

Mayongchid Season!

Mayongchid Frappe
180

Mayongchid
Cream Cheese
Frappe
180

BCD09
BCD10

Mayongchid Cheesecake
190/pc
950/pound

ktpprinting44@gmail.com
ktpprinting44@gmail.com

BCD08

Mayongchid
Choux Cream
150

BCD11

Be Mine Sundaes

Valentine's Special



BCD12

Strawberry Cheesecake Sundae...220

Strawberry ice cream, homemade vanilla chiffon cake, homemade strawberry jam and jelly, cream cheese, cookie crumble



BCD13

Chocolate Fudge Sundae...220

Chocolate ice cream, homemade fudge brownie, chocolate fudge sauce, mascarpone cream, red velvet cookie crumble

DESSERTS

BCD01



Very Berry Pancake Stack 295
buttermilk pancakes, fresh berries, mascarpone cream and maple syrup

BCD02



Lotus Biscoff 295
Pancake Stack
buttermilk pancake, lotus biscoff sauce, mascarpone cream, caramelized banana and blueberries

BCD03



Classic Vanilla 320
French Toast
(25min)
with mixed berries and vanilla sauce

add-on: vanilla ice cream +85

BCD04



Black Forest French 320
Toast (25min)
with raspberries and blueberries, cherry jam, mascarpone cream and chocolate sauce

add-on: vanilla ice cream +85

BCD05



Warm Brownie 290
with homemade chocolate sauce, served with vanilla ice cream

BCD06

BCD07



Ice Cream by the Scoop 85
vanilla
belgian chocolate

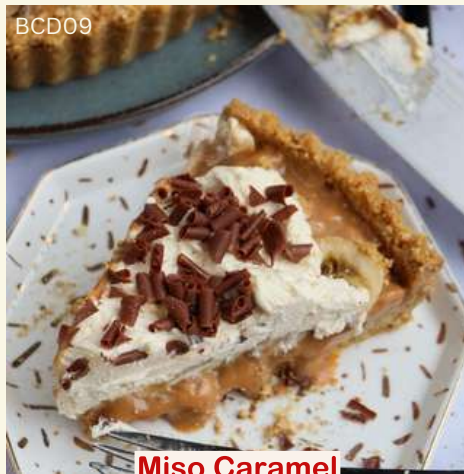
*Subject to availability
 **Some whole cakes are pre-order items

HOMEMADE BAKED GOODS



BCD08

**Blueberry Crumble
Cheesecake 180/pc**



BCD09

**Miso Caramel
Banoffee Tart 180/pc**



BCD010

**Banana Upside
Down Cake 150/pc**



BCD11

Thai Tea Mousse Tart 180/pc



BCD12

**The OG Red Velvet
Cupcake 95/pc**



BCD13

**Yuzu Lemon
Meringue Tart 170/pc**



BCD14

**Basque Burnt
Cheesecake 150/pc**



BCD15

**Chocolate Crumble
Cake 170/pc**



BCD16

**Nutella Cream Cheese
Banana Muffin 150/pc**



BCD17

Nutella Crumble Bar 105/pc



BCD18

**Lemon Blueberry
Pound Cake 130/pc**



BCD19

Pecan Carrot Cake 180/pc

Beverages may contain dairy and nuts
 Prices are subject to 7% VAT | Dine-in prices are subject to 10% service charge

Babyccino

NON-COFFEE

BCB01



Cocoa hot/iced 130

BCB02



Horlicks Malt hot/iced 130

BCB03
BCB04



Pure Matcha Matcha Latte hot/iced 150
hot/iced 170

BCB05



Thai Tea hot/iced 130

BCB06



Matcha Coconut Cloud iced 170

BCB07



Earl Grey Milk Tea iced 130

BCB08

BCB09

BCB10



Earl Grey Yuzu 160
with aloe vera juice
(no soda)
Floral Soda 160
rose, elderflower and
peach tea with soda
Lemon Ginger Soda 160
lemon and ginger tea
with soda

BCB011



Berry Lemonade Soda 130

BCB12
BCB13



Matcha Affogato 180
matcha shot poured over
vanilla ice cream and crumbs
Matcha Dirty 170
bittersweet, matcha cream
on top of cold sweet milk

NON-COFFEE

BCB14



Strawberry Matcha Cream

strawberry jam and homemade matcha cream with crumbs and a cherry on top

iced 170

BCB15



Strawberry Cocoa

iced 150

BCB16



Mango Milk Cream Cheese

iced 160
fresh mango and milk, topped with homemade cream cheese and crumbs

BCB17



Fresh Strawberry Milk

iced 150

BCB18



Black Forest Cocoa

iced 160

BCB19



Mint Cocoa

iced 160

MILKSHAKES

Made with real homemade
ice cream and milk, no ice added

170

BCB20



Strawberry Cheesecake

BCB22



Nutella Vanilla

BCB21



Lotus Biscoff

BCB23



Strawberry Oreo

BCB24



Banoffee
oreo banana

BCB25



Belgian Chocolate

HERBAL TEA

caffeine-free, usually served hot
(kindly ask if you want ice)



BCB26	Rose & Lychee skin and blood circulation	110
BCB27	Ginger & Lemongrass digestion and metabolism	110
BCB28	Chamomile & Butterfly Pea sleep and stress	110
BCB29	Mixed Berries skin and eyes	110
BCB30	Rooibos & Peach immunity and respiratory	110
BCB31	Pandan & Jasmine cooling and relaxation	110

JUICES



BCB32	Fresh Orange Juice with orange pulps	120
BCB33	Coconut Juice (glass)	120
BCB34	Apple Juice (box)	95

DRAFT & BOTTLED BEER



BCB35	Singha Beer 330ml.	120
-------	------------------------------	-----

OTHERS

BCB36	Coke / Coke Zero	50	BCB40	Singha Soda Water	30
BCB37	Sprite	50	BCB41	Evian Still 330ml	65
BCB38	Schweppes Ginger Ale	50	BCB42	Evian Still 750ml	120
BCB39	Schweppes Tonic Water	50	BCB43	Evian Sparkling 330ml	85
			BCB44	Evian Sparkling 750ml	135
			BCB45	Babyccino Water	30

MOCKTAILS

BCB46	Fruit Punch Orange, pineapple, lime, grenadine	160
BCB47	Shirley Temple Maraschino cherry, lime, ginger ale	180
BCB48	Virgin Mojito Lime, mint, soda	180
BCB49	Virgin Strawberry Mojito Strawberry, lime, mint, soda	180
BCB50	Virgin Passion Fruit Mojito Passion fruit, lime, mint, soda	180
BCB51	Virgin Mary Tomato, tabasco, pepper, worcester sauce	180
BCB52	Virgin Colada Pineapple, coconut milk	180
BCB53	Aloha Kiwi Passion Fruit Kiwi, passion fruit, lime	160
BCB54	Sea Breeze Cucumber, aloe vera, mint, lime	160
BCB55	Jolly Jingle Orange, passionfruit, cranberry, lime	190



BCB53

Aloha Kiwi Passion Fruit
Kiwi, passion fruit, lime

BCB54



BCB55



COCKTAILS

BCB56	Old-Fashioned Bourbon, bitter	280
BCB57	Cosmopolitan Vodka, lime, cranberry	260
BCB58	Bloody Mary Vodka, lime, tomato, tobasco, worcester sauce	280
BCB59	Whisky Sour Bourbon whisky, lime, egg white	260
BCB60	Negroni Gin, campari, sweet vermouth	300
BCB61	Mai Tai White rum, dark rum, pineapple, orgreat syrup	260
BCB62	Singapore Sling Gin, heering cherry, pineapple, lime	260
BCB63	Aviation Gin, lime, crème de violette	260
BCB64	Clover Club Gin, dry vermouth, raspberry, egg white	260
BCB65	Fresh Summer Strawberry Brandy, strawberry, apple, lime	260



BCB65

Fresh Summer Strawberry

Brandy, strawberry, apple, lime

BCB66	Sex on the Beach Vodka, peach, pineapple, lime, cranberry	260
BCB67	Amaretto Sour Amaretto, lime, egg white	260
BCB68	Margarita Tequila, lime, triple sec	260
BCB69	Mojito White rum, lime, mint	260
BCB70	White Russian Vodka, kahlua, milk	250
BCB71	Gin Fizz Gin, triple sec, lime, egg white	260

BCB72	Midori Sour Midori, lime, egg white	260
BCB73	Pina Colada White rum, malibu, pineapple, lime, coconut	260
BCB74	Orange Mimosa Orange juice, prosecco	300
BCB75	Spritz Aperol, prosecco	260
BCB76	Vesper Martini Vodka, gin, lillet blanc	300
BCB77	Dirty Martini Gin, dry vermouth, olive brine	300



ACAI & GREEK YOGURT BOWLS



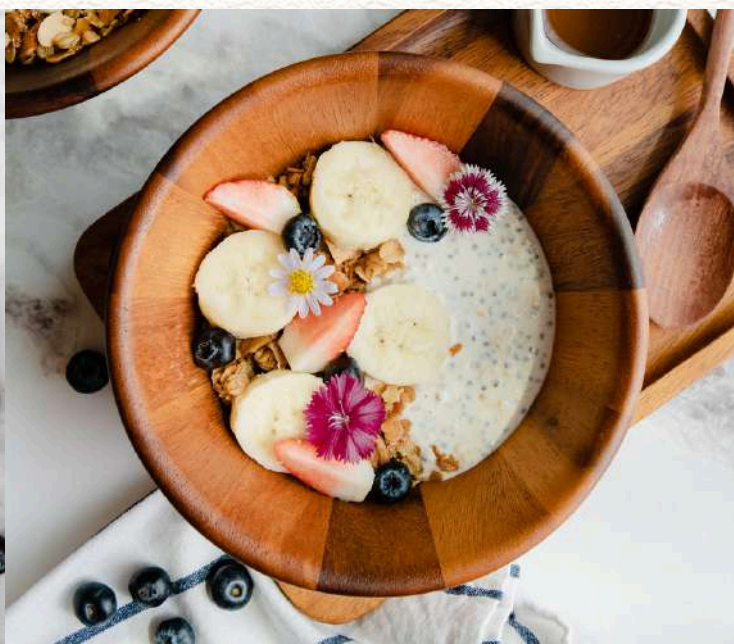
The bowls comprise of housemade sugar-free blueberry jam and housemade vegan granola; low in sugar and no artificial colors.



- BCF01 **Acai Yogurt Summer Bowl** 290
with greek yogurt, mango, kiwi, chia seeds, coconut flakes, vegan granola
- BCF02 **Acai Biscoff Crunch Bowl** 290
with banana, strawberry, lotus biscoff biscuits and spread
- BCF03 **Acai Choco Bowl** 290
with banana, strawberry, homemade brownie and cacao nibs
- BCF04 **Acai Blueberry Bowl** 290
with banana, blueberry, sugar-free blueberry jam and vegan granola



- BCF05 **Greek Yogurt Bowl** 290
with cinnamon apple and blueberry, sugar-free blueberry jam and vegan granola



- BCF06 **Oatmeal Bowl** 290
overnight chia, oats and greek yogurt in oat milk with banana and berries, maple syrup and vegan granola

BCF07



ALL-DAY BREAKFAST



The Classic Breakfast 450
eggs of your choice, avocado, sloane's
pork sausage, crispy bacons, garlic
chili tater tots, sautéed champignons,
sautéed spinach, grilled tomato and
sourdough toasts

egg choices:
poached /  scrambled / sunny side up
/ egg white omelette



BCF08

 **Egg White Omelette** 320
with avocado and sautéed champignons

Steak & Eggs 730
ribeye beef steak, sunny side up,
mushrooms and sourdough toast,
served with chimichurri sauce

steak doneness:
medium rare / medium / well done

BCF09



   **Truffle Egg Brioche** 320
topped with truffle slices and
cheese in housemade brioche bun



BCF10

Add-Ons:

Poached Eggs	65	House-Cured Salmon 90g.	120
Scrambled Eggs	65	Sautéed Champignons	95
Sunny Side Up	65	Sautéed Spinach	90
Egg White Omelette	65	Mashed Potato	100
Extra Truffle Sc Eggs	100	Coleslaw	90
Smoked Ham	100	Sous-Vide Chicken Breast 80g.	120
Fried Bacon	90	Pan-Fried Salmon 140g.	250
Sloane's Pork Sausage 1pc	100	Extra Quinoa 50g.	60
Avocado half	95	Extra Quinoa 120g.	100

Bread Add-Ons:

Sourdough Loaf approx. 700g.	380
Sourdough Toasts 2pcs	90
English Muffin Buns 2pcs	90
Buttermilk Pancakes 2pcs	90

 vegetarian  vegan  mild spicy  spicy  contain cheese  contain nuts  contain dairy
Prices are subject to 7% VAT | Dine-in prices are subject to 10% service charge

Babyccino

EGGS & THINGS

 **Miss Salmon Benedict** 370
cured salmon, poached eggs,
spinach, hollandaise sauce with
english muffin buns

 **Mister Ham Benedict** 350
smoked ham, poached eggs,
asparagus, baked chat potatoes,
hollandaise sauce with english
muffin buns



  **Salmon Cream Cheese Toast** 320
house-cured salmon, cream cheese
and pickled onions on sourdough
toast (2pcs)

  **Plain Bagel with cream cheese** 150

  **Salmon Cream Cheese Bagel** 320
house-cured salmon with cream
cheese and pickled onions in
homemade bagel



SOURDOUGH TOASTS

BCF16
🍷 **Pumpkin & Scrambled
Egg Toast** 260



BCF18
🍷 **Avocado Toast** 290

add-on:
poached eggs +65



BCF17
🍷 **Scramble Avocado
Chilli Toast** 360

add-on:
poached eggs +65



VEGETARIAN

BCF19



🌱 🥚 🧀 🥛 **Shakshuka Baked Eggs** 320
 poached eggs, sautéed champignons, red bell pepper baked in tomato and pesto coulis, topped with feta cheese

🌱 🥛 **Madam Truffle Benedict** 370
 champignons, poached eggs, truffle hollandaise sauce with english muffin buns

BCF20



Our sourdough is made of flour, water and salt, producing natural yeast fermentation.

