스 시럽을 불어넣기
- 8. 유혹적인 삼 395
론 사카파, 캡틴 모건 럼주, 멜론 리큐어, 라임주스, 패션프루트 시럽
- 9. 골드 사워 395
조니 워커 골드 라벨, 라임주스, 바닐라시럽, 양고스트라 비터와 달걀 흰자위
- 10. 유어 펴스 390
펴스의 No.1, 고든의 진, 라임 주스, 큐컴버 오이 시럽 및 토닉 워터
- 11. 방콕 러시 아워 395
케이털 윈 보드카는 전통의 타이 허브와 함께 주입기, 말리부, 리치에이드, 라임 주스, 시럽 야자 과즙

클래식 칵테일 CLASSIC COCKTAILS

- 12. 미모사 340
오렌지 주스, 프로 세코
- 13. 프랑스 75 340
프로 세코, Burnett진, 레몬 주스, 시럽
- 14. NEGRONI 340
Burnett 진, 카르 파노 클래식, 캄 파리
- 15. 드라이 마티니 340
Burnett's 진, 베르무트 드라이
- 16. 에스프레소 마티니 340
러시아 표준 보드카, 보르 게티 커피, 에스 프레소 샷, 시럽
- 17. 블러디 메리 340
러시아 표준 원본 보드카, 토마토 주스, 우스터 셔 소스, 타바스코
- 18. 톰 콜린즈 290
Burnett's진, 소다, 레몬 주스, 시럽
- 19. 코스모폴리탄 340
러시아 표준 원본 보드카, 트리플섹, 라임 주스, 크란베리 주스
- 20. 섹스 온 더 비치 340
러시아 표준 원본 보드카, 복숭아 증류주, 오렌지 주스, 크란베리 주스
- 21. 모스코 물 340
러시아 표준 원래 보드카, 라임 주스, 진저 맥주
- 22. 화이트 러시안 340
커피 리큐어, 스미노프 보드카, 프레쉬 크림
- 23. 카이피리냐 340
꿀벌 유기농 실버 cachaça, 신선한 라임, 흰설탕
- 24. 다이커리 340
누사 카니럼, 트리플 섹, 신선한 라임
- 25. 블루 하와이 340
누사 카니럼, 블루 쿠라사우, 파인애플 주스
- 26. 피나콜라다 340
누사 카니럼, 팜페로 럼, 파인애플 주스, 코코넛 밀크
- 27. 마이 타이 340
누사 카니럼, 다크 럼, 오렌지 큐라소

KOREAN

- 28. 쿠바 리버 340
누사 카니럼, 콜라, 신선한 라임 주스
- 29. 롱아일랜드 아이스 티 340
Burnett's 진, 럼, 보드카, 테킬라, 트리플 섹
- 30. 토미 마가리타 340
Lunazul 데킬라, Giffard 용설란 시럽, 라임 주스
- 31. 맨하탄 340
에반 윌리엄스 버번, 카르 파노 클래 시코, 쓴 진실 향기로운 비터
- 32. 올드 패션드 340
에반 윌리엄스 버번, 오렌지, 쓴 진실 향기로운 비터
- 33. 위스키 사워 340
에반 윌리엄스 버번, 레몬 주스, 시럽, 달걀 흰자위

진토닉 GIN & TONICS

- 34. 버넷의 진 QUATRO 290
버넷의 진, 강장제 물, 라임 썰기, 석회 조각
- 35. 크리스탈 토닉 290
크리스탈 진, 라임 웨지, 레몬그라스, 토닉

스프릿츠 SPRITZERS

- 36. 벨베데르 스프릿츠 390
벨베데르 보드카, 벨루가 스피리츠, 그레이프 프루트, 타임, 토닉 워터
- 37. 아페롤 스프릿츠 360
아페롤, 상동, 오렌지

비알코올 청량 음료 MOCKTAILS

- 38. 버진 모히토 220
라임 주스, 박하 잎 & 소다 워터
- 39. 코코 콜라다 280
코코넛 과즙, 파인애플 주스 & 코코넛 시럽
- 40. 설리 탬플 280
스프라이트, 체리 주스, 레몬 주스

