

Pla Meuk Ded Diaw

ปลาหมึกแดดเดียวปราณบุรี 320

Tender sun dried and fried squid served with sweet chili sauce

A Pranburi local favorite in where the squid is dried in the sun for half a day and then fried in oil, giving it a rubbery yet tender texture. You have not been to Pak Nam Pran if you have not tried this famous dish.

หนึ่งในของฝากขึ้นชื่อ และอาหารจานเด็ดขึ้นโต๊ะของเมืองปากน้ำปราณ “ปลาหมึกแดดเดียว” ด้วยกรรมวิธีอันพิถีพิถันตั้งแต่กระบวนการออกรเรือ การเลือกใช้อวนที่จะไม่ทำให้เนื้อปลาหมึกช้ำ จนมาถึงขั้นตอนการล้างด้วยน้ำทะเลและตากแดดจัดเพียงครึ่งวันเพื่อให้คงไว้ซึ่งสีส้มที่สดใส และรสชาติหวานอร่อย เคี้ยวนุ่ม หลังจากทอดในน้ำมันร้อน ๆ จนดูหนังแค่จานเดียวไม่เคยพอ ... หากคุณมาถึงปากน้ำปราณและไม่ได้ลิ้มรสปลาหมึกแดดเดียว .. นั่นคือคุณยังไม่ถึงจริง ๆ

Yam Goong Shae Buay Fu

ยำกุ้งแซ่บช่วยฟู 350

Crispy Banana shrimp and green mango salad in a spicy and tangy fish sauce dressing sprinkled with roasted cashew nuts

The prawns are fished locally by our supplier “Pa Wai” who delivers our prawns fresh from his trawlers daily. The crisp texture of the crumbed prawns coupled with the sweet, sour and spicy combination of the green mango salad becomes quite refreshing

วัตถุดิบสด ๆ ในท้องถิ่น คือหนึ่งในเคล็ดลับความอร่อยของ ห้องอาหาร ดูน่า ปลาปราณ ด้วยความสนิทสนมและมีโอกาสที่ได้เข้าไปดูลูกคสกับหมู่บ้านชาวประมงแห่งเมืองปากน้ำปราณ ทำให้พ่อครัวฝีมือดีของเราได้พบกับ “ป้าไหว” ชาวประมงรุ่นดั้งเดิมซึ่งคัดสรรและจำหน่ายกุ้งแซ่บช่วยที่เนื้อแน่น เปลือกแข็ง และสดจากเรือจากทุกวัน ประกอบกับการปรุงรสน้ำยำที่เปรี้ยว หวาน และเผ็ดอย่างลงตัว ทำให้เรามีอีกหนึ่งเมนูเด็ดขึ้นโต๊ะให้ทุกท่านได้ ลิ้มรสชาติอร่อย ๆ ทุกวัน



Medium Spicy



Spicy



Very spicy



Vegetarian

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform the Restaurant Manager
Prices are in Thai Baht **inclusive** of 10% service charge and government tax

Larb Pla Kang Lai Yang

ลาบปลาดังลายย่าง 320

Spicy barbequed local red snapper salad with chili, mint, lime, roast rice and accompanied by fresh vegetables

Pla Kang Lai is a local fish deriving from the red Snapper family. Fished not too far off the shores of Pak Nam Pran, Its distinction is by its yellow side fins with a taste that is smooth and flaky. The recipe is not local however the ingredients that make this spicy zaab dish are.

ปลาดังลาย อีกหนึ่งปลาท้องถิ่นที่หากินได้ยากที่อื่น แต่คุณสามารถมาลิ้มรสความหวานและความนุ่มที่ละม้ายคล้ายคลึงกับปลากะพงแดงได้ที่เมืองปากน้ำปราณ เมนูนี้เอาใจคนชอบรสจัดจ้านแนวเปรี้ยวและเผ็ด โดยพ่อครัวฝีมือเด็ดของเราได้นำเนื้อปลาไปย่างให้สุกพอรอบ และนำมาสับให้ละเอียดคดลูกเคล้าให้เข้ากันกับสมุนไพรไทยทั้งพริกป่น น้ำมะนาวหอมสด ข้าวคั่ว เสิร์มด้วยใบสะระแหน่ เพื่อชูรสให้ลาบปลาดังจานนี้ เป็นอีกหนึ่งงานโปรดของทุกท่านที่ห้องอาหารลูน่า ลาปราณ