High in nutrients, probiotic and fibre. Excellent source of antioxidants. Low in sugar. Gluten-free and vegan friendly.

Homemade Sourdough



🌱 🥚 🥛 **Hummus Naan** 360
 chickpeas, cherry tomatoes, eggplant puree, sour cream, pine nuts and pumpkin seed, served with garlic naan bread

BCF21



BCF22

🌱 **Guacamole** 320
 with crispy tacos

BCF23



K-Bomb Fried Chicken Burger
buttermilk fried chicken and cheese with spicy mayo in burger bun
350



BCF24



Double Cheese Burger
beef patty, cheese, onion jam and pickles in burger bun, served with fries
380



BCF25



Golden Fish Burger
with cheese and homemade tartar sauce in burger bun, served with fries
370



BETWEEN THE BUNS

BCF26



Asian Lobster Roll
with chili oil in brioche bun
420



BCF27



English Muffin Burger
double smash pork patties stuffed with tamago, onion jam, cheese and ranch, served with sweet potato fries
350



SOURDOUGH SANDWICHES

BCF28



🌱 🧀 Grilled Truffle & Triple Cheese Sourdough Sandwich 320

BCF29



🧀 Grilled Tuna Melt Sandwich 320
dijon mustard, cheddar cheese and pickled chillies

BCF30



🌱 🧀 🥚 Chicken Caesar Sandwich 320
lightly grilled sourdough sandwich with chicken breast, mixed salad, bacon and egg with caesar dressing

BCF31



🧀 Grilled Canadian Ham & Triple Cheese Sourdough Sandwich 320

THE FAMOUS FRIED CHICKEN! NFC



Original

BCF32 Single Piece



Spicy Zaap

120

BCF33 **Set A:** 240
2 pcs of boneless chicken
1 sticky rice

BCF34 **Set B:** 480
4 pcs of boneless chicken
1 sticky rice
1 side dish

BCF35 **Set C:** 920
8 pcs of boneless chicken
2 sticky rice
1 side dish

BCF36



Beef Nachos 320

MUNCHIES

BCF39	Sticky Rice	45
BCF40	Coleslaw	90
BCF41	Emotional Fries	120
BCF42	Paprika Cauliflower	120
BCF43	Garlic Chili Tater Tots	120
BCF44	Truffle Fries	140
BCF45	Sweet Potato Fries	140



Cold Cut Platter
small 490
large 890



BCF37
BCF38

HOMEMADE PIZZA

Satisfy your cravings with our homemade pizza, crafted in the heart of our kitchen, crowned with the finest ingredients.

8-Inch, 4 slices.

Share the love or keep it all — no judgment here!

**THE PERFECT PORTION — ENJOY
SOLO OR PASS A SLICE AROUND!**



BCF45

BCF46	Parma Ham & Mascarpone	580
BCF47	Classic Margherita	240
BCF48	Spicy Pepperoni	280
BCF49	BBQ Chicken	280
BCF50	Carbonara & Egg	280
BCF51	Meat Overload Spicy Pepperoni, Bacon, Sausage	320
BCF52	Mentaiko Ikura	370
BCF53	Truffle Champignon add-ons: eggs +65	290
BCF54	Salmon Cream Cheese	320
BCF55	Spam Hawaiian	290
BCF56	Zucchini Pesto	280



BCF48



BCF52



BCF55

SALAD BOWLS

BCF57



  **Summer Apple Yuzu Salad** 350
apples, tomatoes and mixed salad, topped with feta cheese, with refreshing yuzu dressing

BCF58



  **Avo-Ebiko-Tuna Salad** 360
avocado, ebiko and tuna with tomatoes and mixed salad, with mild spicy cream dressing



BCF59



  **Chicken Caesar Salad** 360
chicken breast, baby cos lettuce, boiled egg, brioche croutons, crispy bacons and cheese, with homemade caesar dressing

BCF60



  **Miso Glazed Cauliflower** 350
miso cauliflower, kale and quinoa, with pesto and parsley dressing

PASTA



Fettuccine Bolognese 380



Spaghetti Aglio E Olio 360
bacon, garlic, dried chillies and parmesan cheese



Truffle Fettuccine with onsen egg 380



Rigatoni Salmon Pink Sauce 380
pink vodka sauce with cured salmon and tomatoes



Truffle Mushroom Ravioli 380
mushroom stuffed ravioli, and morel mushrooms in truffle cream sauce



Scallop Mentaiko Cream Fettuccine 480
hokkaido scallops in mentaiko cream, topped with ebiko



Salmon Pesto Fettuccine 470



Pappardelle Carbonara 360



Tomato Spaghetti 250
available only for kids

vegetarian vegan mild spicy spicy contain cheese contain nuts contain dairy
Prices are subject to 7% VAT | Dine-in prices are subject to 10% service charge

Babyccino

BCF70
🦞 **Spaghetti Lobster XO** 580
lobster tail with xo sauce



RICE & QUINOA

BCF71



 **Lemon Chicken with Quinoa-Brown Rice** 370
grilled lemon chicken with quinoa-brown rice, served with sour cream and side salad

BCF72



  **Salmon with Pesto Rice** 470

BCF73



  **Tuscan Chicken Rice** 350
chicken breast in creamy sun-dried tomato sauce with brown rice

BCF74



 **Kimchi Quinoa with Pan-Fried Salmon** topped with fried egg 470

BCF75

 Free-Range Rotisserie Baby Chicken 650
with garlic brown sticky rice and chili crunch



MEAT & MORE

BCF76



Honey Garlic Roasted Chicken 350
chicken thighs, served with
grilled vegetables

BCF77



Fish & Chips 420
served with fries

BCF78



 **Grilled Cod Steak** 420
tomato relish with mashed potatoes

BCF79



Grain-Fed Rib-Eye Steak 1150
with mushroom au poivre sauce

APPETIZER

ในวัฒนธรรมการทานอาหารทั่วโลก จะมีอาหารจานพิเศษที่มักทานตอนแรก หรือระหว่างรออาหารจานหลักเพื่อเรียกน้ำย่อย เป็นการนำอาหารมาปรุงให้ได้รสชาติ โดยมีขนาดและปริมาณไม่เยอะ เพื่อเปิดต่อมรับรสของอาหาร ก่อนที่จะทานอาหารจานหลัก ซึ่งเรามีเมนูทานเล่นที่สามารถทานได้ง่าย อร่อย และแบ่งปันกันได้ในทุกมื้ออาหาร



HS001

サーモンコロッケ
SALMON KOROKKE
แซลมอนโคโรเกะ

120.-



HS002

白魚唐揚げ
SHIRAUO KARAAGE
ปลาเงินทอด

160.-



HS003

チーズボール さつまいも味
**PURPLE SWEET
POTATO CHEESE BALL**
ชีสบอลมันม่วงญี่ปุ่น

120.-



HS004

餃子
GYOZA
เกี๊ยวซ่า

140.-



HS005

たこ焼き
TAKO YAKI
ทาโกะยากิ

120.-

AGE MONO

ของทอดสไตล์ญี่ปุ่น แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ FURAI (ทอดเกล็ดขนมปัง) KARAAGE (ปรุงรสแล้วทอด) และ TEMPURA (ชุบแป้งทอด) ซึ่งความพิเศษของ เมนูทอดที่โฮชิ คือแป้งที่มีความกรอบแม้ว่าจะเวลาผ่านไปนาน ด้วยเทคนิคการทอดของเชฟทำให้ของทอดยังคงมีความกรอบนาน และไม่มน้ำมัน



HS006

サーモンカツ

SALMON KATSU

แซลมอนคัตสึ

360.-



HS007

とんかつ

TONKATSU

หมูทอดทงคัตสึ

250.-



HS008

鶏唐揚げ

TORI KARAAGE

ไก่คาราเกะ

180.-

TEMPURA

“เทมปุระ” อาหารญี่ปุ่นยอดนิยม ที่ได้รับอิทธิพล มาจากอาหารของชาวโปรตุเกสตั้งแต่สมัยเอโดะ (ประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 16) โดยพัฒนามาจากปลาชุบแป้งทอดมาเป็น ผักชุบแป้งทอด และอาหารทะเลชุบแป้งทอด ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ ความบาง พู ของแป้ง และเทคนิคการทอดไม่ให้มน้ำมัน



HS009

海老天ぷら

EBI TEMPURA

กุ้งเทมปุระ

330.-

YAKI NIKU TEPPAN

“เทป็นยาภิ” เป็นรูปแบบหนึ่งของอาหารญี่ปุ่นที่ใช้กระทะเหล็กแบนในการประกอบอาหารในประเทศญี่ปุ่น
มาจากคำว่า เทป็น (鉄板) ที่แปลว่าแผ่นเหล็ก และ ยากิ (焼き) ที่แปลว่าย่าง ปิ้ง และทอดด้วยกระทะ
เทป็นยาภิจึงหมายถึงอาหารที่ทำให้สุกโดยกระทะเหล็ก



HS010

とり鉄板

TORI TEPPAN

สเต็กไก่กระทะร้อน

220.-



HS011

サーモン照り焼き

SALMON TERI YAKI

ปลาแซลมอนย่างซอสเทรียกิ

330.-



HS012

牛肉の照り焼き

BEEF TERI YAKI

เนื้อย่างซอสเทรียกิ

480.-



HS013

サーモン/マグロ ベーコン照り焼き

SALMON / TUNA

BLACK PEPPER

ปลาแซลมอน/ปลาทูน่า พริกไทยดำ

370.-



HS014

豚焼肉

BUTA YAKINIKU

หมูผัดกระทะร้อน

250.-



HS015

牛焼肉

BEEF YAKINIKU

เนื้อผัดกระทะร้อน

370.-



HS016

牛すじ

BEEF TEPPAN

สเต็กเนื้อกระทะร้อน

410.-



HS017

鯖照り焼き

SABA TERI YAKI

ปลาซาบะย่างซอสเทรียกิ

250.-

NIMONO

เมนูประเภทเคี้ยวในอาหารญี่ปุ่น โดยทั่วไปนิมโอะประกอบด้วยส่วนผสมพื้นฐานที่เคี้ยวในน้ำสต็อกชิรุที่ปรุงด้วยสาเก, ชิอิ และความหวานเล็กน้อย โดยเมนูในหมวดนี้ของ HOSHI จะมีทั้งเมนูต้ม, ซุป, สุกี้ และนาเบะ ซึ่งนาเบะและสุกี้ มีความแตกต่างเล็กน้อยได้แก่ นาเบะจะใส่วัตถุดิบทุกอย่างลงไปหม้อต้มให้เดือดปุดๆ ส่วนสุกี้จะผัดเนื้อกับต้นหอมในระดับหนึ่งแล้วใส่วัตถุดิบอื่นๆ ตามด้วยน้ำซุปลดลงไปต้ม



HS018

かぶとに

SALMON KABUTONI

หัวปลาเซลมอนต้มชิอิญี่ปุ่น

250.-



HS019

かにみそ

KANI MISO

มันปูย่างเตาถ่าน

420.-

MENRUI



HS027

豚うどん

BUTA UDON

อุด้งหมู

265.-



HS028

ザルそば

ZARU SOBA (COLD)

โซบะเย็น

200.-

TATAKI

วัตถุดิบสดใหม่คลุกเคล้ากับน้ำย่ำรสเด็ด สูตรลับเฉพาะของทาง HOSHI ทำสดใหม่ทุกวัน มีรสชาติอร่อยลงตัวครบ
ทุกรสสัมผัส เปรี้ยว หวาน เค็ม มีความหอมของรากผักชีและน้ำมันงาสด



HS019

サーモンタタキ
SALMON TATAKI
ยำปลาแซลมอน

300.-



HS020

あかみタタキ
TUNA TATAKI
ยำทูน่า

350.-



HS021

サーモンの醤油漬
SALMON NAMBANG
แซลมอนดองซีอิ๊วญี่ปุ่น
390.-

BENTO



HS023

とんかつ

KUTSU SPICY BENTO

หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดซอสเผ็ด

286.-



HS024

鶏唐揚げ/とんかつ

TORI/KUTSU MISO TOJI BENTO

ไก่/หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดในซุสมิโซะไข่ข้น

260.-



HS025

鯖さば

SABA KARAMI BENTO

ซาบะทอดซอสเผ็ด

252.-



HS026

焼きそば

TORI YAKI SOBA BENTO

ยากิโซบะไก่

200.-

FREE



ชาเขียวร้อน (ร้อน)



ชาเขียวเย็น (เย็น)

•ราคานี้ยังไม่รวม ค่าบริการ 10% และ VAT 7% •ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

