



BLUE MARBLE



STEAK & GRILL



The Newest Steak & Grill Restaurant
with seaside fine dining seaside high-quality

Savor the imported steak with perfect seaside
at “ **Blue Marble Steak & Grill Restaurant** ”,
Novotel Marina Sriracha & Koh Si Chang

Blue Marble ห้องอาหารคอนเซ็ปต์ Steak & Grill เปิดใหม่วิวทะเล เสิร์ฟเนื้อคุณภาพระดับ Fine Dining
ณ ห้องอาหาร Blue Marble โรงแรม Novotel Marina Sriracha & Koh Si Chang
สเต็มคุณภาพเยี่ยม เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำนุ่มละมุนลิ้น ถือเป็นสวรรค์ของเหล่า Steak Lover ทั้งหลาย
เพราะทางโรงแรมคัดสรรวัตถุดิบชั้นเยี่ยมระดับนานาชาติ ให้ท่านได้ลิ้มลองกันได้แล้วที่ศรีราชา



Appetizer



Homemade Salmon Gravlax

(chef recommended)

marinated salmon | salad | honey dressing
ปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศ

THB 280



US. Scallop | seared scallop | mango sauce
pan-fried mango | walnut

หอยเชลล์ย่างเสิร์ฟพร้อมซอสมะม่วง

THB 290



Foie Gras & Caviar (chef recommended)

pan - fried Foie Gras | caviar | peach sauce
melba toast

ตับห่านเสิร์ฟพร้อมคาเวียร์และซอสลูกพีช

THB 390



Tiger Prawn Arabiata

tiger prawn | arabiata sauce | shaved parmesan

กุ้งลายเสือผัดซอสมะเขือเทศพริกแห้ง

THB 450



Normandy Oyster

(minimum 3 pieces per order)

หอยนางรมนอร์ม็องดี (ขั้นต่ำอย่างน้อย 3 ตัว)

THB 125 / piece / ต่อชิ้น



Beef Tartare

marinated raw beef | potato chip
egg yolk

เนื้อสันในดิบเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงและไข่แดงดิบ

THB 350



Chicken Liver Pâté

chicken liver | crusty bread

ตับไก่คัสโตลล์ปิ้งเสิร์ฟพร้อมขนมปังอบ

THB 220

Soup



Creamy Mushroom Soup

(chef recommended)

truffle foam | homemade garlic brioche

ซูปครีมเห็ดทรัฟเฟิลพร้อมฟองทรัฟเฟิลและขนมปังบริวชกระเทียม

THB 250



Cream Corn Crab Chowder

homemade garlic brioche

ซูปครีมข้าวโพดเนื้อปูและขนมปังบริวชกระเทียม

THB 290



Classic French Onion Soup

cheesy bread

ซูปหัวหอมฝรั่งเศสและขนมปังอบชีส

THB 220



Tomato & Carrot Soup | rolled puff pastry

ซูปแครอทมะเขือเทศเสิร์ฟพร้อมแผ่นเป็วอบ

THB 220



Italian Cioppino | blue mussel | prawn

squid | homemade garlic brioche

ซูปทะเลสไตล์อิตาลี

THB 290

Japanese Pumpkin Cream Soup

(chef recommended)

pumpkin ball | rolled puff pastry

ซูปฟักทองญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมลูกฟักทองทอดและแป้งอบกรอบ

THB 220

Salad



Cocktail Salad (chef recommended)
apple | celery | strawberry | shrimp | walnut
สลัดผลไม้และซอสค็อกเทล
THB 290



Foie Gras Rocket Salad
balsamic reduction
สลัดผักโรตคอกเก็ตและดับห่านราดซอสบัลซามิก
THB 350



Smoked Duck Salad
smoked duck breast | mixed salad
honey lime dressing
สลัดอกเป็ดรมควันและน้ำสลัดน้ำผึ้งมะนาว
THB 290



Caesar Salad
cos lettuce | crouton | bacon | shaved parmesan
homemade dressing | 63 degree egg
สลัดผักกาดคอสาเลิร์ฟพร้อมน้ำสลัดซีซาร์ เบคอน พาเมซานชีส และไข่
THB 290