Kang Som Khai Pla Rew Kew

แกงส้มไข่ปลาริวคิว 320

Giant catfish roe served in a sizzling hot and sour curry with water mimosa, cabbage and turnip

This is a local Pak Nam Pran favorite recipe. The orange sour curry paste is made fresh by one of our local chefs whom have had this recipe in her family for years. The giant cat fish roe is a delicacy in itself with an intense flavor explosion once consumed.

อาหารจานเด็ด รสชาติเผ็ดร้อนที่ไม่ควรพลาด หากใครชื่นชอบรสชาติของพริกแกงส้มสูตรเด็ดดั้งเดิม ด้วยส่วนผสมที่จัดจ้านซึ่งผสมผสานและปรุงรสอย่างลงตัว กับวัตถุดิบหลักอย่าง “ไข่ปลาริวคิว” มาเป็นอาหารอันโอชะ เสริฟร้อน ๆ ให้คุณน้ำลายสอเพียงแค่ได้กลิ่น ที่เด็ดของอาหารอันโอชะจานนี้ที่ห้องอาหารลูน่า ลาปราณ ไม่ได้มีเฉพาะ ความหอมร้อนแรงของสมุนไพรรสจัดจ้านเท่านั้น หากแต่ความสด ของไข่ปลาริวคิวกรุบ ๆ ลูกโต ๆ คืออีกหนึ่งความตั้งใจที่พ่อครัวของเราได้รังสรรค์มาเพื่อเอาใจลูกค้าทุกท่านโดยเฉพาะ



Medium Spicy



Spicy



Very spicy



Vegetarian

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform the Restaurant Manager
Prices are in Thai Baht **inclusive** of 10% service charge and government tax

Pla Sai Tord Kamin Grataim

ปลาทรายทอดขมิ้นกระเทียม 320

Deep fried sand fish with garlic, turmeric and chili sauce

Another local favorite which every person in the community would have eating during their childhood and most probably still does. The fish is served whole and the meat just falls apart from tenderness.

ชาวปากน้ำปราณแท้ ๆ จะมีความคุ้นเคยกันดีกับอาหารท้องถิ่นจานนี้ “ปลาทรายทอดกรอบขมิ้นกระเทียม” โดยการนำปลาทรายสดจากเรือไปทอดในน้ำมันร้อน ๆ ให้ส่วนนอกมีความกรอบเหลืองสวย ในขณะที่เนื้อปลายังคงความนุ่มละมุนหวานและหอม ไม่ว่าจะเสิร์ฟเป็นอาหารทานเล่นพร้อมเครื่องดื่มแก้วโปรดเย็น ๆ หรืออาหารจานหลักพร้อมข้าวสวยร้อน ๆ หอมกรุ่น นี่คืออีกหนึ่งจานอร่อยที่คุณไม่ควรพลาด

Pla Meuk Khai Neung Manao

ปลาหมึกไข่ต้มมะนาว 380

Steamed baby squid with roe in a spicy lime sauce

This squid is most tender and has the roe in its tube, this is considered quite the delicacy as this melts in the mouth. Our Squid is all locally farmed and delivered to our hotel daily by our local fishermen that have been working the local shoreline for generations.

