

เสน่ห์ใจ เสน่ห์จันทน์ บรรจงเจิม
ด้วยรสดี รสเดิม เริ่มดีมีคำ
สำหรับไทย รสแท้ รสแม่ทำ
คำทุกคำ ใส่ใจ ใส่จานผจง

เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์




อาหารว่าง Starter

แช่ลมอนแห้งแดงโมข้าวเหนียวมูน Watermelon with sweet dried salmon and sticky rice	320.-
ขอมาลีไส้ปลาช่อนนา Stuffed flower-shaped dumpling filled with fish	320.-
ถุงทองไส้ไก่ Fried dumpling stuffed with minced chicken	320.-
ขนมเบื้องโบราณไส้กุ้ง Thai traditional crispy crepe filled with shrimp	390.-
ข้าวตังและส้มประตหน้าปลาช่อนผัดพริกขิง Crispy rice crust and pineapple with sweet curried fish	390.-
ลูกชิ้นกุ้ง Fried shrimp ball with sweet and sour sauce	390.-
ทอดมันปลากราย Fried river fish cake with sweet and sour sauce	390.-
ลาบกุ้งทอด Deep fried shrimp with mint leaves and roasted rice	390.-
ข้าวตังหน้าตั้ง Rice cracker with minced pork and shrimp dip	390.-
หมักรอบกุ้งแม่น้ำ สูตรโบราณ Traditional sweet and sour crispy rice vermicelli with river prawn	550.-
เครื่องว่างสำหรับเอก Chef Selections of Thai Mixed Appetizer	590.-

หมตยำ Spicy Thai Salad

ยำวุ้นเส้น Spicy vermicelli salad, prawn and minced pork	350.-
ยำหมู Spicy shredded pork and shrimp with wildbetal leafbush	350.-
ยำถั่วงอก Winged beans salad with prawn and minced pork	390.-
ยำหัวปลี Banana blossom salad with prawn and shredded chicken	390.-
ยำเสนหนาง Crispy pork salad with lemongrass and citrus dressing	420.-
ยำส้มโอขาวน้ำผึ้งกับกุ้งเสียบ Pomelo salad with crispy shrimp and minced pork	450.-
แสร้งว่ากุ้งแม่น้ำปลาสดฟู Broiled River Prawn Salad with ginger and citrus, damsel fish	590.-



All dishes may contain nuts and shellfish,
please inform us of any dietary restrictions
Prices are subject to 10% service charge and government tax

หมวดตุ๋น
Simmer

ไขพะโล้หมูดำเจียว 320.-
Five spices egg with Kurobuta pork

ปลาทุแม่กลองต้มเค็ม 450.-
Twenty two-hour Mae Klong Mackerel (Thal four tastes: sweet, sour, salty and hot)

หมวดต้ม
Soup

แกงเลียง 380.-
Herbal mixed vegetables soup with prawn

แกงรัญจวนเอ็นแก้ว 380.-
Traditional hot and spicy herbal pork soup

ต้มส้มปลากะพงแดง 550.-
Sweet and sour soup with red snapper

ต้มขาไก่สูตรโบราณ 590.-
Traditional chicken soup in coconut milk with galangal

กุ้งต้มกะทียอดมะพร้าวอ่อน 590.-
Southern style prawn soup in coconut milk

ต้มกะทิสายบัวหอยเชลล์ / กุ้งแม่น้ำ 650.-
Coconut soup with lotus stem Hokkaido scallop / River prawn

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 650.-
Tom yum freshwater prawn

หมวดนึ่งผัด
Steamed and Stir-fried

หลอหมกปลาช่อนนา 390.-
Steamed curried fish wrapped in banana leaves

ผัดยอดฟักแก้วเห็ดหอม 390.-
Stir-fried chayote with shiitake mushroom and oyster sauce

ถั่วงอกผัดกะปิ 450.-
Stir-fried string beans with shrimp paste

ไก่บ้านคณาตรีตัวใบจัน 450.-
Free range Tanaosri chicken with wild basil leaves curry

คั่วกลิ้งหมูตำคั่วโรตตะ 450.-
Stir-fried Kurobuta minced pork with yellow curry paste

กากหมู / ปลาอุยฟูผัดพริกขิง 450.-
Stir-fried pork rind or crispy catfish with chili, salty egg and kiffir lime



ผัดผักรวมกุ้งสด Stir-fried mixed vegetables with shrimp	550.-
สะตอผัดกะปิกุ้ง Stir-fried bitter beans with shrimp	650.-
ผัดกะเพราเนื้อริบอาย Stir-fried Australian Ribeye with holy basil	680.-
ผัดเขียวหวานเนื้อริบอาย Stir-fried Australian Ribeye with green curry paste	680.-
ปลากะพงผัดฉ่า Stir-fried seabass with finger root and peppercorn	680.-

