

# อาหารเช้า

ให้บริการตั้งแต่ 6:30 น. ถึง 12:00 น.  
กรุณาติดต่อแผนกอาหารและเครื่องดื่ม โทร. 609

## อาหารเช้าสไตล์ฝรั่งเศส SO FRENCH (ให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง) 650

น้ำผลไม้และผลไม้สดตามฤดูกาล  
ครัวซองต์, ขนมปัง และเบเกอรี่นานาชาติ  
โยเกิร์ตธรรมชาติ หรือรสผลไม้  
กาแฟสด หรือกาแฟไร้คาเฟอีน  
ชา หรือ ช็อคโกแลตร้อน

## O.M.G BREAKFAST 750

น้ำผลไม้และผลไม้สดตามฤดูกาล  
ครัวซองต์ ขนมปัง และเบเกอรี่นานาชาติ  
เมนูไข่ปรุงสดใหม่ในสไตล์คุณ  
เสิร์ฟพร้อมแฮชบราวน์ มะเขือเทศ ไข่รอกไก่ เบคอนกรอบ และเพนเค้ก  
กาแฟสด หรือกาแฟไร้คาเฟอีน  
ชา ช็อคโกแลตร้อน หรือมิลค์เชค

## อาหารเช้าแบบไทย SO THAI BREAKFAST 500

น้ำสับคั้นและผลไม้สดตามฤดูกาล  
ข้าวเหนียวปิ้ง  
ข้าวต้มหมูหรือไก่  
ชาไทยร้อนหรือกาแฟโบราณเย็น

## อาหารเข้าสู่ตรเพิ่มพลังงาน SO ENERGIZING BREAKFAST

750

น้ำผักผลไม้สูตรเพิ่มพลังงานและสลดผลไม้รวม  
นมมันโฮลวีต เสิร์ฟกับน้ำผึ้งป่าและเยลลี่รส  
ไข่ขาวอบใส่มะเขือเทศ ไข่ต้ม อุดมไขมันและหน่อไม้ฝรั่ง  
กาแฟสด หรือกาแฟไร้คาเฟอีน  
นมสดร้อน หรือเย็น

---

## อาหารเข้าสู่ตรแอนโท เอจจิง SO ANTI-AGING BREAKFAST

600

น้ำผักผลไม้สูตรชะลอความริ้วรอยและผลไม้สดตามฤดูกาล  
พุดดิงกล้วยหอมผสมเมล็ดเชีย  
ไข่กระทะ ไข่ขาวอบใส่มะเขือเทศ ไข่ต้ม อุดมไขมันและหน่อไม้ฝรั่ง  
กาแฟสด หรือกาแฟไร้คาเฟอีน  
นมสดร้อนหรือเย็น

---

## อาหารเข้าสู่ตรดีท็อกซ์ SO DETOXIFYING BREAKFAST (สูตรปราศจากกลูเตน) 600

น้ำผักผลไม้สูตรจับสารพิษและผลไม้สดตามฤดูกาล  
สลัดเวเลบิอิจ ผักโฮล คีนัว ฟักทองอบ ถั่วจอก เมล็ดพริกไทย มะเขือเทศเชอร์รี่ ธัญพืช, น้ำสลดสูตรชดเชย  
ไข่กระทะ ไข่ขาวอบใส่มะเขือเทศ ไข่ต้ม อุดมไขมันและหน่อไม้ฝรั่ง  
กาแฟสด หรือกาแฟไร้คาเฟอีน  
นมสดร้อนหรือเย็น

---

## อาหารเข้าอน เดอะ รัน ON THE RUN BREAKFAST

400

ผลไม้สดตามฤดูกาล  
ครัวซองต์ นมมัน และเบเกอรี่นาทานชนิด  
แซนด์วิชอาหารเช้า ไข่ แฮม ชีสและมันฝรั่งในนมมัน  
น้ำผลไม้สด ธัญพืชบาร์โอบเมด แอปเปิ้ล

---

## น้ำผลไม้ 200

น้ำผลไม้สดเย็น น้ำเตงโม น้ำสับปะรด น้ำส้ม น้ำฝรั่ง น้ำลั่นจี่  
น้ำผลไม้ปั่น สับปะรดปั่น มะพร้าวปั่น หรือเตงโมปั่น

