

Japanese Salad with Soba Noodle,
Sesame Seed and Deep Fried Tofu
สลัดญี่ปุ่นเส้นโซบะกับเต้าหู้ทอด



Pad Thai Shrimp
ผัดไทยกุ้งสด

Duck Confit, Mash Potato,
Peppercorn Sauce and
Mixed Salad
สะโพกเป็ดตุ๋นในน้ำมันทอดกรอบเสิร์ฟ
พร้อมมันฝรั่งบด, ซอสเกรวี่พริกไทย
และผักสลัด



Caesar salad with
smoked salmon and
herbs dressing
ซีซาร์สลัด แซลมอนรมควัน
เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดสมุนไพร



All Day Dining Menu



APPETIZERS

- Calamari Siracha and Lemon Mayonnaise Sauce 250
ปลาหมึกทอดกับซอสศรีราชามายองเนส
- Vegetable Samosa with Sour Cream and Yoghurt Dip 205
ซาโมซ่าผักเสิร์ฟคู่กับซอสโยเกิร์ตขาวครีม
- Fried Chicken Wings with Thai Herbs 219
ปีกไก่ทอดสมุนไพร

SALAD

- Classic Caesar Salad with Bacon Bits and Cajun Spice Fried Egg 255
ซาช่าสลัด และเบคอนกรอบเสิร์ฟคู่กับไข่ดาวโรยเครื่องเทศคาจูน
- Caesar Salad with Smoked Salmon and Herbs Dressing 350
ซาช่าสลัด แซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดสมุนไพร
- Japanese Salad with Soba Noodle, Sesame Seed and Deep Fried Tofu 245
สลัดญี่ปุ่นเส้นโซบะกับเต้าหู้ทอด

SANDWICH AND BURGER (Served with French Fries)

- Club Sandwich, Egg, Cheese, Chicken, Lettuce and Tomato 310
คลับแซนวิช, ไข่, ชีส, ไก่, ผัก และมะเขือเทศ
- BLT Sandwich, Bacon, Lettuce and Tomato 335
แซนวิชบีแอลที เบคอน, ผักสลัด และมะเขือเทศ
- Novotel Beef Bacon Cheese Burger 469
เบอร์เกอร์เนื้อย่างกับเบคอน และชีส

SOUP / CURRY

- Tom Jeud Tofu Moo Sub 205
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
- Tom Yum Goong 295
ต้มยำกุ้ง
- Green Curry with Beef or Chicken 260
แกงเขียวหวานเนื้อ หรือ ไก่

PASTA

- Your Choice of Pasta: Spaghetti, Penne or Tagliatelle 285
Olio, Pork Sausage, Bacon, Garlic, Thai Basil and Dry Chili
พื้ดน้ำมันมะกอก, กระเทียมพริกแห้งเบคอน และโล้กรอกหมู
- Classic Bolognese Sauce 285
ซอสเนื้อโบลอนเนส
- Carbonara Paris Ham, Egg Yolk and Parmesan Cheese 285
คาร์บอนาร่ากับปารีสแฮม, ไข่แดงสด และพาร์เมซานชีส

MAIN WESTERN

- Duck Confit, Mash Potato, Peppercorn Sauce and Mixed Salad 455
สะโพกเป็ดตุ๋นในน้ำมันทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด, ซอสเกรวี่พริกไทย และผักสลัด
- Chicken Thigh, Brown Sauce, Mixed Salad and Potato Wedge 430
สะโพกไก่กับซอสครีมเห็ดพร้อมผักสลัด และมันฝรั่งทอด
- Grilled Salmon Cajun Spice Cocktail Sauce with Organic Quinoa & Brown Rice 475
สเต็กปลาแซลมอนคาจูนกับข้าวกล้อง และคีนัวร์
- Kurobuta Pork Chop with Mushroom Sauce, Seasonal Vegetable and Mashed Potato 475
สเต็กหมูคุโรบูตะ ซอสเห็ด และมันบด

NOODLES AND RICE

- Stir Fried Beef, Pork or Chicken with Chili and Hot basil Topped with Fried Egg 255
ข้าวผัดกระเพราเนื้อ, หมู หรือไก่ กับไข่ดาว
- Fried Rice with Beef, Pork or Chicken Topped with Fried Egg 255
ข้าวผัดเนื้อ, หมู หรือไก่ กับไข่ดาว
- Pad Thai Shrimp 420
ผัดไทยกุ้งสด
- Stir Fried Flat White Noodles with Beef, Pork or Chicken 230
เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วเนื้อ, หมู หรือไก่

