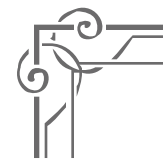


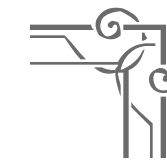




SOUP



SALAD



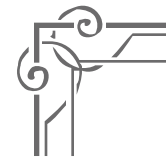
SO-01	French Onion Soup ซूपหอมฝรั่งเสสซีส	95.-
SO-02	Sweet Mussel Cream Soup ซूपครีมหอยหวานสดสด	95.-
SO-03	Cream Mushroom Soup ซूपครีมเห็ดหอมหอม	95.-
SO-04	Corn Soup ซूपข้าวโพด	95.-
SO-05	Tomato Soup ซूपมะเขือเทศ	95.-
SO-06	Spinach Soup ซूपผักโขม	95.-



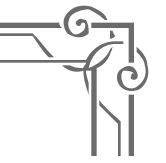
SL-01	Seared Local Tiger Prawn Salad with Tamarind Sesame Oil สลัดกุ้งลายเสือกับผักและผลไม้บ้านบ้าน เสิร์ฟด้วยซอสน้ำมะขามน้ำมันงา	295.-
SL-02	Classic Caesar Salad สลัดจักรพรรดิ	185.-
SL-03	Caesar Salad with Grilled Scallop สลัดจักรพรรดิเสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ทอดกรุ้น	225.-
SL-04	Salad Roll (Fresh Salad Roll with Chicken and Shrimp Served with Peanut Sauce) สลัดสดสด ใส่ไก่กับกุ้งมันด้วยแผ่นปอเปี๊ยะสดเสิร์ฟกับซอสถั่วลิสง	185.-
SL-05	Soft Shell Crab Salad สลัดปูนิ่ม	245.-
SL-06	Avocado Salad with Orange Sesame Vinaigrette สลัดอโวคาโดน้ำสลัดงากับน้ำส้ม	215.-
SL-07	Rocket Salad สลัดอวกาศ	185.-
SL-08	Mozzarella Salad with Fresh Tomato สลัดมอสซาเรลลาชีสกับมะเขือเทศสดสด	215.-
SL-09	Calamari Green Salad สลัดปลาหมึกทอดกรอบพร้อมน้ำสลัดสูตรพิเศษ	225.-
SL-10	Spicy Glass Noodle and Prawn ยำกุ้นเส้น 	185.-
SL-11	Mixed Spicy Fruit Salad ตำผลไม้ 	185.-






APPETIZER



APPETIZER



AP-01	Garlic Bread ขนมปังกระเทียม	115.-
AP-02	Fried Cheese (Camembert, Mozzarella and Brie) ชีสทอดรวม	215.-
AP-03	Baked New Zealand Mussel หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบชีส	275.-
AP-04	Steamed Local Mussel with White Wine Sauce (2 Persons) หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์จากทะเลอบซอสไวน์ขาวกับใบโหระพา	275.-
AP-05	Shrimp Cocktail with Toast and Butter กุ้งค็อกเทลเสิร์ฟพร้อมขนมปังอบร้อนกับเนย	225.-
AP-06	Baked Spinach ผักโขมอบชีส...อร่อยไม่เหมือนใคร	185.-
AP-07	Baked Crab Meat with Mozzarella Cheese เนื้อปูอบชีสหอมกรุ่นแบบฉบับร้านเด็ด	265.-
AP-08	Duo Bruschetta : Tomato and Cheese บรูเชตตาสองพี่น้องมะเขือเทศและชีส	165.-
AP-09	Smoked Salmon แซลมอนรมควันจนมัน	285.-
 AP-10	Toskaken (Grilled Shrimp Served with Yogurt Sauce and Warm Toast) กุ้งทะเลย่างกรุ่นกรุ่น เสิร์ฟกับซอสโยเกิร์ตกับขนมปังอุ่น	165.-
 AP-11	Grilled Japanese Scallop with Pa-Nang Curry หอยเชลล์ย่างกรุ่นกรุ่น เสิร์ฟกับเครื่องแกงไทยไทย 	265.-
AP-12	Beef Carpaccio เนื้อแฉับบางบาง ราดน้ำมันมะกอกและพามาเชซานชีส	225.-

