

START THE ASIAN WAY
PRICE

GRILLED CHICKEN SATAY half a dozen satays with peanut salsa ไก่สะเต๊ะ	160
DEEP FRIED CRAB STICK FILLED WITH PRAWNS WRAPPED WITH SPRING ROLL served with sweet plum sauce ปูอัดสอดไส้กุ้งทอด	230
DEEP FRIED CRISPY RICE served with shrimp and coconut milk ข้าวตังหน้าตั้ง	140
DEEP FRIED SHRIMP PATTIES served with sweet plum sauce ทอดมันกุ้ง	240
BAKED DUCK TONGUE IN SALTED AND CHILLI ลิ้นเป็ดอบพริกเกลือ	180
MARINATED DEEP FRIED SUN DRIED BENDED TREVALLY FISH served with green mango sauce ปลาสำลีแดดเดียว	240
MARINATED DEEP FRIED SUN DRIED PORK served with chilli sauce หมูแดดเดียว	160
MARINATED DEEP FRIED SUN DRIED RAINBOW SARDINE FISH Served with chilli sauce ปลากระดี่แดดเดียว	170
DEEP FRIED CRABS BALL Served with sweet plum sauce หอยจ้อทอดกรอบ	240
DEEP FRIED MARINATED FISH PATTIES AND MUSSEL served with cucumber salsa ทอดมันปลาหอยแมลงภู่	220
CHILLED JELLY FISH WITH SPRING ONION ยำแมงกะพรุนน้ำมันงาต้นหอม	160



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคานี้ได้รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

FUSION CUISINE MENU

เมนูอาหารฟิวชั่น

APPETIZERS AND SALAD

PRICE

SEARED PRAWNS WITH MANGO SALAD

served with cocktail sauce

สลัดมะม่วงกับกุ้งย่าง

260

SMOKED ATLANTIC SALMON

accompanied by its traditional condiment

ปลาแซลมอนรมควันพร้อมเครื่องปรุง

390

IMPORTED PARMA HAM WITH CANTALOUPE MELON

garnished with marinated artichokes and olive

พาร์มาแฮมจากอิตาลีและแคนตาลูป

420

NICOISE SALAD WITH ROCK LOBSTER

สลัดผักและกั้งหิน

320

HOME MADE SOUP

PRICE

TRADITIONAL FRENCH ONION SOUP

with cheese croutons

ซूपหอมใหญ่แบบฝรั่งเศส

110

SWEET CORN CREAM SOUP

ซูปข้าวโพด

90

PETITE BOUILLA BRISSE MINUTE

poached seafood in a saffron flavored fish soup served with rouille and croutons

ซูปซีฟู้ดและทงู้าฝรั่ง

360

BASIL FLAVOURED TOMATO SOUP

ซูปมะเขือเทศ

90

PUMPKIN CREAM SOUP WITH ROAST CROUTONS

ซูปฟักทอง

90

CREAM OF NEW ZEALAND MUSSEL SOUP

ซูปครีมหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

160



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคานี้ได้รวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

เมนูอาหารฟิวชั่น

CRISP AND LIGHT

PRICE

TUNALOID OR RIVER LOBSTER FRENCH STYLE marinated grill tuna loin with river lobster its lettuce สลัดปลาอุกย่างกับกุ้งแม่น้ำ	320
CAESAR GREEN ASPARAGUS SALAD WITH GRILLED SEAFOOD SKEWER garnish with Caesar sauce สลัดซีซาร์กับหน่อไม้ฝรั่งและบาร์บีคิวทะเล	290
HERB MARINATED FRESH MOZZARELLA CHEESE with sun ripened tomatoes garnished with crispy salad leaves flavored olive oil สลัดมอสซาเรลล่าชีสสด	260
BOUQUET OF FRESH GARDEN AND VEGETABLES with your choice of dressing สลัดผักสด	90

dressing available, French, Italian, thousand island, cocktail sesame and mayonnaise
น้ำสลัดเฟรนช์, น้ำสลัดอิตาลี, น้ำสลัดเกาะฮาวาย, น้ำสลัดเซซาม์และมายองเนส

