



## ๗ Soup ต้ม

SP001 ต้มยำกุ้ง 

*Tom Yum Goong: Thai Hot & Sour Soup*

150 BHT/ 280 BHT

The most popular Thai hot and sour soup with prawns, kaffir lime leaves and Thai herbs

SP002 ต้มจืดกุ้ง 

150 BHT/ 280 BHT

*Thai Healthy Hot and Sour Soup (Ancient Recipe)*

จืดแต่แจ๋ว รสนั้นไต่เกินตัว อาหารพื้นหวัด ตำรับชาววัง ที่ต้นเครื่องทำถวายสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เมื่อประจักษ์ด้วยพระอาการไข้หวัด ต้มจืดจึงเป็นเสมือนหนึ่ง พระกายาหาร และพระโอสถ ในเวลาเดียวกัน อนึ่ง ตามตำรับเดิมใช้น้ำมันงละลายตัดเป็นชั้นสลับเล็กน้อย  
A traditional & healthy Thai soup since King Rama V. A clear herb broth with shrimps, potatoes and basil leaves.

SP003 ปลาสด/ กุ้งต้มใบมะขามอ่อน

150 BHT/ 280 BHT

*Sepat Siam Fish or Shrimps in Coconut Milk Soup and Young Tamarind Leaves*

เมนูนี้ออมทองทำมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2527 จนบัดนี้ นับเนื่องได้ 28 ปีแล้ว ใครได้ซด อดชมไม่ได้ เจริญอาหารทั้งเด็กและผู้ใหญ่  
Our house-creative dish. Tamarind leaves and Sepat Siam fish (Pla Sarid)/ shrimps are essential ingredients for this soup. The soup contains various Thai nutritious herbs, which provides health benefits. The soup must be eaten when it's still piping hot. The delicious taste from herbs, a little sour from Tamarind leaves, Sepat Siam fish/ shrimps and coconut milk will make you non-stop eating until your last bite.

Mild 

Medium Hot 

Very Hot 


*All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.*


SP004 ต้มส้มเนื้อปลายอดใบมะขามอ่อนแบบใต้  150 BHT/ 280 BHT  
Southern Style Garcinia Soup with Fish, Turmeric, Thai Herbs and Young Tamarind Leaves

ส้มภาษากบขี้เต้ แปลว่า เปரிய ส้มในถิ่นคือส้มแขก (GARCINIA) มีรสเปรี้ยวด้วยคุณสมบัติที่เป็นอาหารเสริมเพื่อลดความอ้วนลดไขมัน ผู้ใดที่อยู่ระหว่างการควบคุมน้ำหนัก ช่วยลดน้ำหนัก ต้มส้มปลาใบมะขามอ่อน ยังมีใบมะขามอ่อนช่วยเสริมรสอีกแรงหนึ่ง ช่วยให้มีรสชาติหอมอมเปรี้ยวอร่อย และเพื่อสุขภาพของท่าน

SP005 ต้มยำไก่ตะนาวศรีกับผักแพว  150/ 280 BHT  
North Eastern Style Spicy Soup with Chicken and Vietnamese Coriander (ผักแพว)

## ๗ Fish ปลา

FS001 ปลาทูทอดใส่ทอดน้ำปลาเสิร์ฟกับแสร้งว่า  350 BHT  
Deep-fried Mackerel stuffed with Minced Pork and Coriander Root in Fish Sauce Served with Thai Piquant Mango Salad (แสร้งว่า)

FS002 ปลาตะเพียนต้มเค็ม  380 BHT  
Thai Local River Fish Stewed for 30 hours with Sugarcane, Ginger and The Local's Home-made Special Sauce  
อันอ้อยตาลหวานลิ้นแล้ว มีกลิ่นรสหวาน ต้มปลาทะเพียนนานนับวัน จนรสของเครื่องปรุงแทรกเข้าทุกอณูของปลา แม้แต่ก้างยังนุ่ม อ่อนโยนเอนตามเนื้อปลาทะเพียน ปลาพื้นบ้านไทย มหัตถุรยความอร่อยแบบไทย

Mild  Medium Hot  Very Hot 

All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.

