



***White Lotus***



**SOFITEL**

KRABI PHOKEETHRA



## White Lotus Restaurant ห้างอาหารไวท์โลตัส



In the several cultures, the image of the white lotus has long been symbolic. Not only is it a beautiful flower that emerges pristine from the murkiest of waters, but its different colors often represent the different stages of a spiritual journey. The white lotus, in Hinduism is related to the divine, symbolizing purity and soul.

In Buddhism, the white lotus is associated with the state of Bodhi, which describes the state of having your senses awakened, much like what we hope guests experience during their culinary journey at our White Lotus restaurant

ในหลายวัฒนธรรมรูปภาพของ ดอกบัวสีขาว ได้ถูกใช้เป็นสัญลักษณ์มานานแล้ว ไม่เพียงแต่เป็นดอกไม้ที่สวยงามที่เกิดขึ้นอยู่บนผืนน้ำ หากแต่สีที่แตกต่างกันมักจะแสดงถึงขั้นตอนต่างๆ ของการเดินทางทางจิตวิญญาณ ดอกบัวสีขาวในศาสนาฮินดู เกี่ยวข้องกับ สิ่งศักดิ์สิทธิ์ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของความบริสุทธิ์และจิตวิญญาณ

ในศาสนาพุทธดอกบัวขาว เปรียบดังเป็นตัวแทนของประสามสัมพัส และการตื่นรู้ ดังนั้นเราหวังว่าแขกที่มาใช้บริการจะได้ประสบการณ์ อาหารที่ดีเยี่ยมเช่นความหมายของดอกบัวขาว จากห้างอาหารไวท์โลตัส

### Concept แนวทางของห้างอาหาร

#### *Pak Thai Food*: Thai Southern Cuisine อาหารปักษ์ใต้

The cuisine of White Lotus aims to capture the rich origin of Southern Thai Cuisine, offering a menu of creative dishes crafted from only the freshest local ingredients, all of which are guaranteed to thrill all palates. Southern Thai food is uniquely identified by combination of spicy, sweet, bitter, salty and sour tastes. Signature is hot and spicy in curry paste, addition to sumptuous dishes that will transport your taste buds, the restaurant's interiors reflect its unique roots, featuring warm wooden features and refined furnishings framed by Traditional Southern Thai Cuisine.

Inspired by local product and authentic dishes freshly prepared by our Chef. With a shared passion for authentic Southern Thai Cooking, Chef have honed their culinary skills over a 15 years union from operating a Thai food. Experience the authentic flavors, old recipes and seafood specialties of Krabi, which over a traditional family style sharing of dishes for refined culinary journey to stimulate the tasted senses in Southern Thai Cuisine.

อาหารของห้างอาหารไวท์โลตัส มีจุดมุ่งหมายเพื่อรวบรวมต้นกำเนิดของอาหารไทยภาคใต้มาไว้ที่นี่ โดยนำเสนอเมนูอาหารที่ สร้างสรรค์และปรุงจากวัตถุดิบในท้องถิ่นที่สดใหม่เท่านั้น ซึ่งทั้งหมดนี้รับประกันได้ว่าจะทำให้ทุกคนที่มาใช้บริการประทับใจ อาหารปักษ์ใต้มีความโดดเด่นด้วยการผสมผสานรสชาติเผ็ด,หวาน,เค็มและเปรี้ยว โดยเฉพาะเครื่องแกงที่เผ็ดร้อนเป็นลักษณะเฉพาะตัว

การตกแต่งภายในของห้างอาหารยังสะท้อนให้เห็นถึงรากเหง้าที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่นด้วยการตกแต่งด้วยไม้อย่างปราณีต อีกทั้งยังประกอบไปด้วยอาหารไทยภาคใต้ดั้งเดิมที่มีแรงบันดาลใจจากผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และเป็นอาหารต้นตำรับปรุงสดใหม่ โดยเชฟของเรา ด้วยความชื่นชอบในการทำอาหารปักษ์ใต้แท้ๆ จากประสบการณ์ของเชฟในการทำอาหารมากกว่า 15 ปี ขอเชิญแขกทุกท่านสัมผัสรสชาติต้นตำรับ และอาหารทะเลของจังหวัดกระบี่ในรูปแบบการรับประทานอาหารแบบครอบครัวไทย

## *Chef Stories* เรื่องราวของเชฟ

### *Chef Jah*

**(Noppadon Chainat) Executive Sous Chef**  
เชฟจี๊ (นพดล ไชยนาท)

I was born in Hat Yai the capital city of Songkla province. My journey as a chef began 15 years ago in a five stars hotel in Phuket. During the years I gained an extensive knowledge of traditional southern Thai recipes, which I want to show cast the aromatic flavors and seafood specialties at White Lotus Restaurant.

