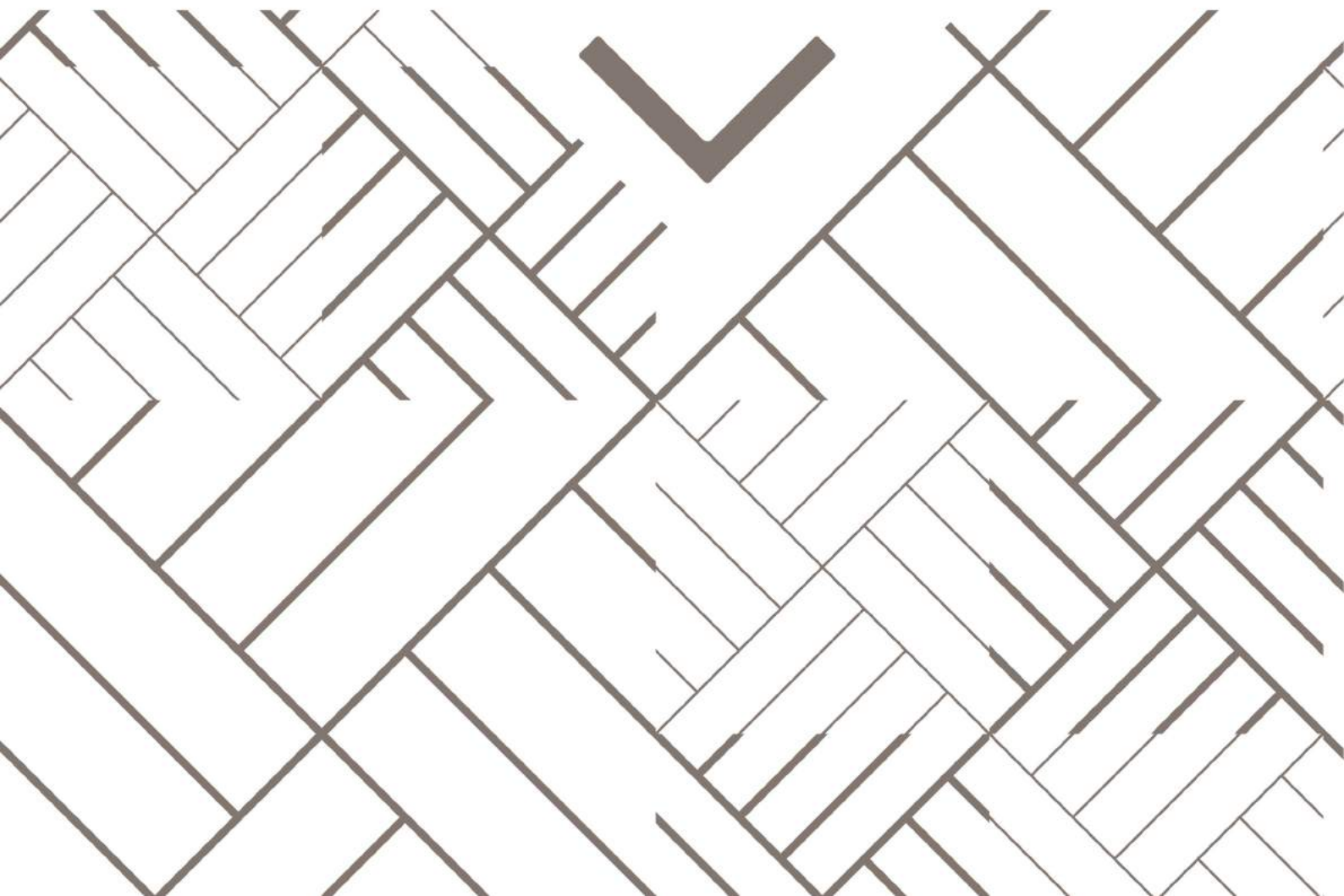


FOOD
EXCHANGE





Niku steak set
เซ็ตสเต็ก นิคุ

THB 1,150

Tori steak Set
เซ็ตโทริสเต็ก

THB 480

Saba Yaki Shio set
เซ็ตปลาซาบะ

THB 550

Kurobuta steak Set
เซ็ตคุโรบุดะสเต็ก

THB 550

Oyako-don set
เซ็ตข้าวหน้าไก่สไลด์ญี่ปุ่น

THB 480

Gyu-don set
เซ็ตข้าวหน้าเนื้อวัวสไลด์ญี่ปุ่น

THB 650

ASIAN IN MARINA >

Satay Gai สะต๊ะไก่	220
Tod Mun Pla Grai ทอดมันปลาทราย	220
Som Tum ส้มตำ	190
Por Pia Pak ปอเปี๊ยะผักทอด	190
Tom Yum Goong ต้มยำกุ้ง	360
Tofu green curry served with rice (chicken pork or beef)	280/320
แกงเขียวหวานเต้าหู้เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	
Wok-fried mixed vegetables	280
ผัดผักรวมขอล้าน้ำมันหอม	
Pad Thai Goong ผัดไทยกุ้ง	340
Pad Kee Mao stir-fried flat noodles chill pea snaps and hot basil (chicken pork or beef)	280/320
เส้นใหญ่ผัดซีเมาน์ไก่ หมู หรือเนื้อ	
Rice noodle soup with fish balls	220
ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กลูกชิ้นปลา	
Stir-fried pork with garlic served with rice	280
หมูผัดกระเทียมเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	
Fried rice (chicken or pork)	280
Crab or prawn ข้าวผัดไก่ หมู ปู หรือกุ้ง	340
Pad Krapow (chicken or pork)	280
ผัดกระเพราไก่หรือหมู	
Pad Krapow (beef)	320
ผัดกระเพราเนื้อวัว	

JAPANESE SET >

Kurobuta steak set	550
เซ็ตคุโรบุดะสเต็ก Grilled Kurobuta pork sirloin with steak sauce, mixed vegetables stir-fry, rice and miso soup หมูดำหมักขอล้านเต็ยย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่นผัดผักสไลด์ญี่ปุ่นซุปรมิโซะ และ ผักดอง	
Tori steak set เซ็ตโทริสเต็ก	480
Grilled chicken thigh with steak sauce, mixed vegetables stir-fry, rice and miso soup สเต็กไก่เสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่นผัดผักสไลด์ญี่ปุ่นซุปรมิโซะ และ ผักดอง	
Niku steak set เซ็ตสเต็ก นิคุ	1,150
Grilled beef sirloin with steak sauce, mixed vegetables stir-fry, rice and miso soup เนื้อวัวหมักขอล้านเต็ยย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่นผัดผักสไลด์ญี่ปุ่นซุปรมิโซะและ ผักดอง	