SANDWICHES AND BURGER

PRICE

THE TIDE CLUB SANDWICH served with potato chips คลับแซนด์วิช	160
GRILLED TUNA MELT SANDWICH tuna, celery, mayonnaise and freshly milled black pepper with lettuce and tomato on rye bread smothered in melted cheese ทูน่าสเต็กแซนด์วิชและชีส	270
CREATE YOUR OWN with your choice of tuna, ham, salami, chicken or cheese on toast แซนด์วิชที่ท่านเลือก ทูน่า, แฮม, ซาลามิ, ไก่ หรือชีส	160
CHICKEN BURGER flavored curry served on a toast sesame bun ไก่เบอร์เกอร์	150
HAMBURGER OR CHEESE BURGER served on a toasted sesame bun แฮมเบอร์เกอร์หรือชีสเบอร์เกอร์	150
CHEESE AND BACON BURGER cheese and crispy bacon served on a toast sesame bun ชีสและเบคอนเบอร์เกอร์	160



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคาเป็นรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

FUSION CUISINE MENU

เมนูอาหารฟิวชั่น

FRESH FISH AND SEAFOOD	PRICE
PAN FRIED SNOW FISH with herbs salmon butter ปลาต้มยำเสิร์ฟพร้อมซอสเนยปลาแซลมอนเครื่องเทศ	500
CRISPY FRIED SEAFOOD accompanied by aioli sauce and garlic bread อาหารทะเลทอดกรอบพร้อมซอสเนยปังกระเทียม	250
CLASSIC ROCK LOBSTER “ FLORENTINE ” fresh gulf lobster with mushroom and spinach mustard gartinated hollandaise cheese sauce กุ้งทะเลอบซอสฮอลแลนด์	330
STEAMED ATLANTIC SALMON WITH CREAM AND LEMONGRASS GINGER SAUCE served in spinach its condiments pasta ปลาแซลมอนนึ่งซอสครีมและขิงอ่อน โฉนัข้าว	310
SAUTEED SEA SCALLOPE IN A MILD CAMPAGNE SAFFRON SAUCE served in a rice ring topped garnish หอยเชลล์อบสตรองกับซอสทัญญาฝรั่งและข้าว	360



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคานี้ได้รวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

ITALIAN CORNER
PRICE
SPAGHETTI BOLOGNESE OR NAPOLETANA
140

สปาเก็ตตี้กับซอสเนื้อหรือซอสมะเขือเทศสด

SPAGHETTI SPINACH, MUSSEL ,ROE SHRIMP CREAM SAUCE
180

สปาเก็ตตี้ผักโขม , หอยแมลงภู่ , ไข่กุ้ง ครีมซอส

TOMATO FETTUCINI WITH PRAWNS SAUCE
190

garnished sliced salmon

เส้นบู่เตลมะเขือเทศกับซอสกุ้งแต่งด้วยเนื้อปลาแซลมอน

LASAGNA VERDI
190

green pasta with meat, tomato and cream

ลาซานญาน้ำเนื้อมะเขือเทศกับอิตาเลียนซอส

PIZZA THE TIDE
240

topped with chinese sausage, rock lobster, tuna, scallop, mushroom, chilli and cheese

พิซซ่าเดอะไทด์หน้ากุ้งเชียง, กุ้งหิน, ปลาทูน่า, หอยเชลล์, เห็ดสด, พริกแดง และชีส

PIZZA AL FUNCHI
220

topped with tomato, mushroom, onion and cheese

พิซซ่าหน้าน้ำมะเขือเทศ, เห็ดสด, หอมใหญ่ และชีส

RAVIOLI SPINACH & RICOTTA CHEESE ALLA NAPOLETANA
190

meat stuffed ravioli with tomato sauce, Parmesan cheese

เกี๊ยวอิตาเลียนกับผักโขม

PIZZA VEGETARIAN
210

topped with tomato, asparagus, artichokes, green pepper, mushroom, olives and cheese