Seafood & Fish

Surf & Turf (chef recommended)

beef tenderloin | giant tiger prawn
us. scallop | snow pea | mushroom
เนื้อสันในออสเตรเลีย กุ้งลายเสือ หอยเชลล์ย่าง
เสิร์ฟพร้อมถั่วหวานและเห็ด

THB 1,290



Grilled Canadian Lobster

แคนาดาเดียนล็อบสเตอร์ หมักสมุนไพรย่าง

THB 1,690



Butter Poached Lobster

asian salad | spaghetti pasta | garlic spinach
แคนาดาเดียนล็อบสเตอร์ตุ๋นเนยเสิร์ฟพร้อม สลัด สปาเก็ตตี้ นิกโงม

THB 1,690



Grilled Blackened Spiced Snow Fish

ratatouille | caviar | lobster bisque sauce
ปลาหิมะหมักเครื่องเทศย่างเสิร์ฟพร้อมสตูว์นิก คาเวียร์
และซอสล็อบสเตอร์

THB 790

Moules Marinieres

หอยแมลงภู่อบไวน์ขาวสไตล์ฝรั่งเศส

THB 290

Signature Sharing

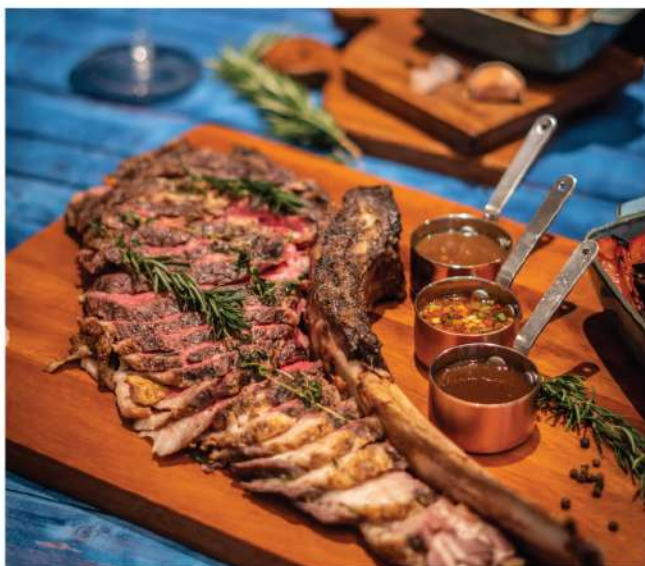


Steak Café De Paris (chef recommended)

sirloin steak 350g | herb butter sauce | french fries | caesar salad (2 person)

เนื้อสันนอกแช่เนยสมุนไพรเสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งทอดและซีส้าสลัด (สำหรับ 2 ท่าน)

THB 1,590



Australian Wagyu Tomahawk Cutlet

1.4 – 1.5 kg (3 – 4 person)

เนื้อวากิวทามาฮอว์ค น้ำหนัก 1.4 – 1.5 กิโลกรัม
(สำหรับ 3-4 ท่าน)

THB 2,900



Meat Cut Plattes | beef rib eye | beef sirloin rack of lamb (3 – 4 person)

เนื้อริบอาย สันนอก และซี่โครงแกะ ย่างรวม (สำหรับ 3-4 ท่าน)

THB 3,500

All the steaks served with signature sauce (classic red wine, foie gras sauce, Thai roasted chili dip)
Fondant potato, garlic confit and roasted tomato

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax. | ราคาที่ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Beef



Rib-Eye 280 gr
สันแผลมออสเตรเลีย 280 กรัม
THB 1,290

Australian Wagyu Beef Marbling 4-5

Tenderloin 240 gr สันในออสเตรเลีย 240 กรัม
THB 1,290

Rib-Eye 280 gr สันแผลมออสเตรเลีย 280 กรัม
THB 1,290

Sirloin 280 gr สันนอกออสเตรเลีย 280 กรัม
THB 1,190

Sirloin & Foie Gras 280 gr
เนื้อสันนอกออสเตรเลียกับตับห่าน 280 กรัม
THB 1,590

Flank Steak 280 gr เนื้อท้องส่วนล่าง 280 กรัม
THB 790



Slow Cooked Beef Short Ribs
mashed potato | snow pea | mushroom
ซีโครวู้ดดันไวน์แดงเสิร์ฟพร้อมมันบด ถัวยาวและเห็ด
THB 750

