

BREAKFAST

อาหารเช้า

- 01** มินบดไข่ลวกเสิร์ฟพร้อม
ขนมปังกระเทียม 115.-
Mash potato and soft boiled
egg served with garlic bread

- 02** ฮอกดอกชีส
เสิร์ฟพร้อมมินบด 165.-
Hot - dog cheese served
with mash potato

- 03** ไทรสเบคอนไส้กรอก
เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว
และสลัดผักรวม 185.-
Grilled bacon and sausage in toast
served with fried egg and mixed salad

- 04** ผักโขมแฮมไข่เบเนดิก
ราดซอสแอปเปิ้ลคอต 125.-
Spinach and grilled ham benedict
with apricot sauce

- 05** ผักโขมทูน่าไข่เบเนดิก
ราดซอสวาซาบิ 125.-
Spinach and tuna in olive oil
benedice with wasabi sauce

- 06** คาบอนาร่าโทสต์ 125.-
Caponara toast

- 07** เฟรนช์โทสต์ไข่ดาวเสิร์ฟพร้อม
น้ำเชื่อมเมเปิ้ล 115.-
French toast and fried egg
served with mable syrup

- 08** ไข่กระทะไส้กรอกรมควัน
/ กุ้งกระเทียม 145.-
Pan fried egg with smoked sausage
/ garlic shrimp

- 09** ข้าวต้มหมู / กุ้ง 95.- / 125.-
Rice soup with pork / shrimp



SNACKS

ของทานเล่น

- 01 ไส้กรอกรมควันย่าง 115.-
Smoked sausage grill
- 02 เฟรนฟราย 75.-
Fried potatoes
- 03 ปีกไก่บาบิคิว 95.-
Chicken wings BBQ
- 04 ปีกไก่บาบิคิวชีส 125.-
Chicken wings BBQ with cheese
- 05 กุ้งทอง 85.-
Bag shape fried dumplings
- 06 ปอเปี๊ยะกุ้งทอด 85.-
Fried shrimp spring rolls
- 07 ปีกไก่ทอดน้ำปลา 115.-
Fried fish sauce chicken wings
- 08 ปลาหมึกชุบแป้งทอด 85.-
Octopus fritter
- 09 กุ้งชุบแป้งทอด 115.-
Shrimp fritters
- 10 ขนมปังกระเทียม 95.-
Homemade garlic bread
- 11 ชีสบอล 95.-
Cheese ball



SALADS

สลัด

- 01 สลัดผักรวม 85.-
Mixed salad
- 02 สลัดผักผลไม้รวม 115.-
Fruits and mixed salad
- 03 สลัดผลไม้รวมคลุกน้ำสลัดโยเกิร์ตมะนาว 135.-
Fruits salad with lime - yogurt dressing
- 04 ซีซาร์สลัด 135.-
Caesar salad
- 05 สลัดญี่ปุ่นใส่ไข่ลวก 135.-
Japanese salad with soft boiled egg
- 06 สลัดไก่ย่าง 145.-
Grilled chicken salad
- 07 สลัดหมูชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสแอปเปิ้ล 165.-
Pork fritters salad served with apple sauce
- 08 สลัดหมูชาบูเสิร์ฟพร้อมซุปรังมิโซะ 145.-
Shabu pork salad, served with miso soup
- 09 พาสต้าสลัดสตรอเบอร์รี่คอตต้าชีส 115.-
Pasta salad with strawberry and ricotta cheese

เลือกน้ำสลัด Dressing

- น้ำสลัดครีม salad cream
- น้ำสลัดงาครีม sesame cream
- น้ำสลัดทาจิมิไอซ์แลนด์ thousand island cream
- น้ำสลัดโยเกิร์ตมะนาว lime - yogurt dressing
- น้ำสลัดโชยุ sesame shoyu dressing
- น้ำสลัดบาซิก บาลซามิก dressing



SPICY SALADS

ยำแซ่บ

- 01 ข้าวซ่าสนับโพรหมผสม 135.-
Sour pork with rice spicy salad
- 02 ยำผักคะน้ากุ้งสด 135.-
Spicy kale with shrimp salad
- 03 ยำมาม่าทะเล 135.-
Spicy instant noodle with shrimp and squid salad
- 04 ยำวุ้นเส้นทะเล 135.-
Spicy vermicelli with shrimp and squid salad
- 05 ยำตะไคร้หอยแครง 135.-
Spicy lemon grass with cockle salad
- 06 ยำทะเล 155.-
Spicy seafood salad
- 07 ยำยอดอ่อม 135.-
Spicy sunflower sprout with shrimp salad
- 08 ยำสันคอกหมูย่าง 145.-
Saucy grilled pork salad
- 09 หมู / ไก่ มะนาว 145.-
Boiled pork / chicken with lime, garlic and spicy'n sour sauce



