

ไฟและปริมส์โดน

ถั่วคั่วรวม <div>ถั่วลิสงคั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริก น้ำผึ้ง ถั่วเหลือง</div>	90 บาท
มันฝรั่งทอดพื้นเมือง <div>ผสมปลาเค็มป่นและครีมเปรี้ยวจิ้มกึบซ์ซาซ</div>	140 บาท
กุ้งทอดน้ำปลา <div>กุ้งทั้งตัว พริกเขียว มะนาวคอง แดงกวาคอง เดเปอร์ คริมเปรี้ยว น้ำจิ้มกึบซ์ซาซ</div>	225 บาท
เฟรนช์ฟรายส์มันเทศหวาน <div>ครีมอะโวคาโด ต้นหอม กระเทียมกรอบ พริกอาลาบิโนคอง เบคอนรมควัน ซอสชีส</div>	260 บาท

อาหารว่างและของว่าง

สไลด์เคอร์วากิว (๒ ชั้น) <div>เนือบด ขนมปังหัวหอมโฮมเมด แยมมะเขือเทศเปรี้ยวหวาน หอมแดงทอดกรอบ ผักกาดคอสอ่อน มายองเนสพริกเสฉวน</div>	365 บาท
อกวัวอบชีส 'ซานโด' <div>เนื้อหน้าอกรมควัน 8 ชิ้น โมงในขนมปังอิวาปิดค้ำา ซีสเซดคาร์ ซอสชีส แดงกวาคอง หัวหอมคาราเมล ร็อกเก็ต ทาร์ราออนดินงเนส</div>	395 บาท
สลัดปลาหมึกกรอบ <div>ปลาหมึกทอดกรอบ ผักรวม ราดน้ำสลัดออยโอลิบนะนาว</div>	260 บาท
มุสตับโก <div>เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลเขียวอบ แดงกวา และน้ำจิ้มหัวหอมแดง งาดำคั่วละเอียด</div>	290 บาท
เปิดกรอบบัว (๒ ชั้น) <div>เปิดกรอบอบ ส้มหินชิ้น ต้นหอม แครอทคอง ผักชี ซอสฮอยซิน</div>	250 บาท
ทูน่าทาหากิ <div>ปลาทูน่าครีบกึ่งเหลืองสด ผักคอง สลัดสมุนไพร มะนาว ถั่วเหลือง น้ำมันถั่วลิสง</div>	350 บาท
เซวี่เซ่ <div>ปลาเกะแห้งขาวปรุงรสด้วยมะนาวและพริก สลัดยี่ห่วย ผักชีลาว หนึ่งปลากรอบ คริมรีคอตด้านะนาว</div>	360 บาท
วากิวทาร์ฟาร์ <div>เนื้อวากิว พริก กะปิ หอมแดง ต้นหอมฝรั่ง พร้อมแป้งมันสำปะหลังทอง คริมไข่เค็ม</div>	490 บาท
หอยเชลล์ XO อย่างนกระທະ <div>หอยเชลล์อกโกโต, ซอสดอกกะหล่ำ, ลูกเกดสีทอง, ซอส XO ทำเอง</div>	460 บาท
ดอกกะหล่ำทอดกรอบ <div>ดอกกะหล่ำทอดกรอบ โดซูจิง ดอกกะหล่ำคาราเมลล้วนๆ งาดำและผักชี</div>	220 บาท
กุ้งกระเทียมผิเื่อ <div>กุ้ง เนยกระเทียม ซอสมะเขือเทศ พริกเกลือลัด บาแก็ดย่าง ไอโอสี</div>	285 บาท
แซลมอนกราฟแล็กซ์คาร์ปาซโซ <div>ปลาแซลมอนเออร์วีย์ที่ปรุงเองที่บ้าน ผักชีลาว ส้ม มะนาว เปลือกมะนาว สลัดสมุนไพรมะนาวย่าง</div>	390 บาท

ซู๊ป

ซู๊ปครีมเห็ด <div>เห็ดเข็มทองกรอบ คริม ต้นหอม ขนมนึ่งกรอบ</div>	195 บาท
ซู๊ป 'บลู' <div>น้ำซู๊ป เนื้อปู มะเขือเทศอบแห้ง โหระพาไทย</div>	380 บาท
ซู๊ปแห้งวัน <div>ตรวจสอบกระดานพิเศษของเรา</div>	180 บาท