พิซซ่าหน้าน้ำมะเขือเทศสด, หน่อไม้ฝรั่ง, อะติโชค, พริกหวาน, เห็ดสด, มะกอก และชีส



FUSION CUISINE MENU

เมนูอาหารฟิวชั่น

FROM OUR GRILLED

PRICE

PRIME TENDERLOIN STEAK

เนื้อนุ่มสเต็กสันใน

350

IMPORT CENTER CUT SIRLOIN STEAK

เซอร์ลอยสเต็ก

750

BOUNTY T-BONE STEAK

ทีโบนสเต็ก

720

IMPORT RIB EYE STEAK

ริบอายสเต็กย่าง

700

IMPORT TENDER LAMP CHOPS

เนื้อซี่โครงแกะย่าง

750

PORK CHOP

หมูสันนอกติดกระดูกย่าง

270

CHICKEN BREAST

อกไก่ย่าง

250

GRILLED PHUKET LOBSTER

กุ้งมังกรเผา

1,600

served with baked or mashed potato, spring vegetables and béarnaise,

red wine , mint, apple and herb butter sauce

เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบหรือมันบด, ผักต่างๆ และซอสเบอนเนส, ซอสมินท์, ซอสไวน์แดง, ซอสแอปเปิ้ล และซอสสมุนไพร

INTERNATIONAL SPECIALITIES

PRICE

FLAMED PEPPER STEAK

beef tenderloin in a spicy green peppercorn sauce

สเต็กเนื้อสันในราดซอสพริกไทยสด

320

FRIED MEDALLIONS OF PORK WITH TWO SAUCE

served mushroom cream and red wine sauce

หมูสันในย่างซอสเห็ดและไวน์แดง

290

EMINCE OF VEAL ZURICH STYLE

in a fine cream sauce with rosti potatoes

เนื้อลูกวัวอ่อนผัดซอสชูรส

450

FRIED DUCK BREAST WITH SWEET PEA AND CRIPS SMOKED BACON

อกเป็ดทอดเสิร์ฟพร้อมเบคอนรมควัน

290



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคาปีได้รวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

เมนูอาหารฟิวชั่น

EAST MEETS WEST

PRICE

CHILLED MANGO SOUP WITH MINT

ซุปรเย็นมะม่วง

100

RICE FLOUR TORTILLAS

with style fried sze-chuan chicken and vegetables

แป้งปอเปี๊ยะทอดไก่เสฉวน

190

LOBSTER CONSOMME

flavoured with lemongrass and garnished with shrimp wonton

ซุปลูกุ้งใหญ่ใส่เกี๊ยวกุ้ง

230

STEAMED ESCALOPE OF SALMON

in coconut beurre blanc

ปลาแซลมอนนึ่งน้ำมันมะพร้าวอ่อนใบสาระแหน่

260

JAPANESE SEAWEED PASTA FILLED WITH SEA SCALOPE

served with Chinese red wine sauce topped with toast, sesame seeds

สาหร่ายทะเลญี่ปุ่นทอดหอยเชลล์ซอสเหล้าแดง

300

LOW CALORIE SELECTION

PRICE

GRILLED CHICKEN BREAST

served on a bed of braised mushroom

อกไก่ทอดเสิร์ฟพร้อมเห็ดตุ๋นและผัก

250

STEAMED FILLET OF SEABASS

accompanied by spring noodles and tomato basil sauce

ปลาเกะนึ่งซอสมะเขือเทศเครื่องเทศ

280

FRIED TARO SPRING ROLL

vegetarian taro, carrot, glass noodles, gluten gratinated with an apricot and sesame dip

ปอเปี๊ยะใส่ผัก

180

MIXED VEGETABLES CURRY

แกงกะหรี่ผักรวม

150

BAKED VEGETABLES CANNELLONI

vegetables rolls gratinated with cheese sauce

ผักอบซอสแบบอิตาลีเนียน

180

VEGETABLE CUTLET CURRY SAUCE

served with spring vegetables

มันฝรั่งบด ผักทอด

140



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคานี้ได้รวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