DESSERT

- Caramel Panna Cotta with Red Berry Coulis 145
พานาคอตต้าคาราเมลกับซอสเบอร์รี่
- Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream, Almond and Chocolate Sauce 172
ช็อคโกแลตบราวนี่เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลา อัลมอนด์ และซอสช็อคโกแลต
- Assorted Fruit Platter 195
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- Fresh Fruit Salad 155
สลัดผลไม้รวม
- Ice Cream 145
2 Scoops of Your Choice: Vanilla, Strawberry, Chocolate or Green Tea
ไอศกรีมเสิร์ฟ 2 ลูกตามท่านเลือก วานิลลา, สตอเบอร์รี่, ช็อคโกแลต หรือ ชาเขียว

All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax
ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
กรุณาแจ้งแก่พนักงานหากท่านมีอาหารที่ต้องควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาการภูมิแพ้อาหารแบบแฝง

SPIRITS

VODKA / วอดก้า

Bangkok Vodka / บางกอกวอดก้า	190
Absolut / แอบโซลูท	190
Absolut Lemon / แอบโซลูท เลมอน	220
Absolut Raspberry / แอบโซลูท ราสเบอร์รี่	220
Absolut Vanilla / แอบโซลูท วนิลลา	220
Grey Goose / เกรย์ กูส	250

GIN / วอดก้า

Bombay Sapphire / บอมเบย์แซฟไฟร์	190
Tanqueray / แทงคูเรย์	190
Gordons / กอร์ดอนส์	190

RUM / รัม

Captain Morgan Dark / กัปตัน มอร์แกน	190
Havana 3 years / ฮาวาน่า 3 ปี	190
Havana 7 years / ฮาวาน่า 7 ปี	240

TEQUILA / เตอกีลล่า

Jose Cuervo Gold / โฮเซ่ ครูเออโว โกลด์	190
Don Julio Reposado / ดอน จูลิโอ เรโปซาโด	310

PORT & SHERRY / พอร์ต และเชอรั้

Harvey's Bristol Cream / ฮาร์เวย์ บริสตอล ครีม	240
Taylor's Fine Ruby Port / เทเลอร์ ไลน์ รุบี้ พอร์ต	240
Taylor's Fine Tawny Port / เทเลอร์ ไลน์ ทาวันนี พอร์ต	240

APERITIFS / แอปเพอริทิฟ

Campari / คัมพาร์รี่	190
Martini Dry / มาร์ตินี่ ดราย	190
Martini Rosso / มาร์ตินี่ รอสโซ	190
Pernod / เพอร์นอด	190
Pimm's No.1 / พิมส์ นัมเบอร์วัน	190
Ricard / ริคาร์ด	190
Dubonnet / ดูบอเนต	220
Fernet Branca / เฟอเรนเท บลังกา	240

BEERS

DRAFT / เบียร์สด 0.25 L 0.5 L

Chang / ช้าง	120	180
Singha / สิงห์	130	190
Heineken / ไฮเนเก้น	180	230
Asahi / อาซาฮี	180	230

BLENDED WHISKY / วิสกี้เบลนด์

Johnnie Walker Red Label / จอห์นนี่ วอลกเกอร์ เรด เลเบล	190
Ballantine's 17 years / บัลแลนไทม์ 17 ปี	280
Chivas Regal 12 years / ชิวาส รีเกิล 12 ปี	280
Johnnie Walker Black Label / จอห์นนี่ วอลกเกอร์ แบลค เลเบล	280
Chivas Royal Salute / ชิวาส โรยัล ซาลูท	420

MALT WHISKY / วิสกี้มอลท์

Laphroaig / ลาฟรอย	310
Glenfiddich 12 years / เกลนฟิดดิช 12 ปี	310
Glenmorangie / เกลนมอเรนจี	310
Glenlivet 18 years / เกลนลิวีท 18 ปี	700
Glenlivet 21 years / เกลนลิวีท 21 ปี	950