สลัด

สลัดเบ็ดกวงพีค้และเปิดกรอบ <div>ร็อกเก็ต, ลูกเกด, มะม่วงหิมพานต์คั่ว, มะม่วง น้ำมันงาแดง</div>	395 บาท
ไก้ชีซาร์แบบคลาสสิก <div>ผักกาดคอส ปลาแอนโชวี พาร์เมซาน ไข่เนกกระทาลวก เบคอนรมควันสุตรของร้าน กรุดอง</div>	355 บาท
กุ้งชีซาร์คลาสสิก <div>ผักกาดคอส ปลาแอนโชวี พาร์เมซาน ไข่เนกกระทาลวก เบคอนรมควันสุตรของร้าน กรุดอง</div>	365 บาท
สลัดฟักทองย่าง <div>เบบี๋เจม โรเมน สลัดร็อคเก็ต ชิงตอง และคริมเพต้า</div>	245 บาท
สลัดปีทรุท เพต้าชีส และแอปเปิ้ล <div>เสิร์ฟพร้อมถั่วลิสงคั่ว สลัดร็อกเก็ต และมายองเนสวาซาบิ</div>	245 บาท
ย่างกุ้งส้มโรรสเค็ด <div>กุ้งลายเส็อย่าง ส้มโผล็องแดง,กุ้งแห้ง,หอมแดง</div>	330 บาท
สลัดปลาหมึกกรอบ <div>ปลาหมึกทอดกรอบ ผักรวม น้ำสลัดไอโอสีรสมะนาว</div>	260 บาท
สลัด 'นิซัวส์' แบบคลาสสิก <div>ปลาทูน่าครีบกึ่งเหลือง ผักรวม ถั่วเขียว ปลาแอนโชวีขาว มันฝรั่ง ไข่เนกกระทา</div>	395 บาท

ไมน์

หมูสามชั้นย่างคอนพิต <div>เสิร์ฟพร้อมเห็ดเข็มทอง ซีอิ้ว ผักคะน้า มะนาว และพริก</div>	525 บาท
ซีโครงหมูรมควัน ครั้งขึ้น <div>ซีโครงรมควัน 6 ชิ้น โมงเค็ลือบซาร์ซูซ ต้นหอมสับ ชิงกรอบ</div>	490 บาท
ซีโครงหมูรมควันเต็มชิ้น <div>ซีโครงรมควัน 6 ชิ้น โมงเค็ลือบซาร์ซูซ ต้นหอมสับ ชิงกรอบ</div>	890 บาท
เนื้อวากิวรมควันซีโครงส้ม <div>ซีโครงเนื้อรมควัน 8 ชิ้น โมง มะขาม พริก เค็ลือบส้ม หัวหอมสีน้ำตาลกรอบ ผักคอง และผักชี</div>	1090 บาท
แพกทอวีคั่มเบ็ลสแมชวากิวเบอร์เกอร์ <div>2 X 90 กรัม วากิวเพคตั้ ในขนมปังบริยอซพร้อมแยมมะเขือเทศเปรี้ยวหวาน หอมแดงทอดกรอบ เบบี๋คองและมายองเนสพริกเสฉวนกับเฟรนช์ฟรายส์และซอสกระเทียมย่าง</div>	495 บาท
ปลาตกตาปะจ้าววัน <div>ตรวจสอบกระดานรายการพิเศษประจำวันของเรา</div>	495 บาท

พาสต้า / ริซอตโต

ราวีโอสี่กั๊งลายเส็อ <div>ราวีโอสี่คตทำเอง ซอสส้มยาคัรมมี ใบโหระพากรอบ</div>	590 บาท
มิโซะคาโบนาร่าทาเกลิยเตลส์ลีซิว <div>พร้อมเบคอนรมควันโฮมเมด พริกไทยดำ และกึบซ์ซาซสับ</div>	395 บาท
ลาซานญาเนื้ออกวัวรมควัน 8 ชิ้น โมง <div>ซอสเนื้อหัวอกัรมควัน พาสต้าโฮมเมด ซอสมะเขือเทศซั่มซััน ซอสบซามเลชีส ผักชีฝรั่งสด</div>	580 บาท
ริซอตโตปูแกงเหลือง <div>เนื้อปูทะเลนึ่งสด ขนมนึ่งกรอบ และสลัดสมุนไพรสด</div>	540 บาท

พิซซ๋าเตาฟืน

มาร์การิต้า <div>มอสซารลล่าสด ซอสมะเขือเทศ โหระพาอิตาเลียนสด</div>	
เต็ยไวโด <div>มอสซารลล่าสด, ซอสมะเขือเทศ, ซาลาமிรสเค็ด</div>	
พิซซากะเพรา <div>มอสซารลล่าสด ซอสมะเขือเทศ กระเพราหมูหรือไก่ หัวหอม พริกแดง โหระพาไทย</div>	
สร้างพิซซ๋าของคุณเอง <div>มอสซารลล่าสด, ซอสมะเขือเทศ</div>	
ท็อปบั้งเต็มเต็ม <div>พริก หัวหอม เห็ด ข้าวโพดหวาน ซาลาமிรสเค็ด แอม เนือบด ไล้กรอกอิตาเลียน</div>	