ปลาหมึกไข่ตัวใหญ่สุด ๆ จากหมู่บ้านชาวประมง ที่นั่งจนหอมกรุ่น ประุงรสให้จัดจ้านเข้ากันดีพร้อมเสิร์ฟให้คุณได้ลิ้มลองทุกวัน ปลาหมึกสดพร้อมไข่เต็มตัวถือเป็นอีกหนึ่งเมนูอาหารทะเลที่หลาย ๆ คนชื่นชอบ หวังอาหารดูน่า ลาปราณได้คัดสรรปลาหมึกเนื้อหวาน สด แน่น พร้อมไข่ที่อร่อยจนละลายในปาก มาพร้อมกับน้ำยำรสชาติถึงเครื่องหอมด้วยมะนาว และพริกสด จนเพียงแค่นี้ได้กลิ่นก็ทำให้น้ำลายสอได้ไม่รู้ตัว



Medium Spicy



Spicy



Very spicy



Vegetarian

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform the Restaurant Manager
Prices are in Thai Baht **inclusive** of 10% service charge and government tax

Kao Ob Sapparot Pranburi Kap Goong Yang

ข้าวผัดอบสับประดปรานบุรีกับกุ้งย่าง 390

**Fried rice with banana prawns, pineapple, raisins,
cashew nuts, curry powder and pork floss
served in a Pranburi pineapple**

This incorporates both the sweet and juicy local Pranburi pineapple and the local banana prawns that are fished locally in Pak Nam Pran. The pineapple enriches the rice once filled inside and is then baked to perfection whilst the prawns are char grilled to match.

ไม่ใช่แค่การนำเสนอที่สวยงาม หากมาพร้อมกับความอร่อยด้วยเครื่องเคียงต่าง ๆ มากมายทั้งกุ้งย่าง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลูกเกด พริกหวาน รวมไปถึงหมูหยอง ความพิเศษอยู่ที่การนำวัตถุดิบท้องถิ่นอันขึ้นชื่อ “สับประดปรานบุรี” มาเป็นส่วนประกอบหลักที่ผลักดันรสชาติของข้าวผัดให้หอมหวานน่าลิ้มลอง และมาพร้อมคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน

Pak Nam Pran Barbeque Platter

ปากน้ำปรานเซ่ฟู้ดบาร์บีคิว 990

**Green light Squid, crab, local red snapper in banana leaf and
banana prawns with spicy lime sauce, BBQ sauce and lemons**

We proudly support our local fishermen and our seafood here is locally sourced. The green light squid caught by small boats that you may see out at night with the green lights that attract the plankton, which in turn attract the squid and are then caught. The crab comes from “Pah Pam” whose trawlers bring a fresh catch daily. The local red snapper is wrapped in banana leaf and char grilled in a way that keeps all of the moisture in. The banana prawns are also as local as the sea in front of Luna La Pran.

นำเสนอวัตถุดิบหลักอันขึ้นชื่อของเมืองปากน้ำปรานอย่างภาคภูมิใจ ห้องอาหาร ลูน่า ลา ปราน นำเสนออาหารทะเลอันขึ้นชื่อ สดจากเรือซึ่งได้รับความนิยมจากเมืองเล็ก ๆ แห่งนี้ “ป่าเปรม” อีกหนึ่งผู้ก่อตั้งดั้งเดิมที่ใช้ชีวิตในฐานะชาวประมงในชุมชนแห่งนี้ได้นำเสนออาหารทะเลสด ให้พ่อครัวของเรานำมาอย่างดั่งการรวมวิถีดั้งเดิมจนหอมกรุ่นพร้อมเสิร์ฟกับน้ำจิ้มรสเด็ด ให้ความอร่อยน่ารับประทานรอดูดเม้าลิ้มลองในทุกวัน



Medium Spicy



Spicy



Very spicy



Vegetarian

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform the Restaurant Manager
Prices are in Thai Baht **inclusive** of 10% service charge and government tax

Whole Pranburi Coconut

มะพร้าวอ่อนปราณบุรีเสิร์ฟกับไอศกรีม 190

Served with homemade coconut ice cream and condiments

Local coconuts are a specialty of this area and province. The flesh is soft and silky, whilst the juice sweet and refreshing. We take this delicious coconut and add our coconut ice cream is homemade from crushed coconut heart and juice.