## เครื่องดื่มหลากชนิด 200

ชาเอิร์ลเกรย์ ออร์แกนิก  
ชาเขียวเย็น  
เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพแบบต่างๆ

## ผลไม้ 160

ผลไม้สดตามฤดูกาล  
เพิ่ม โยเมคตราโนลาและโยเกิร์ตธรรมชาติ 50

## ข้าวพองและธัญพืช

เบอร์เชอร์นุสส์ แอปเปิ้ลและถั่วเคลือบน้ำตาล 260

คอร์นเฟลก ข้าวพอง หรือโกโก้คินซ์ 220

ออร์แกนิกนุสส์ หรืออลูบราน  
เสิร์ฟพร้อมนมสด, นมพร่องมันเนย หรือนมถั่วเหลือง  
(เมนูปราศจากกลูเตนมีให้บริการ)

## โยเกิร์ต 200

โยเกิร์ตสูตรปกติ หรือสูตรโพรไบโอติก (รสธรรมชาติ รสมะม่วง รสสับปะรด และรสเบอร์รี่)

## ชีสและโคลด์คัท 650

ชีสและโคลด์คัท – ชีสต่างประเภท 3 อย่าง โคลด์คัท แต่งกวาดอง ลูกเคเปอร์ ผลไม้อบแห้ง  
และขนมปังอบสดใหม่

## นมบิงและเบเกอรี่

เบเกอรี่นานาชาติ 300

ครัวซองต์ ครัวซองท์ช็อคโกแลต นมบิงอบสดใหม่ เสิร์ฟพร้อมน้ำผึ้งและเยลลี่สับปะรด

นมบิงบิง 150

นมบิงโฮลวีต นมบิงโฮลเกรน หรือนมบิงผสมธัญพืช  
เสิร์ฟพร้อมน้ำผึ้งกับเยลลี่สับปะรด

วาฟเฟิลหรือแพนคัก 220

เสิร์ฟพร้อมเมเปิ้ลไซรัป คาร์คช็อคโกแลตและผลไม้เชื่อม  
หรือ เสิร์ฟพร้อมเมเปิ้ลไซรัป วัลครีม และเบคอนกรอบ

## เมนูไข่ (ไข่ไก่สดจากฟาร์ม)

เอ็กเบเนดิกต์ 350  
ไข่ดาวน้ำ เสิร์ฟบนขนมปัง แอมและซอสฮอลแลนด์ส

เมนูไข่ปรุงสดใหม่ในสไตล์คุณ 350  
(ไข่เจียว ไข่คน ไข่ดาว ไข่ต้ม หรือออมเล็ต)  
เสิร์ฟพร้อมแซบราวนี่ มะเขือเทศ ไข่กรอกไก่ เบคอนกรอบ และพเพนเค้ก

แพน ปรืดัน (SO signature) 350  
ไข่ขาวอบใส่มะเขือเทศ ไบโทม์ อกไก่อบ และหน่อไม้ฝรั่ง

แซนด์วิชอาหารเช้า 160  
ไข่ แอม ชีสและเบคอนในขนมปัง

---

## โซ โคลอ

ข้าวต้มไก่ หมูหรือทะเล 180

ข้าวผัดไก่หรือหมู 240

โจ๊กหมูหรือไก่ ใส่ไข่ลวก 180

ผัดซีอิ้วไก่ หมูหรือกุ้ง 250

---

เครื่องเคียง 150

เบคอนกรอบ  
ไข่กรอกหมู  
ไข่กรอกไก่สมุนไพร  
สลัดผัก  
มันฝรั่งอบ  
มะเขือเทศอบ

---

\*\* อาหารบางรายการ สามารถทำในแบบกลูเตนฟรีได้\*\*

# อาหารเช้า สำหรับคุณหนูๆ

ให้บริการตั้งแต่ 6:30 น. ถึง 12:00 น.  
กรุณาติดต่อแผนกอาหารและเครื่องดื่ม โทร. 609