หมวดแกง Curry

แกงขี้เหล็กหมู Northern yellow curry with pork	490.-
แกงป่าไก่บ้านตะนาวศรีกับมะเขือขีน Free range Tanaosri chicken curry with yellow eggplant	490.-
แกงใต้ปลา Southern style fish kidney curry	550.-
แกงส้มปลากะพงแดง Southern yellow curry with red snapper	550.-
แกงเห็ดครงออแกนิตหมูย่าง Yellow curry with grilled pork and organic mushroom	550.-
แกงมอญคอหมูย่าง Mon red curry with grilled pork	550.-
แกงเขียวหวานไก่ หรือ เนื้อริบอาย Green curry chicken or Ribeye with baby eggplant	490.-/650.-
แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อน่องแก้วกำแพงแสน Mussaman curry with chicken or Kamphaeng Saen Beef	490.-/650.-
แกงกะหรี่ไก่ หรือ สันวัว Chicken or Beef tongue curry with potatoes	490.-/680.-
แกงคั่วปูใบชะคราม หรือ ใบชะพลู Crab with seablite or wildbetal leafbush (seasonal)	680.-
จุ่มปลากะพงขาว / กุ้งแม่น้ำ Grilled freshwater prawns or seabass with curry sauce	680.-/780.-

All dishes may contain nuts and shellfish, please inform us of any dietary restrictions. Prices are subject to 10% service charge and government tax.





หมวดทอดและย่าง
Fried and Grilled


ไข่เจียวหมูสับ/กากหมู Thai Omelette with minced pork or crackling	280.-
ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง Eggs in tamarind sauce	320.-
ไข่เจียวกุ้ง Thai Omelette with shrimp	320.-
ไข่เจียวเนื้อปู Thai Omelette with crabmeat	580.-
หมูดำคักรอบตะย่าง / เนื้อริบอายย่าง น้ำจิ้มแจ่วอีสาน Grilled Kurobuta pork or Grain Fed Rib Eye with Northeastern style dip	580/680.-
ปลาจาระเม็ดทอดซอสมะม่วง Deep fried white Pomfret with mango sauce topping	780.-
กุ้งแม่น้ำย่างซอสมะขาม Grilled fresh water prawn in tamarind sauce	780.-



หมวดเครื่องจิ้ม Relish

น้ำพริกกะปิเคียว ปลาทุแหมกลอง กับผักจิ้ม Traditional hot and spicy shrimp paste dip with Mae Klong Mackerels served with assorted vegetables	390.-
น้ำพริกกุ้งเสียบ บ้านแหลม กับปลาสดฟู Spicy shrimp paste dip with Baan Laem crispy shrimp and fried salted damsel fish	390.-
น้ำพริกหลงเรือ Sour sweet and salty fermented shrimp paste chill dip with assorted vegetables	480.-
หลนปู กับผักจิ้ม Sweet and sour coconut dip with crab and assorted vegetables	480.-
น้ำพริกเมืองเหนือ Spicy Northern style dip with Chiangmai sausage, pork crackling and assorted vegetables	480.-

All dishes may contain nuts and shellfish,
please inform us of any dietary restrictions
Prices are subject to 10% service charge and government tax