A TASTE OF THAILAND indicates spicy dish
PRICE
SOUP

SPICY THAI STYLE SOUP with lemongrass choice of shrimp, fish or seafood ต้มยำกุ้ง, ปลา หรือทะเลรวมมิตร	210
SPICY THAI STYLE SEAFOOD SOUP with lemongrass and hot basil leaves ต้มยำใบ้แตก	210
SPICY THAI STYLE SOUP in a chilli paste in oil with lemongrass of river lobster ต้มยำกุ้งก้ามกรามเห็ดสดน้ำพริกเผา	350
CREAMY COCONUT MILK SOUP WITH CHICKEN ต้มข่าไก่	170
CREAMY COCONUT MILK SOUP WITH SEAFOOD ต้มข่าทะเล	210
BOILED STUFFED SQUID WITH HERBS AND WHITE WINE ปลาหมึกยัดไส้ต้มไวน์ขาวและเครื่องเทศ	250
TAMARIND FLAVORED PRAWNS SOUP with mixed vegetables แกงส้มกุ้งผักรวม	210
SPICY SHRIMP PASTE with prawns soup แกงเลียงกุ้งสด	210
THAI COUNTRY STYLE sillago fish curry แกงป่าปลาเทวดา	190
CLEAR SOUP WITH BEAN CURD AND MINCED PORK แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	170
WONTON SOUP pork and shrimp dumpling in chicken broth served with barbecued red pork เกี๊ยวน้ำหมูแดง	150



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
 ราคานี้รวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

FUSION CUISINE MENU

เมนูอาหารฟิวชั่น

SPICY SIAMESE SALAD

PRICE

SPICY BEEF SALAD WITH DRESSING GRILLED ยำเนื้อย่าง	210
GRILLED MACKEREL SALAD with shallot , chilli and thai herbs ยำปลาทุย่าง	180
SPICY WING BEAN AND SHRIMP SALAD topped cashew nut ยำถั่วงอกสด	170
SPICY GRILLED YOUNG BANANA BUS PRAWNS SALAD topped boiled egg and nut ยำหัวปลีทุย่างสด	180
SPICY SEAFOOD SALAD ยำอาหารทะเล	190
SPICY POMELO SALAD WITH GRILLED RIVER LOBSTER ยำส้มโอทุย่างก้ามกรามเผา	280

ASSORTED OF SPICY PASTE

PRICE

SPICY MARINATED SALTED CRABS DIP with fresh vegetables น้ำพริกปูหมักกับผักสด	170
SPICY BLUE SEA CRAB'S EGG DIP with warm vegetables coated coconut milk น้ำพริกไข่ปูกับผักต้มราดกะทิสด	190
SPICY SHRIMP PASTE DIP Thai herbs vegetable and warm prawns น้ำพริกกะปิทุย่างต้ม	160



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคาป้ได้รวมค่างัการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

 FUSION CUISINE MENU
เมนูอาหารฟิวชั่น

FROM OUR CURRY DISHES

PRICE

GREEN CURRY

chicken, beef or shrimp in a light curry sauce
แกงเขียวหวานไก่, เนื้อ หรือกุ้ง

190

BEEF MASSAMAN CURRY

แกงมัสมั่นเนื้อ

200

MASSAMAN ROCK LOBSTER

แกงมัสมั่นกั้งหิน

330

FRIED ATLANTIC SALMON WITH DRY CURRY

prepared in a light curry and kaffir lime leaves
พะแนงปลาแซลมอน

280



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคานี้ได้รวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

FUSION CUISINE MENU

เมนูอาหารฟิวชั่น

THAI FLAVOURITES

PRICE

STIR FRIED BEEF, CHICKEN OR PORK WITH CHILLI AND HOT BASIL LEAVES

เนื้อ, ไก่ หรือหมูผัดใบกระเพรา

160

STIR FRIED SHRIMP OR SQUID WITH CHILLI AND HOT BASIL LEAVES

กุ้งหรือปลาหมึกผัดใบกระเพรา

170

SWEET AND SOUR PORK

หมูผัดเปรี้ยวหวาน

150

THAI STYLE OMELETTE WITH MINCED PORK

ไข่เจียวหมูสับ

90

STIR FRIED FISH FILLET WITH CELERY

เนื้อปลาผัดคื่นช่าย

180

FRIED SQUID WITH GARLIC AND PEPPER

ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย

160

STIR FRIED SQUID HER EGG

in yolk of salt egg

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

180

STIR FRIED SOFT SHELL CRABS

with black peppercorn

ปูนิ้มผัดพริกไทยดำ

270

DEEP FRIED SOFT SHELL CRABS

with garlic and pepper

ปูนิ้มทอดกระเทียมพริกไทย

270

STIR FRIED MIXED VEGETABLES

in oyster sauce

ผัดผักน้ำมันหอย

90



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคานี้ได้รวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

