

À LA CARTE MENU

CUISINE UNPLUGGED TODAY

COLD PLATES

- | | |
|--|------------|
| SASHIMI GRADE TUNA TARTARE | THB
420 |
| <i>Korean cucumber salad with avocado and coconut dressing</i>
ทุ่นาร์ทาร์ สลัดแตงกวาเกาหลี อะโวกาโด น้ำมันมะพร้าว | |
| SIGNATURE CAESAR SALAD | 250 |
| <i>Baby gem lettuce with garlic croutons, soft egg and homemade Caesar dressing</i>
ซีซาร์สลัด เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบกระเทียม ผักเบบี้คอส ไข่ต้ม และน้ำสลัดซีซาร์ | |
| <i>Add on: Grilled Chicken Breast or Smoked Atlantic Salmon</i>
(สั่งเพิ่มได้ มีค่าบริการเพิ่มเติม) ออไก่ย่าง หรือ ปลาเซลมอนแอตแลนติกรมควัน | 90 |
| ARTISAN BURRATA FROM PUGLIA (V) | 470 |
| <i>Colorful tomato salad with homemade pesto, pine nuts and panzanella</i>
บรูตาชีซจากแคว้นปุลญา ประเทศอิตาลี (มังสวิรัต)
เสิร์ฟพร้อมสลัดมะเขือเทศหลากสี ซอสเพสโตโฮมเมด เมล็ดสน และขนมปังสโตลิโอตาเลีย | |
| GREEK FETA AND WATERMELON SALAD (V) | 280 |
| <i>Fresh mint with Kalamata olives and garden oregano</i>
สลัดกรีกเฟต้าและแตงโม (มังสวิรัต)
เสิร์ฟพร้อมใบสะระแหน่ มะกอกคาลามาตา และออริกาโนจากสวน | |
| OVEN BAKED BEETROOT SALAD (V) | 320 |
| <i>Orange-scented yoghurt with avocado, fresh herbs and lime-balsamic dressing</i>
สลัดบัททรูทอบ (มังสวิรัต) โยเกิร์ตกลิ่นส้ม อะโวกาโด สมุนไพร และน้ำสลัดมะนาวบัลซามิก | |
| MEDITERRANEAN GRAIN BOWL (V) | 380 |
| <i>Freekeh with hummus, roasted beetroot and lemon tahini</i>
เมดิเตอร์เรเนียนกรีนโบลว (มังสวิรัต) ธัญพืชพริกแห้ง พร้อมฮัมมุส บัททรูทอบ และทานีนเลมอน | |



HOT STARTERS

- | | |
|--|------------|
| CRISPY DUCK GYOZA | THB
280 |
| <i>Served with mirin, miso and Sichuan dipping sauces</i>
เกี้ยวซ่าเบ็ดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสมิริน มิโซะ และเสฉวน | |
| CRISPY CALAMARI | 260 |
| <i>Nori salt with lemon and garlic aioli</i>
ปลาหมึกทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมเกลือสาหร่าย และซอสมายองเนสกระเทียม | |
| PULLED PORK SLIDERS AL PASTOR | 350 |
| <i>American cheddar on mini brioche with Mexican BBQ sauce and chipotle</i>
เบอร์เกอร์หมูจุก เสิร์ฟพร้อมชีสเชดดาร์อเมริกัน มีนินรียอช ซอสบาร์บีคิว และพริกซีโปเล่ | |
| BUFFALO CHICKEN WINGS | 300 |
| <i>Tangy buffalo sauce, sour cream, crudites</i>
ปีกไก่บัพฟาโล เสิร์ฟพร้อมซอสบัพฟาโลรสเปรี้ยว ชาวดรัม ผักสด | |