RAMEN



HS029

とんこつラーメン

TONKOTSU RAMEN 329.-

กนคตสึ ราเมง

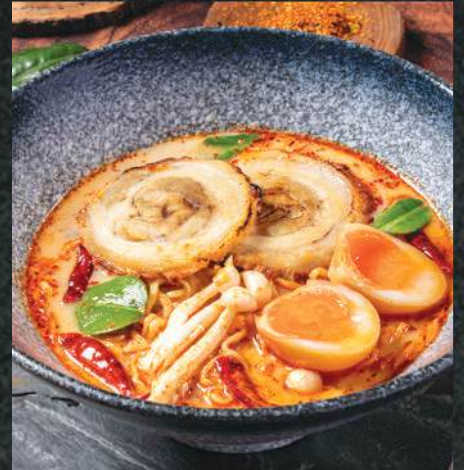


HS030

醤油ラーメン

SHOYU RAMEN 279.-

โชยุ ราเมง



HS031

チャーシューต้มยำラーメン

CHASHU TOM YUM RAMEN 329.-

ราเมงต้มยำหมูชาชู



HS032

サーモンコロッケ

TOM YUM TORI RAMEN 310.-

ราเมงไก่ทอดต้มยำ



HS033

プレミアムトリュフ塩ラーメン

PREMIUM TRUFFLE SHIO RAMEN 390.-

ราเมงซูปเล็กริฟ/ฟิลา



HS034

ต้มยำกุ้งラーメン

TOM YUM KUNG RAMEN 699.-

ราเมงต้มยำกุ้งแม่น้ำ

ADD ON

HS035

CHASHU PORK

หมูชาชู

69.-

HS036

CHASHU EGG

ไข่ชาชู

30.-

HS037

JAPANESE RICE

ข้าวญี่ปุ่น

50.-

HS038

GARLIC FRIED RICE

ข้าวผัดกระเทียม

79.-

HS039

RAMEN NOODLES

เส้นราเมง

60.-

HS040

ADD SET

เซตครัวร้อน

89.-

REFILL

OR



SALAD

HS042

アボカドサラダ

AVOCADO SALAD

สลัดอะโวคาโด

329.-



HS041

豆腐サラダ

TOFU SALAD

สลัดเต้าหู้

190.-



HS043

白魚サラダ

SHIRAUO SALAD

สลัดปลาเงิน

329.-



HS044

赤身サラダ

TUNA SALAD

สลัดทูน่า

359.-



HS045

海鮮サラダ

KAISEN SALAD

สลัดปลารวม

389.-



SASHIMI SET



HS046

天皇セット

EMPEROR SET

เซต จักรพรรดิ

3,990.-



HS047

本まぐろセット

HON MAGURO SET

เซต ฮอนมาคุโระ

2,550.-

HS048

海の奇跡

MIRACLE OF THE SEA SET

เซต มिरาเคิลออฟเดอะซี

1,790.-



HS052

シーパラダイスセット

SEA PARADISE

เซต ฮอนมาคุโระ

2,550.-



•ราคานี้ยังไม่รวม ค่าบริการ 10% และ VAT 7% •ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

SPECIAL OF THE MONTH

HS050

TOKYO SET

1,900.-



HS049

SET A

1,500.-



HS051

SET B

1,100.-



•ราคานี้ยังไม่รวม ค่าบริการ 10% และ VAT 7% •ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

SASHIMI



HS053

サーモン薄造り

SALMON USUZUKURI

ปลาแซลมอนเล่บาง

390.-



HS054

サーモンとろ刺身

SALMON TORO SASHIMI

ท้องปลาแซลมอน ซาชิมิ

310.-



HS056

マグロの刺身

TUNA SASHIMI

ทูน่า ซาชิมิ

360.-



HS055

帆立貝柱刺身

HOTATE SASHIMI

หอยเชลล์วอกโกโด ซาชิมิ

449.-



HS057

サーモン刺身

SALMON SASHIMI

ปลาแซลมอน ซาชิมิ

299.-



HS058

うなぎ手巻

UNAGI TEMAKI

ปลาไหลญี่ปุ่น เตมากิ

200.-

MAKI SUSHI

HS059

いくら手巻

IKURA TEMAKI

ไข่ปลาแซลมอน เตมากิ

310.-

HS060

スパイシーサーモン手巻

SPICY SALMON TEMAKI

สไปซี่แซลมอน เตมากิ

185.-

HS061

カリフォルニア手巻

CALIFORNIA TEMAKI

แคลิฟอร์เนีย เตมากิ

145.-

HS062

アボカド手巻き

AVOCADO MAKI

ข้าวปั้นอะโวคาโดห่อสาหร่าย

145.-

ROLL



8
PCS.

HS063
サーモンエンがわロール
SALMON ENGAWA ROLL 420.-
ปลาแซลมอน ครีบปลาตาเดียว โรล (8 ชิ้น)



8
PCS.

HS064
サーモン巻
SALMON ROLL 320.-
ปลาแซลมอนโรล (8 ชิ้น)



8
PCS.

HS065
カリフォルニア巻
CALIFORNIA ROLL 320.-
แคลิฟอร์เนียโรล (8 ชิ้น)



8
PCS.

HS066
サーモン、明太子巻
SALMON MENTAI ROLL 380.-
ปลาแซลมอนซอสامينโตโรล (8 ชิ้น)



8
PCS.

HS067
スパイシー赤身ロール
SPICY TUNA ROLL 400.-
สไปซี่ทูน่าโรล (8 ชิ้น)



6
PCS.

HS068
サーモン火山ロール
SALMON VOLCANO ROLL 420.-
ปลาแซลมอนลาวา โรล (6 ชิ้น)



5
PCS.

HS069
サーモン、うなぎ、えび天巻
**SALMON UNAGI
EBI TEM ROLL** 440.-
ปลาแซลมอน ปลาไหล กุ้งเทมปุระโรล (5 ชิ้น)



8
PCS.

HS070
えび天巻
EBI TEM ROLL 320.-
กุ้งเทมปุระโรล (8 ชิ้น)



5
PCS.

HS071
スパイシー克蘭チロール
CRUNCHY SPICY ROLL 420.-
ข้าวปั้นทอดหน้าปลาแซลมอน กุ้ง โรล (5 ชิ้น)

HS072
アボカドロール
AVOCADO ROLL 330.-
อะโวกาโดโรล (8 ชิ้น)

HS073
うなぎ巻
UNAGI ROLL 450.-
ปลาไหลโรล (8 ชิ้น)

DON



HS074

豚焼肉丼

BUTA YAKINIKU DON

ข้าวหน้าหมูผัดกระเทียมร้อน

230.-



HS075

親子丼

OYAGO DON

ข้าวหน้าไก่สโตสญี่ปุ่น

210.-



HS076

カツ丼

KATSU DON

ข้าวหน้าหมูทอด

299.-



HS077

いくらちらし丼

MINI IKURA DON

ข้าวหน้าไข่ปลาเซมอน

489.-



HS078

カツカレー

KATSU CURRY RICE

ข้าวหน้าหมูเทกองกะหรี่

320.-



HS079

焼肉丼

YAKINIKU DON

ข้าวหน้าเนื้อผัดกระเทียมร้อน

340.-



HS080

牛釜めし

GYU KAMAMESHI

ข้าวหน้าเนื้อ

489.-



HS081

牛丼・温泉玉子

GYU BEEF ONSEN

ข้าวหน้าเนื้อ ไช้ออนเซ็น

365.-



HS082

サーモンバラちらし丼

BARA DON

ข้าวหน้าปลาสดรวม หั่นเต๋า

590.-



HS083

サーモンちらし丼
SALMON DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอน

395.-



HS084

うなぎちらし丼
UNAGI DON
ข้าวหน้าปลาไหล

585.-



HS085

サーモンいくらちらし丼
**SALMON TORO
IKURA DON**
ข้าวหน้าปลาและไข่ปลาแซลมอน

480.-



HS086

サーモンうなぎちらし丼
**SALMON UNAGI
IKURA DON**
ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับปลาไหล

560.-



HS087

サーモンハマチちらし丼
**SALMON HAMACHI
IKURA DON**
ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับปลาฮามาจิ
และไข่ปลาแซลมอน

560.-

NIGIRI



HS088

大トロ握り
OOTORO NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าโอโโโริ

360.-



HS089

中トロ握り
CHUTORO NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าชูโโโริ

310.-



HS090

赤身握り
HON AKAMI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าอาคามิ(บลูฟิน)

220.-



HS091

ハマチ握り

HAMACHI NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าปลาฮามาจิ

160.-

HS095

サーモン握り

SALMON NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน

90.-

HS099

蟹カマ握り

KAMABOKO NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าปูอัด

50.-

HS103

たこ握り

TAKO NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าหมวกหมียักษ์

115.-

HS092

赤海老握り

AKA EBI NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าอาเกะเอบี

200.-

HS096

いくら軍艦

IKURA GUNKAN

ไข่ปลาแซลมอน กุ้ง

220.-

HS100

たまご握り

TAMAGO NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าไข่หวาน

55.-

HS104

アオリイカ握り

AORI IKA NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าหมึกขาว

110.-

HS093

うなぎ握り

UNAGI NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าปลาไหล

100.-

HS097

まぐろにぎり

TUNA NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าทูน่า

100.-

HS101

海老握り

EBI NIGIRI

ข้าวปั้นหน้ากุ้ง

55.-

HS105

えんがわ握り

ENGAWA NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าครีปลาตาเดียว

130.-

HS094

帆立貝柱握り

HOTATE NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าหอยเชลล์ฮอกไกโด

130.-

HS098

メサバ握り

SHIME SABA NIGIRI

ข้าวปั้นหน้าปลาซาบะดอง

50.-

HS102

えび子軍艦

EBIKO GUNKAN

ไข่กุ้ง กุ้ง

55.-

BEVERAGE



HS109
ピーチソーダ
PEACH SPARKLING
พีช สปาร์คคอลลิ่ง



HS110
ゆずソーダ
YUZU SPARKLING
ยูซุ สปาร์คคอลลิ่ง



HS111
レモンソーダ
LEMON SPARKLING
เลมอน สปาร์คคอลลิ่ง 119.-



HS112
レモン・スムージー
LEMON SMOOTHIE
น้ำมะนาวปั่น 129.-

HS113
スイカ・スムージー
WATERMELON SMOOTHIE
น้ำแตงโมปั่น 129.-

HS114
パイナップル・スムージー
PINEAPPLE SMOOTHIE
น้ำสับปะรดปั่น 129.-

HS117
COCONUT SMOOTHIE
มะพร้าวปั่น 129.-

HS118
COCONUT
น้ำมะพร้าวลูก 159.-

HS106
COKE
โค้ก 45.-

HS115
温かい緑茶(おかわり)
HOT GREEN TEA REFILL
ชาเขียวร้อน (รีฟิล) 60.-

HS107
COKE ZERO
โค้ก ซีโร่ 45.-

HS116
アイスグリーンティー リフィル
ICE GREEN TEA REFILL
ชาเขียวเย็น (รีฟิล) 60.-

HS108
SPRITE
สไปรท์ 45.-

HS119
飲水
WATER
น้ำดื่มไอซ์ 30.-

SAKE & ALCOHOL



1	THE TAMAGAWA 300ML	560.-	2	BORN JUNSUI	750.-
3	TANIGAWADAKE GINJO 300ML	540.-	4	TOROTORO NO UMESHU	1,030.-
	TANIGAWADAKE GINJO 1800ML	1,360.-		SUNTORY	2,175.-

BEER

SINGHA SMALL BOTTLE	140.-	ASAHI SMALL BOTTLE	160.-
ASAHI GLASS	150.-		

ALL DAY BRUNCH

อาหารกลางวัน

GF001

Spinach & Cheddar Keto Egg Bites

สปีแนชแอนด์เชดดาร์ คีโตเอ้กไบต์

spinach & cheese egg bites with homemade **guilt-free ketchup** on a bed of fresh rocket salad

เอ้กไบต์สอดไส้ผักโขมและชีส 2 ชั้น
เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด และสลัดร็อกเก็ตสด

Kcal 171 | Fat 11g | Pro 12g | Carb 6g

199 Baht



GF002

Smashed Avocado & Pomegranate Toast

สแมชอะโวคาโด แอนด์พอมมาราเนโทสต์

smashed avocado, diced tomato, extra virgin olive oil, fresh pomegranate, toasted sesame seeds and wild rocket on sourdough toast

อะโวคาโดบด มะเขือเทศหั่นเต๋า น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ เมล็ดงาอบแห้ง และสลัดร็อกเก็ตสด บนข้าวโดว์จ์ โทสต์

Kcal 733 | Fat 45g | Pro 16g | Carb 66g

279 Baht



GF003

Aussie Avo with Fried Egg

ออสซี่อะโว ไข่ฟรายด์เอ้ก

smashed avocado, diced tomato, extra virgin olive oil, fried organic egg, toasted sourdough, wild rocket and **chili oil**

อะโวคาโดบด มะเขือเทศหั่นเต๋า น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ ไข่ดาวออร์แกนิก ข้าวโดว์จ์ โทสต์ ไวลด์ร็อกเก็ตสด และซอสลิ้ ออยล์

Kcal 709 | Fat 49g | Pro 21g | Carb 46g

309 Baht



SOUPS

ซูป

GF004

Tomato & Basil ซูปมะเขือเทศและโหระพา



classic mediterranean tomato soup with italian basil served with sourdough toast crostini

ซูปมะเขือเทศสไตล์คลาสสิกเมดิเตอร์เรเนียน และอิตาลีแบบซาลิ เสิร์ฟพร้อมกับข้าวโดว์ครอสตินี่

Kcal 89 | Fat 1g | Pro 2g | Carb 18g

149 Baht

GF005

Minestrone ซูปมินเนตรอน



diced italian vegetables in rich tomato broth with orzo pasta and fresh basil served with sourdough toast crostini

ผักรวมสไตล์อิตาลีชิ้นเต๋ ในซูปมะเขือเทศกับออร์โซพาสต้า และโหระพาสด เสิร์ฟพร้อมกับข้าวโดว์ครอสตินี่

Kcal 197 | Fat 5g | Pro 5g | Carb 33g

149 Baht

GF006

Japanese Pumpkin ซูปฟักทองญี่ปุ่น



creamy japanese kabocha pumpkin soup, sunflower seeds served with sourdough toast crostini

ซูปครีมฟักทองญี่ปุ่น โรยด้วยเมล็ดทานตะวัน เสิร์ฟพร้อมกับข้าวโดว์ครอสตินี่

Kcal 128 | Fat 4g | Pro 5g | Carb 18g

149 Baht

NEW

GF007

Carrot, Ginger & Coconut ซูปแครอท จิง และมะพร้าว



carrot, ginger & coconut soup, dried coconut and parsley served with sourdough toast crostini

ซูปแครอท จิง และกะทิ ตกแต่งด้วยกะทิ มะพร้าวอบแห้ง พาร์สลีย์ เสิร์ฟพร้อม ข้าวโดว์ โครสต์ ครอสตินี่