41. 과일 베리 딸기, 라즈베리, 크랜베리, 석류 시럽	280
42. 안녕 포도 주스, 리치 주스, 라임 주스, 민트 시럽 젓빛 & 용과	280
43. 웨이크 미 업 파인애플 주스, 크랜베리 주스, 라임 주스 & 꿀 시럽	280
44. 유 편지 파인애플 주스, 사과 주스, 라임 주스 & 민트 시럽 젓빛	280

아페리티프 APERITIFS

45. 아페롤	330
46. 카르파노에 비앙코	290
47. 카르 파노 클래식	290
48. 카르 파노 드라이	290

진스 GIN

49. 헨드릭스	370
50. BURNETT'S	350
51. 크리스털	370
52. 마틴 밀러	350

테킬라 TEQUILA

53. 루나 줄 블랑코	330
54. OCHO 블랑코	420

보드카 VODKA

55. 벨베데르	370
56. 러시아 표준 원래 보드카	280
57. 크리스털	370
58. 벨가 노블 러시아	370

럼 RUM

59. 크리스털	340
60. 누사 카니	370
61. MAHIKI 코코넛	370
62. 디플로마 MANTUANO	370
63. 디플로마RESERVA EXCLUSIVA	420

CACHACA

64. 꿀벌 유기농 실버 cachaça	350
-----------------------	-----

위스키 WHISKY

65. 조니 워커 레드 라벨	330
66. 캐나다인 클럽	330
67. 조니 워커 블랙 라벨	350
68. 시바스 리갈	330
69. 에반 윌리엄스 버번 블랙 라벨	290
70. 리텐 하우스 호밀	290
71. 엘리자 크레이그 12년 동안의 작은 배치	450

싱글 몰트 위스키 SINGLE MALT WHISKY

72. 블랙번 예약 싱글 몰트	380
73. 글렌피딕 12년	400
74. GLENFARCLAS HIGHLAND 싱글 몰트 12년	450
75. 맥켈란 12년	450

리큐어 LIQUEURS

76. 핼스의 No.1	290
77. 예거마이스터	260
78. 보르 게티 커피	350
79. 기파드아마레	350
80. 기파드 블루 큐라 소	350
81. 기파드체리 브랜디	350
82. 기파드 복숭아 크림	350
83. 기파드 마라 스키 노	350
84. 기파드PARFAIT트리플섹	350
85. 기파드엘더 플라워	450
86. 기파드카시스 안주	350
87. 기파드열정	350
88. 기파드핑크 그라피티트	350
89. 삼부카BORGHETTI	350

KOREAN

90. FERNET-BRANCA	350
-------------------	-----

다이제스티브 DIGESTIFS

91. 바닐라 윌리엄스	420
92. 그라파	420
93. 마르텔	420
94. H BY HINE VSOP 코냑	380

로컬 맥주 LOCAL BEERS

95. 상하 330ML	250
96. 타이거 330ML	250
97. 창 330ML	250
98. 하이네켄 330ML	250

생맥주 DRAFT BEERS

99. 페로 니 300ML	260
100. 페로 니 500ML	350

청량음료 SOFT DRINKS

101. 콜라, 다이어트 콜라, 콜라 제로 150 스프라이트, 오렌지 환타	150
102. 토닉 워터, 소다 워터, 진저 에일	180

아이스 음료 ICED BEVERAGES

103. 아이스 티, 아이스 레몬 티	180
104. 아이스 초콜릿	180
105. 아이스 커피, 아이스 카푸치노, 아이스 라떼, 아이스 모카	180
106. 카페 샷카라또	180

107. 아포카토 아이스 크림	220
108. 아이스 티이 티 티이 티, 연유, 생우유, 휘핑크림	220
109. 아이스 녹차 라테 녹차, 연유, 생우유, 휘핑크림	220

미네랄 워터 MINERAL WATERS

110. 아쿠아 파나 1LT	320
111. 산펠레그리노 75CL	320
112. 에비앙 1LT	320
113. 페리에 75CL	320
114. 산펠레그리노 50CL	250
115. 아쿠아 파나 50CL	160
116. 페리에 33CL	160
117. 에비앙 50CL	160
118. 유 싱하스틸 워터 50CL	60

과일 주스 FRUIT JUICES

119. 사과	180
120. 오렌지	180
121. 토마토	180
122. 라임	180
123. 파인애플	180
124. 여지	180
125. 수박	180
126. 신선한 홀 코코넛	180