เกิดที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จบการศึกษาจากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (2547) เริ่มทำงานในสายเชฟเมื่อ 15 ปีก่อน และได้เก็บเกี่ยวประสบการณ์กับโรงแรมระดับห้าดาว อีกทั้งยังได้สั่งสมความรู้มากมายเกี่ยวกับสูตรอาหารไทยภาคใต้มาด้วย เชฟจี๊หลงใหลในรสชาติอาหารใต้และอาหารทะเล จึงได้นำมาถ่ายทอดไว้ที่ห้องอาหารไวท์โลตัส

### *Chef Jay*

**(Supakit Thiankhajorn) Junior Sous Chef**  
เชฟเจ (ศุภกิตต์ เทียนขจร)

I have been interested in cooking since I was a child, as my family owns a restaurant and I helped out in the kitchen since I was young. After my University degree in Food service and Industry, I worked in several five star hotels and resorts in Thailand and in the United Arab Emirates and was able to expand my knowledge of Thai cuisine.

ผมสนใจการทำอาหารตั้งแต่ผมยังเป็นเด็กเนื่องจากครอบครัวของผมมีร้านอาหาร ผมช่วยงานในครัวมาตั้งแต่ยังเด็ก หลังจากสำเร็จการศึกษาปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาการบริการอาหารและอุตสาหกรรม ผมทำงานในโรงแรมห้าดาวหลายแห่งทั้งในเมืองไทยและสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ทำให้ผมมีโอกาใช้ความรู้ความสามารถด้านอาหารไทย

### *Chef Jame*

**(Anon Pichayamongkol) Chef de Partie**  
เชฟเจมส์ (อนันท์ พิชยมงคล)

I was born in Songkla in the South of Thailand. I got my first experience at Nahm restaurant. It is an Award winning restaurant located at COMO Metropolitan in Bangkok where I was working for five years. Southern Thai cuisine is my passion, which I want to show to our guests and give a great experience to them.

เกิดเมื่อวันที่ 22 ธันวาคม พ.ศ. 2534 ที่จังหวัดสงขลา เริ่มทำงานสายอาหารอาหารในปี 2556 ที่ “ห้องอาหารน้ำ” จากนั้นก็เก็บเกี่ยวประสบการณ์เรื่อยมา ด้วยความที่มีพื้นเพเป็นคนจังหวัดทางภาคใต้ เชฟจึงมีความสนใจในอาหารปักษ์ใต้เป็นอย่างมาก มีความปรารถนาอยากถ่ายทอดประสบการณ์ดีๆ ให้แก่แขกที่เข้ามาใช้บริการที่ห้องอาหารไวท์โลตัส

## Chef Garden สวนเชฟ

Our vegetable crops are immensely versatile and have a special place in every chef's kitchen. Served raw or cooked, their natural sweetness and bright colors captivate the eye and please the palate. Plants offer different flavors and textures at every stage of growth, so we have developed unique sizing options that let a chef's creativity soar.

Miniature vegetable, herbs, greens and lettuces in micro size pack a punch of flavor that can be used to add complexity of flavor or simply enhance a dish with their aroma, texture and visual appeal. In choice of traditional vegetable, Lemongrass, Kirfir Lime Leaves, Galangal, Chili, etc. Chef can use all for creatively dish.

เป็นโครงการที่จัดขึ้นภายในพื้นที่โรงแรม เป็นสวนพืชผักที่มีประโยชน์และเป็นสถานที่พิเศษที่เชฟทุกคนเข้าไปมีส่วนร่วม ซึ่งพืชผักที่นำมาทานนั้นมีทั้งแบบดิบและแบบสุก ให้รสหวานตามธรรมชาติ อีกทั้งยังมีสีสันสดใสชวนให้ดึงดูดสายตา นอกจากนี้จะช่วยในเรื่องของภูมิทัศน์แล้ว เชฟสามารถนำพืชผักเหล่านี้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้อีกด้วย ซึ่งพืชผักที่ปลูก อาทิ เช่น ตะไคร้, ใบมะกรูด, ข่า, พริก เป็นต้น





## Southern Thai Cuisine



### STARTERS

**THOD MUN HUA PLEE MOO BOD ทอดมันหัวปลีหมูบด** 260++  
 Deep Fried Banana Blossom with Minced Pork and Chili Curry Paste  
 ทอดมันหัวปลีกับหมูบด และเครื่องแกงแบบใต้