MAINS & GRILLED CUTS

- | | |
|---|------------|
| CRAB AND PRAWN RISOTTO | THB
520 |
| <i>Avocado mousse with shellfish bisque, aged parmesan and river prawn</i>
ริซอตโตปูและกุ้ง เสิร์ฟพร้อมนุสอะโวกาโด ซอสบิสคัฮอย ชีสพาร์เมซาน และกุ้งแม่น้ำ | |
| SIGNATURE DOUBLE WAGYU SMASH BURGER | 420 |
| <i>American cheddar on brioche with tomato, gherkin, roasted onions, secret sauce and curry fries</i>
ชิกนเจอร์ดับเบิลวากิวสมแชนเบอร์เกอร์ เสิร์ฟพร้อมชีสเชดดาร์อเมริกัน ขนมปังบรีอช มะเขือเทศ แตงกวาดอง ซอสสูตรพิเศษ หอมทอด และเฟรนช์ฟรายส์ปรุงรส | |
| SEARED TUNA STEAK | 520 |
| <i>Green bean, black olive, and sun-dried tomato salad with saffron mashed potato and burnt lemon</i>
สเต็กปลาทูน่า เสิร์ฟพร้อมถั่วงอกดำ และสลัดมะเขือเทศอบแห้ง มันนวดซัฟฟรอน และเลมอนย่าง | |
| SUSTAINABLY CAUGHT SEABASS FILLET EN PAPILOTE | 390 |
| <i>Young vegetables with cherry tomato marinara and new potatoes</i>
ปลาทงอบในกระดาษ เสิร์ฟพร้อมผักอ่อน ซอสมะเขือเทศสโตลิโอตาเลียมันฝรั่ง | |

- | | |
|--|------------|
| CHICKEN AND CHORIZO QUESADILLA | THB
360 |
| <i>Sour cream with chipotle mayo and crispy lettuce</i>
เคซาดิญาไก่และโชริโซ เสิร์ฟพร้อมชาวดรัม มายองเนสชิโปเตเล่ ผักกาดแก้ว | |
| PORK SCHNITZEL A'LA MILANESE | 360 |
| <i>Lemon and Parmesan crust with mozzarella, Italian tomato sauce, and mixed leaf salad</i>
หมูทอดต้นตำรับจากมิลาน สันนอกหมูขมิกเชลกรอบ ซีสมอสซาเรลล่า ซอสมะเขือเทศ สโตลิโอตาเลียนพร้อมสลัดผักรวม | |
| RIGGATONI A'LA MARINARA | 450 |
| <i>Cherry tomatoes with burrata, garden herbs and Parma ham</i>
ริกกาตอนีซอสมารินารา เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศเชอร์รี่ บรูตาชีซ สมุนไพรสวน พาร์มาแฮม | |
| WILD MUSHROOM RISOTTO (V) | 380 |
| <i>Forest mushrooms with roasted pumpkin and aged Parmesan</i>
ริซอตโตเห็ด (มังสวิรัต) เห็ดป่า ฟักทองอบ และชีสพาร์เมซาน | |

* All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

PIZZA MENU



LEGENDARY CLASSICS

THE GODFATHER (MARGHERITA DOP)

San Marzano tomato with Fior di Latte, Grana Padano, fresh basil and Sicilian olive oil

พิซซ่าเดอะก๊อดฟาเธอร์ ซอสมะเขือเทศซานมาริโน ซีสมอชชาเรลล่า ซีสกรานาปาदानโน ไบโพรเซพาสโด และน้ำมันมะกอกซิซิลี

DOUBLE PEPPERONI

Tomatoes with smoked mozzarella, pepperoni, spicy 'nduja and chili-infused honey

พิซซ่าดับเบิลเปปเปอร์อนี่ เนโร ซอสมะเขือเทศ ซีสมอชชาเรลล่ารมควัน เปปเปอร์อนี่ ซอสเผ็ดเอ็นดูย่า และน้ำผึ้งผสมพริก

TRUFFLE FOUR CHEESE (WHITE BASE)

Fontina, gorgonzola, mozzarella, parmesan and black truffle cream

พิซซ่าทรัฟเฟิลชีส 4 ชนิด ซีสฟองตีน่า ซีสกอร์กอนโซล่า ซีสมอชชาเรลล่า ซีสพาร์เมซาน และครีมเห็ดทรัฟเฟิลดำ