스무디 SMOOTHIES

127. 파인애플	250
128. 풋사과	250
129. 여지	250
130. 망고	250
131. 스트로베리	250
132. 바나나	250
133. 당신의 스무디를 창조하기	270

건강 음료 HEALTHY DRINKS

134. 코코 비치 바나나, 파인애플, 코코넛 밀크, 꿀	270
135. 건강 음료 휴식 바나나, 스트로베리, 오렌지 주스, 꿀	270

커피 COFFEE



136. 더블 에스프레소	180
137. 카페 라떼	180
138. 카푸치노	180
139. 카페 모카	180
140. 핫 초콜릿	180
141. 에스프레소	160
142. 에스프레소 마키아토	160
143. 카페 아메리카노	160
144. 캐러멜 마끼아토	180

145. 캐러멜 라떼	180
146. 아이리시 커피	280

TWG 티 셀렉션 TWG TEA SELECTION

147. 잉글랜드식 아침식사	160
148. 얼 그레이	160
149. 다르질링 차	160
150. 우롱 차	160
151. 그린 전차	160
152. 자스민 그랑데	160
153. 워터 프루트 녹차	160
154. 모로컨 민트	160
155. 바닐라 버번 1	160
156. 카밀레 차	160

泰国商务套餐 599泰铢 | 上午11:30至下午3:00 | 请选择每门课程之一


- 开始菜单
 - 凉拌酸辣剁肉 
 - 冬阴功 (泰式酸辣汤) 酸辣的虾汤配新鲜草菇, 柠檬草和青柠叶
 - 南姜椰奶虾汤 鸡肉, 椰子和南姜椰奶配柠檬草和青柠叶
 - 炸虾饼
- 主菜
 - 炸蒸鲈鱼炒香料蘑菇 黑莓果米
 - 蘑菇炒虾 猪肉 鸡肉 黑莓果米 
 - 马萨满咖喱牛肉 黑莓果米
 - 泰式炒粿条虾 (炒虾仁, 豆芽, 虾和罗望子酱炒面)
- 甜点
 - 黑糯米饭 - 甜黑糯米和椰子与椰子奶油
 - 椰香石榴冰
 - 椰汁彩丝冰
 - 蜜糖香冰淇淋

CHINESE

蛋新闻

- 烤鸡蛋 180泰铢
烤鸡蛋配烤大褐菇和帕尔玛奶酪
- 煎鸡蛋 180泰铢
煎鸡蛋配鳄梨, 切达奶酪和农民的面包
- 煎鸡蛋 180泰铢
煎鸡蛋配鳄梨, 切达奶酪和农民的面包

园林新闻

- 凯撒沙拉 280泰铢 
经典的罗马生菜, 帕玛森芝士, 凯撒酱和大蒜油炸面包片
- 可以选烤鸡肉 80 泰铢
- 可以选三文鱼 100 泰铢
- 烟吞拿鱼沙拉 350 泰铢
配橙子, 茴香, 樱桃西红柿和橙油醋汁