Beef Bourguignon
mashed potato | mushroom | onion | carrot
เนื้อตุ๋นไวน์แดงและเห็ด หอมใหญ่ แครอทเสิร์ฟพร้อมมันบด
THB 550

All the steaks served with signature sauce (classic red wine, foie gras sauce, Thai roasted chili dip)
Fondant potato, garlic confit and roasted tomato

Lamb



New Zealand Lamb

grilled rack of lamb | ratatouille | roasted potato | rosemary sauce | mint jelly

ซีโครกแกะย่างเสิร์ฟพร้อมสตูว์ผักและมันอบ

THB 990



4 Hours Lamb Shank | slow cooked lamb shank | mashed | potato

ขาแกะตุ๋นเสิร์ฟพร้อมมันบด

THB 550

Poultry & Pork



Duck Twist | crispy duck breast
slow cooked duck leg | mashed potato
orange sauce | asian salad
อกเป็ดกรอบและขาเป็ดตุ๋นไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมมันบดและซอสส้ม
THB 590



Roasted Half Garlic Chicken
lemon chicken | snow pea | mushroom
ไก่หมักกระเทียม เสิร์ฟพร้อมถั้วหวานและเห็ด
THB 490



Duck Confit | duck leg | asian salad
seared peach | peach sauce
ขาเป็ดตุ๋น เสิร์ฟพร้อมสลัด ลูกพีชย่างและซอสลูกพีช
THB 590

Kurobuta Pork Chop
asparagus | roasted potato | pepper corn sauce
สันนอกติดกระดูกคุโรบุตะ เสิร์ฟพร้อม มันอบและซอสพริกไทยอ่อน
THB 690

Coq Au Vin | chicken in red wine
mashed potato | mushroom | onion | carrot
สะโพกไก่ตุ๋นไวน์แดงและเห็ด หอมใหญ่ แครอท
เสิร์ฟพร้อมมันหวานบด
THB 490

Side dishes

Truffle Mashed Potato มันบดเห็ดทรัฟเฟิล
THB 120

Grilled Mix Vegetables ผักย่าง
THB 150

Stuffed Tomato มะเขือเทศยัดไส้
THB 120

Garlic Spinach ผักโขมผัดกระเทียม
THB 120

Buttered Mushroom เห็ดผัดเนย
THB 120

Roasted Baby Potatos มันฝรั่งอบ
THB 120

House made bread

Soft Roll & Brioche
ขนมปังชอฟโรล และบรียอช
THB 120

Garlic Brioche (chef recommend)
ขนมปังบรียอชกระเทียม
THB 120

All bread serve with signature butter
(garlic herb, chili batter, salted butter)

Dessert



Crêpe Suzette
with Vanilla Ice Cream
(chef recommended)
เครปฝรั่งเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
THB 290



Cappuccino Crème Brulee
with Mixed Berries
คาปูชิโนครีมบลูเลย์ส์พร้อมเบอร์รี่รวม
THB 290



Chocolate Lava with Strawberry
ช็อกโกแลตลาวาและสตอเบอรี่
THB 290



Mille-Feuille with Daily Sorbet
Mixed Berries (chef recommend)
ขนมหวานสไตล์ฝรั่งเศส แผ่นแป้งพัฟใส่น้ำครีม
กับเบอร์รี่รวม เสิร์ฟพร้อมเชอร์เบต
THB 290



WINE LIST

CHAMPAGNE ພາມໂປງ

cl.	Glass	Bottle
75		6,500
20		1,700

SPARKLING WINE ສປາຣ໌ຄລິງໄວນ໌

Sensi Prosecco 18K Pure Gold Sparkling Brut Veneto Italy NV	75	2,200
--	----	-------

ROSÉ AND SWEET WINE ໄວນ໌ໂຣເຊ ແລະ ໄວນ໌ຫວານ

Batasiolo Splarkling Sweet Moscato, Italy NV	75	1,900
Château Colbert Cannel Rose Provence, France	75	1,500