AP-13	Spicy Tuna Tartar ยำทูน่าสด 	275.-
AP-14	Salmon Zap แซลมอนแซบ 	275.-
AP-15	Satay : Chicken or Pork สะเต๊ะหมูหรือไก่สุกเตี๊ยะเตี๊ยะ	95.-
AP-16	Spring Roll (Vegetable) ปอเปี๊ยะทอดหอมกรุ่นนอกนุ่มใน	95.-
 AP-17	Spicy Grilled Pork หน้าตลกหมูรสแซบ 	185.-
AP-18	Spicy Shrimp Carpaccio กุ้งแช่น้ำปลาแซบแซบ 	185.-
AP-19	Parma Ham with Melon พาร์มาแฮมเสิร์ฟกับเมลอนหวานหวาน	315.-
AP-20	Deep Fried Chicken Wing ปีกไก่ทอดน้ำปลา	115.-
AP-21	Deep Fried Pastry Purse Filled with Minced Pork ถุงทอง กินแล้วรวย	165.-
 AP-22	Fried "Larb Rendez-Vous" สาบหมูทอดรสกลมกล่อมสไตล์ร้านเด็ด 	185.-
AP-23	Stuffed Chicken Wing ปีกไก่ยัดไส้แน่นแน่น	185.-

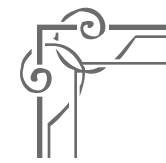


THAI CUISINE

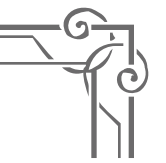



ALL THAI CUISINES ARE SERVED with JASMINE RICE or RICE NOODLE

TH-01	Wok-Fried Garlic and Pepper Choice of Pork, Chicken, Beef or Seafood ทอดกระเทียมพริกไทย หมู ไก่ เนื้อ หรือซีฟู้ดหอมกรุ่น	185.-
TH-02	Wok-Fried Beef with Oyster Sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย	185.-
TH-03	Classic Thai Green Curry Choice of Chicken or Shrimp แกงเขียวหวานนุ่มละมุน จะเป็นไก่หรือกุ้งก็อร่อย	185.-
TH-04	Tom Yum Goong / Seafood (Famous Spicy Prawn / Seafood Soup) ต้มยำกุ้ง / ซีฟู้ด	185.-
TH-05	Tom Ka Gai (Chicken in Coconut Milk Soup) ต้มข่าไก่	185.-
TH-06	Wok-Fried Chicken with Cashew Nut ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	185.-
TH-07	Wok-Fried Mixed Vegetable with Soya Sauce ผัดผักรวม	125.-
TH-08	Sweet and Sour Choice of Pork, Chicken, Fish or Seafood ผัดเปรี้ยวหวานหมู ไก่ ปลา หรือซีฟู้ด	185.-
TH-09	Stir-Fried Coconut Milk in Red Curry Choice of Pork, Chicken or Seafood ผัดเครื่องแกงหอมกรุ่นกะทิหมู ไก่ หรือซีฟู้ด	185.-
 TH-10	Deep Fried Tiger Prawn with Tamarind Sauce กุ้งลายเสือราดซอสมะขามรสกลมกล่อม	475.-
 TH-11	Deep Fried Whole Fish (Catch of The Day) with Lemongrass Sauce ปลาสดสดจากทะเลภูเก็ตเจียนพร้อมซอสตะไคร้บ้านบ้าน	420.-
 TH-12	Steamed Whole Fish of The Day with Soya and Ginger ปลาสดสดจากตลาดหนึ่งซีอิ้ว	420.-



RICE & NOODLE



TH-13	Green Curry Fried Rice Choice of Pork, Chicken or Seafood ข้าวผัดแกงเขียวหวานหมู ไก่ หรือซีฟู้ด	125 / 150.-
TH-14	Thai Basil Fried Rice Choice of Pork, Chicken or Seafood ข้าวผัดกระเพราหมู ไก่ หรือซีฟู้ด	125 / 150.-
TH-15	Thai Anchovy Fried Rice ข้าวผัดปลาเค็ม	125.-
 TH-16	Phuket Chili Shrimp Paste Fried Rice ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งเสียบ	150.-
TH-17	Tropical Fried Rice ข้าวผัดสับปะรด	150.-
TH-18	Pad Thai ผัดไทยกุ้งสด	125.-
TH-19	Fried Noodle Choice of Pork, Chicken or Seafood ผัดซีอิ้วหมู ไก่ หรือซีฟู้ด	125 / 150.-



BURGER & SANDWICH



PASTA



BS-01	Burger Rendez-Vous เบอร์เกอร์รีนเดซวู	275.-
BS-02	Chicken Burger เบอร์เกอร์ไก่กริลล์หอมหอม	215.-
BS-03	Ham Cheese Sandwich แซนด์วิชแฮมชีส	165.-
BS-04	Tuna Sandwich แซนด์วิชทูน่า	165.-
BS-05	Club Sandwich คลับแซนด์วิช	215.-
BS-06	Fish 'n Chips ปลาทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด	285.-
BS-07	French Fries มันฝรั่งทอด	95.-