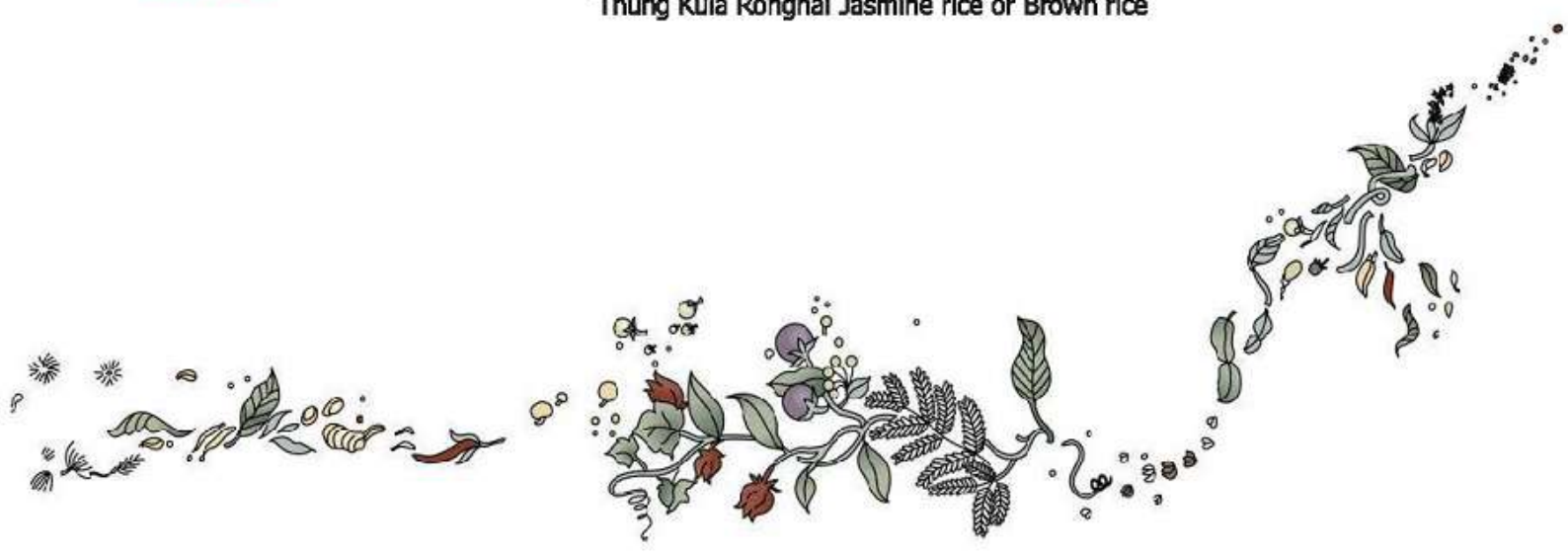


หมวดอาหารจานเดียว
Rice and Noodle dishes

ข้าวคลุกกะปิทรงเครื่อง	350.-
Fried rice with specially treated shrimp paste served with harmonious condiments	
ข้าวผัดเสป่นาง	350.-
Fried rice with pork rind and egg	
ข้าวมันสัมตำ หมูฝอย	350.-
Rice cooked in coconut milk served with papaya salad and shredded pork	
ขนมจีนขาน้ำ แจงลอน สับประดศรราชา	450.-
Thai vermicelli served with Sriracha pineapple, dried shrimp, fish balls in flavored coconut milk	
ผัดไทยเส้นจันทน์ กุ้งแม่น้ำย่าง	450.-
Pad Thai noodles with grilled freshwater prawn	
ขนมจีนเส้นสด น้ำยาปู ตำรับภาคใต้	550.-
Fresh vermicelli noodles with Southern style curry and crabmeat	
แพนงเนื้อเทนเดอร์ลอยด์ กับข้าวไรซ์เบอร์รี่ผัดใบรา	680.-
Stir-fried riceberry rice and tree basil with Australian tenderloin panang curry	

ข้าว Rice

ข้าวหอมมะลิ หรือ ข้าวกล้อง ทุ่งกุลาร่องไห้	50.-/200.-
Thung Kula Ronghai Jasmine rice or Brown rice	



เครื่องว่าง Starter

ขนมเมืองโบราณไส้กุ้ง

Thai traditional crispy crepe filled with shrimp

ยำหัวปลี

Banana blossom salad

ก๋วยเตี๋ยว Main course with rice to share

ต้มจืดไก่บ้านตะนาวศรี

Free range Tanaosri chicken soup with potatoes and basil

ปลากระพงผัดฉ่า

Stir-fried seabass with finger root and peppercorn

มัสมั่นเนื้อบองแกวกำแพงแสน

Mussaman curry with Kamphaeng Saen Beef

น้ำพริกฮ่องไต้ฉั่วไก่

Northern style dip with Chiangmai sausage

ผัดยอดฟักแม้วเห็ดหอม

Stir-fried chayote with shiitake mushroom and oyster sauce

ของหวาน Dessert

ไอศกรีมกะทิ

Coconut ice cream with seasoning

ขนมไทยรวม

Assorted Thai dessert

1,600 Baht

All dishes may contain nuts and shellfish,
please inform us of any dietary restrictions.
Prices are subject to 10% service charge and government tax