ไอศกรีมคือหนึ่งในเมนูของหวานที่ทำอาหารมือหลักที่เป็นที่ชื่นชอบของทุกท่าน มาเยือนปากน้ำปราณทั้งที่ ห้องอาหารดูน่า ลาปราณขอแนะนำไอศกรีมมะพร้าวอ่อนกะทิสดแบบโฮมเมด เสิร์ฟในลูกมะพร้าว พร้อมเครื่องเคียงตามฤดูกาล อาทิ ชนุนเชื่อม ลูกชิด แห้ว ข้าวเหนียว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น มาลิ้มรสความอร่อยของและหอมหวานจากมะพร้าวปราณบุรี ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในท้องถิ่นที่พร้อมเสิร์ฟถึงโต๊ะของคุณในทุกวัน

Baked Pranburi Pineapple

สับปรดปราณบุรีอบเสิร์ฟกับไอศกรีม 190

With pink peppercorns and homemade Pranburi pineapple sorbet

Arguably the best pineapple in Thailand and after the area being nicknamed “Pineapple Country”, I personally believe the Pranburi pineapple to be the sweetest and juiciest of the pineapple family. As you drive to the hotel you will see all of the local and large farms scaling the foothills of the mountains due to the rich and nutritious earth that allows it to grow into such a delicious fruit.

นอกจากจะขึ้นชื่อในเรื่องของชายหาดที่มีความเงียบสงบ และโรแมนติคแล้ว ปราณบุรียังขึ้นชื่อในเรื่องสับปรดอีกด้วย แตกต่างด้วยคุณลักษณะของสับปรดที่มีเนื้อสีเหลืองอ่อน ให้น้ำฉ่ำ รสหวานสดชื่น เหมาะอย่างยิ่งกับการนำมาสร้างสรรค้เมนูสับปรดอบน้ำตาลทรายแดง เสิร์ฟพร้อมสับปรดซอร์เบทและคาราเมล ให้รสเปรี้ยวอมหวาน เหมาะกับอากาศร้อนของเมืองไทยเป็นอย่างยิ่ง



Medium Spicy



Spicy



Very spicy



Vegetarian

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform the Restaurant Manager
Prices are in Thai Baht **inclusive** of 10% service charge and government tax

Appetizers

Kor Moo Yang คอหมูย่าง 210

Grilled marinated pork neck with spicy dipping sauce
made from roasted rice, shallot, chili and mint leaves

Satay Gai สะเต๊ะไก่ 210

Barbequed marinated chicken fillet skewers with peanut sauce

Tord Man Goong ทอดมันกุ้ง 240

Deep fried shrimp cakes with sweet plum sauce

Por Pia Pak Tord ปอเปี๊ยะผักทอด 210

Deep fried vegetable spring rolls with sweet chili sauce

Salads

Larb Nuea ลาบเนื้อสันในย่าง 470

Char grilled “Pon Yang Kham beef tenderloin” salad with
shallots, roasted rice, chili, mint leaves and
served with sticky rice

(Pon Yam Kham beef, Thai premium grain fed beef)

Phla Hoy Shell พล่าหอยเชลล์ปราณบุรี 350

Spicy salad of grilled scallops with lemongrass, shallot, and mint
leaves, Kaffir lime leaves and chili paste

(N) **Yam Woon Sen Talay** ยำวุ้นเส้นทะเล 290

Spicy glass noodle salad with seafood, onion, tomatoes, spring
onions and topped with roasted cashew nuts



Medium Spicy



Spicy



Very spicy



Vegetarian

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform the Restaurant Manager
Prices are in Thai Baht **inclusive** of 10% service charge and government tax

 **Som Tam** ส้มตำ 190

Spicy green papaya salad served with vermicelli noodles

Add extra condiment of:

Crispy soft shell crab / prawns /

Sea scallops / Pranburi squid /130

Grilled chicken / grilled pork neck /80

Greek Salad กรีกสลัด 290

Salad of Romaine lettuce, capsicum, tomato, cucumber, red onion, Kalamata olives & Feta cheese, topped with grilled chicken breast

Classic Caesar Salad ซีซาร์สลัด 290

Romaine lettuce tossed in creamy Caesar dressing with bacon bits, croutons, anchovies and parmesan cheese