Oyako-don set เซ็ตข้าวหน้าไก่สไลด์ญี่ปุ่น	480
Japanese rice bowl with stir-fried chicken thigh, soya sauce, mixed salad and miso soup ข้าวหน้าไก่ผัดขอล้านเต็ยหรือเสิร์ฟพร้อมสลัดผักซุปรมิโซะ และ ผักดอง	
Gyu-don set เซ็ตข้าวหน้าเนื้อวัวสไลด์ญี่ปุ่น	650
Japanese rice bowl with stir-fried beef slices, soya sauce, mixed salad and miso soup ข้าวหน้าเนื้อวัวสไลด์ขอล้านเต็ยหรือเสิร์ฟพร้อมสลัดผักซุปรมิโซะและ ผักดอง	
Saba Yaki Shio set เซ็ตปลาซาบะ	550
Grilled Saba with Maldon salt served with rice, mixed salad and miso soup ปลาซาบะย่างเกลือสมุทรเสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่นผัดผักสไลด์ญี่ปุ่นซุปรมิโซะและ ผักดอง	

WESTERN IN MARINA >

OYSTER	
Fin de Claire oyster	125 /piece
(Minimum 2 pieces per order) หอยนางรมฟินเดอเคลร์ (ขั้นต่ำอย่างน้อย 2 ตัว)	
LOBSTER	
Canadian lobster bisque	750
ซุปรครีมกุ้งมังกร	
Grilled Canadian lobster	1,650
กุ้งมังกรย่าง	
Lobster Thermidor	1,650
กุ้งมังกรอบชีส	
CHARCUTERIE	
Charcuterie board	520
ชาร์คูตอรีบอร์ด Selection of 3 (เลือกได้ 3 ชนิด)	
Parma ham 50g	210
พาร์มาแฮม	
Salami Milano 50g	190
ซาลามิ มิลานี	
Pepperoni 50g	190
เปปเปอร์รอนี	
Mortadella 50g	190
มอร์ตาดัลล่า	
PASTA	
Spaghetti Pomodoro	320
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ	
Penne Bolognese	380
เพนเนซอสมะเขือเทศและเนื้อวัว	
Wild Mushroom Fettuccine	340
เฟตตูตชินีใส่เห็ดและชีสพาร์เมซาน	



Beef burger

เบอร์เกอร์เนื้อวัว

THB 420

Fin de Claire oyster

หอยนางรมฟินเดอเคลร์

THB 125 /piece

Canadian Lobster bisque

ซุปครีมกุ้งมังกร

THB 750

Grilled Canadian Lobster

กุ้งมังกรย่าง

THB 1,650

Galician-style octopus

หนวดหมึกยักษ์สไตล์กาลิเซีย

THB 390

Atlantic smoked salmon

แซลมอนรมควัน

THB 320

Moruno style chicken farm vegetables

ไก่ย่างสไตล์กาลิเซีย และผักสดจากฟาร์ม

THB 490

APPETIZER

- Patatas Bravas** 220
มันฝรั่งทอดสไตล์กาลิเซีย
- Atlantic smoked salmon** 320
แซลมอนรมควัน
- Galician-style octopus** 390
หนวดหมึกยักษ์สไตล์กาลิเซีย

