

STARTERS

อาหารเรียกน้ำย่อย | 开胃菜

CUCUMBER SOUP – ICE CHILLED Crispy lobster roll, miso mayo, Keta caviar ซูปแตงกวา - เสิร์ฟแบบเย็น ล้อนสเตอร์โรนรอน, ซอสมิโซะมายโอ, คาเวียร์จากแซลมอน 黄瓜汤 – 冰镇 香脆龙虾卷、味噌蛋黄酱、大马哈鱼子酱	400
BURRATA - DEL CASARO Watermelon, Thai asparagus, sweet basil บัวร์ราต้าชีส - เดล คาซาโร แตงโม, หน่อไม้ฝรั่ง, ใบโหระพา 布拉塔芝士 – DEL CASARO 西瓜、泰国芦笋、罗勒	400
WAGYU BEEF TARTARE – HAND CUT Egg yolk, fermented mushrooms, shallots ทาร์ทาร์เนื้อวากิว - แลด้วยมือ ไข่แดง, เห็ดดอง, หอมแดง 神户牛肉鞑靼 – 手切 蛋黄、蘑菇、葱	600
RIVER PRAWN - CONFIT Avocado, soya, ginger, tomato, fish crumble กุ้งแม่น้ำ - กงพี อะโวคาโด, ถั่วเหลือง, ชิง, มะเขือเทศ, ปลาป่น 河虾 – 油封 鳄梨、大豆、姜、番茄、鱼糜	600
GILLARDEAU OYSTERS – 6 PIECES หอยนางรมซีลาลาโด - 6 ตัว 法国居拉多生蚝 – 6 个	1,200
FINE DE CLAIRE OYSTERS – 6 PIECES หอยนางรมฟิน เดอ แคลร์ - 6 ตัว 法国芬蒂克劳生蚝 – 6 个	600

MAINS

อาหารจานหลัก | 主菜

CHICKEN BREAST - ORGANIC FARM Couscous, carrot, yoghurt, curry powder อกไก่ - ฟาร์มออร์แกนิก คูสคูส, แครอท, โยเกิร์ต, พงกะพริ 鸡胸肉 - 有机农场 蒸粗麦粉、胡萝卜、酸奶、咖喱粉	800
GRILLED AUSTRALIAN WAGYU BEEF STRIPLOIN NO. 6 Corn, white onion, bacon เนื้อสันนอกวากิวจากออสเตรเลียย่าง (เกรด 6) ข้าวโพด, หัวหอมใหญ่, เบคอน 澳洲和牛西冷牛排 (No. 6) 玉米、白洋葱、培根	1,600
GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN Celery, mushrooms, truffle เนื้อสันในออสเตรเลียย่าง ขึ้นฉ่ายฝรั่ง, เห็ด, ทรัฟเฟิล 罗西尼澳洲牛里脊 芹菜、蘑菇、松露	1,500
HOMEMADE TAGLIOLINI - GRILLED OCTOPUS Red bell peppers, olives, smoked Scamorza cheese พาสต้าตาญีโลลินีปลาหมึกยักษ์ย่าง พริกหยวกแดง, มะกอก, ชีสสคามอร์ซารมควัน 自制意式宽面和烤章鱼 红甜椒、橄榄、烟熏斯卡莫扎奶酪	1,000
PAN FRIED FILLET OF BARRACUDA Jerusalem artichoke, dried tomatoes, tomato nage เนื้อปลาสาท - ทอดในกระทะ เยรูซาเล็ม อาร์ติโชค, มะเขือเทศอบแห้ง, มะเขือเทศนัจ 梭鱼菲利 – 热炒 耶路撒冷洋百合、番茄干、番茄	1,100
PAN FRIED USA SCALLOPS Cauliflower, sugar peas, Granny Smith apple หอยเชลล์จากอเมริกา - ทอดในกระทะ ดอกกะหล่ำ, ถั่วลันเตา, แอปเปิ้ลกรีนนี่สมิธ 美国扇贝 – 热炒 花椰菜、糖豌豆、澳洲绿苹果	1,200