WHITE WINES ໄວນ໌ຂາວ

Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough New Zealand	75	4,700
J. Moreau & Fils, Chablis France	75	3,000
Robert Mondavi Private Selection Chardonnay Napa Valley USA	75	2,200
Chanson Bourgogne Chardonnay, France	75	2,000
Xanadu Chardonnay Margaret river, Australia	75	2,000
Villa Maria Sauvignon Blanc, Marlborough New Zealand	75	2,000
Michel Lynch Sauvignon Blanc Bordeaux AOP, France	75	1,700
Sensi Collzione Pinot grigio DOC, Veneto Italy	75	1,500
Montrouge Chardonnay IGP, France	75	1,500
La Betulla Chardonnay, Italy	15 / 75	260 1,200

RED WINE ໄວນ໌ແດງ

Cloudy Bay Pinot Noir Marlborough, New Zealand	75	6,500
La Spinetta Barolo Garretti DOCG, Piedmont Italy	75	4,000
Stonefish Reserva Shiaz Barossa Valley, Australia	75	2,200
Santi Solone Valpolicella Ripasso DOC, Veneto Italy	75	2,200
Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon Napa Valley USA	75	2,200
Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir Napa Valley USA	75	2,200
Peppoli Chianti Classico DOCG, Tuscany Italy	75	2,200
La Miraculeuse Bordeaux AOP, France	75	2,000
Stony Bank Pinot Noir Marlborough, New Zealand	75	1,700
Michel Lynch Merlot Organic Bordeaux AOP, France	75	1,700
La Celia Pioneer Malbec, Mendoza Argentina	75	1,700
Chateau La Gravelle AOP, Bordeaux France	75	1,700
Hugo Casanova Merlot Reserva, Maule Valley Chile	75	1,500
Hugo Casanova Cabernet Sauvignon Reserva Maule Valley, Chile	75	1,500
La Betulla Cabernet Sauvignon, Italy	15 / 75	260 1,200

SAKE ສາກ

REISHU ໄຮຊູ

Kamozuru-kuranama ຄະໂມຊູ	72	1,400
Hakutsuru ອະຄູສຸ	30	700
Kisakura Yamahai ຄິສາກູຣະ ຍະມະໂອ	30	400

Shochu ໂຊຊູ

Kamotsuru-Reionzou Nama Kakoi ໂຄໂມຊູ	72	2,800
Torikai Kome ໂຕຣິໂຄ ໂຄມະ	72	2,800
Ichiiko ອິຈິໂຄ	72	2,200
Kurokirishima ຄູຣິກິຣິຊິມາ	72	2,200

Umeshu ອູເມະຊູ

Choya Umeshu ໂຊຍະ ອູເມະຊູ	72	1,800
Choya Umeshu ໂຊຍະ ອູເມະຊູ	30	950

Sake ສາກ

Daijinyo ໂດຈິນໂຈ ໂຕຈູເຊ	72	2,800
Kisakura Yamahai ຄິສາກູຣະ ຍະມະໂອ	180	2,200
Kamozuru-Honjyozo ຄະໂມຊູ ອອນໂຈໂຊ	72	1,300
Kikusui karakuchi ຄິກູຊຸຍ ຄະຣະກຸຊິ	72	1,000
Ozeki ອ໌ເອກິ	30	600

SIGNATURE COCKTAILS

Sriracha Mary ศรีราชา แมรี่
Vodka, Tomato Juice, Nam-Pla
and Sriracha Chili Sauce

Glass

320

Tom Yum Tini ต้มยำทีนี่
Vodka, Vermouth, Lemongrass,
Kaffir lime, Galangal, Chili, Brown Sugar, Lime Juice

320

Siam Sling สยาม สลิง
Gin, Cherry Brandy, Pineapple,
Grenadine, Soda

320

Yuzu Mojito ยูซุ โมฮิโต
Rum, Freshly Squeezed Yuzu Juice, Soda,
Lime, Mint, Syrup