SOUPS

ซุ๊ป

- 01 ซุปฟักทองเสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียม 95.-
Pumpkin soup served with garlic bread
- 02 ซุปเห็ดเสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียม 95.-
Mushroom soup served with garlic bread
- 03 ซุปมิโซะ 45.-
Japanese miso soup



MAIN COURSE

อาหารจานเดียว

- 01 ข้าวโตย่างราดซอสเทริยากิ 145.-
Chicken teriyaki with rice
- 02 ข้าวสันคอกหมูย่าง 125.-
Grilled pork with rice
- 03 ข้าวราดผัดกระเพราหมู / ไก่ / ทะเล 95.- / 95.- / 135.-
Fried spicy basil pork / chicken / seafood
- 04 ข้าวสันคอกหมูย่างซอสเขียวหวาน 165.-
Grilled pork with green curry sauce and rice
- 05 ข้าวผัดไส้กรอกรมควัน 125.-
Fried rice with smoked sausage



- 06 ข้าวผัดหม่อม 95.-
Fried rice with sour pork
- 07 ข้าวผัดไส้อ้วง 125.-
Fried rice with northern Thai spicy sausage
- 08 ข้าวผัดกระเพราหมู / ไก่ / ทะเล 95.- / 95.- / 135.-
Fried rice spicy basil with pork / chicken / seafood
- 09 ข้าวผัดต้มยำกุ้ง 135.-
Tom yum kung fried rice
- 10 ข้าวผัดเขียวหวานหมู / ไก่ 115.-
Fried rice green curry with pork / chicken
- 11 ข้าวผัดหมู / ไก่ / กุ้ง 95.- / 95.- / 115.-
Fried rice with pork / chicken / shrimp
- 12 ไข่ดาว 15.-
Fried egg



A LA CATE

กับข้าว

- 01 หมูทอดกัตตริ 115.-
Pork tonkatsu
- 02 หมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว 115.-
Grilled pork with thai e san sauce
- 03 หมูผัดซอสจิง 95.-
Fried pork with ginger sauce
- 04 ผัดพริกแกงหมู / ไก่ / กุ้ง 95.- / 95.- / 125.-
Fried red curry with pork / chicken / shrimp
- 05 ผัดผักคะน้าปลาเค็ม 95.-
Stir fried kale with salted fish
- 06 ต้มยำกุ้ง 145.-
Tom yum kung
- 07 ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ 95.-
Clear soup with tofu and minced pork
- 08 ข้าวเปล่า 15.-
Cooked rice
- 09 เซทข้าว, สลัด, ซุปมิโซะ 50.-
Rice set salad and japanese miso soup



NOODLES

เส้น

- 01 พาสต้าพอร์คบอล ซอสมะเขือเทศ 125.-
Pasta with pork ball in tomato sauce
- 02 สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า 145.-
Spaghetti carbonara
- 03 สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง เบคอนกรอบ 145.-
Spaghetti with dried chili and bacon
- 04 พาสต้าเส้นหมึกผัดกุ้ง / ปลาหมึก / ทะเล 165.-
Spicy squid ink pasta with shrimp / squid / seafood
- 05 สปาเก็ตตี้ผัดปลาเค็ม 145.-
Spaghetti with salted fish
- 06 สปาเก็ตตี้ผัดไส้จิ้งจอก 145.-
Spaghetti with northern Thai spicy sausage
- 07 พาสต้าผัดบล็อกเคอร์รี่ และเห็ด 125.-
Pasta with broccoli and mushroom
- 08 ผัดไทยโบราณกุ้งสด 95.-
Traditional recipes Thai fried moodle with shrimp (Pad Thai)