## อาหารเช้าเด็ก 50 KID'S BREAKKIE

400

ผลไม้สดตามฤดูกาลหั่นเป็นชิ้นหรือลูกเต๋า  
เมมูโซ่ ปรงสดใหม่ในสไลด์ลึกลับ  
เสิร์ฟพร้อมเฮลธบราวน์ มะเขือเทศ ไข่รอกไก่ เบคอนกรอบ และแพนเค้ก  
คอนเฟลค ข้าวพอง หรือโกโก้ครั้นช์ กับนมสด  
น้ำส้มคั้น หรือน้ำผลไม้ปั่น

---



## เมนูสำหรับหลายท่าน

**ชีสและโคลด์คัท** 650  
ชีสต่างประเภท 3 อย่าง โคลด์คัท แต่งกวาดอง ลูกเคปเปอร์ ผลไม้อบแห้ง และขนมปังอบสดใหม่

---

### แซนด์วิช

**ชีซาร์เริร์ฟ** 310  
อกไก่ย่าง สลัดชีซาร์ ไข่ต้ม แป้งทอโรกิรูกัว เซิร์ฟพร้อมสับปะรดโคลสสลอร์ และเพรชัฟราย

**คลับแซนด์วิช** 300  
ขนมปังขาว อกไก่ เบคอน ไข่ดาว ชีส มะเขือเทศ เซิร์ฟพร้อมสลัดผัก และเพรชัฟราย

**ครีอกมองซิเออร์** 320  
แซนด์วิชชีสอบสไตส์ฝรั่งเศส ปาร์สแฮม ครีมซอส ชีส เซิร์ฟกับสลัด และเพรชัฟราย

**ครีอกมาตาม** 345  
แซนด์วิชสไตส์ฝรั่งเศส แฮม, ครีมซอส, ชีส, ไข่ดาว เซิร์ฟกับสลัด และเพรชัฟราย

**เดอะเบอร์เกอร์** 480  
เนื้อวัวออสเตรเลียเกรด 100% เบคอน ไข่ดาว มะเขือเทศ และซอสสไปซี่มายองเนส  
เซิร์ฟพร้อมเพรชัฟราย

---

### พิชซ่าอบในเตาฟืน

**พิชซ่าลาบทะเล** Beach Society 390  
อาหารทะเลสด ต้นหอม พริก มะนาว และใบสะระแหน่

**พิชซ่าสไปซี่ซอสมะเขือเทศ** Beach Society 350  
ไส้กรอกรสเผ็ด พริกฮาลาปิโนใหญ่ พริกหวาน และชีสมอซซาเรลลา

**พิชซ่ามาร์การิตา** 250  
มะเขือเทศสด และอบ ใบโหระพา ชีสมอซซาเรลลาสด น้ำมันมะกอก

**พิชซ่าสับปะรดเพชรบุรี** 300  
สับปะรดเพชรบุรี แฮมอบน้ำผึ้ง ซอสมะเขือเทศ และชีสมอซซาเรลลา

---

## พาสต้า

สปาเก็ตตี้ หรือ คอนชิกกี

ซอสโบลเนสจากเนื้อวัวออสเตรเลีย	350
ซอสคาโบนารา	300
ซอสผัดห้เมา	300
ซอสมะเขือเทศ	250

## จานหลัก

เนื้อกนเดอรลอยน์ **Beach Society** 999  
เนื้อกนเดอรลอยน์ เซิร์ฟพร้อมมันบดรสมีสตาร์ด หอมแดงผัด และซอสไวน์แดง

ปลาเก๋าย่าง **Beach Society** 550  
เนื้อปลาเก๋าย่าง เซิร์ฟพร้อมผักทองบด สลัดผัก ซอสเนยกับผลเคปอร์เบอร์รี่

**เครื่องดื่ม** 150

สลัดผักโครงการหลวง  
เฟรนช์ฟราย  
ผักผัดเนย



# เมนูให้บริการ ตลอดวัน

## อาหารไทย

ให้บริการตั้งแต่ 11:00 น. ถึง 22:00 น.  
กรุณาติดต่อแผนกอาหารและเครื่องดื่ม โทร. 609