**PLA YANG KAMIN ปลาย่างขมิ้น** 280++  
 Roasted Seabass with Turmeric in Banana leaves  
 ปลากระพงย่างกับขมิ้นในใบตอง เป็นเมนูที่ประยุกต์มาจากปลาทอดขมิ้น เป็นเมนูเพื่อสุขภาพเมนูหนึ่ง เหมาะสำหรับคนที่รักสุขภาพ

**NAM CHUP JONE GOONG SOD น้ำซุบโจรสอด** 240++  
 Shrimp Paste with Prawn and Mixed Vegetables  
 น้ำพริกกะปิกุ้งสดแบบใต้ เสิร์ฟพร้อมกับผักสดนานาชนิด

**The Story : “Nam Chup Jone or Nam Chup Yum”** is a traditional Southern Thai chili paste, it is made from shrimp paste and spices. A mouth watering dish served with fresh mixed vegetables, typically eaten with hot steamed jasmine rice.  
 น้ำซุบโจร หรือ น้ำซุบหย่า เป็นการทำน้ำพริกแบบขยา ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของน้ำพริกจากทางภาคใต้ โดยทั่วไปแล้วการทำน้ำพริกต้องใช้ครกตำให้พริกละเอียด แต่น้ำพริกเมนูนี้ใช้วิธีขย้าหรือคอกกแทนการตำ เป็นวิธีทำน้ำพริกจากโจรที่ต้องหลบซ่อนตัวต้องรีบๆ ทำ และต้องทำอย่างเบามือไม่ให้เสียงดัง โดยใช้มือขย้าเอาตามมีตามเกิด จึงเป็นที่มาของชื่อ น้ำซุบโจร หรือ น้ำซุบหย่า

**YUM PHAK KUT THALE ยำผักกูดทะเล** 280++  
 Young Fern Stem Salad with Seafood and Boiled eggs  
 ยำยอดผักกูดอ่อนกับอาหารทะเลนานาชนิด และคู่กับไข่ต้ม

**SOM O BAI CHA PLUU (V) ลัมโอใบใบชะพลู** 220++  
 Pomelo Salad in Betel Leaves and Roasted Coconut  
 ลัมโอคลูกน้ำมะขามปรงรสและสมุนไพรนานาชนิด เสิร์ฟมาในใบชะพลูที่พร้อมรับประทาน

**YUM MAPHRAO KHUA (V) ยำมะพร้าวคั่ว** 260++  
 Roasted Shredded Coconut and Phuket Pineapples with Sour Salad Dressing  
 มะพร้าวคั่วหอม กรอบ ยำกับสับปะรดภูเก็ต ในน้ำยำเปรี้ยวหวาน

**GAI THOD HATYAI ไก่ทอดหาดใหญ่** 280++  
 Deep Fried Marinate Chicken Southern Style (Originated from Hat Yai province)  
 ไก่ทอดแบบใต้ โดยมีที่มาจาก อำเภอหาดใหญ่ จังหวัด สงขลา เอกลักษณ์เฉพาะตัว คือจะมีกลิ่นเครื่องเทศที่เฉพาะตัวกว่าไก่ทอดปกติและน้ำจิ้มที่เสิร์ฟจะออกเปรี้ยวกว่าน้ำจิ้มไก่สำเร็จรูป



ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 17% GOVERNMENT TAX AND SERVICE CHARGE.

ราคากทั้งหมดนี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าบริการ 17%

## SOUP

### GAJ TOM KAMIN ไก่ต้มขมิ้น

260++

Turmeric Soup with Chicken

ไก่ต้มขมิ้น เป็นเมนูอาหารพื้นบ้านทางภาคใต้ รสชาติจัดจ้าน เปรี้ยวนำจากส้มแขก ตัดด้วยกลิ่นสมุนไพรประเภท ขมิ้น ข่า ตะไคร้ และใบมะกรูด รสชาติคล้ายๆ ต้มยำน้ำใสของทางภาคกลาง แต่มีกลิ่น สส และสีเหลืองของขมิ้น รวมทั้งรสเปรี้ยวของส้มแขก เครื่องปรุงหลักของไก่ต้มขมิ้น ก็คือ ไก่ และขมิ้น

### SEE KRONG MOO TOM MA KAM ซี่โครงหมูต้มใบมะขาม

280++

Pork Spare Ribs Sour Soup with Tamarind Leaves

ต้มซี่โครงหมูนุ่มๆน้ำซุปรี้ยวจากใบมะขามกลมกล่อมคล้ายๆต้มยำ แต่เป็นความเปรี้ยวจากมะขาม

### TOM SOM PHUKET (V) ต้มส้มภูเก็ต

200++

Mixed Vegetables Sour Soup with Phuket Pineapple and Cashew Nut

ต้มส้มผักรวมกับสับปรดภูเก็ตและเม็ดมะม่วงหิมพานต์

**The Story : “Tom Som Phuket” or Good luck soup** is a flavorful soup, originate from Phuket province. Phuket pineapple is the special ingredient in this dish, it gives the soup their unique taste and texture, which only be found in the south of Thailand.