320

Daiginjo Daquiri ไดกินโจ แดควิรี่
Sake, Rum, Lime, Syrup

320

Holy Julep โฮลี่ จูเล็ป
Bourbon, Mint, Confectioner's Sugar, Holy Basil

320

SPARKLING สปาร์คกลิ้ง

French 75 เฟรนช์ 75
Prosecco, Gin, Lime and Sugar

360

Bellini เบลลินี
Prosecco, White Peach Purée

360

Rossini รอสซินี่
Prosecco, Strawberry Purée

360

Aperol Spritz อะเปโรล-สปริตซ์
Spritz Prosecco, Aperol and Soda

360

REFRESHING MOCKTAILS รีเฟรชซิ่ง ม็อกเทล

THAI - LEMONADE ไทย เลมอนเนด
Coriander, Almond Syrup, Lime and Ginger Ale

140

PINEAPPLE - MINT ไพน์แอปเปิ้ล มินท์
Pineapple, Mint Leaves, Lime, Sugar and Soda

140

STRAWBERRY - LEMONGRASS สตรอเบอร์รี่ เลมอนกราส
Strawberry, Lemongrass, Lime and Soda

140

BEERS เบียร์

Hoegaarden โฮการ์เด็น
Hoegaarden Rosé โฮการ์เด็น โรเซ่
Corona โคโรน่า
Asahi อาซาฮี
Heineken ไฮเนเกน
Singha สิงห์
Chang ช้าง

cl.

Bottle

33 280
25 280
35 240
33 130
33 130
33 120
33 120

RECOMMENDED COCKTAILS

ค็อกเทล แนะนำ

Glass

Marina Bay มารีน่าเบย์
Brandy, Apricot, Aperol, Lime Juice,
Vanilla Syrup, Egg White, Peychud Bitter

300

Koh Loy Harbor เกาะลอย ฮาร์เบอร์
Vodka, Cherry Brandy, Passion Fruit,
Passion Fruit Monin, Lime Juice, Pineapple Juice

300

Si-Chang Island ซีชัง ไอแลนด์
Rum, Orange Liqueur, Pineapple Juice,
Passion Fruit, Caramel, Angostura Bitters

300

Sky Haven สกายเฮเวน
Vodka, Midori, Elder Flower Syrup,
Lime Juice, Egg White, Smoked with Rosemary

300

Stargazer สตาร์เกเซอร์
Gin, Crème de Cassis,
Butterfly Pea Syrup, Orange Bitters

300

Altitude 26 อัลติจูด 26
Vodka, Orange Liqueur,
Lychee Juice, Pineapple, Coriander

300

Zero Gravity ซีโร่ กราวิตี
Whisky, Cherry Liqueur, Orange Juice,
Lime, Syrup, infused with Wood Smoke

300

Spiced Sriracha สไปซ์ ศรีราชา
Prunes infused Vodka, Crème de Cassis,
Honey, Orange Bitters and Sriracha Chili Sauce

300

Smoked Harvest สโมค ฮาเวสต์
Whisky, Cinnamon Syrup,
Apple and Orange Juices, infused with Cinnamon Smoke

300

Bright Ears ไบรท์ เอียร์ส
Rum, Mango, Pineapple and Celery Bitters

300

Mallika มัลลิกา
Gin, House-Made Flower Syrup,
Aloe Vera Juice, Uthaitip, Aloe Vera Espuma

300

Roseberry Thames โรสเบอร์รี่ เทมส์
Gin, Red Wine,
Lychee and Pomegranate Juices, Rose Syrup

300

DRAUGHT BEERS เบียร์สด

Asahi อาซาฮี 120 200 340
Singha สิงห์ 120 200 340

30 cl. 50 cl. 100 cl.