### ซูป / ต้ม

บะหมี่หมูแดง	220
ต้มยำไก่	290
ต้มยำกุ้งลายเสือ	320

### อาหารตามสั่ง

ลาบหมูทอด	White Oven 190
ไก่สะเต๊ะ / หมูสะเต๊ะ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มถั่ว และอาจาด	220
ปอเปี๊ยะทอด	300

### ยำ / สลัด

ส้มตำไทย	170
ยำวุ้นเส้นทะเล	230
ลาบหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว	200

## อาหารจานโปรด

ไก่ผัดเบ็ดมะม่วงหิมพานต์	White Oven	320
ผัดไทยกุ้ง / ไก่		280
ข้าวกะเพราหมู / ไก่/ เนื้อ		260
แกงเขียวหวานเนื้อ / ไก่ เสิร์ฟพร้อมขนมปังแบน		320
คูฉี่กุ้ง		290
ข้าวผัดปู / หมู / กะหล่ำ		240
ผัดซีอิ๊วผัด		230
ไข่เจียว		150
-----		
<b>อื่นๆ</b>		
ข้าวสวย		80
ผัดผักรับประทานไฟแดง		120
ไข่ดาว		40
-----		

# เมนูสำหรับเด็ก

ให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง  
กรุณาติดต่อแผนกอาหารและเครื่องดื่ม โทร. 609

ข้าวต้มหมู / ไก่	110
ข้าวผัดไก่	150
สปาเก็ตตี้ ซอสมะเขือเทศ / ซอสเนื้อ	150
มินิเบอร์เกอร์เนื้อ เสิร์ฟพร้อมพรมชัฟฟราย	200
พิซซ่ามาร์การิต้า มะเขือเทศ และมอสซาเรลล่าชีส	170
พิซซ่าฮาวายไฉ่ยัน	170
พิซซ่าแอนดชีปส์	190
-----	
<b>ของหวาน</b>	
ไอศกรีมฟรุตตี้ โอศกรีมช็อคโกแลต	150
เค้กมะพร้าวอ่อน	170
-----	

# ทองหวาน

ให้บริการถึง 22.00 น.  
กรุณาติดต่อแผนกอาหารและเครื่องดื่ม โทร. 609

คุกกี้ลาวา ซีรีส์พร้อมไอศกรีมวนิลา และซอสซอสคาราเมล	260
เค้กมะพร้าวอ่อน	220
ข้าวเหนียวมะม่วง	280
ทับทิมกรอบ	240
ผลไม้ตามฤดูกาล	200
ไอศกรีม หรือซอร์เบ็ตหลากหลายรส (3 ลูก)	290

# อาหารมือเด็ก

ให้บริการหลัง 22:00 น.  
กรุณาติดต่อแผนกอาหารและเครื่องดื่ม โทร. 609

## ซูป / ต้ม

ข้าวต้มหมู / ไก่ / ทะเล	180
ต้มยำกุ้ง	320

## สลัด

สลัดนิวยอร์ก (เมนูเอเนอร์จี้ซิ่ง) สลัดปลาคุน่าย่าง เสริฟพร้อมหัวแกลวก มะเขือเทศเชอร์รี่สด ไข่ต้มกระเทียม และมะกอก	350
ซีซาร์สลัด ผักคอส ซีซาร์พาร์มีซาน ขนมปังกระเทียมกรอบ เบคอน และน้ำสลัดซีซาร์	300
เพิ่ม ออกไก่ย่าง	50

## แซนด์วิช

เดอะเบอร์เกอร์ เนื้อวัวออสเทรเลียน 100% เบคอน ไข่ดาว มะเขือเทศ และซอสสไปซี่มายองเนส เสริฟพร้อมเฟรนช์ฟราย	480
คลับแซนด์วิช ขนมปังจาว ออกไก่ เบคอน ไข่ดาว ซีส มะเขือเทศ เสริฟพร้อมสลัดผัก และเฟรนช์ฟราย	300

## พาสต้า

สปาเก็ตตี้ หรือ คอนซิกกี

ซอสโบลเนสจากเนื้อวัวออสเตรเลีย 350

ซอสผัดขี้เมา 300

---

## เครื่องเคียง

สลัดผักโครงการหลวง 150

เฟรนช์ฟราย 150

ข้าวสวย 80

---

## อาหารตามสั่ง

ไก่สะเต๊ะ / หมูสะเต๊ะ 220  
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มถั่ว และอาจาด