IRISH WHISKY / วิสกี้ไอริช

John Jameson / จอห์น เจมส์สัน	310
-------------------------------	-----

BOURBON / เบอร์บอน

Jack Daniel's / แจ็ค แดเนียล	190
Maker's Mark / เมคเกอร์ มาร์ค	190
Jim Beam / จิม บีม	190

COGNAC / คอนยัค

Hennessy VSOP / เฮนเนสซี	350
Martell VSOP / มาร์เทล	350
Remy Martin VSOP / เรมี มาร์ติน	350
Hennessy XO / เฮนเนสซีเอกซ์โอ	550
Martell XO / มาร์เทล เอกซ์โอ	550
Remy Martin XO / เรมี มาร์ตินเอกซ์โอ	550

LIQUEUR / ลิคิเยว

Kahlua / คาหลัวร์	220
Bailey's Irish Cream / เบลี่ ไอริช ครีม	220

BEER BY BOTTLE / เบียร์ขวด

Chang / ช้าง	120
Singha / สิงห์	120
Heineken / ไฮเนเก้น	130
Snowy / สโนวี่	190
San Miguel / ซาน มิเกล	160

*All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax
ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
กรุณาแจ้งแก่พนักงานหากท่านมีอาหารที่ต้องควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาการภูมิแพ้อาหารแบบแฝง

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

CHAMPAGNES / แชมเปญ

Laurent Perrier Brut _____	6,500
โลอง เปรีอ	
Moet & Chandon Brut Imperial (Half Bottle) _____	4,179
โมเอ ซองดอง	
Moet & Chandon Brut Imperial _____	9,689
โมเอ ซองดอง	
Veuve Clicquot Ponsardin Brut _____	9,989
วีว คลิกควอต พอนซาดิน	
Moet & Chandon "Dom Perignon" _____	19,889
โมเอ ซองดอง ดอมเปรียอง	

SPARKLING WINES

Bottle

สปาร์กลิงไวน์

Prosecco Treviso Extra Dry Gold, Follador _____	1,999
โพรเซคโค โทลด์ ฟอลาดอ	
Chandon Brut _____	2,699
ซองดอง บรุต	

HOUSE WINES

WHITE / ไวน์ขาว

Glass Bottle

Belleville _____	319	1,449
ชาร์ดอนเนย์		
PREGO _____	369	1,769
ทเรบเบียนอ ด'อูซซอ		
Zonin Classici _____	379	1,829
พินอ กริโจ		

RED / ไวน์แดง

Glass Bottle

Belleville Grenache _____	319	1,449
ไซรา เมรลอต		
PREGO, Montepulciano _____	369	1,769
มอนเตปูเซียโน		
Zonin Classici Chianti _____	379	1,829
ซินัน คิอันตี		
Natural Elements Syrah _____	3,590	
เนเชอรัล อีริเมนท์ ซิรา		

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

MOCKTAILS / ม็อกเทล

In Balance by Novotel _____	180
อิน บาลานซ์ บาย โนวเทล	
Kids _____	180
คิลด์	
Virgin Bloody Mary _____	180
เวอร์จิน บลัดดี้ แมรี่	
Virgin Cosmopolitan _____	180
เวอร์จิน คอสโม่โพลิแทน	
Virgin Mojito _____	180
เวอร์จิน โมฮิโต	
Virgin Pina Colada _____	180
เวอร์จิน พินา โคลาดา	

SOFT DRINKS / น้ำอัดลม

Coke / โค้ก _____	105
จิงเจอร์ เอล _____	105
Soda Water / โซดา _____	105
Sprite / สไปรท์ _____	105
Tonic Water / โทนิค _____	105

MINERAL WATER / น้ำดื่ม

Local Water / น้ำดื่ม _____	25
Perrier (330 ml) / น้ำดื่มเปอริเย่ _____	160

FRUIT BLENDERS / น้ำปั่น

Cantaloupe / แคนตาลูป _____	155
Lemon / มะนาว _____	155
Orange / ส้ม _____	155
Pineapple / สับปะรด _____	155
Watermelon / แตงโม _____	155

*All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax
ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

Please let one of our wait staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
กรุณาแจ้งแก่พนักงานหากท่านมีอาหารที่ต้องควบคุม, แพ้สารก่อภูมิแพ้ใน หรืออาหารภูมิแพ้ อาหารแบบแพง