Kcal 150 | Fat 6g | Pro 5g | Carb 19g

149 Baht

GF008

Broccoli & Spinach ซูปบร็อกโคลีและผักโขม



blended broccoli and baby spinach soup served with sourdough toast crostini

ซูปบร็อกโคลีและผักโขม เสิร์ฟพร้อมกับข้าวโดว์ครอสตินี่

Kcal 118 | Fat 2g | Pro 8g | Carb 17g

149 Baht

Prices include 7% VAT and are subject to 10% service charge
Images are for reference only

SALADS

สลัด

GF009

Grilled Salmon Caesar

กริลล์แซลมอนซีซาร์สลัด

romaine, grilled atlantic salmon steak, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing**

ผักโรเมน กริลล์แอตแลนติกแซลมอนสเต็ก เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเกี๊ยะเฟรชชิกเนเจอร์ซีซาร์

Kcal 165 | Fat 9g | Pro 9g | Carb 12g

379 Baht

GF010

Roast Beef Caesar

โรสบีฟซีซาร์สลัด

romaine, australian roast beef, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing**

ผักโรเมน ออสเตรเลียโรสบีฟ เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเกี๊ยะเฟรชชิกเนเจอร์ซีซาร์

Kcal 183 | Fat 11g | Pro 9g | Carb 12g

289 Baht

GF011

Classic Caesar

คลาสสิกซาร์สลัด

romaine, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing**

ผักโรเมน เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ซาร์

Kcal 155 | Fat 7g | Pro 12g | Carb 11g

199 Baht

GF012

Grilled Chicken Caesar

กริลล์ชิกเก้นซาร์สลัด

romaine, grilled chicken breast, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing**

ผักโรเมน ออไก่ย่าง เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ซาร์

Kcal 172 | Fat 8g | Pro 13g | Carb 12g

219 Baht

GF013

Smoked Salmon Caesar

สโมคแซลมอนซาร์สลัด

romaine, smoked atlantic salmon, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing**

ผักโรเมน สโมคแอตแลนติกแซลมอน เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเนเจอร์ซาร์

Kcal 160 | Fat 8g | Pro 10g | Carb 12g

289 Baht

GF014

The Club เดอะคลับสลัด



mixed oak, grilled chicken breast, paris ham, crispy bacon, organic egg, cheddar cheese, japanese cucumber, cherry tomato and **thousand island dressing**

ผักโอ๊ครวม ออกไก่ย่าง ปาร์ซิสแฮม เบคอนกรอบ ไข่อร์แกนิก ชeddarชีส แดงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดเทาซันด์ไอส์แลนด์

Kcal 256 | Fat 16g | Pro 24g | Carb 4g

239 Baht

GF015

Roast Beef Club โรสบีฟคลับสลัด



mixed oak, australian roast beef, paris ham, crispy bacon, organic egg, cheddar cheese, japanese cucumber, cherry tomato and **thousand island dressing**

ผักโอ๊ครวม ออสเตรเลียโรสบีฟ ปาร์ซิสแฮม เบคอนกรอบ ไข่อร์แกนิก ชeddarชีส แดงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดเทาซันด์ไอส์แลนด์

Kcal 257 | Fat 17g | Pro 21g | Carb 5g

309 Baht

GF016



Roast Beef Cobb โรสบีฟคอบบ์สลัด

iceberg & romaine lettuce, australian roast beef, crispy bacon, organic egg, blue cheese, avocado, cherry tomato and **dijon mustard vinaigrette**

ผักกาดแก้ว และผักโรเมน โรสบีฟออสเตรเลีย เบคอนกรอบ ไข่อร์แกนิก บลูชีส อะโวคาโด มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดดิฌอนมัสตาร์ด

Kcal 320 | Fat 24g | Pro 18g | Carb 8g

359 Baht

GF018

New Orleans นิวออลีนส์สลัด

mixed oak, cajun spiced chicken breast, cherry tomato, japanese cucumber, quail egg, edamame, red bell pepper, sweet corn, feta cheese and **sundried tomato vinaigrette**

ผักโอ๊ครวม ออไก่เคจัน มะเขือเทศเชอร์รี่ แดงควาญี่ปุ่น ไข่นกกระทา ถั่วกระป๋อง พริกหวานแดง ข้าวโพดหวาน เฟต้าชีส และน้ำสลัดซันดรายโทมาโต

Kcal 283 | Fat 19g | Pro 18g | Carb 10g

239 Baht

GF017

Cordon Bleu กอร์ดองเบลอสลัด



romaine, grilled chicken breast, paris ham, asparagus, cheddar cheese, sliced almonds, whole wheat croutons and **buttermilk ranch dressing**

ผักโรเมน ออไก่ย่าง ปาริสแฮม แอสparagus ชeddarชีส อัลมอนด์สไลด์ โอลิวต์กรูตองซ์ และน้ำสลัดบัตเตอร์มิลค์เรนซ์

Kcal 222 | Fat 10g | Pro 21g | Carb 12g

239 Baht

GF019

The Italian Job เดอะอิตาเลียนจ๊อบสลัด



mixed lettuce, pesto chicken breast, roasted garlic, red bell pepper, kalamata olive, flaked tuna, sundried tomato, sliced almond and **balsamic vinaigrette**

ผักสลัดรวม ออไก่เพสโต้ กระเทียมย่าง พริกหวานแดง มะกอกกาลามาตา ทูน่า มะเขือเทศตากแห้ง อัลมอนด์สไลด์ และน้ำสลัดบัลซามิกวินิเกรตต์

Kcal 216 | Fat 12g | Pro 18g | Carb 9g

219 Baht

GF020

The Greek เดอะกรีกสลัด



iceberg lettuce, japanese cucumber, bell pepper, cherry tomato, red onion, kalamata olive, feta cheese, oregano and **lemon-lime vinaigrette**

ผักกาดแก้ว แดงควาญี่ปุ่น พริกหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่ หอมใหญ่แดง มะกอกกาลามาตา เฟต้าชีส ออริกานो และน้ำสลัดเลมอนไลม์วินิเกรตต์

Kcal 146 | Fat 9g | Pro 14g | Carb 13g

199 Baht

COLD WRAPS

แรมป์



GF021

Grilled Salmon Caesar

กริลล์แซลมอนชีซาร์แรมป์

romaine, grilled atlantic salmon steak, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน กริลล์แอตแลนติกแซลมอนสเต็ก เบคอนกรอบ ไข่นกกระทุง พาร์เมซานชีส โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ตเฟรชชีกเนเจอร์ชีซาร์ แรมป์ด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ติญ่า

Kcal 293 | Fat 9g | Pro 12g | Carb 41g

399 Baht

GF022

Roast Beef Caesar

โรสบีพชีซาร์แรมป์

romaine, australian roast beef, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน ออสเตรเลียโรสบีพ เบคอนกรอบ ไข่นกกระทุง พาร์เมซานชีส โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดเก็ตเฟรชชีกเนเจอร์ชีซาร์ แรมป์ด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ติญ่า

Kcal 311 | Fat 11g | Pro 12g | Carb 41g

309 Baht



Prices include 7% VAT and are subject to 10% service charge
Images are for reference only

GF023

Grilled Chicken Caesar กริลล์ชิกเก้นซาร์แนป

romaine, grilled chicken breast, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน ออไก่ย่าง เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีตกรูตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชชิกเก้นเจอรซาร์แนปด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตึญ่า

Kcal 300 | Fat 9g | Pro 16g | Carb 42g

239 Baht



GF024

Smoked Salmon Caesar สโมคแซลมอนซาร์แนป

romaine, smoked atlantic salmon, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน สโมคแอตแลนติกแซลมอน เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีตกรูตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเก้นเจอรซาร์แนปด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตึญ่า

Kcal 288 | Fat 8g | Pro 13g | Carb 41g

309 Baht



GF025

Classic Caesar คลาสสิกซาร์แนป

romaine, crispy bacon, quail egg, parmesan cheese, whole wheat croutons and **getfresh signature caesar dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน เบคอนกรอบ ไข่นกกระทา พาร์เมซานชีส โอลีตกรูตองซ์ และน้ำสลัดเก็ดเฟรชซิกเก้นเจอรซาร์แนปด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตึญ่า

Kcal 283 | Fat 7g | Pro 15g | Carb 40g

219 Baht



GF026

New Orleans นิวออร์ลีอันส์แนป

mixed oak, cajun spiced chicken breast, cherry tomato, japanese cucumber, quail egg, edamame, red bell pepper, sweet corn, feta cheese and **sundried tomato vinaigrette** in a whole wheat tortilla wrap

ผักอ็อครวม ออไก่เคจัน มะเขือเทศเชอร์รี่ แตงกวาญี่ปุ่น ไข่นกกระทา ถั่วแระญี่ปุ่น พริกหวานแดง ข้าวโพดหวาน เฟต้าชีส และน้ำสลัดซินดรายโทเมโทวินิเกรตต์ แรปด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ตึญ่า

Kcal 607 | Fat 35g | Pro 24g | Carb 49g

259 Baht



GF027

The Greek เดอะกรีกออส



iceberg lettuce, japanese cucumber, bell pepper, cherry tomato, red onion, kalamata olive, feta cheese, oregano and **lemon-lime vinaigrette** in a whole wheat tortilla wrap
ผักกาดแก้ว แตงกวาญี่ปุ่น พริกหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่ หอมใหญ่แดง มะกอกกาลามาตา เฟต้าชีส ออริกาโน และน้ำสลัดเลมอนไทม์ไทรเรตต์ แปรด้วยแผ่นโฮลวีตออสติญา

Kcal 491 | Fat 27g | Pro 9g | Carb 53g

219 Baht

GF028



Cordon Bleu คอร์ดองเบลอออส

romaine, grilled chicken breast, paris ham, asparagus, cheddar cheese, sliced almonds, whole wheat croutons and **buttermilk ranch dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโรเมน ออไก่ย่าง ปารีสแฮม แอสparagus ชeddarชีส อัลมอนด์สไลด์ โฮลวีตกรุตองซ์ และน้ำสลัดบัตเตอร์มิลค์เรนซ์ แปรด้วยแผ่นโฮลวีตออสติญา

Kcal 602 | Fat 34g | Pro 26g | Carb 48g

259 Baht

GF029

The Italian Job เดอะอิตาลีเลียนจ๊อบออส

mixed lettuce, pesto chicken breast, roasted garlic, red bell pepper, kalamata olive, flaked tuna, sundried tomato, sliced almond and **balsamic vinaigrette** in a whole wheat tortilla wrap

ผักสลัดรวม ออไก่พาสโต้ กระเทียมย่าง พริกหวานแดง มะกอกกาลามาตา กุน่า มะเขือเทศตากแห้ง อัลมอนด์สไลด์ และน้ำสลัดบิลซามิกวินิเกรตต์ แปรด้วยแผ่นโฮลวีตออสติญา

Kcal 441 | Fat 17g | Pro 23g | Carb 49g

239 Baht

GF030



Roast Beef Cobb โรสบีฟคอบบีแรม

iceberg & romaine lettuce, australian roast beef, crispy bacon, organic egg, blue cheese, avocado, cherry tomato and **dijon mustard vinaigrette** in a whole wheat tortilla wrap

ผักกาดแก้ว และผักโรเมน ออสเตรเลียโรสบีฟ เบคอนกรอบ ไข่อร์แกนิก บลูชีส อะโวคาโด มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดดิฌอนมิสตาเรด แรมด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ติญา

Kcal 586 | Fat 34g | Pro 27g | Carb 43g

379 Baht

GF031

Roast Beef Club โรสบีฟเดอะคลับแรม



mixed oak, australian roast beef, paris ham, crispy bacon, organic egg, cheddar cheese, japanese cucumber, cherry tomato and **thousand island dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโอ๊ครวม ออสเตรเลียโรสบีฟ ปารีสแอม เบคอนกรอบ ไข่อร์แกนิก ชeddarชีส แตงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดเทาซันด์ไอส์แลนด์ แรมด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ติญา

Kcal 586 | Fat 34g | Pro 27g | Carb 43g

329 Baht

GF032



The Club เดอะคลับแรม

mixed oak, grilled chicken breast, paris ham, crispy bacon, organic egg, cheddar cheese, japanese cucumber, cherry tomato and **thousand island dressing** in a whole wheat tortilla wrap

ผักโอ๊ครวม ออไก่ย่าง ปารีสแอม เบคอนกรอบ ไข่อร์แกนิก ชeddarชีส แตงกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดเทาซันด์ไอส์แลนด์ แรมด้วยแผ่นโฮลวีตเตอร์ติญา

Kcal 598 | Fat 34g | Pro 29g | Carb 44g

259 Baht

SOURDOUGH MELTS

ชาวโดว์จีเมลล์

NEW

GF033

Tuna & Sriracha

ทูน่าแอนด์ศรีราชา ชาวโดว์จีเมลล์

tuna salad, red onion, rosemary mayonnaise, cheddar cheese, fresh-cut tomato, sriracha sauce, boiled organic egg, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **guilt-free sriracha sauce**

ทูน่าสลัด หอมแดง โรสแมรี่มายโอ เซดดาร์ชีส ซอสศรีราชา ไข่ต้ม พริกฮอกเก็ตป่า บนชาวโดว์จี โทสต์ เสิร์ฟพร้อมซอสศรีราชา

Kcal 600 | Fat 32g | Pro 36g | Carb 42g

309 Baht



GF034

Roast Beef & Cheese

โรสท์บีฟแอนด์ชีส ชาวโดว์จีเมลล์

australian roast beef, cheddar cheese, onion marmalade, rosemary mayonnaise, dijon mustard, fresh-cut tomato, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **dijon mustard**

ออสเตรเลียโรสท์บีฟ เซดดาร์ชีส โอนิออนมาร์มาเลด โรสแมรี่มายโอ ดิฌอนมัสตาร์ด มะเขือเทศสดสไลด์ ไวลด์ร็อกเก็ต บนชาวโดว์จี โทสต์ เสิร์ฟพร้อมดิฌอนมัสตาร์ด