9. 手螃蟹肉香烤三味 390泰铢
配鳄梨, 香菜蛋黄酱和甜椒醋汁

10. 瀑布碳烤猪颈肉 280 泰铢 🍷
泰式烤猪肉沙拉配烤米粉, 辣椒片和泰国草药

11. 西班牙香肠乔利佐和农场鸡蛋 390泰铢
配番茄砂锅和农场沙拉

12. 凉拌海鲜酸辣粉丝 280泰铢 🌶️
泰式海鲜粉丝沙拉配辣椒和青柠酱

13. 农民沙拉 280泰铢 🌿 🌱
配蜂蜜烤南瓜, 藜麦, 松树坚果, 樱桃番茄鳄梨, 橄榄和香菜柠檬油醋汁

14. 传家宝番茄沙拉 350泰铢 🍷 🌱
意大利熏火腿, 黑色无花果, 布拉塔奶酪, 芝麻菜, 罗勒油和香醋

汤勺

15. 新鲜的西红柿奶油汤 220泰铢 🌿
配墨西哥薄饼, 鳄梨和橄榄油面包片

16. 冬阴功(泰式酸辣汤) 280泰铢 🌶️
酸辣的虾汤配新鲜草菇, 柠檬草和青柠叶

17. 虾稀饭和温泉蛋 280泰铢

18. 野生蘑菇奶油汤和大蒜面包 240泰铢
白松露油, 油炸面包丁和细香葱

19. 南姜椰奶虾汤 240泰铢 🌶️
鸡肉, 椰子和南姜椰奶配柠檬草和青柠叶

辣的新闻

20. 烤猪肉配酸罗望子酱和糯米饭 🌶️
180泰铢

21. 炸蔬菜春卷 180泰铢 🌿
油炸蔬菜春卷配梅子蘸酱

22. 鸡肉沙爹 230泰铢
孜然和姜黄腌制鸡肉串配花生酱和腌黄瓜

23. 碳烤猪颈肉 250泰铢 🍷
泰式烤猪肉脖子配辣罗望子酱

24. 猪排骨 250泰铢 🍷
猪肉排骨韩式甜辣辣椒酱

25. 草药烤鸡肉 260泰铢
用芫荽子烤鸡肉配上青木瓜沙拉和糯米饭

辣八卦

26. 马萨满咖喱牛肉 320泰铢 🌶️
奶奶的食谱配生闷牛胫骨青葱和花生

27. 青咖喱鸡(泰式青咖喱鸡) 240 铢配
生闷鸡, 湄南河茄子和泰国罗勒叶

28. U SATHORN 炒饭 - 蟹炒饭辣味酱和碳 🍷
烤猪颈肉 350泰铢

29. 泰式裸条汤 280泰铢
泰式裸条汤猪肉 🍷, 鸡肉, 鲜虾或海鲜

远东新闻

30. 泰式炒裸条 290泰铢
炒干小虾, 豆芽, 虾和罗望子酱面

31. 焖菠萝饭 350泰铢 🍷
中国猪肉香肠, 猪肉松,
咖喱粉和鸡肉沙爹

32. 炒饭(鸡肉/猪肉 🍷 / 虾) 290泰铢
配上煎鸡蛋

33. 嘎抛猪肉饭(鸡肉 🍷 / 虾/海鲜) 290泰铢
炒鸡蛋, 鸡肉, 虾或海鲜配大蒜, 辣椒
和圣罗勒配煎蛋和蒸茉莉香米

34. 酱油炒裸条(猪肉 🍷 或海鲜) 280泰铢
配羽衣甘蓝, 胡萝卜和黑酱油

35. 绿咖喱虾炒饭 320泰铢
配泰式煎鸡蛋, 炸鱼和咸蛋

编辑的最爱

36. 阿尔萨斯烤饼 320泰铢 🍷
烟熏培根和洋葱馅饼与布利干酪

37. 沙拉三明治汉堡包 320泰铢 🌿 🌱
自制脆脆沙拉三明治, 深烤芝麻蛋黄
酱, 黄瓜和番茄

38. 吞拿鱼汉堡 350泰铢
芝麻菜, 鳄梨, 山葵酱, 燕麦面包

39. 法式三文治 360泰铢 🍷
烤巴黎火腿和奶酪三明治

40. 墨西哥乔利佐汉堡 390泰铢 用大蒜 🍷
虾和芝麻面包上的烟熏培根辣椒粉
蛋黄酱

41. u club 三明治 390泰铢 🍷
配蟹肉, 慢煮鸡火腿和鹌鹑蛋

CHINESE

42. 牛汉堡扒 430泰铢 🍷
配上煎鸡蛋, 烟熏培根, 生菜,
格鲁耶鲁奶酪和番茄

编辑 PICK

43. 蒜香辣椒橄榄油扁意大利面 310泰铢
配新鲜的意大利香肠和慢烤樱桃番茄

44. 炒海鲜意大利面 320泰铢 🌶️
辣意大利面配海鲜, 大蒜, 辣椒,
泰国草药和青椒

45. 意大利培根蛋麵 340泰铢 🍷
香脆烟熏培根, 65度荷包蛋和帕玛森芝士

46. 意犹未尽的阿根廷番茜酱烤鸡 🌱