เรื่องราว : “ต้มส้มภูเก็ต” เป็นซุปลที่มีต้นกำเนิดมาจากจังหวัดภูเก็ต ซุปลมีส่วนผสมพิเศษคือ สับปรดภูเก็ตซึ่งมีรสชาติและความแตกต่างในด้านอื่นๆ ของประเทศไทย โดยคำว่า "ยา นิด" ในภาษาพื้นบ้านของภูเก็ต หมายถึง "โชคดี" ตั้งทำให้ต้มส้มภูเก็ต จึงมีความหมายว่า ต้มโชคดี

## MAIN COURSE

### MOO HONG หมูอ่อง

280++

Slow Cooked Organic Farm Pork Belly with Black Soya Sauce

หมูสามชั้นตุ๋นไฟอ่อน ในเครื่องเทศกับซีอิ๊วดำ

**The Story : “Moo Hong”** is influenced by Southern Thai and Chinese culture.

The Pork is specially selected and marinated overnight in herbs and black soya sauce, to make the meat tender and give it a slightly salty and caramelized flavor.

เรื่องราว: “หมูอ่อง” ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมไทยภาคใต้และจีน หมูคัดสรรมาเป็นมาพิเศษหมักด้วยสมุนไพรและซีอิ๊วดำหมักข้ามคืน และทำการตุ๋นไฟอ่อนอีกหนึ่งคืน เพื่อให้หมูสามชั้นชุ่มฉ่ำนุ่มและมีรสหวาน เค็มเล็กน้อย

### GOONG PHAD KRUENG GANG SATOR กุ้งผัดเครื่องแกงสะตอ

350++

Stir Fried White Prawn with Bitter Bean and Thai Curry Paste

ผัดกุ้งขาวกับสะตอและเครื่องแกงแบบใต้

**The Story : “Goong Phad Sa-Tor”** Means stir fried prawn with local bitter bean. The highlight of this dish is the “Sa-Tor”. Sa-Tor is a Southern Thai delicacy renound for it is unique strong flavor and taste.

เรื่องราว : “ กุ้งผัดสะตอ” ความหมายคือกุ้งผัดกับสะตอในท้องถิ่น โดยจุดเด่นของจานนี้คือ "สะตอ" เป็นอาหารอันโอชะของภาคใต้ของไทยที่มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และอร่อย



ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 17% GOVERNMENT TAX AND SERVICE CHARGE.

ราคาทั้งหมดนี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าบริการ 17%

### PHAK MIANG PHAD KHAI ผักเหมียงผัดไข่

Wok Fried Melinjo Leaves with Eggs  
ผัดผักเหมียงใส่ไข่

200++

**The Story :** This dish is a traditional dish of the south of Thailand as “Phak Miang” or Melinjo leaves only grow in Southern part. Melinjo leaves are available year-round, commonly used in Malaysian and Indonesian dishes.

เรื่องราว : “ ผักเหมียง” หรือ “ผักเหมียง” ที่ปลูกในภาคใต้ของประเทศไทยเท่านั้น เป็นเมนูภาคใต้ดั้งเดิม มีให้กินตลอดทั้งปีและยังใช้กันทั่วไปในอาหารของมาเลเซียและอินโดนีเซีย

### KUA GLING GAI คั่วกลิ้งไก่

Stir Fried Minced Chicken with Southern Chili Paste  
ไก่สับผัดพริกแกงเผ็ดใต้ พริกไทยอ่อน ไข่ ในมะกรูด เสิร์ฟพร้อมผักสด

260++

### KHA NOM JEEN NAM YA POO ขนมนจีน้ำยาปู

Coconut curry with Crab Meat and Fresh Rice Noodles  
แกงกะทิปู เสิร์ฟกับขนมนจีน และผักเคียง

280++

**The Story :** “Nam Ya Poo” is a creamy crab coconut curry, best served with a home-made rice noodle. This traditional dish is one of the most famous ones in the south of Thailand and very popular among the locals.