Kcal 508 | Fat 21g | Pro 37g | Carb 43g

379 Baht



GF035

The Avo Mozza

เดอะ อะโว มอสซา ซาวโดว์เมกส์

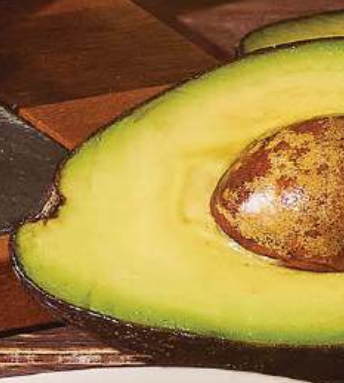


sliced hass avocado, sundried tomato, guacamole, hot sauce, fresh mozzarella, fresh-cut tomato, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **adobo chipotle hot sauce**

แฮสอะโวคาโดสไลด์ มะเขือเทศตากแห้ง ฮอตซอส มอสซาเรลล่าชีสสด มะเขือเทศสดสไลด์ ไวลด์ร็อกเก็ต บนซาวโดว์ โทสต์ เซิร์ฟพร้อมพริกแกงชิคเก้นฮอตซอส

Kcal 443 | Fat 19g | Pro 27g | Carb 41g

319 Baht



GF036

Double Cheese & Paris Ham

ดับเบิลชีส แอนด์ปารีสแฮม ซาวโดว์เมกส์



paris ham, cheddar cheese, mozzarella cheese, rosemary mayonnaise, dijon mustard, onion marmalade, wild rocket on toasted sourdough bread served with a side of **guilt-free ketchup**

ปารีสแฮม เชดดาร์ชีส มอสซาเรลล่าชีส โรสแมรี่มายโอ มัสตาร์ด โอนิออนมาร์มาเลด ไวลด์ร็อกเก็ต บนซาวโดว์ โทสต์ เซิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศไร้ความผิด

Kcal 519 | Fat 23g | Pro 38g | Carb 40g

319 Baht

GRILLED PANINI

กริลล์พานินี

GF037



Margherita Pizza มาร์การิตาพิซซ่าพานินี

fresh-cut tomato, pesto pizza sauce, fresh mozzarella and italian basil served with root vegetable chips and **guilt-free ketchup**

มะเขือเทศสดสไลด์ เพลโต้ซอส มอสซarellaล่าชีสสด และอิตาเลียนเบซิล
เสิร์ฟพร้อมรากชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 372 | Fat 16g | Pro 11g | Carb 36g

199 Baht

GF038

Pesto Chicken เพลโต้ชิกเก้นพานินี



roasted pesto-marinated chicken breast, fresh-cut tomato, fresh mozzarella, italian basil, served with root vegetable chips and **guilt-free ketchup**

อกไก่ย่างซอสเพลโต้ มะเขือเทศสดสไลด์ มอสซarellaล่าชีสสด
อิตาเลียนเบซิล เสิร์ฟพร้อมรากชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 489 | Fat 25g | Pro 26g | Carb 40g

239 Baht

GF039



Tuna Melt ทูน่าเมลท์พานินี

tuna salad, homemade mayo, cheddar cheese, red onion, fresh-cut tomato, served with root vegetable chips and **guilt-free ketchup**

ทูน่าสลัด ซอสมายองเนสโฮมเมด ชeddarชีส หอมใหญ่แฉลบ
มะเขือเทศสดสไลด์ เสิร์ฟพร้อมรากชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 583 | Fat 31g | Pro 36g | Carb 40g

229 Baht

GF040

Ham & Cheese แฮมแอนด์ชีสพานินี



paris ham, cheddar cheese, rosemary mayonnaise, mustard and fresh-cut tomato served with root vegetable chips and **guilt-free ketchup**

ปารีสแฮม ชeddarชีส โรสแมรี่มายโอ มัสตาร์ด และมะเขือเทศสดสไลด์
เสิร์ฟพร้อมรากชิพส์ และซอสมะเขือเทศโฮมเมด

Kcal 400 | Fat 12g | Pro 34g | Carb 39g

249 Baht

MAINS

อาหารจานหลัก

NEW

GF041

Grilled Salmon Spaghetti Tom Yum กริลด์แซลมอนสปาเก็ตตี้ต้มยำ

spaghetti, grilled atlantic salmon steak, **tom yum coconut sauce**, roasted mushroom, lemongrass, cherry tomatoes, kaffir lime and sliced red chili

สปาเก็ตตี้ กริลด์แอตแลนติกแซลมอนสตีค ซอสต้มยำ เห็ดอบ ตะไคร้ มะเขือเทศเชอร์รี่ ใบมะกรูดและพริกจินดาแดงสไลด์

Kcal 510 | Fat 22g | Pro 19g | Carb 59g

479 Baht



GF042

Grilled Salmon Spaghetti Pesto

กริลล์แซลมอนสปาเก็ตตี้เพสโต้

spaghetti, grilled atlantic salmon steak, **pesto cream sauce**, sundried tomato, fresh italian basil and parmesan cheese

สปาเก็ตตี้ กริลล์แอตแลนติกแซลมอนสเต็ก เพสโต้ครีมซอส มะเขือเทศตากแห้ง เฟรชอิตาลีเบซิล และพาร์เมซานชีส

Kcal 498 | Fat 22g | Pro 16g | Carb 59g

419 Baht



GF043

Spaghetti Carbonara

สปาเก็ตตี้คาร์บอนารา

spaghetti tossed in **parmesan cream sauce** with smoked bacon and finished with organic onsen egg

สปาเก็ตตี้ ผัดครีมซอสพาร์เมซานชีส และเบคอนรมควัน ท็อปปิ้งด้วยไข่ออนเซ็นออร์แกนิก

Kcal 549 | Fat 25g | Pro 21g | Carb 60g

249 Baht

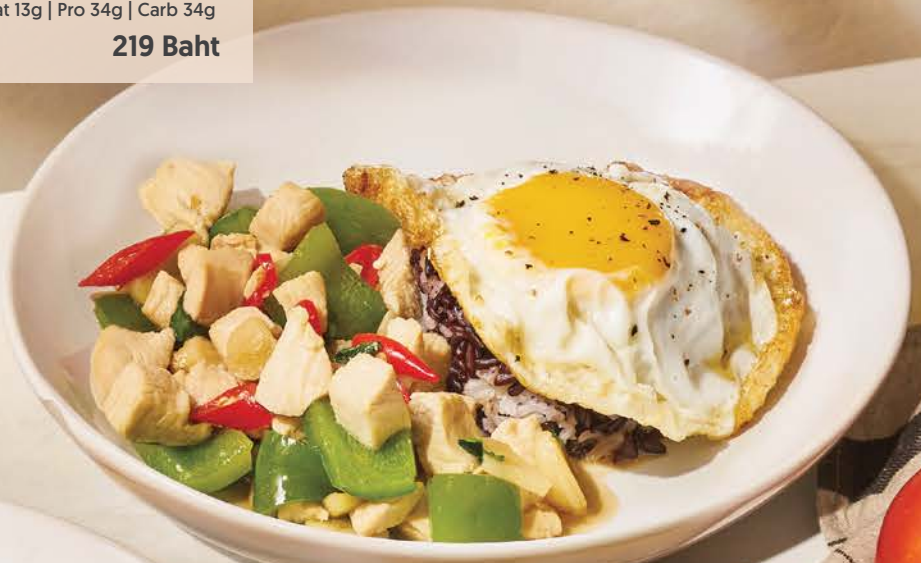


GF044

Clean Kaprao Gai
คลีนกะเพราไก่

chicken breast, thai basil, bell pepper, roasted garlic, red chili, and organic egg served over organic jasmine riceberry
อกไก่ กะเพรา พริกหวาน หอมใหญ่แดง กระเทียมย่าง พริกชี้ฟ้าแดง และไข่ดาวออร์แกนิก เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิโรซ์เบอร์รี่ออร์แกนิก

Kcal 389 | Fat 13g | Pro 34g | Carb 34g

219 Baht

GF045

Chicken Penne Pesto
ซิกเก็ตเพนเน่เพสโต

penne, grilled cajun spiced chicken breast, organic mushrooms, toasted almonds, parmesan cheese and **italian basil pesto sauce**

เพนเน่ อกไก่เคจันย่าง เห็ดออร์แกนิก อัลมอนต์อบ พาร์เมซานชีส และซอสอิตาลีแบบชีสเพสโต

Kcal 605 | Fat 33g | Pro 19g | Carb 58g

299 Baht

GF046

**Spinach Ravioli**
สปาเนซราวิโอลี

homemade ravioli stuffed with spinach and ricotta tossed in **tomato and italian basil sauce** with parmesan cheese

ราวิโอลีโฮมเมดไส้ผักโขมและรีคอตต้า ผัดซอสมะเขือเทศ และอิตาลีแบบชีส กับซอสพาร์เมซานชีส

Kcal 442 | Fat 18g | Pro 12g | Carb 58g

299 Baht

DESSERTS

ขนมหวาน

A GF047
Carrot Cake
แครอทเค้ก



dairy-free carrot cake with raisins, walnut, cinnamon and velvety cashew cream cheese frosting
แฉะฟรีแครอทเค้ก กับลูกเกด วอลนัท ซินนามอน และครีมชีสเมื่อดมะม่วงหิมพานต์

Kcal 439 | Fat 23g | Pro 9g | Carb 49g

159 Baht



B GF048
Dark Chocolate Mousse Cake
ดาร์กช็อกโกแลตมูสเค้ก



dairy-free rich and moist chocolate mousse infused with premium cacao and coconut cream

แฉะฟรีช็อกโกแลตมูสเข้มข้น ในคาเคาโคโคหนักครีม บนมแครอทเคอร์โรแฮม

Kcal 380 | Fat 24g | Pro 6g | Carb 35g

159 Baht



C GF049
Overnight Oats
โอเวอร์ไนท์โอ๊ต



rolled oats, milk, wild honey, chia seeds, dried cranberries and toasted almonds
ข้าวโอ๊ต นม น้ำผึ้งป่า เมล็ดเจีย แครนเบอร์รี่แห้ง และอัลมอนต์อบ

Kcal 485 | Fat 13g | Pro 28g | Carb 64g

189 Baht

D GF050
Mango & Coconut Chia Seed Pudding
พุดดิ้งมะม่วงวุ้นเมล็ดเจียและมะม่วง



slow-cooked chia seed, coconut milk and sugar-free mango jam

เมล็ดเจีย กะทิสด และแยมมะม่วงไร้น้ำตาล

Kcal 178 | Fat 10g | Pro 4g | Carb 20g

189 Baht

E GF051
Strawberry & Coconut Chia Seed Pudding
พุดดิ้งมะม่วงวุ้นเมล็ดเจียและสตรอเบอร์รี่



slow-cooked chia seed, coconut milk, sugar-free strawberry jam

เมล็ดเจีย กะทิสด และแยมสตรอเบอร์รี่ไร้น้ำตาล

Kcal 195 | Fat 11g | Pro 4g | Carb 18g

189 Baht



COLD PRESSED JUICE

น้ำผลไม้สดเย็น

GF052

Barrot
แบริท

beetroot, green apple,
carrot, orange
บีทรูท แอปเปิ้ลเขียว แครอท ส้ม

149 Baht

GF053

Lemonrange
เลมอนเรนจ์

lemon, pineapple, orange
เลมอน สับปะรด ส้ม

149 Baht

GF054

Carranger
คารเรนเจอร์

carrot, orange, ginger
แครอท ส้ม ขิง

149 Baht

GF055

Tangerine

แทนเจอริน ออเรนจ์

pure tangerine orange juice
น้ำส้มแทนเจอรินสด

149 Baht



OTHER DRINKS

เครื่องดื่ม

NEW

GF056 **Cranberry Soda**
แครนเบอร์รี่โซดา

109

GF060 **Butterfly Pea & Lemongrass**
บัตเตอร์ฟลาย พี แอนด์เลมอนกราส

99

GF057 **Iced Lemon Tea**
ไอซ์เลมอนที

99

GF061 **JUN Kombucha**
จุน คอมบูชา

119

NEW

GF058 **Peach, Honey & Lime Iced Tea**
พีชฮันนีแอนด์ไลม์ไอซ์ที

109

GF062 **Coke Zero**
โค้กซีโร่

29

GF059 **Coconut Water & Lemongrass**
โคโคนัทวอเตอร์ แอนด์เลมอนกราส

119

GF063 **Water**
น้ำดื่ม

25

Prices include 7% VAT and are subject to 10% service charge
Images are for reference only

SMOOTHIES

สมูทตี้

NEW

GF064

Three Berry & Banana ทรีเบอร์รี่แอนด์บานาน่า

blueberry, raspberry, strawberry,
banana, milk and yogurt

บลูเบอร์รี่ ราสพ์เบอร์รี่ สตรอว์เบอร์รี่
กล้วย นม และ โยเกิร์ต

Kcal 197 | Fat 1g | Pro 8g | Carb 39g

159 Baht

GF065

Passion Fruit & Mango แพชชั่นฟรุต แอนด์แมงโก



passion fruit, mango, mint,
coconut milk and wild honey
เสาวรส มะม่วง มินต์ กะทิ และน้ำผึ้งป่า

Kcal 298 | Fat 6g | Pro 3g | Carb 58g

159 Baht

GF066

The Classic เดอะ คลาสสิก

strawberry, banana, apple, yogurt
สตรอว์เบอร์รี่ กล้วย แอปเปิ้ล โยเกิร์ต

Kcal 335 | Fat 3g | Pro 5g | Carb 72g

159 Baht



GF067

Tropical Glow ทรอปิคัล โกลว์



pineapple, mango,
passion fruit, kale and collagen
สับปะรดสด มะม่วง เสาวรส เกล และคอลลาเจน

Kcal 264 | Fat 3g | Pro 2g | Carb 61

159 Baht

GF068

Banana Strawberry banana สตรอว์เบอร์รี่



banana, strawberry, vanilla whey protein and milk
กล้วย สตรอว์เบอร์รี่ โปรตีนกลี้นวานิลลา และนม

Kcal 236 | Fat 4g | Pro 18g | Carb 32g

189 Baht

GF069

Blueberry Glow บลูเบอร์รี่ โกลว์



blueberry, banana, cashew nut,
coconut water and collagen
บลูเบอร์รี่ กล้วย เม็ดมะม่วงหิมพานต์
น้ำมะพร้าว และคอลลาเจน

Kcal 197 | Fat 1g | Pro 8g | Carb 39g

159 Baht

GF070

Chocolate Nut Butter ช็อกโกแลต นัท บัตเตอร์



cashew nut butter, vanilla whey protein,
milk, banana and 70% cacao
sugar-free chocolate chips

เนยถั่วมะม่วงหิมพานต์ โปรตีนกลี้นวานิลลา
นม กล้วย และช็อกโกแลตชิปส์ไร้น้ำตาล จากโกโก้ 75%

Kcal 347 | Fat 11g | Pro 20g | Carb 42g

189 Baht

At **getfresh** our purpose is to improve lives one healthy and delicious meal at a time.