390泰铢 配亚洲沙拉和马铃薯泥的慢煮
和烤嫩鸡大腿

47. BUCATINI意大利面 420泰铢
配Wagyu牛肉和帕玛森芝士

48. 意大利宽面条 450泰铢
配野生蘑菇奶油酱配上香草烤牛肉牛排

49. 焖尖吻鲈蔬菜 450泰铢
蔬菜, 藏红花, 新鲜香草和橄榄油和柠
檬油烤鱼

50. 开心果-脆皮三文鱼 490 泰铢 🌱
配上烤芦笋, 芝麻菜沙拉和莳萝奶油

51. BISTRO牛排配辣椒 550泰铢
Wagyu牛肉条配以炸薯条, 芝麻菜沙拉
和干邑白兰地酱

52. 烤战斧猪排 590泰铢 🍷
配烤南瓜, 森林蘑菇和烟熏酱

侧面的碟子

53. 炒鱼露白菜 120泰铢
泰式炒锅配鱼露, 大蒜和香脆的虾仁

54. 香港芥蓝菜 120泰铢
蚝油炒芥蓝菜

55. 清炒豆苗 120泰铢
亚洲风味的大蒜和花生油炒

56. 烤马铃薯 150泰铢 🍷
烤马铃薯酸奶油, 培根和切达干酪

57. 生菜沙拉 150 泰铢 🍷
耗油生菜心, 西红柿, 红洋葱,
香脆培根和蓝纹奶酪酱

58. 油炸马铃薯片 250泰铢
配多哈版, 华夫薯条和山葵酱

59. 蒸茉莉花米饭 50泰铢

60. 蒸黑莓果米饭 50泰铢

甜蜜日记

61. 蛋糕产品选择 180泰铢

62. 季节性热带水果 220泰铢

63. 芒果糯米饭 220泰铢
着名的新鲜泰国酸芒果配甜糯米和椰子
奶油

64. 焖芒果和芒果沙冰 280泰铢

65. 软心巧克力蛋糕 280泰铢
配黑巧克力花生酱冰淇淋

66. U SATHORN 蜂蜜烤面包片 280泰铢
新鲜水果, 鲜奶油和马达加斯加香草豆
冰淇淋

67. 椰香芒果奇异籽布丁芭菲 280泰铢
配芒果和百香果莎莎和椰子碎

冰淇淋欣喜的柱

68. 冰淇淋杯和雪葩 130泰铢
(马达加斯加香草豆, 黑72%比利时巧克
力 盐渍焦糖或泰国茶冰淇淋 Senga
草莓, Namdokmai 芒果或百香果冰沙)

69. 香蕉船 220泰铢
黑色比利时巧克力和马达加斯加香草豆
冰淇淋配香蕉, 鲜奶油, 巧克力酱和烤
杏仁

70. 巧克力粒精选 220泰铢
香蕉巧克力布朗尼和黑色比利时巧克力
冰淇淋布朗尼蛋糕, 巧克力片, 鲜奶油
和烤杏仁

71. 意大利开心果 220泰铢
意大利开心果和咸焦糖冰淇淋奶油,
焦糖开心果和芝麻脆片

72. 芒果 - 冰淇淋和蜂蜜 250泰铢
namdokmai 芒果冰沙配清迈蜂蜜,
鲜奶油烤杏仁, 新鲜芒果和甜糯米饭

73. 雪葩惊奇 280泰铢
白巧克力和覆盆子果汁冰沙, Senga
草莓冰沙和柠檬和姜汁冰沙配新鲜西番
莲果和混合浆果果盘

74. 爱情 350泰铢
黑比利时巧克力, 马达加斯加香草豆,
意大利开心果和咸焦糖冰淇淋配白巧克
力和覆盆子果汁冰沙, 樱桃, 鲜奶油,
烤杏仁, 巧克力酱和草莓酱

Ur 下午茶

75. Ur 下午茶
以下所有下午茶套餐均提供各种TWG茶或
咖啡为2个人。高茶具, 每天都可以在图
书馆, 从下午2时 至下午5时。

75. 1. 泰国的诱惑 399泰铢
包子跟桑卡雅或椰子果酱和烤面包, 焦糖
香蕉和蜂蜜糖釉。

75. 2. 甜蜜的感觉 599泰铢
马卡龙, 黑莓金融家, 玛德莲蛋糕, 柠檬
塔, 黑巧克力慕斯 跟覆盆子& 蔓越莓和
开心果司凝脂奶油。

75. 3. 特色食品 699泰铢
诱人的西方和泰国美食如培根和韭菜乳
蛋饼, 蔬菜春卷, 金袋剁碎的虾, 鸡蛋
三明治, 开放式烟熏三文鱼三明治,
黑莓, 平原和葡萄干烤饼果酱和奶油以
及泰国糖果, 包括foythong甜点和
look choop甜点。

