



‘รักเราไม่เก่าเลย’

Eternal love

ข้าวแค้นแนบย่ำมะเขือกึ่งสด
เนื้อปูจับก้อนทรีฟเฟิลทอดอย่างฝรั่ง
ข้าวคลุกน้ำพริกกล้วยหัว โอชา
ขนมจีนน้ำพริกรสมือแม่

น้ำพริกมะขามกลางสวนผัดหมูสับ

แนมด้วย

ปลากุเลาเค็มตากใบ ไข่เจียว ผักสดยกสวน
แกงขี้เหล็กต้นหลังบ้านท่านเจ้าคุณ
กับหมูคุโรบุตะย่าง / เนื้อวากิวออสเตรเลียย่าง
แกงริ้วจวนกระดูกอ่อนใบพาย/เนื้อแก้มวัว
ผัดเขียวหวานแห้งลูกชิ้นปลากรายชั๊นนาท
สอดไส้ไข่แดงเค็มไชยา
กุ้งผัดผักตามฤดูกาลกากหมูกรอบกระเทียมเจียว

ข้าวหอมมะลิสองนา

คำหวานตามใจเซฟ

ราคาท่านละ 1,980++
(ไม่รวมเครื่องดื่ม)

รายการอาหารสั่งเพิ่มเติม

- กุ้งแม่น้ำดาปียงเตาถ่าน ขนาด 4ขีด ราคาตัวละ 980 บาท
- หลนปลากุเลาเค็มตากใบ พร้อมผักเครื่องจิ้ม 420 บาท
- สะเดาน้ำปลาหวาน ปลาทุแม่กลองตัวเมียย่าง 395บาท

รายการอาหารสั่งกลับบ้าน

- ขนมจีนน้ำพริกกึ่งสับ หมูสับ พร้อมเหมือด ราคาชุดละ 350 บาท



Eternal Love

- Spicy Eggplant Salad with Fresh Shrimp
- Western-Style Fried crab croquettes infused with truffle smoke
- Steamed Rice mixed with chili paste served with thai garnished
- Thai rice noodle with sweet and sour curry
(Mom's secret recipe)

• Tamarind Chili pork paste
Served with Tak-bai Ku-Lao fish, Thai Omelette, and vegetables

• Our Garden Cassia Curry
(Choice of grilled Kurobuta pork or grilled Australian Wagyu beef)

Gang Run Juan spicy shrimp paste soup
(Choice of pork or beef)

Stir- fried green curry paste with Chai Nat Featherback Fish Balls Stuffed with
Chaiya Salted Egg Yolks

Stir-fried Shrimp with Seasonal Vegetables, Topped with Crispy Pork Cracklings
and Fried Garlic

Served with two-tone Jasmine rice

Chef 's dessert

THB 1,980++ per person
(excluding beverages)

ADDITIONAL MENU

- Stone grilled river prawn (450g). 980 THB (each)
- Tak Bai Thread Fish dip with side vegetables. 395 THB
- Stone grilled Mae Klong river Mackerel with Neem 395 THB