Our promise:

- no MSG
- no added sugar
- no added preservatives
- no trans fats
- made with love ♥

 getfresh.co.th  [getfreshth](https://facebook.com/getfreshth)  [getfreshth](https://instagram.com/getfreshth)  [@getfreshth](https://line.me/tv/@getfreshth)



BREAKFAST DAILY

Free-range organic eggs & fresh ingredients from the farm.

NEW!

Starting at 99 Baht



Available until 11 AM



GF075

Egg & Cheddar Cheese wrap



เอ็กแอนด์เชดดาร์ชีสแรป

scrambled organic eggs, cheddar cheese, pico de gallo and adobo chipotle hot sauce in a whole wheat tortilla wrap with guilt-free ketchup

ออร์แกนิกสแครมเบิ้ลด์เอ็ก เชดดาร์ชีส ปิกิเดกาโย และพริกแกงชิคกันฮอตซอส แรปด้วยแผ่นโฮลวีตตอร์ติญ่า

เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด

316 Kcal | Fat 16g | Pro 14g | Carb 29g

99 Baht



GF076

Ham, Egg & Cheddar Cheese Panini

แฮม เอ็กแอนด์เชดดาร์ชีสพานินี

scrambled organic eggs, paris ham, cheddar cheese, rosemary mayo and freshly cut tomatoes in a toasted panini with guilt-free ketchup

ออร์แกนิกสแครมเบิ้ลด์เอ็ก ปารีสแฮม เชดดาร์ชีส โรสแมรี่มายो และมะเขือเทศสดสไลด์ ในโฮสต์พานินี เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด

374 Kcal | Fat 14g | Pro 29g | Carb 33g

149 Baht



GF077

Fried Egg on Pesto Toast



fried organic egg, basil pesto, roasted tomato, toasted sourdough and sundried tomato vinaigrette

ไข่ดาวออร์แกนิก เพสโต้โรสพา มะเขือเทศอบ ซาวโดว์โฮสต์ และ น้ำสลัดซันดรายโทมาโทวินิเกรตต์

380 Kcals | Fat 24g | Pro 6g | Carb 35g

149 Baht



GF078

Scrambled Eggs with Paris Ham

soft scrambled eggs, paris ham, parmesan cheese, wild rocket, toasted sourdough and extra virgin olive oil

ซอฟต์สแครมเบิ้ลด์เอ็ก ปารีสแฮม พาร์เมซานชีส ไรด์ร็อกเก็ต ซาวโดว์โฮสต์ และน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์

313 Kcals | Fat 17g | Pro 8g | Carb 32g

149 Baht



GF079

Croque Madame

fried organic egg, paris ham, bechamel sauce, cheddar cheese, parmesan cheese on toasted sourdough served with a side of guilt-free ketchup

ไข่ดาวออร์แกนิก ปารีสแฮม เบซามิลซอส เชดดาร์ชีส พาร์เมซานชีส บนซาวโดว์โฮสต์ เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศโฮมเมด

495 Kcals | Fat 31g | Pro 9g | Carb 34g

149 Baht

**ADD ON
SOFT DRINK**

- ICED LEMON TEA
- COCONUT WATER & LEMONGRASS
- BUTTERFLY PEA & LEMONGRASS



+69 Baht



CREATE YOUR OWN SALAD OR WRAP

Choose from 34 premium ingredients and 7 signature dressings.

ครีเอทเมนูสลัดและแรปด้วยตัวคุณเอง

วัตถุดิบพรีเมียมกว่า 34 รายการ พร้อมน้ำสลัดสูตรพิเศษ 7 ชนิด

getfresh
CYO Mahanakorn 12.2024

CREATE YOUR OWN SALAD OR WRAP
Choose from 34 premium ingredients and 7 signature dressings.

Step 1: Choose One

☐ Salad 95฿ ☐ Whole Wheat Wrap 115฿

Step 2: Choose Your Lettuce (Select One)

☐ Romaine ☐ Oak ☐ Iceberg ☐ Mixed Lettuce

Step 3: Choose Your Toppings (Select as Many as You Like!)

Fruits & Vegetables

☐ 1. Asparagus 30฿ ☐ 2. Avocado 95฿ ☐ 3. Bell Pepper 20฿ ☐ 4. Edamame 15฿ ☐ 5. Red Onion 5฿ ☐ 6. Roasted Garlic 15฿

☐ 7. Kalamata Olive 30฿ ☐ 8. Sweet Corn 10฿ ☐ 9. Japanese Cucumber 10฿ ☐ 10. Sundried Tomato 55฿ ☐ 11. Cherry Tomato 15฿

Proteins

☐ 12. Bacon Bits 50฿ ☐ 13. Paris Ham 35฿ ☐ 14. Cajun Chicken 45฿ ☐ 21. Danish Blue Cheese 35฿ ☐ 22. Feta Cheese 35฿ ☐ 23. Fresh Mozzarella 35฿

☐ 15. Grilled Chicken 50฿ ☐ 16. Pesto Chicken 45฿ ☐ 17. Flaked Tuna 25฿ ☐ 24. Italian Parmesan Cheese 35฿ ☐ 25. Cheddar Cheese 25฿ ☐ 26. Boiled Quail Eggs 25฿

☐ 18. Smoked Salmon 90฿ ☐ 19. Grilled Salmon 150฿ ☐ 20. Roast Beef 90฿ ☐ 27. Whole Boiled Egg 25฿

Grains, Nuts & Seeds

☐ 28. Almond 20฿ ☐ 29. Sunflower Seed 10฿ ☐ 30. Whole Wheat Croutons 15฿

Step 4: Choose Your Free Dressing (Select One)

Balance ☐ 1. Dijon Vinaigrette Kcal 98 ☐ 2. Lemon Lime Vinaigrette Kcal 160 ☐ 3. Sundried Tomato Vinaigrette Kcal 212

Creamy ☐ 4. Caesar Kcal 209 ☐ 5. Ranch Kcal 181 ☐ 6. Thousand Island Kcal 146

Step 5: How Do You Like Your Dressing Served?

☐ Mixed In ☐ On The Side ☐ Extra Side Dressing 20฿

Table No. [For Staff]

ลายไทยต้นห่อ



GH001_Thai Grilled Ribeye Steak 390.-

Grilled imported beef ribeye with spicy Thai hot sauce. Served with sticky rice.

ข้าวเหนียวเนื้อย่าง - เนื้อริบอายนำเข้าจากออสเตรเลีย
ย่างแบบสุกปานกลาง เสิร์ฟพร้อมแจ่วอีสานบ้านเฮา
และข้าวเหนียว

GH002_Thai Grilled Kurobuta Steak 280.-

Grilled kurobuta pork loin with spicy Thai hot sauce.
Served with sticky rice.

ข้าวเหนียวหมูย่าง - สันนอกหมูคุโรบุดะย่าง
เสิร์ฟพร้อมแจ่วอีสานบ้านเฮาและข้าวเหนียว



**

- แชลมอนสดแซ่น้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด
สุดแซบ ไม่สั่งไม่ได้จริงๆ



**

Greyhound's famous deep fried mini chicken wings marinated in fish sauce and pepper.

- ปีกไก่แดดเดียวชุบน้ำปลาทอด ตำนานเล่ามาว่า
อร่อยขนาดตกทรายทั้งมือ
ยังต้องหยิบขึ้นมาปิดทรายทีละชิ้นแล้วแกะต่อ



180.-

- ลูกชิ้นเนื้อ / หนู
ผัดน้ำสับปรกติตำ กับขึ้นฉ่ายฝรั่ง
รสจัดจ้านจนน้ำลายสอ



GH006_Extreme Thai Omelet with Crab 580.-
(Topped with pork crackling)

ไข่เจียวปู - สูตรลับที่ห้อง Greyhound เจียวไข่ไก่เพิ่มความหอมมันฟู
ส้อมสัมผัสด้วยการผสมไข่เปิดรอยด้วยเนื้อปูก้อนใหญ่กับกากหมูทอด

+ADD ON ข้าวสวยจาน (Jasmine Steamed Rice) 35.-
ข้าวสวยโก (สำหรับ 3-4 เสิร์ฟ) 80.-
Jasmine Steamed Rice Big Plate (3-4 Serving)



GH007_Southern Thai-Style Pork Belly Stew 260.-

หมูฮ้อง - สามชั้นละลายในปาก เคี้ยวในน้ำตาลอ้อย และเต้าทึงเข้มข้น
จนรสชาติ หอมหวานนุ่มละมุน แก่ลัมส่งรสตัดลิ้นด้วยน้ำส้มพริก
เหลืองโหลก



GH008_Grilled Kurobuta Spicy Salad 260.-

ยำหมูย่าง - หมูคุโรบута สับนออย่างจนหอม ส่งรสน้ำยำเพิ่มความ
กรุบกรอบด้วยเซเลอรี่ แต่งกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่
และแอปเปิ้ลเขียว



GH009_Grilled Ribeye Spicy Salad 370.-

ย่างเนื้อย่าง - Ribeye หมักสูตรพิเศษย่าง ความสุกต่ำ ระดับ Medium Rare ส่งรสน้ำยาเพิ่มความกรุบกรอบ ด้วยเซเลอรี่ แต่งกวาญี่ปุ่น มะเขือเทศเชอร์รี่ และแอปเปิ้ลเขียว



GH010_Kuzukiri Spicy Salad 280.-

ยำเส้นคูซูคิริ - ยำฉั่วนเส้นโบราณ เมมูลูกครึ่งไทยญี่ปุ่น ฉั่วนเส้นญี่ปุ่น เหนียวนุ่ม กรุบกรอบ ตอกยำรสชาติโบราณด้วยน้ำมันกระเทียมไทย เจียวกับกุ้งแห้ง



**GH011_Thai Green Curry with Braised Beef 270.-
Pork 250.-**

แกงเขียวหวานเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น - เนื้อนุ่มละลายตุ๋น / เนื้อหมูจืดดับที่มีเอ็นแทรกในเนื้อ ตักคำไหนก็เจอแต่เนื้อแน่นๆ พร้อมเครื่องแกงโกลกมือ ต้มกับกระเทียม หอม มันหวาน เพิ่มรสชาติด้วย มะเขือเปาะ และมะเขือพวง

GH012 Spicy and Sour Soup with Braised Beef 380.-
Braised Pork 300.-

ต้มแซ่บเนื้อตุ๋น / หมูตุ๋น หม้อไฟ - น้ำซุปที่มาจากน้ำสต็อกน้ำตุ๋นเนื้อ
น้ำตุ๋นหมู หอมรสชาติเนื้อ เพิ่มความแซ่บด้วยพริกขี้หนูสวน มะนาวสด
และผักชีฝรั่ง

GH013 Sour Curry with Acacia Omelet and Salmon / Shimp 270.-

แกงส้มชะอมกุ้ง / ปลาแซลมอน - แกงส้มเครื่องแกงโกลกมือพร้อมเนื้อปลา
แซลมอน ต้มจนน้ำจืด พร้อมกับชะอมทอด
และ กุ้งสด / ปลาแซลมอน

GH012



GH013



GH014_Chicken Tom Kha 300.-

Spicy and sour classic coconut broth made with fresh galangal, young coconut, lemongrass, and chillies.

ต้มข่าไก่หม้อไฟ- ต้มข่าอกไก่เนื้อนุ่ม เนื้อมะพร้าวอ่อน รสชาติกลมกล่อม เปรี้ยว หวาน ซดคล่องคอ



GH015_Fried Shrimp with Thai Herb Rice 320.-

Fried shrimps with Thai Herbal spices. Served with jasmine rice and soup of the day.

ข้าวกุ้งคลุกเกลือ - กุ้งคลุกเกลือ และเครื่องเทศทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อนๆ และซุปประจำวัน



***GH016_Tiger Prawns Tom Yum 750.-**

Thai Tom Yum soup is the famous Thai soup. Greyhound Café selects only finest ingredients, oversized tiger prawns, and straw mushrooms.

ต้มยำกุ้งลายเสือน้ำจั้น - เมนูยอดนิยมทั้งคนไทยและต่างชาติ ที่เราคิดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศไม่ว่าจะเป็นกุ้งลายเสือตัวโต และเห็ดฟาง

GH017_Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts 290.-

A famous menu of central Thailand. Stir-fried crispy chicken in chilli paste, cashew nuts, onions, tri-color bell peppers and mushrooms.

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ - เนื้อไก่ผัดน้ำพริกเผา และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกหวานสามสี และเห็ดฟางปรุงรสเฉพาะที่ทำขึ้นมาพิเศษสำหรับเมนูนี้



GH018_ Pad Thai with Fresh Shrimp 280.-

Stir fried Thai rice noodles with tamarind sauce and fresh shrimps. Served with bean sprouts, crushed peanuts and chilli flakes.