MARINARA

Tomatoes with capers, garlic confit, anchovies and garden herbs

พิซซ่ามาโรนารี แอนโชวี คัปปี้ ซอสมะเขือเทศ ปลาแอนโชวี เคเปอร์ กระเทียมตุ๋น ออริกาโน และพาสลีย์สด

PARMA E RUCOLA

Tomatoes with mozzarella, Parma ham DOP, arugula, shaved Parmesan and balsamic glaze

พิซซ่าพาร์มา เอ รุกุลา ซอสมะเขือเทศ มอชชาเรลล่า แฮมพาร์มา อาร์กุลา ซีสพาร์เมซาน และบัลซามิกกลาส

CHEF'S KISS

BANGKOK HEAT (TOM YUM BASE)

Mozzarella with river prawns, mussels, baby squid, calamari, mushrooms, kaffir lime and chili oil

พิซซ่าแบบก๊อดอีก สลัดต้นยำ ซีสมอชชาเรลล่า กุ้งแม่น้ำ เห็ด ไบเบรคุด และน้ำมันพริก

MUMBAI MASALA MAGIC (BUTTER CHICKEN BASE)

Butter chicken curry, red onion, paneer, coriander and spiced yogurt drizzle

พิซซ่ามุมไบ มาซาล่า แมจิก สลัดเตอริกเก็น แทงไก่เนย หอมแดง ซีสวานีแยร์ ผักชี และซอสโยเกิร์ตรสเผ็ด

HAWAIIAN PIZZA (DON'T HATE ME)

Prosciutto cotto with Thai pineapple, garden oregano and basil

พิซซ่าฮาวายีเนียน ไบรอสซูตโตดี สับประรดออริกาโน และโพรเซพาด

SANDWICHES/ BURGER

PULLMAN CLUB SANDWICH

Grilled chicken breast, crispy bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, fried egg, French fries

พุลแมนคลับแซนวิช เสริฟพร้อมอกไก่ย่าง เบคอนกรอบ ชีสเชดดาร์ ผักกาด มะเขือเทศ ไข่ดาว เฟรนช์ฟรายส์

TRADITIONAL B. L. T

Bacon, more bacon, lettuce, tomato, mayo

แซนวิชบีแอลทีแบบดั้งเดิม เสริฟพร้อมเบคอนสองชิ้น ผักกาด มะเขือเทศ มายองเนส

SIGNATURE DOUBLE WAGYU SMASH BURGER

American cheddar, brioche, tomato, gherkin, secret sauce, roasted onions, curry fries

ซิกเนเจอร์ดับเบิลวากิวสแมชเบอร์เกอร์ เสริฟพร้อมชีสเชดดาร์อเมริกัน

ขนมปังบริยอช มะเขือเทศ แดงกวาดอง ซอสสูตรพิเศษ หอมทอด และเฟรนช์ฟรายส์ปรุงรส

PHILLY CHEESE STEAK SANDWICH

Roasted striploin, caramelized onion, American cheddar, jalapeno, soft roll

แซนวิชฟิลลี่ชีสสตีค เนื้อสันนอกและหัวหอมคาราเมลย่าง ชีสเชดดาร์อเมริกัน จาลาปิโน ขนมปัง

BEYOND DOUBLE SMASH BURGER (V/VE)

Beyond beef patties, vegan American cheese, tomato, gherkin, secret sauce, roasted onions, French fries

บียอนด์ดับเบิลสแมชเบอร์เกอร์ (มังสวิรัต วีแกน) เนื้อสัตว์ทำจากพืช ชีสเชดดาร์วีแกน มะเขือเทศ

แดงกวาดอง ซอสสูตรพิเศษ หัวหอมย่าง และเฟรนช์ฟรายส์

THB

350

390

580

350

420

THB

450

390

390

THB

380

350

420

350

420



THE GRILL COLLECTION



THE PLATTERS

(INCLUSIVE OF 1 SELECTED BEVERAGE)

CHILLED SEAFOOD PLATTER  **THB 950**

Served with 2 sauces
ซีฟู้ดเสิร์ฟเย็น เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง

GRILLED SEAFOOD PLATTER  **THB 950**

Served with 2 sauces
ซีฟู้ดเสิร์ฟร้อน เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง


GRILLED FROM THE OCEAN


(EACH ITEM INCLUDES 2 SAUCES)

WHOLE CANADIAN LOBSTER 500-600 G  **THB 1,900**
ล็อบสเตอร์แคนาดา ขนาด 500 ถึง 600 กรัม เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง

TIGER PRAWNS 150 G (3 PIECES)  **THB 1,600**
กุ้งลายเสือ ขนาด 150 กรัม (จำนวน 3 ตัว) เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง

RIVER PRAWNS 150-200 G  **THB 1,100 / 1,900 / 2,700**
(3 PIECES, 6 PIECES, 9 PIECES)
กุ้งแม่น้ำ ขนาด 150 ถึง 200 กรัม (จำนวน 3 ตัว 6 ตัว และ 9 ตัว)
เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง

TENDER GRILLED OCTOPUS TENTACLE  **THB 1,400**
ปลาหมึกย่าง เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง

GRILLED SUSTAINABLE SALMON FILLET,
BURNED LEMON, 200G  **THB 550**
ปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง

GRILLED FROM THE LAND

(EACH ITEM INCLUDES 2 SAUCES)

TOMAHAWK GRAIN FED DIAMANTINA 1,300 G **THB 3,500**
Served with 4 sides
เนื้อโทมาฮอว์ค อออสเตรเลียน ขนาด 1,100 กรัมถึง 1,400 กรัม เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 4 อย่าง

WAGYU "TAJIMA" BEEF TENDERLOIN 200 G **THB 2,100**
Served with 2 sides
เนื้อสันในทาจิมาวากิว อออสเตรเลียน ขนาด 200 กรัม เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง

WAGYU "TAJIMA" BEEF RIBEYE 250 G **THB 1,900**
Served with 2 sides
เนื้อริบอายทาจิมาวากิว อออสเตรเลียน ขนาด 250 กรัม เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง

GRILLED LAMB RACK 300 G **THB 1,200**
Served with 2 sides
ซี่โครงแกะย่าง ขนาด 300 กรัม เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง

KUROBUTA PORK RIBS 400 G **THB 1,190**
Served with 2 sides
ซี่โครงหมูคุโรบูตะ ขนาด 400 กรัม เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง

GRILLED BABY CHICKEN 400 G **THB 650**
ไก่ย่าง ขนาด 400 กรัม เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 2 อย่าง




THE SAUCES

SMOKY PEPPER CREAM SAUCE  **THB 90**
(CREAMY, RICH, SUBTLY SMOKY)

Recommended with grilled meats or grilled vegetables
ซอสครีมพริกไทยรมควัน (ครีมมี เข็มชัน หอมกลิ่นรมควัน) แนะนำทานคู่กับเนื้อย่าง หรือ ผักย่าง

TRUFFLE MUSHROOM CREAM  **THB 90**

(RICH, EARTHY, VELVETY)
Recommended with grilled meats or grilled vegetables
ซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล (เข็มชัน กลิ่นหอมดิน) แนะนำทานคู่กับเนื้อย่าง หรือ ผักย่าง

SPICY THAI CHILI SAUCE  **THB 90**
(SWEET, TANGY, FIERY)

Recommended with grilled meats or seafood
ซอสพริกสไตล์ไทยรสเผ็ด (หวาน เปรี้ยว และเผ็ดร้อน) แนะนำทานคู่กับเนื้อย่าง หรือ ซีฟู้ด

MISO BUTTER SAUCE  **THB 90**

(RICH, UMAMI-PACKED, CREAMY)
Recommended with seafood or grilled vegetables
ซอสเนยมิโซะ (เข็มชัน กลมกล่อม) แนะนำทานคู่กับซีฟู้ด หรือ ผักย่าง

SPICED HONEY MUSTARD SAUCE  **THB 90**
(SWEET, TANGY, LIGHTLY SPICED)