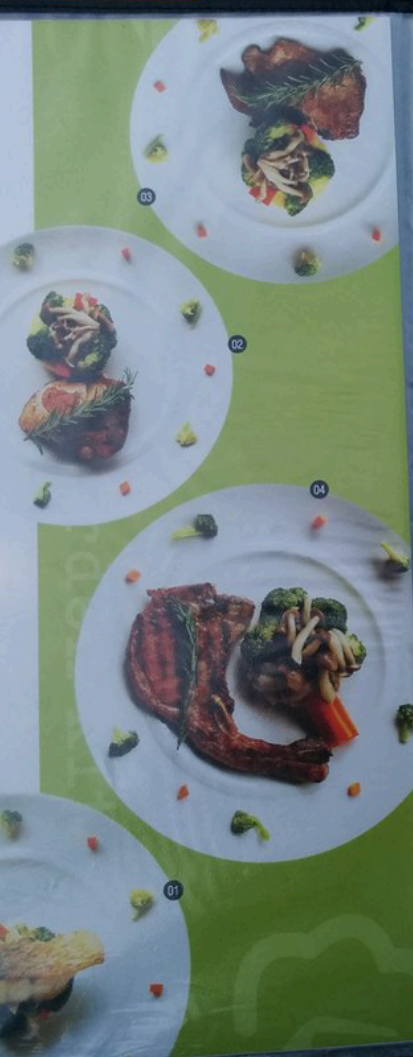
STEAK

สเต็ก

- 01 สเต็กปลาเสิร์ฟพร้อม
มันบดและผักผัด
น้ำมันมะกอก 185.-
Fish steak served with mashed
potato and sauted vegetables
- 02 สเต็กไก่เสิร์ฟพร้อมมันบด
และผักผัดน้ำมันมะกอก 165.-
Chicken stead served with mashed
potato and sauted vegetables
- 03 สเต็กสันคอหมูเสิร์ฟพร้อม
มันบดและผักผัด
น้ำมันมะกอก 185.-
Grilled pork steak served with mashed
potato and sauted vegetables
- 04 พอร์คช็อปเสิร์ฟพร้อม
มันบดและผักผัด
น้ำมันมะกอก 225.-
Pork chop served with mashed
potato and sauted vegetables

เลือกซอส

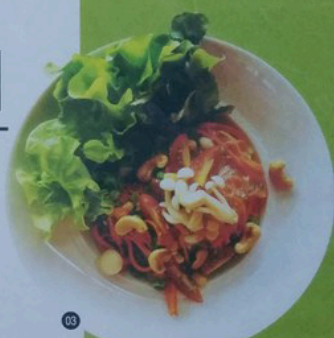
- ซอสพริกไทยดำ black paper sauce
- ซอสมิทซ์เบอร์รี่ mixed berry sauce
- ซอสศรีราชา galangal white wine cream sauce
- ซอสเขียวหวาน green curry sauce
- ซอสจากระเทียม sesame and barlic sauce
- ซอสซิมเขี้ยว thai e san sauce



VEGETARIAN

อาหารเจ

- 01 เต้าหู้ทอด 65.-
Fried tofu
- 02 ต้มจืดกะหล่ำปลี 75.-
Cabbage soup
- 03 ยำวุ้นเส้นหืด
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 115.-
Vermicelli, mushroom and
cashew nuts spicy salad
- 04 พาสต้าผัดเห็ด
ซอสมะเขือเทศ 95.-
Mushroom tomato sauce pasta
- 05 สปาเก็ตตี้เห็ดผัด
น้ำมันมะกอก(พริกแห้ง) 95.-
Mushroom olive oil spaghetti (dried chilli)
- 06 ผัดไทย 95.-
Pat thai
- 07 ข้าวผัดเต้าหู้ 95.-
Tofu fried rice





COFFEE

	ร้อน/HOT	เย็น/ICE	ปั่น/SMOOTHIES
01 เอสเปรสโซ่ Espresso	65	85	95
02 อเมริกาโน่ Americano	65	80	-
03 คาปูชิโน่ Capuccino	85	85	95
04 ลาเต้ Latte	85	85	95
05 คาราเมลลาเต้ Caramel Latte	95	95	105
06 ไวท์ช็อกโกแลตลาเต้ White Chocolate Latte	95	95	105
07 แมคคาเดเมียลาเต้ Macademia Latte	95	95	105
08 วานิลลาลาเต้ Vanilla Latte	95	95	105
09 มอคค่า Mocca	95	95	105

SPECIAL COFFEE

• เจลลี่คอฟฟี่ลาเต้ Jelly Coffee Latte	125.-	• มาชเมลโลว์ลาเต้ Marshmallow Latte	115.-
• สปากกิ้งคอฟฟี่ Sparkling Coffee	95.-	• อโฟกาโต้ Affogato	115.-
• คาร์คช็อกโกแลตอเมริกาโน่ Dark Chocolate Americano	95.-	• เอสเปรสโซ่พานาคอตต้า Espresso Panacotta	145.-
• คาร์คช็อกโกแลตลาเต้ Dark Chocolate Latte	115.-		