จากเตาอย่างอาซาโด <i>(รวมซอสและเครื่องเคียง)</i> <div>(อาหารย่างทุกชิ้นทำด้วยเนบรูจิสต์และโรสต์ด้วยเกลือทะเลเกลือ)</div>	
สเต็กริบอายเนื้อวากิวออสเตรเลีย 250 กรัม	1150 บาท
สเต็กเนื้อสันในวากิวออสเตรเลีย 200 กรัม	990 บาท
สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลีย 200 กรัม	790 บาท
ซีโครงแกะย่าง ๑ ชั้น	990 บาท
สเต็กหมูโครูปูดยะย่าง 350 กรัม ผักจุก	880 บาท
PIRI PIRI ไก่ย่างครึ่งตัว	490 บาท
ปลาเก๋าแดงย่าง 250 กรัม	465 บาท
ปลาหมึกย่างแกงเขียวหวาน 200กรัม	365 บาท
เนื้อปลากะพงย่าง 250 กรัม	445 บาท
กั๊งลายเส็อย่าง 17 กรัม (ราคาต่อชิ้น)	345 บาท
ซอสและเนย	
ไทยน้ำจิ้มแจ่ว,	ซอสแบร์เนส
ซีมิซูร์ริสไตล์อัสเซีย	ไวท์มิโซะและยูซึเบอร์บ์ลิองก์
เส็อร่องไห้	ซอสเห็ด
ซอสพริกไทยเสฉวน	เนยวาซาบิ
เนยพริกและวานิลลา	ซอสเนยสีน้ำตาล

เค็ร็องเค็ยง

ถั่วเขียวผัดกระທະ	145 บาท
สลัดผักรวม	120 บาท
ไข่เจ็ยวรสเค็ด	120 บาท
เฟรนช์ฟรายส์ ธรรมดา/มันเทศ	150 บาท
มันฝรั่งบดเนย	150 บาท
บร็อคโคลี่นึ่งย่าง	180 บาท
ผักโขมอบชีส	190 บาท
ชีสข้าวโพดหวาน	190 บาท
กะหล่ำดาวบรัสเซลส์ผัดมิโซะ	200 บาท
ปีทรุทอบน้ำส้มสายชูปลซาวมิก	200 บาท
กะหล่ำปลีลีซิวเคลือบมิโซะ	180 บาท

ปนนุ่ม

ชีสเค้กบาสก์อบ <div>กับสลัดส้ม โอมมิกิในเปลือกมะนาวและไอศกรีมโหระพาและมะม่วง</div>	340 บาท
ครีမ်บูรเล่เสาวรส <div>พร้อมมะพร้าวคั่วและซอร์เบทมะพร้าว</div>	280 บาท
ช็อกโกแลตค้ำกานาซเนื้อนุ่ม <div>พร้อมไอศกรีมสตรอบเบอร์รี่หมักพริกและวานิลลา</div>	320บาท
กล้วยแพลมเบ้ในบรันดี <div>ไอศกรีมวานิลลา ชิงกรอบ และทวิลยูกาดินเม็ดมะม่วงหิมพานต์</div>	250บาท
ไอศกรีม <div>มะม่วง วานิลลา มะพร้าวอ่อน พิสตาซิโอ ช็อคโกแลต</div>	90 บาท
ผลไม้ท้องถิ่น	175บาท

ปนนุ่ม

ชีสเค้กบาสก์อบ <div>กับสลัดส้ม โอมมิกิในเปลือกมะนาวและไอศกรีมโหระพาและมะม่วง</div>	340 บาท
ครีမ်บูรเล่เสาวรส <div>พร้อมมะพร้าวคั่วและซอร์เบทมะพร้าว</div>	280 บาท
ช็อกโกแลตค้ำกานาซเนื้อนุ่ม <div>พร้อมไอศกรีมสตรอบเบอร์รี่หมักพริกและวานิลลา</div>	320บาท
กล้วยแพลมเบ้ในบรันดี <div>ไอศกรีมวานิลลา ชิงกรอบ และทวิลยูกาดินเม็ดมะม่วงหิมพานต์</div>	250บาท
ไอศกรีม <div>มะม่วง วานิลลา มะพร้าวอ่อน พิสตาซิโอ ช็อคโกแลต</div>	90 บาท
ผลไม้ท้องถิ่น	175บาท

ราคาทั้งหมดมีค่าบริการ 10% และภาษีรัฐบาล