FUSION CUISINE MENU

เมนูอาหารฟิวชั่น

RICE AND NOODLES	PRICE
FRIED RICE WITH CHICKEN, BEEF OR PORK ข้าวผัดไก่, เนื้อ หรือหมู	90
FRIED RICE WITH CRAB MEAT OR SHRIMPS ข้าวผัดปูหรือกุ้ง	100
FRIED NOODLE THAI STYLE ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย	160
FRIED NOODLE with chicken, beef, pork or shrimps ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าไก่, เนื้อ, หมู หรือกุ้ง	140
FRIED RICE NOODLE IN SOYA SAUCE with chicken, beef, pork or shrimps ก๋วยเตี๋ยวผัดซอส์ไก่, เนื้อ, หมู หรือกุ้ง	140
FRIED NOODLES WITH ROAST DUCK AND "SHANGHAI" PRESEVED VEGETABLES ท่อนี่ผัดเบี๋ย่างและผักดองเซียงไฮ้	180
STIR FRIED EGG NOODLES WITH SHRIMP AND BARBEQUE PORK ก๋วยเตี๋ยวผัดแบบสิงคโปร์	160
STEAMED JASMINE RICE ข้าวสวย	20



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคาป้ได้รวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

POPULAR JAPANESE DISHES

PRICE

SAKE – SALMON RAW FISH SLICED THINLY

served with soy sauce and wasabi mustard

ปลาแซลมอนดิบ

260

SASHIMI MORIAWASE

assorted raw fish sliced local imported served soy sauce and wasabi mustard

ปลาดิบรวมมิตรพิเศษ

260

KANI – CRABS STICK

served with soy sauce and wasabi mustard

ปูอัด

200

SUSHI MORIAWASE

assorted vinegarred red rice balls with raw fish and seaweed, soy sauce

ข้าวปั้นปลาดิบรวมมิตร

200

MISOSHIRU

bean paste soup

ซุปรเตาหุ

90

TEMPURA MORIWASE

finely fried shrimp, fish and vegetables

กุ้งกับผักชุบแป้งทอด

230

YAKITORI PLATTER

chicken meat on bamboo skewer broiled over fire with soy sauce

and sweet rice wine

ไก่เสียบไม้ย่างซอสญี่ปุ่น

160

SAKE – ATLANTIC SALMON STEAK SEASONING

of soy sauce

สเต็กปลาแซลมอน

240

DEEP FRIED JAPANESE GYOZA MARINATED MINCED PORK

served with Japanese soy sauce

เกี๊ยวซ่าไส้หมูทอด

140

KATSUDON

seasoning pork cutlet with soy sauce served over rice

ข้าวทอดหมูชุบแป้งทอด

180

YAKISOBA

fried egg noodles with beef, seafood and vegetables

พัดหมี่ยากิโซบะ

180



FUSION CUISINE MENU

เมนูอาหารฟิวชั่น

FRESH SEAFOOD GRILLED DISHES

PRICE

BAKED WHOLE WRAPPED WHITE SEABASS IN SALT

ปลากระพงอบเกลือ

450

CHAR COAL GRILLED RIVER LOBSTER (500 g.)

กุ้งก้ามกรามเผา

ซีดละ

100

CHAR COAL GRILLED WHITE TIGER PRAWNS (500 g.)