Recommended with grilled meats or grilled vegetables
ซอสน้ำผึ้งมีสตาร์ดปรุงรส (หวานอมเปรี้ยว พร้อมเครื่องเทศ) แนะนำทานคู่กับเนื้อย่าง หรือ ผักย่าง

GARLIC & CHILI CHIMICHURRI **THB 90**
(FRESH, BOLD, PUNCHY)


Recommended with grilled meats
ซอสซีบิซุร์พริกกระเทียมและพริก (สดชื่น รสชาติจัดจ้าน) แนะนำทานคู่กับเนื้อย่าง

SPICY PINEAPPLE & CHILI SAUCE **THB 90**
(TROPICAL HEAT)

Recommended with seafood and pork
ซอสพริกสับปะรดรสเผ็ด (เผ็ดร้อนสไตล์แคริบเบียน) แนะนำทานคู่กับซีฟู้ดและหมู

CITRUS TAMARIND GLAZE  **THB 90**
(TANGY, EXOTIC)

Recommended with seafood or chicken
ซอสมะขาม (เปรี้ยวสดชื่น) แนะนำทานคู่กับซีฟู้ด หรือ ไก่

SAFFRON & LEMON CREAM SAUCE  **THB 90**
(CREAMY, FRAGRANT, EXOTIC)

Recommended with seafood and chicken
ซอสครีมเลมอนซัฟรอน (ครีมมี หอมละมุน สดชื่นเอ็กโซติก) แนะนำทานคู่กับซีฟู้ด หรือ ไก่

THE SIDES

STEAMED RICE **THB 90**
ข้าวสวย

SEASONAL SALAD WITH HERBS FROM
OUR GARDEN, THAI HONEY DRESSING **THB 100**
สลัดผักพร้อมน้ำสลัดอันนี้

WOK FRIED GARLIC RICE  **THB 140**
ข้าวผัดกระเทียม

HERB POTATO WEDGES  **THB 140**
มันเผา

CHAR-GRILLED OR STEAMED SEASONAL VEGETABLES **THB 140**
ผักย่าง หรือ ผักต้ม

TRUFFLE PARMESAN FRIES  **THB 190**
เฟรนช์ฟรายส์ทรัฟเฟิลพาร์เมซาน

KOREAN CREAM CHEESE GARLIC BREAD  **THB 190**
ขนมปังกระเทียมครีมชีสสไตล์เกาหลี

MISO BUTTER CORN  **THB 190**
ข้าวโพดเนยมิโซะ

GRILLED THAI ASPARAGUS, LEMON DRESSING **THB 190**
หน่อไม้ฝรั่งย่างเลมอน

CREAMY TRUFFLE MASHED POTATOES  **THB 190**
มันบดทรัฟเฟิล

* All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

À LA CARTE

MENU



TRADITIONAL THAI & ASIAN SPECIALTIES

PHAD THAI GOONG SOD



Stir fried noodle Thai style with prawns and tamarind sauce, dried shrimp bean sprout, tofu, chives and cashew nut
ผัดไทยกุ้งสด เส้นผัดไทยผัดกับกุ้งสด ซอสมะขาม กุ้งแห้ง ถั่วงอก เต้าหู้ กุยช่าย และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

THB
320

PHAD THAI MOO OR GAI



Stir fried noodle Thai style with pork or chicken and tamarind sauce, dried shrimp bean sprout, tofu, chives and cashew nut
ผัดไทยหมู หรือไก่ เส้นผัดไทยผัดกับหมูหรือไก่ ซอสมะขาม กุ้งแห้ง ถั่วงอก เต้าหู้ กุยช่าย และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

260

KAENG KHIAO WAN GAI



Sliced chicken breast in green curry paste with coconut milk, aromatic spices and Thai herbs
แกงเขียวหวานไก่ แกงเขียวหวานกะทิอกไก่ และสมุนไพรไทย

260

MASSAMAN NUEA



Thai spiced curry beef, peanuts, potato and onion
มัสมั่นเนื้อ แกงมัสมั่นเนื้อวัว ถั่ว มันฝรั่ง และหอมใหญ่