SOME CLASSICS คลาสสิก คืออกนา

Blue Mojito บลู โมฮิตโต
Rum, Malibu, Blue Curacao, Mint and Lime 280

My Mojito มาย โมฮิตโต
Rum, Mint, Lime and Sugar
Choose your flavour: Strawberry, Mango, Ginger, Lychee, Passion Fruit 280

Mai Tai ไหมไทย
Rum, Pineapple Juice, Lime Juice, Angostura Bitter 280

Margarita มากาเร็ตา
Jose Samento Tequila, Orange Liqueur & Lime
Choose your flavour: Strawberry, Mango, Passion Fruit 280

Daiquiri ดายคิวิรี่
Rum, Lime and Cane Sugar
Choose your flavour: Strawberry, Mango, Passion Fruit 280

Singapore Sling สิงคโปร์สลิง
Gin, Cherry Liqueur, DOM Benedictine, Lime and Soda 280

Manhattan แมนฮัตตัน
Whisky, Sweet Vermouth, Angostura Bitters 280

Vieux Carré วีเออ คาร์เร่
Jim Beam Bourbon, Brandy, DOM Benedictine, Angostura and Creole Bitters 280

Dark 'n' Stormy ดาร์ก เอ็น สตอมมี่
Captain Morgan Black Rum, Ginger syrup, Lime and Sugar 280

Long Island Iced Tea ลอง ไอแลนด์ ไอซ์ที
Vodka, Gin, Rum, Jose Samento Tequila, Orange Liqueur and Coke 280

Sea Breeze ซี บรีซ
Vodka, Cranberry and Grapefruit Juices 280

Caipirinha ไคปิริเนีย
Rum, Cane Sugar and Lime 280

Whisky Sour วิสกี้ ซาวเวอร์
Whisky, Lime and Syrup 280

Piña Colada พิน่า โคลาดา
Rum, Pineapple, Coconut Cream 280

Mojito โมฮิตโต
Rum, Cane Syrup, Lime and Mint 280

Sidecar ซิดคาร์
Brandy, Orange Liqueur and Lime 280

Cosmopolitan คอสโมโพลิแทน
Vodka, Orange Liqueur, Cranberry Juice and Lime 280

Negroni เนโกรนี
Gin, Campari and Sweet Vermouth 280

Old-Fashioned โอลด์แฟชัน
Jim Beam Bourbon, Sugar and Angostura Bitters 280

Martini มาร์ตินี่
Gin, Dry Vermouth 280

FRUIT JUICES & BLENDED น้ำผลไม้สด/ปั่น	Juices	Blended
Lemon มะนาว, Orange ส้ม, Pineapple สับปะรด	120	140
Mango มะม่วงสุก, Green Apple แอปเปิ้ลเขียว	120	140
Banana กล้วย, Watermelon แตงโม	120	140

SOFT DRINKS น้ำอัดลม	cl.	Bottle
Coke โค้ก, Coke Zero โค้ก ซีโร่	32	60
Sprite สไปรท์, Fanta แพนตา, Ginger Ale จิงเจอร์ เอล	32	60
Tonic โทนิค, Soda โซดา, Red Bull เรดบูล	32/18	60

MINERAL WATER น้ำแร่ธรรมชาติ	cl.	Bottle
Evian เอเวียงน้ำแร่ธรรมชาติ	33	120
Badoit บาติวท์น้ำแร่ธรรมชาติชนิดมีฟอง	33	120
Mont Fleur มงต์เฟล่อน้ำแร่ธรรมชาติ	50	50
Ice cubes น้ำแข็ง	bucket	60

GIN เหล้าจิน	cl.	Glass	Bottle
Hendrick's เฮนดริคส์	3/70	340	4,800
The Botanist เดอะ บอทานิสต์	3/70	340	4,800
Bombay Sapphire บอมเบย์ แซฟไฟร์	3/75	260	2,700
Beefeater บีฟิตเตอร์	3/70	240	2,200

VODKA เหล้าวอดก้า	cl.	Glass	Bottle
Stolichnaya Elit สโตลิกนาย่า อีลิต	3/70	320	4,400
Grey Goose เกรย์กูส	3/75	320	4,000
Belvedere เบลเวเดียร์	3/70	320	4,000
Absolut แอบลูต	3/70	240	2,200