- FS003 ปลากะพงสามรส 580 BHT  
*Deep-fried Seabass with Trio Sauce*  
 คัดวามีแคร่รสเปรี้ยว หวาน เผ็ด ถ้าจะสำคัญผิด คิดใหม่ นับดูแล้วมีเครื่องปรุง 8 อย่าง 8 รส ถึงจะครบรส
- FS004 ปลากะพงทอดกระเทียมพริกไทย 580 BHT  
*Deep-fried Seabass with Garlic and Pepper* ทอดปลาให้เนื้อขาวฟู กรอบนอก นุ่มใน หอมฉุย
- FS005 ปลากะพงทอดสมุนไพร 580 BHT  
*Deep-fried Fish with Thai Herbs*  
 ย่ำรสแซบ เปี้ยวอมหวาน คลุกเคล้ากับสมุนไพรไทย ถั่วลิสง พริกทอดทุกอย่างให้กรอบ
- FS006 ปลากะพงทอดน้ำปลา 580 BHT  
*Deep-fried Seabass with Fish Sauce*
- FS007 ลาบปลากะพง 580 BHT  
*Fish Fillet with Ground Rice, Chili Powder, Shallots and Mint Leaves*
- FS008 ปลากะพงซอสมะขาม 580 BHT  
*Stir-fried Seabass with Minced Chicken, Roasted Cashew nut and Special Homemade Tamarind Sauce.*

Mild  Medium Hot  Very Hot 

*All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.*

## ๖ Prawn กุ้ง

PN001 กุ้งแม่น้ำย่าง

Market price

Charcoal-grilled King River Prawn (Approximately 30 Minutes)

กุ้งแม่น้ำตามธรรมชาติ มันกุ้งเต็มหัวกุ้ง เนื้อกุ้งแน่นเต็มปากเต็มคำ

The biggest king river prawn. Taste the natural sweetness and the aromatic flavors of charcoal grilled served with Thai piquant salad and sauces.

PN002 กุ้งซอสมะขาม

520 BHT

Stir-fried Prawns with Minced Chicken,  
Roasted Cashew Nut and Special  
Homemade Tamarind Sauce.

PN005 กุ้งลายเสือหนึ่งมะนาว 

520 BHT

Steamed Tiger Prawns with Special  
Home-made Piquant Sauce

PN003 กุ้งลายเสือทอดกระเทียมพริกไทย



520 BHT

Deep-fried Tiger Prawns with Garlic and Pepper

PN006 กุ้งลายเสือดัวเกลือ

520 BHT


Stir-fried Tiger Prawns with Fish Sauce

PN004  กุ้งลายเสือ 

520 BHT

Steamed Tiger Prawns with Home-made Red  
Thick Curry

Mild 

Medium Hot 

Very Hot 

All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.


## ๖ Crab ปู

CB001 ปูทะเลผัดผงกะหรี่/ ปูนม 780 BHT/ 580 BHT  
Stir-fried Fresh Crab or Soft Shell Crab with Yellow Curry Powder

CB002 ปูทะเลผัดพริกไทยดำ/ ปูนม 780 BHT/ 580 BHT  
Stir-fried Fresh Crab or Soft Shell Crab with Black Pepper

CB003 แกงคั่วเนื้อปูใบชะพลู  380 BHT  
Home-made Yellow Curry with Crab Meats and Wild Betel Leaves in Fresh Coconut Milk

CB004 แกงคั่วปูทะเล  780 BHT  
Home-made Yellow Curry with Fresh Crab and Orange Leaves in Fresh Coconut Milk

CB005 ปูทะเลลนทรงเครื่อง  750 BHT  
Thai Coconut Dipping with Live Sea Crab and Thai Herbs


CB006 ปูลนทรงเครื่อง  380 BHT  
Coconut Milk Dipping with Crab Meats and Thai Herbs

Mild  Medium Hot  Very Hot 

All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.

## ๗ Thai Curry แกงไทย

จะแกงให้อร่อย ต้องครบเครื่องเรื่องวัตถุดิบ สด ใหม่ ได้กลิ่นหอมของพริกแกง ขิง ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม หรือแม้กระทั่งเครื่องเทศซึ่งผ่านการคัดสรรอย่างพิถีพิถัน วัตถุดิบจากท้องถิ่นหรือพื้นที่บ้านที่เป็นต้นกำเนิด สำระของพริกแกงนั้น คือ การโขลก หรือตำพริกแกงด้วยน้ำพักน้ำแรง ครกจึงเป็นเครื่องมือที่ดีกว่าเครื่องปั่นไฟฟ้า เพราะน้ำมันจากสมุนไพร วัตถุดิบทุกชนิดจะหอมตามธรรมชาติ ที่ *The Local* เครื่องแกงทุกชนิด ตำด้วยครก เพื่อให้ได้พริกแกงที่หอมอร่อย

HM001 แกงควีนือบลาใบส้มแป้นขี้ม้า 


250 BHT

*Spicy Yellow Curry with Fish Coconut Milk and Orange Leaves*

ใบส้มแป้นขี้ม้า เป็นพืชหายากในภาคกลาง เราจึงสรรหาใบส้มแป้นขี้ม้าจากแหล่งกำเนิดที่ภาคใต้

กลิ่นหอมละมุนของใบส้มแป้นขี้ม้า สามารถเข้ากันได้ดีกับเครื่องพริกแกง อย่างที่คุ้น อาจจะไม่เคยลิ้มชิมจากที่ไหนมาก่อน

Spicy yellow curry paste with fish fillet, orange leaves (Hard-to-find ingredients from the South), herbs and fresh coconut milk. Another signature dish of The Local. If you like a strong taste, originality and spiciness, Don't forget to try this special dish.

HM002 พะแนงซี่โครงหมู 

320 BHT

*Braised Spareribs in Red Thick Curry (Panang) Sauce*

ถ้าคุณชอบซี่โครงหมู เนื้ออ่อนจากกระดูก เคล็ดลับด้วยกะทิสด พริกแกง จนเข้าเนื้อ จึงทำให้ไม่ควรพลาดเมนูนี้

Spareribs or tender beef are well-marinated and tenderly braised in Thai style red thick curry.

Mild  Medium Hot  Very Hot 

All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.

HM003 แกงใต้ปลาอมทอง

250 BHT

*Southern Style Fish Curry*

มีต้องประกาศสรรพรคุณ แกงที่ได้รับความนิยมทั้งท้องถิ่น จากกรุงกัมพูชา คุณก็อาจจะเป็นคนหนึ่งที่ตกหลุมรักแกงใต้ปลา

**Gaeng Tai Pla:** Oam Thong's all time favorite and reputable dish recommended by many well-known food gourmards. The fish is finely selected and well-combined with the home-made curry paste offering pungent flavor as well as adding the fabulously unique taste.

HM004 แกงรัญจวนเนื้อ/ หมู

240 BHT

*Gang Lun Juan: Tender Beef or Pork with Thai Herbs and Shrimp Paste*

แกงรัญจวน ข้าวเหนียว ข้าวสุก ชิมรส ชัดร้อนๆ ผ่อนเบาๆ หม่อมหลวง เนือง นิลรัตน์ เล่าถึงท่านย่าหม่อมเจ้าสละบายผู้ดูแลห้องเครื่องวังสวนสุนันทา ใน พระวิมาดาเธอ พระองค์ สหายสวัสดิภรรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏในสมเด็จพระพุทธเจ้าหลวง รัชกาลที่ 5 ได้นำเนื้อที่เหลือจากงานเลี้ยง มาต้มใหม่ ใส่ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม และตำน้ำพริกกะปิ ใส่ลงไป ตามด้วยใบโหระพา

ตำรับนี้ได้จากหนังสือ 'ตำรากับข้าวในวัง เล่ม 2'

Gaeng Lun Juan is originally derived from the old royal recipe of ML Neung Ninrat. The meaning of the name Gang Lun Juan is from the typical taste that makes people fascinate with the dish. This delectable dish is laced with fresh aromatic herbs, garlic and tender beef. Simply addictive!

HM005 แกงควีนทะเล

780 BHT

*Spicy Yellow Curry with Fresh Crab, Coconut Milk and Orange Leaves*

Mild  Medium Hot  Very Hot 

All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.

HM006 แกงควีน้อยใบชะพลู/ เนื้อ

380 BHT/ 250 BHT

*Home-made Yellow Curry with Crab or Beef and Wild Betel Leaves in Fresh Coconut Milk*

เนื้อปูก้อน พริกแกงสด ใบชะพลู สมุนไพรสามัคคี เต็มเต็มความอร่อย

HM007 แกงควีน้อยปลาใบยี่หระ

250 BHT

*Spicy Home-made Yellow Curry Paste with Fish Fillet, Cumin Leaves and Coconut Milk*

ใบยี่หระนั้นหอมแรง เผ็ดร้อนกว่าพริก ใครได้ลิ้มรสแกง แรงเส่นหา พาให้จิตประหวัด มีเสื่อมคลาย

HM008 แกงควีน้อยพริกขี้หนู

250 BHT

*Spicy Home-made Yellow Curry Paste with Beef and Bird Eye Chillies*

แค่ทั้งซอก 'ซิด' ปากแล้ว ไม่เผ็ด ไม่ร้อนคั้นข้ามได้

HM009 แกงควีน้อยไก่บ้านข่าอ่อน

250 BHT

*Spicy Home-made Yellow Curry with Tender Chicken in Fresh Coconut Milk and Young Galangal*

HM010 แกงควีน้อยสับประดักุ้ง


250 BHT

*Home-made Yellow Curry with Shrimps and Pineapple*

Mild  Medium Hot  Very Hot 

All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.





HM011 แกงกะทิสายบัวปลาทูแม่กลอง 

220 BHT

*Thai Mackerel with Coconut Milk and Lotus Stem*

ปลาทูแม่กลอง อวอ่อม เนื้อแน่นนุ่มในน้ำกะทิ แกงด้วยพืชผักพื้นบ้านอย่างสายบัวได้กลิ่นอายของ  
การล้อมวงกินข้าวบนชานเรือน

A traditional recipe from Samut Songkram province.  
coconut milk broth with Lotus stem and Thai mackerel

HM012 แกงมัสมั่นไก่/เนื้อ  

300 BHT

*Massaman Curry with Chicken or Beef*

มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยัหร่ารสร้อนแรง ซ้ายได้ได้กลิ่นแกง แรงอยากให้ได้ค้นหา

Massaman curry is packed with flavors. The Local proudly presents Massaman  
with traditional Thai recipe.

Mild  Medium Hot  Very Hot 

*All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.*

## ๒ Stir-fried ผัด

SF001 ผักเหมียงผัดไข่ 180 BHT

*Stir-fried Southern Local Vegetables (Phak Mieng) with Eggs*

ผัดผักเหมียงไข่ ไม่ธรรมดา ไข่ไข่ ชวน ชิม ผักพื้นบ้านจากปักษ์ใต้บ้านเรา

SF002 ผัดผักพื้นบ้าน 180 BHT

*Stir-fried Assorted Local Thai Vegetables*

รวมผักพื้นบ้านหลากหลายชนิด ล้วนปลอดสารพิษ ฉ่ำร้อนๆ ก็อร่อยเกินพอกแล้ว

SF003 ผัดผักพื้นบ้านกับวุ้นเส้นและไข่ 230 BHT

*Stir-fried Local Thai Vegetable with Egg, Shrimps, Squid and Glass Noodle*

SF004 ถั่วฝักยาวผัดกะปิ 180 BHT

*Stir-fried Thai Yard Long Bean with Shrimp Paste and Dry Shrimp*

SF005 หมูฮ้อง Stewed Pork Belly with Thai Herbs 260 BHT

กว่าจะมีจานนี้ เคยจวนลืมนี่ว่า เวลาผ่านไปจาก สาย จนบ่ายคล้อยแสงตะวัน

หมูฮ้องจึงได้เวลาหอมหวาน ละมุนลิ้น จนหมูแทบจะละลายในปาก

*All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.*

- SF006 *ควักลงหมู*  *Stir-fried Spicy Herbs with Minced Pork (Southern Style)* 220 BHT
- SF007 *ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย* *Deep-fried Chicken with Garlic and Pepper* 220 BHT
- SF008 *ผัดเผ็ดลูกขนิบลากราย*  *Stir-fried River Fish with Fresh Chili, Galingale, Lotus Stem and Thai Herbs* 220 BHT
- SF009 *สะตอผัดกุ้ง*  *Stir-fried Stink bean (Sar-tor) with Shrimp Paste and Shimps (Southern Style)* 250 BHT
- SF010 *ไข่เจียวข้าวโพดฝาน/ ดอกโสน/ ดอกขจร* *Thai Omelet with Fresh Corn or Thai Local Sesbania flower* 120 BHT
- SF011 *หมูผัดกะปิ* *Stir-fried Pork with Shrimp Paste* 180 BHT

Mild  Medium Hot  Very Hot 

*All prices are subject to a 10% service charge and applicable government tax.*