BEVERAGE



	ร้อน/HOT	เย็น/ICE	ปั่น/SMOOTHIES
01 ชอคโกแลต Espresso	85	85	95
02 นม Espresso	65	75	85
03 นมคาราเมล Espresso	75	75	85
04 นมสตรอบอรี่ Espresso	75	75	85
05 มัชชะลาเต้ Espresso	105	105	115

• คาร์คช็อกโกแลต Dark Chocolate	95.-	• ชาไทยเย็น Thai Iced Tea	75.-
• มิลค์ช็อกโกแลต Milk Chocolate	95.-	• ชาดำเย็น Black Iced Tea	75.-
• ไวท์ช็อกโกแลต White Chocolate	95.-	• ชาเขียวเย็น Green Iced Tea	75.-
• มาชเมลโลว์ช็อกโกแลต Marshmallow Chocolate	115.-	• ชาไทยมะนาวเย็น Lemon Iced Tea	75.-
• ชอคโกแลตฟลอตต์ Chocolate Flot	115.-	• ชาขาวมะนาวเย็น Lemon Iced White Iced Tea	75.-
• นมสตรอบอรี่ฟลอตต์ Strawberry Milk Flot	115.-	• ชาเขียวมะนาวเย็น Lemon Green Iced Tea	75.-
• นมคาราเมลฟลอตต์ Caramel Milk Flot	115.-	• ชานมไต้หวันเย็น Taiwan Milk Iced Tea	45.-
เพิ่ม EXTRA		• ชาขาวมะนาวโซดาเย็น Lemon Soda Iced White Tea	85.-
• น้ำเชื่อม (Davinci)	20.-	• ชาโรสแมรี่โซดาเย็น Rosemary Soda Iced Tea	85.-
• น้ำผึ้ง Honey	20.-	• มัชชะเย็น Iced Matcha	95.-
• ผงช็อกโกแลต Chocolate Powder	30.-		
• คาร์คช็อกโกแลต Dark Chocolate	30.-		
• มิลค์ช็อกโกแลต Milk Chocolate	30.-		
• ไวท์ช็อกโกแลต White Chocolate	30.-		
• มาร์ชเมลโลว์ Marshmallow	30.-		
• บับเบิ้ล bubble	10.-		



Fruity

แอปเปิล	Apple
สตรอเบอรี่	Strawberry
สตรอเบอรี่ป่า	Wild strawberry
ลิ้มจี	Lychee
วันไนท์อินโรม	One night in rome
เดอะซันเดย์ที	The Sunday tea
อินเดอะมูฟฟอร์ด์ลิฟ	In the mood for love
พินาโคลาดา	Pinacolada
โรมันวีคเอนด์	Roman weekend
เคนย่ามารินี	Kenya marinys
มาดากัสการ์ไอซ์แลนด์	Madagascar island
แบล็กแมจิก	Black magic
บางกอกเดสติเนชัน	Bangkok destination
เคทมันดูไนท์	Kathmandu night
เดอะเรดริคคิงฮูด	The red riding hood
บอยเชอร์รี่	Bois cherry

HOT TEA 95

POT สำหรับ 1 - 2 ท่าน

Pure	
เออร์เกรย์	Earl grey
อัสซัมมังกาลัว	Assam mangalan
เวียดนาม	Vietnam
ยูนนาน	Yunnan
เซนะ-กรีนที	Sencha green tea
Aroma	
เปปเปอร์มินต์ และ-อิงลิชทอฟฟี่	Pepermint & English toffee
วานิลลา	Vanilla
เปปเปอร์มินต์	Peppermint
รอยบอสมินต์	Roolbos mint
ซินนามอน	Cinnamon
ทิรามิสุ	Tiramisu
บลูโลตัส	Blue lotus
เซนต์เจอรั่ม เดเปย์	Saint germain des pres

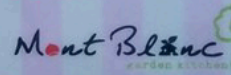


AROMA TEA & DIRED FRUITS 125

POT สำหรับ 1 - 2 ท่าน

อัลมอนด์กุหลาบ	Almond & rose
สตรอเบอรี่วานิลลา	Strawberry & vanilla
เลมอนมินต์	Lemon & mint
ส้มสาวรส	Orange & passionfruit

Cake Menu



"เค้กฝรั่งเศส สไตล์ญี่ปุ่น"



105.-
สตรอเบอรี่มูสเรดเบอรี่
Strawberry Mousse Redberry



135.-
คาร์ทช็อคโกแลต ทานาซ
Dark Chocolate Ganache



130.-
ช็อคโกแลตมูส
Chocolate Mousse



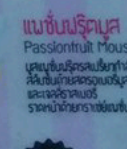
115.-
มะม่วงเราร์ชีสเค้ก
Mango Rear Cheese Cake