75. 4. Pinto三重乐趣 499泰铢
-蟹肉和柠檬草三明治, 脆米饼干虾蘸,
泰式南瓜蛋羹, 糖果肉饼和芒果烤饼配
新鲜芒果果酱和凝脂奶油。

CHINESE

Beverage menu

MOJITOS BY KRISTALL 莫吉托

1. 经典 290
克里斯朗姆酒, 青柠, 甘蔗, 薄荷

2. 肉桂 290
克里斯朗姆酒, 新鲜石灰, 肉桂糖浆,
新鲜薄荷葉

3. 百香果 290
克里斯朗姆酒, 新鲜石灰, 红糖, 新鲜薄
荷葉, 西番蓮果

KRISTALL THAI SPIRITS 泰式克里斯鸡尾酒

4. 泰国茶 340
克里斯金酒, 格雷伯爵茶糖浆, 青柠汁
蛋白和甜味美思

5. 萨瓦迪监狱 340
克里斯朗姆酒, 芒果利口酒, 苹果汁, 青柠汁
蜂蜜和肉桂糖浆

6. 曼谷班歌 340
克里斯伏特加, 百香果, 生姜, 菠萝汁,
荔枝汁, 蜂蜜糖浆和百里香

SIGNATURE COCKTAILS 特色鸡尾酒

7. 美好的回忆 370
添加力金酒浸泡蝴蝶豌豆花, 果茶
青柠汁和糖浆

8. 妖媚暹罗 395

9. 酸金 395

10. 飘仙 390

11. 曼谷高峰时间 395

CLASSIC COCKTAILS 经典鸡尾酒

12. 含羞草 340
橙汁, 普西哥
13. 法国 75 340
普西哥, Burnett's 杜松子酒, 檸檬汁糖漿
14. 尼格罗尼 340
Burnett's, 杜松子酒, 马天尼红, 金巴里
15. 马天尼干 340
Burnett's 杜松子酒, 卡帕诺幹
16. 濃咖啡馬提尼酒 340
俄羅斯標準原件, Caffe Borghetti, 濃縮咖啡, 糖漿
17. 血腥瑪麗 340
俄羅斯標準原件, 番茄汁, 伍斯特郡醬塔巴斯科州
18. 湯姆柯林斯 290
Burnett's 杜松子酒, 蘇打水, 檸檬汁糖漿
19. 大都会 340
俄羅斯標準原件, 蘇打水, 檸檬汁, 糖漿
20. 性感海滩 340
俄羅斯標準原件, 桃味蒸馏酒, 橙汁, 酸果蔓汁
21. 莫斯科騾子 340
俄羅斯標準原件, 酸橙汁, 薑汁啤酒
22. 白俄罗斯 340
咖啡利娇酒, 皇冠伏特加, 鮮奶油
23. 凯匹林纳 340
蜜蜂有機銀甘蔗酒, 青柠, 白糖

24. 得其利 340
努沙卡尼亞朗姆酒, 白橙皮, 青柠
25. 蓝色夏威夷 340
努沙卡尼亞朗姆酒, 藍橙, 菠萝汁
26. 椰林飘香 340
努沙卡尼亞朗姆酒, Mahiki 椰子朗姆酒, 菠萝汁, 椰奶
27. 美态 340
努沙卡尼亞朗姆酒, Diplomatico Mantuano 朗姆酒, 白橙皮
28. 自由古巴 340
努沙卡尼亞朗姆酒, 可乐, 青柠汁
29. 长岛冰茶 340
Burnett's 杜松子酒, 努沙卡尼亞朗姆酒, Burnett's 伏特加, LUNAZUL 白色, 白橙皮
30. 湯米的瑪格麗塔 340
LUNAZUL 白色, Giffard 龍舌蘭糖漿, 酸橙汁
31. 曼哈頓 340
Evan Williams Bourbon 黑色標籤, 卡帕诺经典, 苦澀的真相芳香苦味
32. 古典 340
Evan Williams Bourbon 黑色標籤, 橙汁, 苦澀的真相芳香苦味
33. 酸威士忌 340
Evan Williams Bourbon 黑色標籤, 柠檬汁, 糖漿, 蛋白
34. Burnett's 杜松子酒 290
添加利金酒, 通宁水, 青柠角, 青柠切片