Chef Alexander's SIGNATURE DISHES

เมนูแนะนำจากเชฟอเล็กซานเดอร์

SEAFOOD TOWER Scallop Ceviche, octopus salad, king crab, green shell mussels, oysters, tiger prawns, rock lobster ซีฟู้ดทาวเวอร์ หอยเชลล์ซีวิช, สลัดปลาหมึกยักษ์, ปูยักษ์, หอยแมลงภู่, หอยนางรม, กุ้งลายเสือ, กุ้งกระดาน 海鲜塔 扇贝酸橘汁腌鱼、章鱼沙拉、帝王蟹、青口贻贝、生蚝、虎虾、岩龙虾	2,000
--	-------

CRISPY FILLET OF SEA BASS Fennel, zucchini, Bouillabaisse broth เนื้อปลาทะเลพงแล่ทอดกรอบ เฟนเนล, ซูกินี, ซุปบูยยาเบส 海鲈鱼脆皮菲利 茴香、绿皮西葫芦、清汤	900
--	-----

SLOW BRAISED PORK CHEEKS Pearl barley, wasabi, wild broccoli, radish แก้มหมูตุ๋น ข้าวบาร์เลย์เพิร์ล, วาซาบิ, บร็อกโคลี่, แรดิช 猪头肉 - 慢炖烹制 珍珠麦、芥末、野西兰花、萝卜	900
--	-----

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge & applicable government tax. If you have any food allergies, please alert your server prior to ordering.

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและเซอร์วิสชาร์จ 10% โดยราคาหน่วยเป็นไทยบาท หากท่านแพ้อาหารชนิดใด โปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร
所有价格均以泰铢计算，并收取 10% 的服务费和适用的政府税 如果您有任何食物过敏，请在点餐前提醒服务员。

CHOOSE FROM OUR

"CATCH OF THE DAY"

选择我们 “当天的新鲜货”

WE PURCHASE THE FRESHEST FISH AND SEAFOOD EVERY DAY DIRECTLY FROM LOCAL FISHERMEN IN HUA HIN AND CHA-AM. YOU WON'T FIND IT FRESHER! CHOOSE YOUR FAVOURITE PREPARATION AS.....

อาหารทะเลตามฤดูกาล!

เราเลือกสรรปลาและอาหารทะเลที่สดใหม่ทุกวัน จากชาวประมงท้องถิ่นในหัวหินและชะอำ คุณสามารถเลือกวิธีปรุงได้ดังนี้

每天我们直接找华欣/差庵当地渔民

购买最新鲜的鱼和海鲜。你找不到更新鲜的鱼和海鲜了！

选择你最喜欢的配菜.....