320

GAI PAD MED MA MUANG



Wok fried chicken, cashew nut, chili paste and spring onion
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกเผา พริกแห้ง และต้นหอม

280

SPICY GLASS NOODLE SALAD WITH SEAFOOD



Prawn, squid, mussel and dried shrimp in chili vinaigrette
ยำวุ้นเส้นซีฟู้ด กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ และกุ้งแห้งในน้ำยำปรุงรส

360

KAO PHAD SUB PA ROT GOONG



Stir fried rice with pineapple, prawns, egg, raisin, capsicum, dried shredded pork and cashew nut
ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง ไข่ ลูกเกด พริกยักษ์ หมูหยอง และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

350

THAI KRAPRAOW MOO OR GAI



Stir fried minced pork or minced chicken with garlic, chili and Thai holy basil
กระเพราหมู หรือไก่ หมูบด หรือ ไก่บด กับกระเทียม พริก และใบกระเพรา

260

KAO PHAD MOO OR GAI



Stir fried rice with pork or chicken, tomato, onion and egg
ข้าวผัดหมู หรือไก่ มะเขือเทศ หอมใหญ่ และไข่

260

PHAD SEE AEW MOO OR GAI



Stir fried flat noodle in soy sauce with pork or chicken and vegetable
ผัดซีอิ๊วหมู หรือไก่ เส้นใหญ่ผัดซอสถั่วเหลืองกับหมู หรือไก่ และผัก

260

TOM YUM GOONG



Hot and sour tiger prawn soup
ต้มยำกุ้งลายเสือ ซุปต้มยำรสเผ็ดเปรี้ยว พร้อมกุ้งลายเสือ

390

HOKKIEN MEE



Stir fried egg noodles with chicken and prawns, sambal belacan
หมี่อกเทียม ผัดหมี่อกเทียมกับไก่และกุ้ง ซอสซิมบิลเบลาจัน

320

YEUNG CHOW FRIED RICE WITH PRAWNS AND ROASTED PORK



ข้าวผัดหยางโจว กุ้งและหมูแดง

260

CANTONESE WONTON NOODLE SOUP



Served with BBQ pork and baby bok choy
บะหมี่กึ่งยาวกวางตุ้ง เสริฟพร้อมหมูแดงและผักเบบี้กวางตุ้ง

260

Tom Yum Goong



Phad Thai Goong Sod

DESSERTS

MANGO STICKY RICE



Famous Thai classic
ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหวานไทยเสริฟพร้อมมะม่วงสด

THB
290

BLACK FOREST CAKE



Chocolate sponge with chantilly cream and sour cherries
เค้กแบล็กฟอเรสต์ ช็อกโกแลตสปันจ์ วิปครีมวานิลลา และเชอร์รี่

290

YUZU LEMON TART



Burnt meringue with almond crumble
ทาร์ตยuzuเลมอน เสริฟพร้อมเมอแรงก์ย่างไฟ และครีมเบิลอัลมอนต์

290

CHOCOLATE AND HAZELNUT MOUSSE



Hazelnut crumble with praline and caramel crèmeux
มูสช็อกโกแลตและฮอกไกแลนด์ เสริฟพร้อมครีมเบิลเฮเซลนัท พราลีน และคาราเมลเครมูซ์

290

STRAWBERRIES AND CREAM



Fresh strawberries with coulis, mascarpone cream and garden mint
สตอเบอรี่และครีม สตอเบอรี่สด เสริฟพร้อมคูริส ครีมมาสคาร์โปเน สมนูไฟรเซอร์แชน และดาร์คช็อกโกแลต

290

ASSORTED ICE CREAM (3 SCOOPS)



Please ask our team members for available flavours and toppings
ไอศกรีม (รสชาติไอศกรีมสามารถสอบถามได้จากพนักงาน)

290

MAJOR ALLERGENS

种可能导致过敏的食物
 อาหารหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้



* All prices are net and inclusive of service charge and government tax.