GIN & TONICS 琴通宁

CHINESE

35. 克里斯·汤力 290
克里斯金酒, 青柠角, 香草, 汤力

SPRITZERS 意大利鸡尾酒

36. 雪树鸡尾酒 390
雪树伏特加, 君度, 葡萄柚, 百里香, 通宁水
37. 阿贝罗鸡尾酒 360
阿贝罗利口酒, 香檳, 橙汁

MOCKTAILS 无酒精鸡尾酒

38. 新莫希托 220
青柠汁, 薄荷叶和苏打水
39. 椰林飘香 280
椰奶, 菠萝汁和椰浆
40. 秀蘭鄧波爾 280
雪碧, 櫻桃汁, 檸檬汁
41. 水果百里 280
草莓, 覆盆子, 蔓越莓, 石榴糖漿
42. 赛海 280
葡萄柚, 荔枝汁, 青柠汁, 磨砂薄荷糖漿和火龙果
43. 叫醒我 280
菠萝汁, 酸果蔓汁, 青柠汁和蜂蜜漿
44. 潘趣酒 280
菠萝汁, 苹果汁, 青柠汁和磨砂薄荷糖漿



PERFECT GATEWAY BY THE RIVER

U Inchantree Kanchanaburi, a real boutique Hotel that is located on the north bank of the Kwai Yai River close to the famous River Kwai Bridge. The luxury hotel features 50 rooms in two-story buildings set around a courtyard, dominated by an ancient "Inchantree" from which the resort derives its name. The overall design of the resort is a rustic river lodge style surrounded by landscaped gardens.



Uncomplicated.
Inspiring. You.

U Inchantree Kanchanaburi
443 Mae Nam Kwai Road, Thamakhom,
Muang Kanchanaburi, Kanchanaburi 71000 Thailand
Tel. 034 521 584 Fax. 034 521 585
U Inchantree Kanchanaburi
www.ukanchanaburi.com



APERITIFS

开胃酒

45. 阿贝罗利口酒	330
46. 卡帕诺白色	290
47. 卡帕诺经典	290
48. 卡帕诺幹	290

Gin 琴酒

49. 亨利金	370
50. Burnett's 杜松子酒	350
51. 克里斯	370
52. 馬丁米勒斯	350

TEQUILA 特其拉

53. LUNAZUL 白色	330
54. 八個白色	420

VODKA 伏特加

55. 雪树	370
56. 俄羅斯標準原件	280
57. 克里斯	370
58. BELUGA NOBLE 俄語	370

RUM 朗姆酒

59. 克里斯	340
60. 努沙卡尼亞	370
61. Mahiki 椰子朗姆酒	370
62. DIPLOMATICO MANTUANO	370
63. DIPLOMATICO保留獨家	420