เครื่องว่าง Starter

ปลาทูน่า

Tuna salad with mint leaves

หมี่กรอบกุ้งแม่น้ำ สตรีโบริราณ

Traditional sweet and sour crispy rice vermicelli with river prawn

ซ่าหมู

Spicy shredded pork and shrimp with wildbetal leaf bush

กั๋มข้าว Main course with rice to share

ต้มข่าไก่สตรีโบริราณ

Chicken soup in coconut milk and galangal

แพนงเนื้อเทนเดอร์ลอยด์

Australian Tenderloin panang curry

สายบัวผัดกะปิกุ้ง

Stir-fried lotus stem with shrimp paste

ปลากระพงผัดต้นหอม

Stir-fried seabass with leek

หมูย่างนำพริกข่า

Grilled pork with ginger chili paste

ของหวาน Dessert

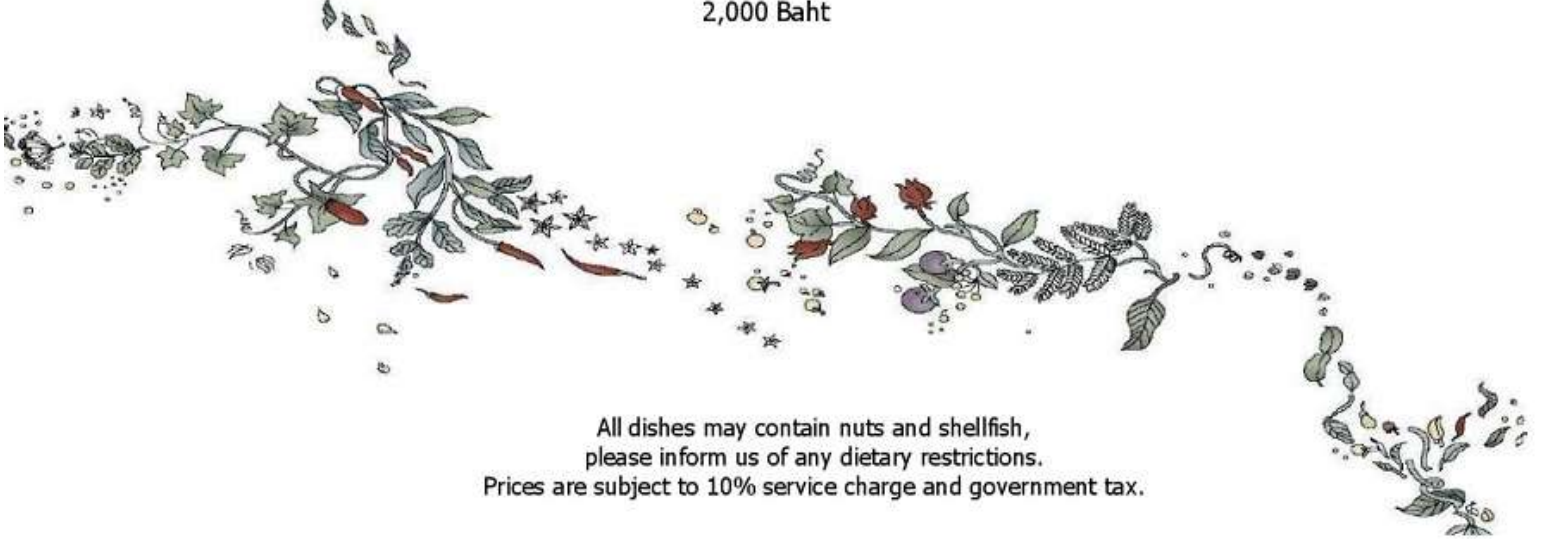
ขนมโคในน้ำกะทิ

Sweet coconut dumpling in coconut milk

เสนห์จันท์

Sweet mung bean in fruit-shaped /Saneh Jaan

2,000 Baht



All dishes may contain nuts and shellfish,
please inform us of any dietary restrictions.
Prices are subject to 10% service charge and government tax.



เครื่องว่าง Starter

เมี่ยงเสนหจันทน

Dried shrimp, peanut, ginger, lemon wrapped in wildbetal leaf bush

ขอมาสีไส้ปลาขอนนา

Stuffed flower-shaped dumpling filled with fish

ปลาหอมเบลล์

Hokkaido scallop salad with mint leaves

กุงทองไส้ไก่

Fried dumpling stuffed with minced chicken

กั๋มข้าว Main course with rice to share

ต้มกะทิสายบัวกุงแม่น้ำ

Coconut soup with lotus stem and river prawn

ห่อหมกปลาขอนนา

Steamed curried fish wrapped in banana leaves

เนื้อริบอายย่าง น้ำจิ้มแจ่วฮีสาน

Grain fed rib eye with northeastern style dip

แกงเผ็ดปลาหิมะมะเขือเหลือง

Red curry with Gindara and eggplant

ผัดยอดฟักแม้วเห็ดหอม

Stir-fried chayote with shiitake mushroom and oyster sauce

ของหวาน Dessert

ข้าวเหนียวมูน มะม่วงน้ำดอกไม้ม

Mango with sticky rice and coconut milk

ส้มจูน

Fruit in citron syrup with ginger and shallot

เสนหจันทน

Sweet mung bean in fruit-shaped /Saneh Jaan

2,500 Baht

All dishes may contain nuts and shellfish,
please inform us of any dietary restrictions.
Prices are subject to 10% service charge and government tax.