เรื่องราว : “ น้ำยาปู” เป็นแกงที่ให้ความหวานจากเนื้อปู และความเข้มข้น หอมมันจากกะทิที่เคี่ยวจนข้น และสิ่งที่ดีที่สุดที่จะทานคู่กับน้ำยาปู คือเส้นขนมนจีนที่ทำขึ้นเอง ขนมนจีนน้ำยาปูเป็นอาหารพื้นเมืองที่คนไทยภาคใต้กินเป็นประจำทุกวัน

### GANG RUENG GOONG YOD MA PROW แกงเหลืองกุ้งยอดมะพร้าวภาคใต้

Southern Spicy Yellow Curry with Tiger Prawn and Young Coconut Shoot  
แกงเผ็ดสีเหลืองแบบใต้ที่จะเสิร์ฟมาคู่กับกุ้งลายเสือย่าง ก่อนที่จะใส่ลงในน้ำแกง และยอดมะพร้าวอ่อน

350++

### GANG PRIK KRA DOOK MOO แกงพริกกระดูกหมู

Chili Curry with Pork Spare Ribs  
แกงพริกมีหน้าตาคล้ายๆ กัน คือใช้เครื่องแกงที่มีพริกขี้หนูแห้ง ไข่ ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ขมิ้นชัน กะปิ และที่ขาดไม่ได้ ทั้งยังใส่มากกว่าพริกแกงอื่น ก็คือพริกไทยดำ ตำเครื่องทั้งหมดนี้ให้ละเอียดเป็นพริกแกง โดยมักแกงกับกระดูกหมูในน้ำเปล่า และใส่ใบมะกรูดเพิ่มกลิ่นหอมในตอนท้าย คนปักษ์ใต้เรียกแกงนี้ว่าแกงพริก

280++



ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 17% GOVERNMENT TAX AND SERVICE CHARGE.

ราคาทั้งหมดนี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าบริการ 17%

**PHAD THAI ผัดไทยไก่** **240++**  
 Stir Fried Rice noodle with Tamarind Sauce : Chicken  
 ผัดไทยใส่ไก่

**PHAD THAI ผัดไทยทะเล** **350++**  
 Stir Fried Rice noodle with Tamarind Sauce : Seafood  
 ผัดไทยซีฟู้ดทะเล

**KHAO PHAD ข้าวผัดไก่, หมู** **240++**  
 Fried Rice with Egg and Vegetables : Choice of Pork, Chicken  
 ข้าวผัดไข่ใส่เนื้อต่างๆ มีให้เลือกดังนี้ หมู, ไก่

**KHAO PHAD ข้าวผัดซีฟู้ด** **350++**  
 Fried Rice with Egg and Vegetables : Seafood  
 ข้าวผัดไข่ใส่ กุ้ง ปู ปลาหมึก

**PHAD KRA PROW ผัดกระเพรา** **320++**  
 Stir Fried Hot Basil and Chili with Choice of Pork, Chicken, Seafood  
 ผัดกระเพรา มีให้เลือกดังนี้ หมู, ไก่, อาหารทะเล

**TOM YUM GOONG ต้มยำกุ้ง** **400++**  
 Spicy and Sour Soup with Tiger Prawn  
 ต้มยำกุ้งลายเสือ

**TOM KHA GAI ต้มข่าไก่** **280++**  
 Galangal Coconut Cream Soup with Chicken  
 ต้มข่าใส่น้ำกะทิ ใสไก่

**PHAD PHAK BOONG FAI DANG ผัดผักบุ้งไฟแดง** **250++**  
 Wok Fried Morning Glory with Oyster Sauce  
 ผัดผักบุ้งกับน้ำมันหอย

**PHAD PHAK RUAM ผัดผักรวม** **250++**  
 Wok Fried Mix Vegetables with Oyster Sauce  
 ผัดผักรวมใส่น้ำมันหอย

## 

**KHA NOM KO AND SEASONAL FRUIT ขนมโคและผลไม้รวม** **180++**  
 Boiled Rice Ball with Grated Coconut with Mix Slide Fruit  
 แป้งข้าวเหนียว นวดผสมกับสีธรรมชาติ แล้วนำไปห้อน้ำตาลโตนด นำไปต้มให้สุก แล้วจึงนำมาคลุกกับมะพร้าวขูดขาว เสริฟพร้อมผลไม้รวม

**KHAO NIEW MA MUENG ข้าวเหนียวมะม่วง** **220++**  
 Sweet Mango and Sticky Rice with Coconut Cream Sauce