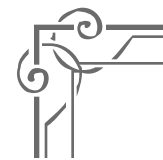


SP-01	Homemade Meat Ravioli with Tomato and Cream Sauce ราวิโอลีเนื้อหอมหอม	225.-
SP-02	Homemade Spinach Ravioli with Tomato Choice of Cream Sauce or Blue Cheese ราวิโอลีผักโขมเพื่อสุขภาพ (เลือกซอสได้ตามใจ)	195.-
SP-03	Homemade Ravioli with Cream Sauce and Parma Ham ราวิโอลีสูตรลับสั่งตรงจากอิตาลี	295.-

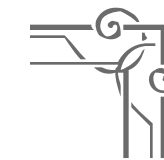




PASTA



PASTA Thai Thai



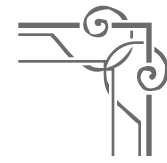
CHOICE OF  **SPAGHETTI (EGG, BLACK INK)**
FETTUCCINE (EGG, BLACK INK, SPINACH)
ANGEL HAIR
PENNE with

SP-04	Homemade Pesto Sauce ซอสใบโหระพาหอมหอม	185.-
SP-05	Spicy Tomato Sauce ซอสมะเขือเทศพริกเผาแห้ง	185.-
SP-06	Fresh Tomato Sauce ซอสมะเขือเทศสด	185.-
SP-07	Seafood Tomato Sauce ซีฟู้ดซอสมะเขือเทศ	275.-
SP-08	Bolognese Sauce ซอสเนื้อ	185.-
SP-09	Carbonara Sauce ครีมซอสผัดกับแฮม หอมใหญ่กับไข่แดง	185.-
SP-10	Black Ink Linguine with Seafood ซีฟู้ดรวมผัดน้ำซอสปลาหมึกดำดำ	375.-
SP-11	Salmon Cream Sauce เนือปลาแซลมอนครีมซอส	275.-
SP-12	Olio พาสต้าผัดแบบง่ายง่ายกับน้ำมันมะกอก เบคอน และพริกแห้ง	185.-
SP-13	Vongole พาสต้ารวมเรื่องหอยหอย	275.-
SP-14	Scallop with White Wine Cream Sauce หอยเชลล์กับซอสครีมไวน์ขาว	285.-

SPT-01	Spaghetti Green Curry Choice of Chicken or Seafood สปาเก็ตตี้เขียวหวานไก่ หรือซีฟู้ด 	185 / 225.-
SPT-02	Spicy Spaghetti Seafood Zap สปาเก็ตตี้ผัดซีเม่า 	225.-
SPT-03	Spaghetti Tom Yum Kung สปาเก็ตตี้ต้มยำกุ้ง 	225.-
SPT-04	Squid Ink with Clam in Chili Paste เส้นดำหอยลายน้ำพริกเผา 	225.-
SPT-05	Squid Ink with Soft Shell Crab and Black Pepper Sauce เส้นดำปูนิ่มซอสพริกไทยดำ	265.-



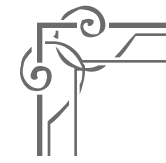
INTERNATIONAL CUISINE



FISH & SEAFOOD



ITC-01	Grilled Local Fish Fillet (Catch of The Day) Choice of Tartar or Garlic and Pepper Sauce ปลาอย่างสดสดจากทะเลเสิร์ฟพร้อมทาร์ทาร์ หรือซอสกระเทียมพริกไทยหอมหอม	385.-
ITC-02	Grilled Whole Local Fish with Parsley, Olive, Caper and Lemon ปลาแลบทะเลสดทั้งตัวย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน	420.-
ITC-03	Salmon Roll with Tiger Prawn and Cheese ปลาแซลมอนม้วนสอดไส้กุ้งลายเสือกับชีส	475.-
ITC-04	Salmon Steak with White Wine Cream Sauce ปลาแซลมอนย่างแบบกรูว์กรูว์กับซอสครีมไวน์ขาวหอมหอม	425.-
ITC-05	Grilled Tiger Prawn with Garlic and Pepper กุ้งลายเสือย่างเบาเบาเคลือบเคล้ากระเทียมพริกไทย	475.-
ITC-06	Grilled King Prawn with Italian Basil Sauce กุ้งแซบวิวยตัวโตโตมัดกับซอสโหระพาอิตาลี	475.-
ITC-07	Sautéed King Prawn with Pernod Sauce กุ้งแซบวิวยตัวโตโตกับซอสเพอร์นอตหอมหอมแบบทางใต้ของฝรั่งเศส	425.-