Add extra condiment of:

Garlic fried shrimps / Pranburi squid / Sea scallops / 130

Lemon herb chicken /grilled pork neck / 80

Soups

 **Pumpkin Soup** ซุปฟักทอง 190

Creamy pumpkin soup with sunflower seeds, served with garlic bread

 **Tom Kha Gai** ต้มข่าไก่ 220

Creamy coconut milk soup with chicken and straw mushrooms, galangal, lemongrass and lime leaves

 **Tom Som Pla** ต้มส้มปลากะพง 290

Spicy clear soup with sea bass, onion, young ginger, shrimp paste and coriander

 **Tom Yam Goong** ต้มยำกุ้งน้ำข้น 290

Spicy & sour prawn soup with galangal, lemongrass and mushrooms



Medium Spicy



Spicy



Very spicy



Vegetarian

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform the Restaurant Manager
Prices are in Thai Baht **inclusive** of 10% service charge and government tax

Sandwiches & Burgers

Black Chicken B.L.T. ชาโคลลเวออร์เกอร์อกไก่ 320

Char grilled chicken breast with bacon, tomato and lettuce and caramelized onions served in a charcoal bun with mayonaise and served with fries

Classic Club Sandwich คลาสสิคคลับแซนด์วิช 320

Triple decker sandwich with grilled chicken breast, fried eggs, crispy bacon, lettuce and tomato, served with fries

(N) Beef Burger เบอร์เกอร์เนื้อวัว 450

Char grilled Australian beef patty on a sesame bun with grilled onions, lettuce, tomato, served with steak fries

Add another topping of your choice: 50

Fried egg ไข่ดาว

Bacon rashers เบคอน

sliced cheddar cheese เชดดาร์ชีส

Pasta & Lasagna

Spaghetti Pad Kee Mao สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา 320

Stir fried spaghetti with seafood, young peppercorn, hot basil and chili

Gnocchi alla Sorrentina ย็อคคิตมันฝรั่งกับซอสมะเขือเทศไต้ล้ออิตาเลียน 320

Baked potato gnocchi with mild tomato basil sauce, mozzarella and pecorino cheese

Linguini Carbonara พาสต้าลิงกัวนีซอสคาโบนาร่า 290

Creamy sauce with pancetta, egg yolk, Parmesan cheese and freshly ground black pepper

Lasagna ลาซานญาหมู 320

Oven baked lasagna layered with béchamel sauce, pancetta, pork Bolognese ragù and parmesan cheese



Medium Spicy



Spicy



Very spicy



Vegetarian

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform the Restaurant Manager
Prices are in Thai Baht **inclusive** of 10% service charge and government tax

Western Main Dishes

Honey Pork Ribs ซี่โครงหมูอบนุ่ม ทอมตะมุมนกัฉินน้ำผึ้ง 420
Roasted pork spare ribs glazed with honey sauce
served with baked potato


Fish & Chips ปลาชุบแป้งทอดและเฟรนช์ฟราย 390
Beer battered and deep fried fillet of sea bass
served with steak fries and Tartar sauce


Grilled Chicken Breast อกไก่ย่างกับซอสสมะกอกดาหลามาด้า 390
Free range chicken breast with herb roasted vegetables
and cherry tomato Kalamata olives sauce


Roasted Beef Tenderloin สเต็กเนื้อสันในโพนยางดำคัดพิเศษ 1200
“Pon Yang Kham” Thai premium beef tenderloin
with potato puree and red wine sauce


Thai & Asian Main Dishes

All Thai dishes accompanied with steamed organic rice

 **Gaeng Ped Phed Yang** แกงเผ็ดเปิดอย่าง 320
Roasted duck in red curry sauce with lychee, pineapple,
cherry tomatoes and baby eggplant

 **Gaeng Keaw Waan** แกงเขียวหวาน
Chicken, pork, fish or seafood in green curry with coconut milk,
Thai eggplant and sweet basil
Chicken or pork ไก่ หรือ หมู 320
Shrimp or seafood กุ้ง หรือ ทะเล 420