ผัดไทยกุ้งสด - ผัดไทยกุ้งสด คั่วเส้นหอมกระทะ สูตรต้นตำรับของเกรฮาร์ด



GH019

GHC's Signature



GH020



GH021

*GH019_Complicated Noodle 240.-

A set of rice noodle sheets, lettuce leaves, minced pork sauce and chilli sauce. Interactive, fun and delicious!

ก๊วยเตี๋ยวห่อหมูสับ - เหนื่อยหน่อย แต่อร่อยทุกคำนะ

GH020_Fried Noodle Chicken 250.-

Seafood 290.-

Beef 270.-

Wok-fried rice noodles with Seafood / Beef / Chicken and pickled squid.

ก๊วยเตี๋ยวคั่วทะเล / เนื้อ / ไก่ - ก๊วยเตี๋ยวคั่ว

ตำรับดั้งเดิมหากินยาก ใส่ปลาหมึกแช่ และโรยหน้าด้วยปลาทอ้งโก

GH021_Hainanese Chicken and rice 240.-

Hainanese style chicken and rice with 3 kinds of sauce.

ข้าวมันไก่โฮหล่า - ตำรับสิงคโปร์ ที่เด็ดอยู่ที่น้ำจิ้ม 3 ชนิด

สั่งด้วยว่า ชอบเนื้อหน้าอก หรือเนื้อสะโพก

GH022_Fried Rice with Dried Beef 250.-

Fried rice with dried beef and bird's eye chilli.
Served with soup of the day.

ข้าวผัดเนื้อเค็ม - ข้าวผัดเนื้อเค็มพริกขี้หนูสด
เสิร์ฟพร้อมซุปประจำวัน



GH023



GH024

GHC's Signature

GH025

GH023_Pad Kaprow Ribeye Beef 280.- Pork 240.-

GHC's Pad Kaprow, our original recipe made with pork.
Served with fried duck egg, and soup of the day.

ข้าวกะเพราเนื้อริบอาย / หมู - เข้มข้นด้วยพริกกะเพราสูตรเฉพาะที่
รสชาติจัดจ้านเผ็ดร้อน เสิร์ฟคู่กับไข่เปิดไส้ทุ้งดาว และซุปประจำวัน

**GH024_Fried Tons of Crab Meat with Rice 550.-

Garlic and a generous portion of crab meat stir fried with
jasmine rice. Served with soup of the day.

ปูผัดข้าว - เราใช้เนื้อปูผัดพริกเกลือและข้าวหอมมะลิ รับรองว่าอร่อย
กับเนื้อปู แบบจุใจทุกคำ เสิร์ฟพร้อมซุปประจำวัน

GH025_Fried Rice with Dried Gourami Fish 250.-

Fried Rice with dried gourami fish, holy basil leaves and chilli.
Served with soup of the day.

ข้าวผัดปลาสดใบกะเพรา - เสิร์ฟพร้อมแกงจืด ตัดท็อปปิ้ง
อาหารพิเศษมาแล้ว พอย้ายมาเมนูหลักก็ตัดท็อปปิ้งอีกแค่นี้



**GH026_Pad Kaprao with
Australian Ribeye Beef 250.-**

ผัดกะเพราเนื้อออสเตรเลียริบอาย - ผัดกะเพราโบราณ

แบบแห้ง เผ็ดถึงเครื่องด้วยพริกหลากหลายชนิด และกะเพราผัดจนหอม กับ

เนื้อ Ribeye Aus หั่นหยาบ เคี้ยว นุ่ม กะเพราจัดเต็มทั้งผัด

และทอดกรอบหอมโรยตบท้าย



GH027_Stir-fried Stinky Vegetables 250.-

(Acacia , Bitter bean , Pickled Pearl Garlic)

ผัดสามเหม็น - การรวมกันของกลีน สะตอ ชะอม กระเทียมดอง

ผัดกับวุ้นเส้นกุ้งสดหอมจนอยากจะตั้งชื่อใหม่ว่า ผัดหอม หอม หอม



GH028_Betel leaves and Crab in Coconut Curry 420.-
แกงคั่วปูใบชะพลู - แกงพื้นบ้านสมุนไพรภาคกลางลูกครึ่งใต้ น้ำแกงเราแกงพร้อมเนื้อปู ใบชะพลูสด ผิวมะกรูด กระชาย โรยด้วยเนื้อก้ามปู ก่อน อยากรู้ให้ตั้งใจฟังอาจจะได้ยินเสียงโลกเครื่องแกงจากครัว และเสียงนูดมะพร้าวคั้นกะทิสด สูตรลับของ Greyhound

GH029_Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce and Bacon 180.-
กะหล่ำปลีทอดน้ำปลาเบคอน - กระหล่ำอ่อนทั้งหัวบรีใบผัดด้วยน้ำมันจากเบคอนเจียวจนหอม ผัดไฟแรงจนกลิ่นหอมกะกะไหม้ รสชาติดี โรยเบคอนกรุบกรอบราดข้าวสวยร้อนๆ ยิ่งอร่อย



GH030_Fried River Prawn with Tamarind Sauce 490.-
กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม - กุ้งแม่น้ำตัวใหญ่ทอดซอสมะขาม สูตรโบราณ หอม หวาน เปรี้ยว กลมกล่อม เคี้ยวน้ำตาลมะพร้าว โรยมะพร้าวสดคั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หอมแดงเจียว และพริกทอด เพิ่มความหอมมัน ที่รสชาติเข้าถึงได้ทุกวัย

GH031_Pineapple Fried Rice 260.-
 (Shrimp, Dried shredded pork, Chinese Sausage)
ข้าวผัดสับปะรด - เครื่องแน่นด้วย กุนเชียง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลูกเกด หมูหยอง กุ้ง และสับปะรดศรีราชาเผา หอมหวานมันครบรส ผัดจนเข้ากัน



GH032_Heavenly Pork Belly with Rice 290.-

Crispy fried skinless pork belly with simmered fish sauce. Served with crispy fried garlic, pepper, chilli fish sauce, seafood dipping sauce, miso soup, cucumbers and rice.

ข้าวหมูสามชั้นทอด - เนื้อหมูสามชั้นลอกหนังหมักด้วยสูตรเฉพาะ แล้วนำไปทอดจนเป็นสีเหลืองกรอบ คลุกเคล้ากับซอสน้ำปลาเคี่ยวให้รสหวาน มัน และเค็ม โรยด้วยกระเทียมเจียวและพริกไทย เสิร์ฟคู่กับพริกน้ำปลา น้ำจิ้มซีฟู้ด ซุปมิโซะ และแตงกวา แะนำไปทานคู่กับไข่เปิดดาว

GH033_Crab Bomb with Rice 500.-

Fresh crab meat stir-fried with yellow chilli, green beans, and basil. Served with miso soup and homemade chilli fish sauce.

เนื้อปูก้อนสดผัดกับพริกเหลือง และถั่วงอก - รสชาติเผ็ดกำลังดี ตัดด้วยกลิ่นหอมของใบโหระพา เสิร์ฟพร้อมซุปมิโซะรสกลมกล่อม

SPAGHETTI



GH034_Spaghetti with Dried Fish Gourami 270.-

Spaghetti with dried fish gourami, holy basil and bird's eye chilli.

สปาเกตตีผัดปลาสด - สปาเกตตีผัดปลาสด ใส่ใบกะเพรา และพริกขี้หนู รสจัดเข้มข้น



GH035_Spaghetti with Grilled River Prawn 420.-

Spaghetti with grilled river prawns stir-fired with spicy tomato sauce and champignons.

สปาเกตตีกุ้งแม่น้ำย่าง - สปาเกตตีและกุ้งแม่น้ำย่าง ผัดกับซอสมะเขือเทศเข้มข้นสูตรพิเศษ และเห็ดแชมปิญอง



GH036_Spaghetti with Thai Anchovy 240.-

Stir-fried spaghetti with Thai anchovy sauce, garlic, tomato, green peppercorn and chilli oil.

สปาเกตตีปลาอินทรีเค็ม - สปาเกตตี ผัดปลาอินทรีเค็มแบบไทยๆ ใส่กระเทียม มะเขือเทศ เม็ดพริกไทยอ่อน และน้ำมันพริกคั่ว



GH037_Thai Style Spicy Spaghetti Seafood 350.- Beef 280.- Chicken 260.-

Spaghetti with seafood, chilli, fresh peppercorns and holy basil.

สปาเกตตีผัดพริกทะเล / เนื้อ / ไก่

สปาเกตตีผัดกับพริก เม็ดพริกไทยอ่อน และใบกะเพรา



GH050_Lod Chong 120.-

Mung bean noodles with syrup, jackfruit, shaved ice and fresh coconut milk.

ลอดช่องสิงคโปร์ - เส้นลอดช่องนุ่มหนึบ

ใส่น้ำเชื่อม ทุ่น น้ำแข็งขูดฝอย ราดด้วยกะทิสด

****GH052_Tub Tim Krob Greyhound Style 130.-**

Water chestnut with coconut granita and coconut meat. Topped with coconut milk.

ทับทิมกรอบ - ทับทิมกรอบสไลด์กรฮาวด์ ใช้น้ำแข็งขูด

ที่ทำจากน้ำมะพร้าว โรยด้วยเนื้อมะพร้าวอ่อน ราดกะทิสด อร่อย ไม่เหมือนใคร

GH051_Sakoo Piek 130.-

Sago pearls made with butterfly pea flowers with water chestnut, young coconut meat and fresh coconut milk. Served with coconut sherbet.

สาकुัญชัน - สาकुเปี้ยกัญชัน ใส่แห้ว โรยด้วย

มะพร้าวอ่อน ราดกะทิสด เสิร์ฟพร้อม

เชอร์เบตมะพร้าวอ่อน



GH053_Chow Kuay 70.-
Black grass jelly with brown sugar and crushed ice.
เฉาก๊วย - เฉาก๊วย โรยน้ำตาลทรายแดง และน้ำแข็งทุบ หวาน ชื่นใจ



GH054_Sticky Rice Mango 180.-
Coconut sherbet, mango, sticky rice and coconut milk.
พาร์เฟต์มะม่วง - ข้าวเหนียวมะม่วง เสิร์ฟพร้อม
เชอร์เบตมะพร้าวอ่อน

BEVERAGE

Soft Drink

GH055	Another Hound Mineral Water	40.-
GH056	Soda Water	55.-
GH057	Coke	55.-
GH058	Coke Zero	55.-
GH059	Sprite	55.-
GH060	Ginger Ale	55.-
GH061	Tonic Water	60.-
GH062	Thai Tea Bottled (250ml)	75.-
GH063	Lemon Tea Bottled (250ml)	75.-

Beer

GH064	Singha	130.-
GH065	Heineken	130.-
GH066	Chang	110.-

“Next to music,
beer was best.”

Signature Drink
THAI DESSERT

KING POWER
SELECTION CAFE

KP001

Refreshing
Yuzu Butterfly Pea

yuzu, lemon, butterfly pea,
and soda.

ฉ่ำเย็นชื่นใจ ยuzu, เลมอน, กล้วยวัน และโซดา

129 บาท
THB

KP002

Sparkling Yuzu Coffee

Yuzu purée and bold coffee blend
energizing flavour fusion.

ยuzuสำหรับ กาแฟผสมยuzuและโซดา

129 บาท
THB

KP003

Crunchy Coconut
Latte

A perfect blend of coffee
and coconut.

มะพร้าวสยาม กาแฟผสม
ความหอมมันของมะพร้าว

129 บาท
THB

KP004

Crispy Roll Latte

Latte and Thong-Muan,
a fusion of taste and texture.

ทองม้วนลาเต้ ลาเต้ผสมความกรุกรอบ
ของทองม้วนกะทิ

129 บาท
THB

Coffee & Beverages

ICED COFFEE

KP005

CUBE Brew
Latte

Cold brew ice cubes paired
with sea salt caramel milk.

ถั่วและนม โคลด์เบรูน้ำแข็ง
เข้ากันกับนม Sea Salt Caramel

129 บาท
THB

KP006

Apple Hazelnut
Coffee with Foam

Apple hazelnut coffee with
a silky milk foam topping.

ฟองนม กาแฟแอปเปิ้ลเฮเซลนัท
ท็อปปิ้งด้วยฟองนม

129 บาท
THB

KP007

Royal Thai Tea
Coffee

Coffee tea infused
with milk.

ชาไทยกาแฟ กาแฟผสมชาไทย
ความลงตัวในทุกสัมผัส

129 บาท
THB

KP008

Iced Americano

อเมริกาโน่เย็น

100 บาท
THB

KP009

Iced Espresso

เอสเปรสโซเย็น

110 บาท
THB

KP010

Iced Cappuccino

คาปูชีโน่เย็น

110 บาท
THB

KP011

Iced Latte

ลาเต้เย็น

110 บาท
THB

KP012

Iced Caramel Macchiato

คาราเมลลัคคิโอโต้เย็น

110 บาท
THB

HOT COFFEE

KP013

Espresso

เอสเปรสโซ

90 บาท
THB

KP014

Hot Americano

อเมริกาโน่ร้อน

90 บาท
THB

KP015

Hot Cappuccino

คาปูชีโน่ร้อน

100 บาท
THB

KP016

Hot Latte

ลาเต้ร้อน

100 บาท
THB

Dine-in orders include a 10% service charge. สำหรับลูกค้าที่นั่งรับประทานภายในร้านมีค่าบริการ 10%
Image for advertising purposes only. ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

MODERN
Traditional

Cozy TRENDY

QUALITY

DESIGNED BY
MULTIPLY
BY EIGHT X8

Coffee & Beverages

KING POWER
SELECTION CAFE

COLD BREW



KP017
**Tropical Splash
Cold Brew**
โคลด์บรูว์ กรอบคอกเทลไอแพช
120 บาท
THB



KP018
**Chocolate Nutty
Frost Cold Brew**
โคลด์บรูว์ ช็อกโกแลตบัตเตอร์เฟรสท์
120 บาท
THB



NON COFFEE



KP019
Hot Matcha Latte
มัทฉะลาเต้ร้อน
100 บาท
THB



KP020
Hot Chocolate
ช็อกโกแลตร้อน
100 บาท
THB



KP021
Iced Clear Matcha
มัทฉะเย็น
110 บาท
THB



KP022
Iced Matcha Latte
มัทฉะลาเต้เย็น
110 บาท
THB



KP023
Iced Chocolate
ช็อกโกแลตเย็น
110 บาท
THB

THAI-SLUSHY *Delight* เครื่องดื่มสลัชชี

KP024

Royal Thai Tea

Rich Thai tea slushy topped with coconut cream and Thong Muan (Thai crispy roll).