BLENDED WHISKY เหล้าวิสกี้	cl.	Glass	Bottle
JW Blue เจดับเบิล บลู	3/75	680	14,000
JW Swing เจดับเบิล เกอร์สวิง	3/70	360	5,500
JW Black เจดับเบิล แบล็คเลเบล	3/70	260	3,200
Chivas 21 ยู ซิวาสรีกัล 21 ปี	3/70	650	12,000
Chivas 18 ยู ซิวาสรีกัล 18 ปี	3/70	360	5,500
Chivas 12 ยู ซิวาสรีกัล 12 ปี	3/70	280	3,200
Jack Daniels แจ็ค แดเนียล	3/70	280	3,000
John Jamesons จอห์นเจมส์สัน	3/70	240	2,400
Ballantine's บาลแลนไทน์	3/70	240	2,200

LIQUEUR เหล้าหวาน	cl.	Glass	Bottle
Harveys Bristol Cream ฮาเวย์ บริสตอลครีม	3/70	280	3,600
Drambuie ดรัมบูย	3/70	280	3,600
Grand Marnier กรองด์ มานีเย	3/70	280	3,200
Benedictine D.O.M. เบนเนดิกทิน ดี.โอ.เอ็ม	3/70	280	3,200
Cherry Heering เชอร์รี่เฮียริง	3/70	280	3,000
Kahlua คาลัวร์	3/70	280	3,000
Baileys เบย์ลีส์ ไอริช ครีม	3/70	280	3,000
Tio Pepe Fino Sherry ทิโอ เปเป ฟิโน เชอร์รี่ ลิเคียวร์	3/70	280	3,000
Tia Maria Coffee Liqueur ทา มารีย คอฟฟี่ ลิเคียวร์	3/70	240	2,400
Amaretto อะมารีโต้	3/75	240	2,200
Sambuca ซัมบูกา	3/75	240	2,200

APÉRITIF แอปเพอริทิฟ (เหล้าเรียกน้ำย่อย)

Pernod เพอร์นอด	3	200
Ricard ริคาร์ด	3	200
Campari คัมพารี	3	200
Martini Dry มาร์ตินี่ ดราย	3	200
Martini Bianco มาร์ตินี่ เบียงโก	3	200
Martini Rosso มาร์ตินี่ รอสโซ	3	200
Aperol อะเปโรล	3	200

RUM / BOURBON เหล้ารัม / เหล้าเบอร์เบิน

Jim Beam จิมบีม	3/70	260	2,600
Havana Club 3 ยู ฮาวาน่า 3 ปี	3/70	240	2,200
Captain Morgan Black กัปตันมอร์แกน	3/75	240	2,200
Malibu มาลินู	3/70	240	2,200
Bacardi บาร์คาคี โลว์	3/70	240	2,000

TEQUILA เหล้าเตกิล่า

Herradura Reposado เอร์ราดูรา แรพโปซาโด	3/75	340	4,800
Cenote Tequila Blanco เซโนเต เตกิล่า เบียงโก	3/70	320	4,000
Olmecca Tequila Gold โอลเมก้า โกลด์	3/70	240	2,400

SINGLE MALT WHISKY ซิงเกิลมอลท์ วิสกี้

Glenlivet 21 ยู กลีนลิวีต 21 ปี	3/70	1,200	24,000
Glenlivet 18 ยู กลีนลิวีต 18 ปี	3/70	650	9,200
Glenlivet 15 ยู กลีนลิวีต 15 ปี	3/70	450	6,600
Glenfiddich 18 ยู กลีนฟิดดิช 18 ปี	3/70	650	9,200
Glenfiddich 12 ยู กลีนฟิดดิช 12 ปี	3/70	450	5,600
Macallan 12 ยู แมคแอลแลน 12 ปี	3/70	650	9,200

COGNAC คอนญัก, บรั่นดี

Hennessy XO เฮนเนสซี เอ็กซ์โอ	3/70	800	16,000
Hennessy VSOP เฮนเนสซี วีเอสโอพี	3/70	450	5,600
Martell XO มาร์เทล วีเอสโอพี	3/70	800	16,000
Martell VSOP มาร์เทล วีเอสโอพี	3/70	450	5,600

All bottles are inclusive of 6 cans of soft drinks. ซีโอเหล้า 1 ขวด (รวมน้ำอัดลม 6 กระป๋อง)
Corkage fee: THB 500 net/bottle | ค่านำเข้าเหล้าและไวน์ ขวดละ: 500 บาททุกยี่ห้อ