INTERNATIONAL CUISINE



PORK & CHICKEN



ITC-08	Grilled Homemade Chipolata Sausage with Devil Sauce ไส้กรอกสูตรลับจากอิตาลีหอมกลิ่นสมุนไพร	365.-
ITC-09	Wiener Schnitzel (Classic Breaded Thin Pork Steak Fried In Butter Served with French Fries and Vegetable) สไลด์หมูชิ้นบางบาง ชุบแป้งทอดกรอบสไตล์ยุโรป	325.-
ITC-10	Pork Chop (Served with Butter Vegetable and Café de Paris Sauce) พอร์คชอปซอสสูตรลับฝรั่งเศส	365.-
ITC-11	Pork Chop Chef Style (Served with Tropical Mango and Pineapple Sauce) พอร์คชอปซอสตามใจเซฟ	365.-
ITC-12	Pork Roll (Grilled Pork Fillet Roll with Parma Ham, Cheese and Asparagus) หมูสไลด์หุบจนบางแล้วเอาไปม้วนใส่ชีส พาร์มาแฮม และหน่อไม้ฝรั่ง	425.-
ITC-13	Dirty Chick (Half Portion Chicken Marinated with Secret Recipe) ไก่ทอดครึ่งตัวสูตรลับ	395.-
ITC-14	Pork Steak with Blue Cheese Sauce (Served with French Fries) สตีคหมูสันนอกราดซอสบลูชีสแบบฝรั่งเศสเสิร์ฟกับมันทอด	325.-

ลดค่าบริการรายไทยให้ตรงกับชื่อภาษาอังกฤษ



INTERNATIONAL CUISINE



LAMB

ITC-15	Lamb Chop Rendez-Vous แลมบ์ชอป สูตรลับรันเดซวู	690.-
ITC-16	Lamb Tenderloin เนื้อสันในแกะนุ่มนุ่ม กับซอสกระเทียมสมุนไพรสูตรเฉพาะ	690.-
ITC-17	Lamb Stew เนื้อสันในแกะตุ๋นสมุนไพรฝรั่ง	590.-



*One cannot think well,
love well,
sleep well,
if one has not dined well.*

Virginia Woolf



INTERNATIONAL CUISINE



°C

Rare | 50°C
Medium Rare | 55°C
Medium | 60°C
Medium Well | 65°C
Well Done | 71.1°C

Side Dish

Mashed Potato
French Fries
Fried Potato
Baked Potato
Jasmine Rice

Sauce

Mushroom
Green Pepper
Thai Jim Jaew
Café De Paris

Seasonal Vegetable

Sautéed Vegetable
Salad with Homemade Dressing

BEEF & STEAK



ITC-18	Wagyu Sirloin (200G) MBS 5-6 เนื้อสันนอกวากิว	1,150.-
ITC-19	Tasmanian Tenderloin (200G) Grain Fed 150 Days สเต็กสันในนุ่มนุ่มจากแคว้นทาสมาเนีย	890.-
ITC-20	Australian Angus Tenderloin Steak (200G) เนื้อสันในนุ่มนุ่มไม่มีมัน	750.-
ITC-21	Australian Angus Sirloin Steak (200G) สเต็กสันนอกติดมันชนิดนิ่ม หอมมันไหม้หน้อยหน้อย	650.-
ITC-22	Beef Stroganoff เนื้อตุ๋นสไตร์สเซีย	395.-



SWEET TREAT



- | | | |
|-------|--|-------|
| SW-01 | Crêpe Suzette
เครปส์โตสต์ฝรั่งเศส กลมกล่อมด้วยซอส เลิฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา | 265.- |
| SW-02 | Banana Flambé
กล้วยเชื่อมสูตรลับจากฝรั่งเศสที่ไม่เหมือนใคร
เลิฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา | 265.- |
| SW-03 | Pineapple Flambé
สับปะรดเชื่อมหวานเปรี้ยวโตสต์ฝรั่งเศส กลมกล่อมด้วยซอส
เลิฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา | 265.- |
| SW-04 | Tiramisu
โฮมเมดที่ราที่มีรสชาติกลมกล่อมสไตล์อิตาลีแสนอร่อย | 165.- |
| SW-05 | Vodka Sherbet
ไอศกรีมมะนาวผสมซอสเลิฟพร้อมเหล้าวอดก้า | 185.- |
| SW-06 | Belgian Chocolate Tart
ชีสโกโก้แลตทาร์ดจากประเทศเบลเยียมแท้แท้ | 185.- |
| SW-07 | Swiss Apple Tart
แอปเปิ้ลทาร์ตสูตรจากสวิสเซอร์แลนด์ เลิฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา | 165.- |
| SW-08 | Thai Mango with Sweet Sticky Rice
and Coconut Milk
ข้าวเหนียวมะม่วงหวานหวาน | 125.- |
| SW-09 | Homemade Ice Cream
(Vanilla / Strawberry / Chocolate / Lemon Ginger)
โฮมเมดไอศกรีมรสชาติกลมกล่อม
(วานิลลา สตอร์รี่เบอร์รี่ ช็อกโกแลต และมะนาวซิงเกอร์เบท) | 95.- |