YANG

Charcoal grilled

ย่าง

木炭烤

PAD KEE MAOW

Sautéed with Thai herbs

ผัดซี๊มา

用泰国香草腌制

TOM YUM

Spicy soup

ต้มยำ

辣汤

HOR BAITONG

Wrapped in Thai herbs

ห่อใบตอง

用泰国香草包裹

TOD MAKHAM

Fried with tamarind sauce

ทอดมะขาม

用罗望子酱炒

TOD NAM PLA

Fried with fish sauce

ทอดน้ำปลา

用鱼露炒

PAD KRA PROW

Sautéed spicy basil sauce

ผัดกะเพรา

辣味腌制罗勒酱

PAD PHONG KAREE

Fried with yellow curry

ผัดผงกระหรี่

用黄咖喱炒

TOD KRATIEM

Fried with garlic

ทอดกระเทียม

用大蒜炒

*All preparations are served with rice

*ทุกจานเสิร์ฟพร้อมข้าว

*所有配菜均配米饭

DESSERTS

ของหวาน | 甜品

EXOTIC FRUIT DESSERT

400

Tomato mousse, mango jelly, fresh kiwi, orange, fresh strawberries

เยลลี่บุสผลไม้

มูสมะเขือเทศ, เยลลี่มะม่วง, กีวีสด, ส้ม, สตรอว์เบอร์รี่สด

异国水果甜点

番茄慕斯、芒果果冻、新鲜猕猴桃、橙子、新鲜草莓

TIRAMISU

400

Caramelized coffee beans

ทiramisu

เมล็ดกาแฟคั่วอบคาราเมล

提拉米苏

焦糖咖啡豆

MILK CHOCOLATE MOUSSE

400

Banana cake, pistachio crumble, blackberries, cranberries, hazelnut ice cream

มูสช็อกโกแลตนม

เค้กกล้วยหอม, พิสตาชิโอป่น, แบล็กเบอร์รี่, แครนเบอร์รี่, ไอศกรีมเฮเซลนัท

巧克力牛奶慕斯

香蕉蛋糕、开心果、黑莓、蔓越莓、榛子冰淇淋

LEMONGRASS CRÈME BRÛLÉE

400

CHEESE CAKE

Crispy coconut tuile, pineapple

ครีมบรุ่ม์เลซีสเค้กตะไคร้

ขนมเบื้องฝรั่งเศสมะพร้าวกรอบ, สับปะรดกวน

柠檬草焦糖布丁芝士蛋糕

松脆椰片、菠萝馅

EAST MEETS WEST SIGNATURE SET MENU

THB 1,700 PER PERSON

1,700 บาทต่อท่าน

每人 1,700 泰铢

AMUSE-BOUCHE

SCALLOPS CEVICHE STYLE

Avocado, peanut, Granny Smith apple, Thai herbs

หอยเชลล์ - สไลต์ลชีนิช

อะโวกาโด, ถั่วลิสง, แอปเปิ้ลกรีนนี่สมิธ, สมุนไพรไทย

扇贝 - 橘汁腌鱼风味

鳄梨、花生、青苹果、泰式调味料

MAIN

PORK CHEEKS - BRAISED

Pearl barley, wasabi, wild broccoli, radish

แก้มหมูตุ๋น

ข้าวบาร์เลย์เฟิร์ส, วาซาบิ, บร็อกโคลี่, แรดิช

猪头肉 - 慢炖烹制

珍珠麦、芥末、野西兰花、萝卜

SOUP

CUCUMBER SOUP - ICE CHILLED

Crispy lobster roll, miso mayo, Keta caviar

ซูปแตงกวา - เสิร์ฟแบบเย็น

ล็อบสเตอร์โรลกรอบ, ซอสมิโซะมายโอ, คาเวียร์จากแซลมอน

黄瓜汤 - 冰镇

香脆龙虾卷、味噌蛋黄酱、大马哈鱼子酱

DESSERT

CHEF ALEX'S SIGNATURE DESSERT

ของหวานซิกเนเจอร์โดยเชฟอเล็กซ์

亚历克斯大厨招牌甜点

STARTER

CRISPY FILLET OF SEA BASS

Fennel, Bouillabaisse broth

เนื้อปลาทะเลพงแล่ทอดกรอบ

เฟนเนล, ซุปนุ้ยยาบาส

海鲈鱼脆皮菲利

茴香、清汤

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge & applicable government tax. If you have any food allergies, please alert your server prior to ordering.

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและเซอร์วิสชาร์จ 10% โดยราคาหน่วยเป็นไทยบาท หากท่านแพ้อาหารชนิดใด โปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร

所有价格均以泰铢计算·并收取 10% 的服务费和适用的政府税 如果您有任何食物过敏·请在点餐前提醒服务员。

HUA HIN MARRIOTT RESORT & SPA

107/1 Phetkasem Road, Hua Hin, Prachuap Khiri Khan 77110

T: +66 (0) 32 904 666 www.huahinmarriott.com

f huahinmarriott

@ huahinmarriott



MARRIOTT RESORT
HUA HIN