สลัชชีชาไทย ชาไทยแท้ปั่นละเอียด
ท็อปปิ้งด้วยซอสครีมกะทิ และทองม้วน

129 บาท
THB



KP025

Coconut Bliss

Coconut water slushy topped with coconut meat and edible gold flakes.

สลัชชีมะพร้าว น้ำมะพร้าวสดปั่นละเอียด
ท็อปปิ้งด้วยเนื้อมะพร้าวสด และแผ่นทองคำเปลว

129 บาท
THB



KP026

King of Coconut

Smooth coconut water slushy layered with blue coconut cream and coconut meat.

สลัชชีมะพร้าวอัญชัน น้ำมะพร้าวปั่นละเอียด
ซอสครีมกะทิสีฟ้าจากน้ำดอกอัญชัน
ท็อปปิ้งด้วยเนื้อมะพร้าวสด

129 บาท
THB



DESIGNED BY
X8 MULTIPLY
BY EIGHT

QUALITY

Cozy TRENDY

MODERN
Traditional

Dine-in orders include a 10% service charge. สำหรับลูกค้าที่นั่งรับประทานภายในร้านมีค่าบริการ 10%
Image for advertising purposes only. ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

Original THAI DESSERT

KING POWER
SELECTION CAFE

ต้นตำรับขนมไทย

KP027

THAI-STYLE BREAD WITH Ice cream

ไอศกรีมขนมปังโบราณ

Mango Sticky Rice

Soft bread with mango ice cream, sticky rice coconut cream and mung beans.

ขนมปังข้าวเหนียวมะม่วง ไอศกรีมมะม่วงกับข้าวเหนียวมูน ที่เสิร์ฟมาในขนมปัง ราดด้วยครีมกะทิ โรยถั่วทอง

149 บาท
THB



KP028

THONG PUB WITH Ice cream

ทองพับไอศกรีมตำรับไทย

Durian Sticky Rice

Thai crispy taco shell with durian ice cream, sweet sticky rice, coconut cream and roasted peanuts.

ทองพับข้าวเหนียวทุเรียน ทองพับทำจากแป้งทอดมัน สอดไส้ด้วยไอศกรีมทุเรียนและข้าวเหนียวมูน ราดด้วยครีมกะทิ และถั่วลิสงคั่ว

159 บาท
THB



CHOOSE YOUR Favourite อร่อยสไตล์คุณ

Step 1

• Choose "A" Thai-Style Bread or "B" Thong Pub เลือก A ขนมปังโบราณ หรือ B ทองพับ

A Thai-Style Bread

Ice Cream
2 Scoops
ไอศกรีม 2 ลูก

149 บาท
THB



B Thong Pub

Ice Cream
3 Scoops
ไอศกรีม 3 ลูก

159 บาท
THB



Step 2

• Choose Ice Cream Flavour เลือกรสชาติไอศกรีม



KING POWER
รสคิง เพาเวอร์



COCONUT MILK
กะทิ



DURIAN
ทุเรียน



SORBET MANGO
มะม่วง



KANOM KROK
ขนมครก



MATCHA GREEN TEA
มัทฉะ



STRAWBERRY
สตรอว์เบอร์รี่

Step 3

• Add Roasted Peanuts or Mung Beans เลือกใส่ถั่วลิสงคั่ว หรือ ถั่วทอง



ROASTED PEANUTS
ถั่วลิสงคั่ว

or



MUNG BEANS
ถั่วทอง

• Choose 1 Topping (Add more Toppings +19 THB / Topping) เลือกท็อปปิง 1 อย่าง (ท็อปปิงเพิ่มเติม +19 บาท / ท็อปปิง)



GRASS JELLY
เจลาติน



SWEET POTATOES IN SYRUP
มันเชื่อม



SWEET CORN
ข้าวโพด



COCONUT JELLY
วุ้นมะพร้าว



FRESH COCONUT MEAT
เนื้อมะพร้าว



SWEET STICKY RICE
ข้าวเหนียวมูน



COOKIE CRUMBLE
คุกกี้บด



BROWN SUGAR JELLY
เจลลี่คาราเมล

Dine-in orders include a 10% service charge. สำหรับลูกค้าที่นั่งรับประทานภายในร้านมีค่าบริการ 10%
Image for advertising purposes only. ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

MODERN Cozy TRENDY QUALITY

DESIGNED BY
MULTIPLY
BY EIGHT X8

ICE CREAM 1 Scoop

ไอศกรีม 1 ลูก 89 บาท



King Power Ice Cream

Yoghurt, jasmine's fragrance, and butterfly pea.

ไอศกรีมรส คิง เพาเวอร์ โยเกิร์ต กลิ่นหอมจากดอกมะลิ และสีส้มจากดอกอัญชัน



Coconut Milk

กะทิ



Durian

ทุเรียน



Sorbet Mango

มะม่วง



Matcha Green Tea

มัทฉะ



Strawberry

สตรอว์เบอร์รี่



Kanom Krok

ขนมครก

Naturally Crafted Ice Cream ไอศกรีมทำจากวัตถุดิบธรรมชาติ

No preservatives ไม่ใช้วัตถุกันเสีย

Non GMOs ไม่มีการดัดแปลงพันธุกรรม

No artificial colors ไม่ใช้สีสังเคราะห์

Gluten free ไม่ใช้กลูเตน

Egg free ไม่มีไข่

Trans fat free ไม่มีไขมันทรานส์

Contain milk มีส่วนผสมจากนม

Natural product ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ

THAI SOFT CREPE WITH Ice Cream

เครปทองม้วนสดไอศกรีม

KP029

Banoffee Soft Crepe

chocolate ice cream, banana, whipped cream and caramel.

เครปทองม้วนสดบานอฟฟี่ ไอศกรีมรสช็อกโกแลต, กล้วย, วิปครีม และคาราเมล

179 บาท



KP030

Mango Soft Crepe

coconut milk ice cream, ripe mango, rambutan, whipped cream and crumble.

เครปทองม้วนสดมะม่วง ไอศกรีมรสกะทิ, มะม่วงสุก, เงาะ, วิปครีม และครัมเบิล

179 บาท

KP031

Foithong and Coconut Cream Soft Crepe

King Power ice cream, Foithong, whipped cream and coconut cream.

เครปทองม้วนสดฟอยทองครีมมะพร้าว ไอศกรีมรส คิง เพาเวอร์, ฟอยทอง, วิปครีม และครีมมะพร้าว

179 บาท

DESIGNED BY X8 MULTIPLY BY EIGHT

QUALITY

Cozy TRENDY MODERN Traditional

Dine-in orders include a 10% service charge. สำหรับลูกค้าที่สั่งรับประทานภายในร้านมีค่าบริการ 10% Image for advertising purposes only. ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

Thai Soft Rolls

ทองม้วนสดสไตล์ฟิวชัน

KING POWER
SELECTION CAFE



KP032

Choco Banoffee

Ripe banana, chocolate cream, biscoff crumble, and caramel sauce.

ช็อกโกแลตบานอฟฟ์ ช็อกโกแลตสอดไส้ช็อกโกแลตบานอฟฟ์

35 บาท/ชิ้น
THB/PC



KP033

Foi Thong and Coconut Cream

Foi Thong and coconut cream.

ฟอยทองครีมมะพร้าว ทองม้วนสดรสใบเตยสอดไส้ฟอยทองและครีมมะพร้าว

35 บาท/ชิ้น
THB/PC



KP034

Savoury Coconut and Coconut Cream

Creamy coconut and savoury stir-fried coconut, seasoned with coriander root, garlic and kaffir lime.

มะพร้าวผัดเค็ม ทองม้วนสดสอดไส้ด้วยมะพร้าวผัดเค็มและครีมมะพร้าว

35 บาท/ชิ้น
THB/PC



KP035

Mung Bean and Sweet Coconut

Steamed mung beans, sweet shredded coconut, black sesame and sugar.

ถั่วแปบมะพร้าว ทองม้วนสดสอดไส้ถั่วแปบมะพร้าว

35 บาท/ชิ้น
THB/PC

Dine-in orders include a 10% service charge. สำหรับลูกค้าที่นั่งรับประทานภายในร้านมีค่าบริการ 10%
Image for advertising purposes only. ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณา

MODERN Cozy TRENDY QUALITY

DESIGNED BY
MULTIPLY
BY
EIGHT X8

THAI-STYLE FLAVOURED *Kakigori*

คากิโกรีน้ำแข็งสไตล์ไทย

KING POWER
SELECTION CAFE

KP036

Thai Tea Kakigori

Milk shaved ice, drizzled with Thai tea sauce, topped with grass jelly.

คากิโกรีน้ำแข็งรสชาไทย เทลิ้นน้ำแข็งรสชาไทย ราดด้วยซอสชาไทย พร้อมเจลาตินวุ้น

179 บาท THB

KP037

Mango Sticky Rice Kakigori

Milk shaved ice, drizzled with coconut cream and mango sauce, topped with mango, golden mung beans and sticky rice.

คากิโกรีน้ำแข็งรสชามะม่วง เทลิ้นน้ำแข็งรสชามะม่วง ราดด้วยครีมมะพร้าวและซอสมะม่วง ท็อปด้วยมะม่วงสุก, ถั่วทอง และข้าวเหนียวมูน

179 บาท THB

KP038

Som Jeed Kakigori

Shaved ice, drizzled with som jeed (calamansi) sauce, topped with orange, lychee, rambutan and Thai-style chilli salt.

คากิโกรีสลิมจี๊ด เทลิ้นน้ำแข็งรสลิมจี๊ด เปรี้ยวหวาน ท็อปด้วยส้ม, ลิ้นจี่, ทุเรียน และพริกไทยลิมจี๊ด

179 บาท THB

Cookies คุณก๊ี้

KP039

Brown Butter Dark Choc Chunks Cookie

คุกกี้ดาร์กช็อกโกแลต

120 บาท/ชิ้น THB/PC

KP040

White Chocolate Macadamia Cookie

คุกกี้ไวท์ช็อกโกแลตแอนด์แมคคาเดเมีย

120 บาท/ชิ้น THB/PC



TD001

Dirty Lava

เดอที ลาวา 270 Baht



TD002

Basque Burnt Cheesecake

ชีสเค้กหน้าไหม้ 270 Baht



TD003

Oatmeal Banana Healthy
(Flourless, Sugar free, Non-Dairy)

โอ้ตมีลเฮลตี้เค้ก 180 Baht



TD004

Toffee Cake

1 pc.	70	Baht
4 pcs.	295	Baht (Bow Box S)
6 pcs.	295	Baht (Box)
9 pcs.	490	Baht (Bow Box L)



TD005

Coconut Fresh Cream

มะพร้าวอ่อนครีมสด S 180 Baht / L 350 Baht



TD006

Orange Soft Cake

เค้กส้มหน้านิ่ม S 180 Baht / L 350 Baht



TD007

Chocolate Soft Cake

เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม S 180 Baht / L 350 Baht



TD008

Carrot Cake

แครอทเค้ก S 215 Baht / L 470 Baht



TD009

Blueberry Cheesepie

บลูเบอร์รี่ชีสพาย 195 Baht



TD010

Strawberry Cheesepie

สตรอว์เบอร์รี่ชีสพาย 195 Baht



TD011

Banoffee

บานอฟฟี่ 180 Baht



TD012

Healthy Brownie (Flourless, No Butter)

บราวนี่ไร้แป้ง ไร้เนย 1 pc. 80 Baht
5 pcs. 345 Baht



TD013

Healthy Bomb

(Flourless, Sugar free, Non-Dairy)
Cranberry/ Cacao 7 pcs 295 Baht



TD014

Brownie Soft Cookie 95 Baht



Classic Chocchip 95 Baht



Chewy Marshmallow 95 Baht



TD015

Crispy Brownie 270 Baht



TD016

Tasty Cranberry 295 Baht



TD017

Double Choc Velvet 295 Baht



TD018

Strawberry Cheese Tart 295 Baht



TD019

Cappuccino Cookie 295 Baht



TD020

Matcha Pistachio 295 Baht



TD021

Pineapple Cheese Tart 295 Baht



TD022

Salted Egg Cookie 295 Baht



TD023

Maccadamia Cookie 385 Baht



TD051
Lychee Rose Soda
125 Baht



TD052
Taste of Mango
125 Baht



TD053
Peach Iced Tea
115 Baht



TD054
Lime Soda
115 Baht



TD055
Earl Grey Rose
125 Baht



TD056
Passion Fruit Delight
125 Baht



TD057
Sparkling Yuzu
125 Baht



TD058
Lemon Iced Tea
115 Baht



TD059
Thai Tea
115 Baht



TD060
Earl Grey Latte
125 Baht



TD061
Uji Matcha Latte
125 Baht



TD062
Choco Oreo
125 Baht



TD063
Uji Matcha Latte Freppe
145 Baht



TD064
Chocolate Freppe
145 Baht



TD065
Ovaltine Bomb
115 Baht



TD066
Caramel Biscof Milk
125 Baht



TD067
Iced Chocolate
125 Baht



TD068
Strawberry Crumble Milk
125 Baht



TD080
Hot Caramel Milk
110 Baht



TD081
Hot Matcha
120 Baht



TD082
Hot Chocolate
110 Baht



TD083
Hot Thai Tea
110 Baht



TD084
Yuzu Hot Tea
125 Baht



TWG Hot Tea
TD085 - Earl Grey
TD086 - Peppermint
TD087 - Green Tea
TD088 - English Breakfast
125 Baht

... Thank you ...