20.-
ชูครีม
Choux Cream



115.-
แพชชั่นฟรุตมูส
Passionfruit Mousse



135.-
ทริเพิลช็อคโกแลต
Triple Chocolate



115.-
เจแปน
Japan



95.-
ชีสบาร์
Cheese Bar



85.-
มิลค์พุดดิ้ง
Milk Pudding

Cake Menu

Mont Blanc
garden kitchen

"เค้กฝรั่งเศส สไตล์ญี่ปุ่น"



125.-

บลูเบอร์รี่มูส
Blueberry Mousse

มูสบลูเบอร์รี่จากบลูเบอร์รี่นำเข้า
จากประเทศฝรั่งเศส
สลับชั้นกับเจลลีนบลูเบอร์รี่
และโรยช็อคโกแลตมูส



115.-

ทiramisu
Tiramisu

ครีมชีสเนื้อนุ่ม สลับชั้นด้วย
เนื้อเค้กชุ่มฉ่ำ
ด้วยน้ำกาแฟเอสเปรสโซ
ผสมกับเหล้าคาฟ่า
และเนื้อสมอองเค้ก



125.-

ราซเบอร์รี่ชีสมูส
Raspberry Cheese Mousse

ราซเบอร์รี่รสชาดเปรี้ยวหวานกำลังดี
สลับชั้นด้วยชีสมูส วางบนฐานเจลลีนอนนิสตัด
ราดหน้าด้วยราซเบอร์รี่แยม
ตกแต่งด้วยฟรุตคิงดอม เซอร์เบต
เม็ดน้ำตาลสีและบาคารอนสีชมพู



95.-

บานาบา มูส
Banaba Mousse

ชีสมูสผสมกล้วยหอม
สลับชั้นกับช็อคโกแลตคัสตาดีครีม
ฐานเค้กเครกเกอร์เมยสด
ตกแต่งด้วยคิงดอม
และฉิมตันสีน้ำตาลช็อคโกแลต



105.-

วานิลลาช็อคโกแลตครีม
Vanilla Chocolate Cream

มาร์ชช็อคโกแลตทานาซผสมคาราเมล
ชั้นกับหวานมัน
สลับชั้นกับกรังจ์เบอร์รี่ กรูมรอน
และครีมวานิลลาเนื้อนุ่ม



115.-

สตรอปเบอร์รี่ทiramisu
Strawberry Tiramisu

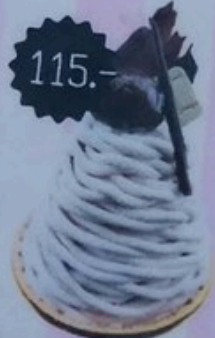
ทiramisu สูตรพิเศษของร้าน
ครีมชีสเนื้อนุ่มสลับชั้นด้วยเนื้อเค้ก
ที่ชุ่มฉ่ำด้วยน้ำเชื่อม
สตรอปเบอร์รี่



135.-

สตรอปเบอร์รี่ ชอร์ตเค้ก
Strawberry Shortcake

เค้กนุ่มนิ่มของสตรอว์เบอร์รี่ที่นุ่ม
เนื้อเค้กชุ่มฉ่ำมีกลิ่นวานิลลาเนื้อนุ่ม
สลับชั้นด้วยครีมสดและเนื้อสตรอปเบอร์รี่
หวานอมเปรี้ยวอย่างลงตัว
แต่งด้วยสตรอปเบอร์รี่สดจากไร่
จากประเทศนิวซีแลนด์



115.-

มงบลังค์
Mont Blanc

ฐานอัลมอนต์นิสตัด สดใสหอม
และวันปีกริมสด
มันคือรอนด้วยกาแฟคัสตาดีมันชั้น
ผสมเข้ากับวันปีกริมสด
และห่อด้วยฟิล์ม



95.-

บลูเบอร์รี่ชีสพาย
Blueberry Cheese Pie

บิวยอร์คชีสเคิร์สครีมเข้มข้น
โดยใช้ชีสคุณภาพเยี่ยม
จากประเทศฝรั่งเศส
ฐานเค้กคุกกี โอรโร
ราดหน้าด้วยแยมบลูเบอร์รี่



105.-

เจแปนชีส
Japan Cheese Cake

ชีสเค้กเนื้อเบา แต่เข้มข้นด้วยรสชีส
โรยด้วยเกล็ดน้ำตาลช็อคโกแลต
ตกแต่งด้วยโรสช็อคโกแลต และ
เม็ดคัสคารอนสีชมพู