กุ้งแช่เบวียเผา

ซีดละ

100

CHAR COAL GRILLED ROCK LOBSTER

กั้งกระดานเผา

320

CHAR COAL GRILLED WHOLE SQUID AND HER EGG

หมึกไข่ย่าง

250

BAKED SEAFOOD WITH FRESH CHILLI SAUCE

ปลาอบพริกสด

450

all seafood grilled served with chilli

ทุกรายการเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด

DEEP FRIED WHOLE SEABASS WITH FRESH CHILLI SAUCE

ปลากระพงทอดพริกสด

450

DEEP FRIED WHOLE SEABASS WITH FISH SAUCE

served with chilli green mango sauce

ปลากระพงทอดน้ำปลา

450

STEAMED WHITE TIGER PRAWNS IN SALT (500 g.)

garnished chilli sauce

กุ้งแช่เบวียหนึ่งเกลือ

ซีดละ

100

STEAMED CRAB'S LEGS

garnished chilli sauce

กระเทียมปูหนึ่ง

380



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคานี้ได้รวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

FUSION CUISINE MENU

เมนูอาหารฟิวชั่น

CHINESE FOOD	PRICE
STEAMED ATLANTIC SALMON FILLET with soya sauce ปลาแซลมอนนึ่งซีอิ๊ว	240
STEAMED WHOLE SEABASS with soya sauce ปลาเกะพองนึ่งซีอิ๊ว	450
STEAMED WHOLE SQUID AND HER EGG with lime and chilli sauce ปลาหมึกโขยึ่งมะนาว	250
BAKED RIVER LOBSTER with Chinese herbs and glass noodles กุ้งก้ามกรามอบวุ้นเส้น	350
FOUR SEASON VEGETABLES IN BROWN SAUCE สี่สหายเห็ดหอมน้ำแดง	160
FRIED BEAN CURD WITH CRAB ROE SAUCE เต้าหู้ราดซอสมันปู	260
POPULAR CHINESE SPECIAL	PRICE
BRAISED FISH MAW SOUP WITH CRABS MEAT กระเพาะปลาเนื้อปู	330
STIR FRIED FISH MAW AND ASPARAGUS WITH XO. SAUCE กระเพาะปลาผัดซอสเอ็กซีโอทนต์โม่ฝรั่ง	330
DOUBLE BOILED SHARK'S FIN SOUP WITH CRAB MEAT หูฉลามน้ำแดงเนื้อปู	500
STER FRIED SEAFOOD WITH EGG WHITE AND FRESH MILK ซีฟู้ดผัดไข่ขาวและนมสด	280
BRAISED ABALONE AND BLACK MUSHROOM IN BROWN SAUCE เป๋าฮื้อเห็ดหอมน้ำแดง	430



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคาได้รวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

FUSION CUISINE MENU

เมนูอาหารฟิวชั่น

SWEET AND DESSERTS	PRICE
MOUSSE OF WHITE AND DARK CHOCOLATE มูสช็อกโกแลตเข้มและขาว	240
COCONUT PIE garnished with vanilla sauce พายมะพร้าวกับซอสวนิลา	190
TIRAMISU traditional cream cheese ทiramisu	220
CHILLED SEASONAL FRESH FRUITS ผลไม้สดตามฤดูกาล	140
ICED HAZELNUT AND HONEY PARFAIT garnished with raspberry sauce exotic fruit พาร์เฟ่น้ำแข็งกับทัวเฮเซลนัท	210
THE TIDE BANANA SPLIT บานานาสปลิท	130
CHOICE OF HOME MADE ICE CREAM ไอศกรีมรสต่างๆ	90
MANGO CREAM CHEESE PUDDING with strawberry sauce ครีมชีสกับพุดดิ้งมะม่วง	220
MILK VANILLA PANACOTTA with raspberry sauce exotic fruit วนิลาพานาคอตต้า	190
CREPE WITH ICE CREAM filled vanilla ice cream with orange sauce แพนเค้กกับไอศกรีมวนิลาเสิร์ฟพร้อมซอสส้ม	170



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคานี้รวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว



FUSION CUISINE MENU



เมนูอาหารฟิวชั่น

BEVERAGE

PRICE

FRESH GROUND AND BREWED COFFEE
regular or decaffeinated
กาแฟ

70

HOT TEA OR ICED TEA
ชาร้อน หรือ เย็น

70

ESPRESSO
เอสเปรสโซ่

70

MOCHA
มอคคา

70

HOT CHOCOLATE
ช็อกโกแลตร้อน

70

OVALTINE
โอวัลติน

70

CHINESE TEA
ชาจีน

60

JAPANESE GREEN TEA
ชาญี่ปุ่น

70



All prices are inclusive of 10% service charge and 7% vat
ราคาเป็นได้รวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว