





๒ Recommended Dishes




๒ AP001 ข่องว่างรวมรส “รวมคำอร่อย” Appetizer Set 250 BHT


๒ SL001 ยำตะไคร้สามเกลอใต้กับใบชะพลู 
Lemongrass Salad with Wild Betal Leaves 200 BHT


๒ HM001 แกงควีนือปลาใบส้มแป้นขีมา 
Spicy Yellow Curry with Fish Coconut Milk and Orange Leaves 250 BHT

ใบส้มแป้นขีมา เป็นพืชหายากในภาคกลาง เราจึงสรรหาใบส้มแป้นขีมาจากแหล่งกำเนิดที่ภาคใต้ กลิ่นหอมละมุนของใบส้มแป้นขีมา สามารถเข้ากันได้ดีกับเครื่องพริกแกง อย่างที่คิด อาจจะไม่เคยชิมจากที่ไหนมาก่อน

๒ HM002 พะแนงซี่โครงหมู 320 BHT
Braised Spareribs in Red Thick Curry (Panang) Sauce
Spareribs or tender beef are well-marinated and tenderly braised in Thai style red thick curry.

๒ HM003 แกงใต้ปลาอ่อมทอง Southern Style Fish Curry  250 BHT
ไม่ต้องประกาศสรรพคุณ แกงที่ได้รับการคัดสรรทั้งท้องฟ้า จากกรรมกษิม คุณก็อาจจะเป็นอีกคนที่ตกหลุมรักแกงใต้ปลา

๒ HM004 แกงรัฐจวนเนื้อ/หมู  240 BHT
Gang Lun Juan: Tender Beef or Pork with Thai Herbs and Shrimp Paste

๒ CB006 ปูหลนทรงเครื่อง  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.



PN001 กุ้งแม่น้ำย่าง
Charcoal-grilled King River Prawn (Approximately 30 Minutes)
กุ้งแม่น้ำตามธรรมชาติ มันฝรั่งต้มหัวกุ้ง เนื้อกุ้งแน่นเต็มปากเต็มคำ
The biggest king river prawn. Taste the natural sweetness and the aromatic flavors of charcoal grilled served with Thai piquant salad and sauces.

Marketprice



PN002 กุ้งช็อคมะขาม 520 BHT
Stir-Fried Prawn in Tamarind Sauce

HM006 แกงควีน้อยปูชะพลู/เนื้อ 380 BHT/ 250 BHT
Home-made Yellow Curry with Crab or Beef and Wild Betel Leaves in Fresh Coconut Milk
เนื้อปูก้อน หวกแกงสด ใบชะพลู สมุนไพรสามชนิด เพิ่มความอร่อย

HM011 แกงทะเลสายบัวปลาทูนมกอลอง 220 BHT
Thai Mackerel with Coconut Milk and Lotus Stem
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 หอมยี่ห่วยารสร้อนแรง ซ้ายได้เด็ดกลิ่นแกง แรงอยากให้อัปเดต
Massaman curry is packed with flavors. The Local proudly presents Massaman with traditional Thai recipe.



FS002 ปลาตะเพียนต้มเค็ม 380 BHT
Thai Local River Fish Stewed for 30 hours with Sugarcane, Ginger and The Local's Home-made Special Sauce

อันอ้อยตาลหวานเต็มตัว มันฝรั่งหวาน ต้มปลาทูตะเพียนนานนับวันวัน จนรสของเครื่องปรุงแทรกซึมเข้าทุกอณูของปลา แม้แต่ก้างยังมี อ่อนโยนเหมือนตามเนื้อปลาตะเพียน ปลาทูบ้านไทย มหัศจรรย์ความอร่อยแบบไทย



SF001 ผักเหมียงผัดไข่ 180 BHT
Stir-fried Southern Local Vegetables (Phak Mieng) with Eggs
ผัดผักเหมียงไข่ ไม่ธรรมดา เขียว ชวน ชิม ผักพื้นบ้านจากปักษ์ใต้บ้านเรา

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

Mild Medium Hot Very Hot

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