SANDWICH & BURGER

- BLT sandwich** 320
บีแอลทีแซนด์วิช
- Reuben sandwich** 450
แซนด์วิชรูเบน
- Beef burger** 420
เบอร์เกอร์เนื้อวัว

SOUP & SALAD

- San Francisco clam chowder** 450
ซุปรอยลายเสิร์ฟในขนมปังก้อน
- Salmorejo chill soup** 290
ซุปลาลโมเลโอ
- Caesar salad** 290
ซีซาร์สลัด
- Caesar salad (choice of chicken or prawn)** 320/380
ซีซาร์สลัดเพิ่มไก่หรือกุ้ง
- Buffalo Mozzarella** 380
สลัดชีสมอสซาเรลล่า และมะเขือเทศ
- Organic mixed green salad with soya sesame dressing** 290
สลัดผักเขียวรวม น้ำสลัดน้ำมันงา

MAIN COURSES

- Tiger prawn risotto | asian mixed salad | parsley** 590
ข้าวริซอตโต้กุ้งลายเสือ/ผักสลัดรวม/พาร์สลีย์
- Grilled New Zealand double rack of lamb green mojo | potato fondant | chimichurri** 920
ซีโครนแกะย่าง/ซอสกรีนโมโจ/มันฝรั่ง/ซอสชิมีคชูรี
- Grilled Australian Wagyu ribeye 280 g potato puree | garlic | bordelaise sauce** 1,350
เนื้อริบอาย่าง 200 กรัม/มันฝรั่ง/กระเทียม/ซอสไวน์แดง
- Grilled Australian Wagyu beef tenderloin 200 g potato puree | garlic | bordelaise sauce** 1,380
เนื้อสันในย่าง 180 กรัม/มันฝรั่ง/กระเทียม/ซอสไวน์แดง
- Schnitzel | lemon | asian mixed salad | cherry tomato** 650
เนื้อหมูชุบแป้งทอด/เลมอน/ผักสลัดรวม/มะเขือเทศเชอร์รี่
- Moruno style chicken | farm vegetables** 490
ไก่ย่างสไตล์กาลิเซีย/ผักสดจากฟาร์ม
- Pan-seared snow fish | pumpkin puree asparagus | parma ham** 720
ปลาหิมะย่าง/ฟักทอง/หน่อไม้ฝรั่ง/พาร์มาแฮม
- Fish & chips | french fries | tartar sauce** 420
ปลาชุบแป้งทอด/มันฝรั่งทอด/ซอสอาร์ทาร์
- Baked cauliflower | bechemel | gruyere (v)** 320
ดอกกะหล่ำอบ/ซอสเบเชเมล/ชีสกรูแยส์

FARMHOUSE CHEESE

- Selection of 3 Brie | Gouda | Grana pradano Edam | Gorgonzola** 470

ชีส : บรี/เกาด้า/แกนนา พราดาโน/เอดัม/กอกอนโซล่า

Passion Fruit Royal Cake
with Valrhona chocolate mousse
เค้กเสาวรสและมูสช็อกโกแลต

THB 240



Tiramisu with caramel sauce
and mixed berries
ทiramisu ซอสคาราเมล และเบอร์รี่รวม

THB 240



Fruit salad and vanilla ice cream
สลัดผลไม้และไอศกรีมวานิลลา

THB 190



CHILDREN'S MENU >

Vegetable spring rolls

ปอเปี๊ยะผัก

Fish & chips

ปลาชุบแป้งทอด

Chicken fried rice

ข้าวผัดไก่

Spaghetti tomato sauce

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Mini cheeseburger and fries

มินิชีสเบอร์เกอร์และฟรันทูพรายซ์

DESSERT

Chocolate brownie served with vanilla ice cream

ช็อกโกแลตบราวน์เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

Selection of artisanal ice creams and sorbets

ไอศกรีมและซอร์เบต

150

230

230

210

280

180

90

DESSERT

Berry Panna cotta with vanilla ice cream

พานาคอตต้าเบอร์รี่และไอศกรีมวานิลลา

280

Tiramisu with caramel sauce and mixed berries

ทiramisu ซอสคาราเมล และเบอร์รี่รวม

240

Mont Blanc

มงต์บล็อง

260

Passion Fruit Royal Cake with Valrhona chocolate mousse

เค้กเสาวรสและมูสช็อกโกแลต

240

Fruit salad and vanilla ice cream

สลัดผลไม้และไอศกรีมวานิลลา

190

Mango sticky rice with coconut milk

ข้าวเหนียวมะม่วง/น้ำกะทิ

250

Selection of artisanal ice creams and sorbets

ไอศกรีมและซอร์เบต

90