 **Chu Chee Pla Salmon** ชูฉี่ปลาแซลม่อน 540
Pan fried salmon fillet coated in thick red curry sauce
garnished with coconut cream, sliced lime leaves and chili

(N)  **Pla Krapong Lui Suan** ปลากระพงลุยสวน 590
Deep fried sea bass fillets with lemon grass, shallot, ginger,
chili, mint and peanuts

 Medium Spicy  Spicy  Very spicy  Vegetarian
If you have any special dietary needs or restrictions, please inform the Restaurant Manager
Prices are in Thai Baht **inclusive** of 10% service charge and government tax

 **Goong Pad Prieu Waan** กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน 420


Stir fried sweet & sour prawns with spring onions, capsicums and Pranburi pineapple

 **Moo Pad Kra Pi** หมูผัดกะปิ 320

Stir fried sliced pork tenderloin with shrimp paste, Shimeji mushrooms garlic, chili and kaffir lime leaves

 **Soft Shell Crab** ปูนิ่มผัดผงกะหรี่ 390

Wok fried soft shell crab with curry powder, egg, chili paste, capsicum and onion

 **Red snapper** ปลากระพงแดงราดพริก 370

Deep fried red snapper fillet with homemade sweet chili and green pepper corn sauce

(N)  **Chicken & Cashew nuts** ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 320

Wok fried chicken breast with cashew nuts and dried red chili

Wok-Fried Vegetables ผัดผักรวมมิตร 220

With oyster and soya sauce

 [Vegetarian option available (V)]

 **Pad Pak Boong Fai Dang** ผัดผักบุ้งไฟแดง 220

Stir fried morning glory with soy bean paste, garlic and chili

Noodles & Rice

(N) **Pad Thai Goong** ผัดไทยกุ้ง 390

Wok fried rice noodles with shrimps, bean sprouts, tofu, kuchi chives, peanuts and tamarind juice

Radna Talay ราดหน้าทะเล 350

Flat rice noodles wok fried and tossed with seafood and vegetables in a thick soy gravy

 Medium Spicy  Spicy  Very spicy  Vegetarian

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform the Restaurant Manager
Prices are in Thai Baht **inclusive** of 10% service charge and government tax

Kuay Tiew Pad Siew ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว 250

Stir fried flat rice noodles cooked with soya sauce, kale and your choice of:

Chicken or pork ไก่ หรือ หมู

 Vegetarian option available

Khao Pad ข้าวผัด

Wok fried rice with tomato, onion, fried egg and spring onions and your choice of:

Sliced chicken breast or sliced pork อกไก่ หรือ หมู 250

Crab meat, shrimp or seafood เนื้อปู, กุ้ง หรือ ซีฟู้ด 350



Pad Kra Prao Rad Khao ผัดกระเพราผัดข้าวและไข่ดาว

Minced chicken or pork ไก่สับ หรือ หมูสับ 250

Shrimps or seafood กุ้ง หรือ ซีฟู้ด 420

wok fried with garlic, chili and hot basil, served with a fried egg

Desserts

Tiramisu ทิรามิสุ 190

Classic Italian dessert made with mascarpone, Amaretto and coffee soaked lady finger biscuits topped with cocoa

(N) Mango Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง 190

Soft glutinous sticky rice, ripe yellow mango and sweet coconut cream, sprinkled with crispy mung beans

Ice Cream & Sorbets ไอศกรีม และ เซอเบต 150

Please ask your service attendant for available flavors

Warm Sacher cake ช็อคโกแลตเค้ก กับวานิลลาไอศกรีม 190

Chocolate ganache and sponge cake layered and served with homemade vanilla ice cream

Fruit Salad ฟรุ๊ตสลัด 190

Diced fresh fruits in orange and passion fruit juice topped with lemon sorbet



Medium Spicy



Spicy



Very spicy



Vegetarian

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform the Restaurant Manager
Prices are in Thai Baht **inclusive** of 10% service charge and government tax