CACHACA 甘蔗酒

64. 蜜蜂有機銀甘蔗酒	350
--------------	-----

WHISKY 威士忌及波本

65. 尊尼獲加紅色標籤	330
66. 百齡壇	330

67. 尊尼獲加黑色標籤 350

68. 芝華士豪華 330

69. Evan Williams Bourbon黑色標籤 290

70. Ritten House Rye 290

71. ELIJAH CRAIG 12年小批量 450

SINGLE MALT WHISKY

单一麦芽威士忌

72. BLACKBURN RESERVE 單一麥芽酒 380

73. GLENFIDDICH 12年 400

74. GLENFARCLAS HIGHLAND
單一麥芽酒12年 450

75. MACALLAN 12年 450

LIQUEURS 利口酒

76. 飄仙1号 290

77. 野格酒 260

78. CAFFÉ BORGHETTI
(咖啡利娇酒) 350

79. GIFFARD 阿瑪麗托 350

80. GIFFARD 藍橙 350

81. GIFFARD 櫻桃白蘭地 350

82. GIFFARD 桃奶油 350

83. GIFFARD 櫻桃酒 350

84. GIFFARD 完美的白橙皮 350

85. GIFFARD 接骨木花 450

86. GIFFARD 卡西斯安茹 350

87. GIFFARD 百香果 350

88. GIFFARD 粉紅葡萄柚 350

89. 桑布卡 BORGHETTI 350

90. FERNET-BRANCA 350

DIGESTIFS 餐后酒

91. 梨威廉斯 420

92. 格拉帕 420

93. 馬爹利 420

94. H BY HINE VSOP 科涅克白蘭地 380

CHINESE

LOCAL BEERS

啤酒

95. 狮子 330ML 250

96. 老虎 330ML 250

97. 大象 330ML 250

98. 喜力 330ML 250

DRAFT BEERS

扎啤酒

99. 佩羅尼 300ML 260

100. 佩羅尼 500ML 350

SOFT DRINKS

软饮料

101. 可乐, 健怡可乐, 150
零系可口可樂, 雪碧, 芬达橙汁

102. 汤宁水, 苏打水, 干姜水 140

ICED BEVERAGES

冰饮料

103. 冰茶, 冰柠檬茶 180

104. 冰巧克力 180

105. 冰咖啡, 冰卡布奇诺, 180
冰拿铁, 冰摩卡

106. 冰搖咖啡 180

107. 阿芙佳朵冰淇淋 220

108. ICED THAI TEA 220
泰茶, 炼乳, 牛奶, 奶油

109. ICE GREEN TEA LATTE 220
绿茶, 炼乳, 牛奶, 奶油

MINERAL WATERS

矿泉水

110. ACQUA PANNA 1LT 320

111. SAN PELLEGRINO 75CL 320

112. EVIAN 1LT 320

113. PERRIER 75CL	320
114. SAN PELLEGRINO 50CL	250
115. ACQUA PANNA 50CL	160
116. PERRIER 33CL	160
117. EVIAN 50CL	160
118. Ur SINGHA STILL WATER 50CL 60	

FRUIT JUICES 果汁

119. 苹果	180
120. 橙汁	180
121. 番茄汁	180
122. 青柠汁	180
123. 菠萝汁	180
124. 荔枝汁	180
125. 西瓜汁	180
126. 新鲜椰子	180

SMOOTHIES 冰沙

127. 菠萝冰沙	250
128. 青苹果冰沙	250
129. 荔枝冰沙	250
130. 芒果冰沙	250

131. 草莓冰沙	250
132. 香蕉冰沙	250
133. 创造你自己冰沙	270

HEALTHY DRINKS 健康饮料

134. COCO BEACH 香蕉, 菠萝, 椰奶, 蜂蜜	270
135. HEALTHY BREAK 香蕉, 草莓, 橙汁, 蜂蜜	270

COFFEE 咖啡

136. 意式特浓咖啡 (双份)	180
137. 拿铁咖啡	180
138. 卡布奇诺咖啡	180
139. 摩卡	180
140. 热巧克力	180
141. 意式特浓咖啡	160
142. 玛琪雅朵咖啡	160
143. 美式咖啡	160
144. 焦糖玛奇朵	180
145. 焦糖拿铁	180
146. 爱尔兰咖啡	280

CHINESE

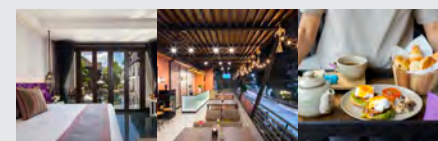
TWG Tea Selection TWG 茶(食品)精选

147. 英式早餐茶	160
148. 锡兰伯爵茶	160
149. 大吉岭	160
150. 乌龙茶	160
151. 煎茶	160
152. 大公茉莉花茶	160
153. 水果绿茶	160
154. 摩洛哥薄荷茶	160
155. 波旁香草	160
156. 洋甘菊茶	160



CHARMING AND HISTORICAL U

U Chiang Mai is a luxury boutique hotel in Chiang Mai, the largest and most culturally important city in the north of Thailand. This Chiang Mai hotel offers 41 luxurious rooms, decorated to the highest standard providing all the necessities that the sophisticated traveler will require.



Uncomplicated.
Inspiring. You.

U Chiang Mai
70 Ratchadamnoen Road, Sri-Poom,
Muang District, Chiang Mai 50200 Thailand
Tel. 053 327 000
UChiangmai
www.uchiangmai.com



CHIANG MAI