ปอเปี๊ยะทอด 300

---

## อาหารจานโปรด

ข้าวกะเพราหมู / ไก่/ เนื้อ 260

แกงเขียวหวานเนื้อ / ไก่ 320  
เสิร์ฟพร้อมขนมปังแบน

ข้าวผัดปู / หมู / กะเล 240

---

## ของหวาน

เค้กมะพร้าวอ่อน 220

ผลไม้ตามฤดูกาล 200

---



## ดีไลท์ บาย โซฟีนา

จากประสบการณ์กว่า 40 ปี ของเชฟอาหารฝรั่งเศสมือฉมัง รังสรรค์ ให้เกิดแนวคิดเมนูอาหารพิเศษ ดีไลท์ บาย โซฟีนา (De-Light by Sofitel) ที่ทางหัวหน้าเชฟประจำโรงแรมโซฟีเทลทั่วโลกภูมิใจนำเสนอ เป็นเมนูสำหรับผู้ ที่แสวงหาอาหารที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ควบคุมปริมาณแคลอรี พร้อมดีต่อสุขภาพ ทั้งยังให้รสชาติที่เลิศล้ำเหนือคำบรรยาย

ที่โรงแรมโซ โซฟีเทล หัวหิน หัวหน้าเชฟผู้ชำนาญในการรังสรรค์อาหาร เชฟเองเจล่า บราวน์ (Angela Brown) ได้คิดค้นเมนูซึ่งลดปริมาณแคลอรี ด้วยวิธีการปรุงแบบพิเศษ อาทิ การปรุงอาหารโดยไม่ใช้น้ำมัน และใช้วัตถุดิบสดๆ ที่หาได้ในท้องถิ่นของไทย ซึ่งมีให้บริการในทุกห้องอาหารของโรงแรม รวมถึง บริการรูมเซอร์วิส และมีบริการใน 2 รูปแบบทั้งในรูปแบบอาหารชุดพิเศษ 3 คอร์ส ในราคาพิเศษ 1,500 บาทสุทธิ ซึ่งมีให้เลือกลิ้มลองทั้งชุด โซ ดีไลท์เนื้อ และ ชุด โซ ดีไลท์ปลา หรือบริการแบบสั่งจากเมนูได้เช่นเดียวกัน

## อาหารเช้า สูตรแคลอรีต่ำ

ไซ โคลอล (240 แคลอรี) **550**

ผลไม้ตามฤดูกาล (79 แคลอรี)  
โยเกิร์ตไขมันต่ำ (22 แคลอรี)  
ไข่ขาวอบกับสลัดแบบไทย (85 แคลอรี)  
แกงจืดเห็ดหูหนูและผัก (54 แคลอรี)  
กาแฟหรือชา แบบไม่มีคาเฟอีน (0 แคลอรี)

---

ไซ อะบรอด (322 แคลอรี) **650**

ผลไม้ตามฤดูกาล (79 แคลอรี)  
โยเกิร์ตไขมันต่ำ (22 แคลอรี)  
ไข่ขาวอบกับมะเขือเทศและใบโหระพา อกไก่ย่าง และหน่อไม้ฝรั่ง (181 แคลอรี)  
นมบิงซูพีช (40 แคลอรี)  
กาแฟหรือชาแบบไม่มีคาเฟอีน (0 แคลอรี)

## อาหารกลางวันและอาหารเย็น

### อาหารเรียกน้ำย่อย

สลัดวอลบัต (320 แคลอรี) **350**

ผักสลัดอโศก คิวโนว พริกทองย่าง ถั่วงอก มะเขือเทศเชอร์รี่ เมล็ดพริกทอง น้ำสลัดมะนาว

กึ่งลายเสือ (199 แคลอรี) **350**

กึ่งลายเสือเผา น้ำสลัดกาสปาโซ่ แตงกวาและมะเขือเทศ ซอสน้ำมันมะกอกและน้ำมันโหระพา

### อาหารจานหลัก

สเต็กเนื้อสันในจากออสเตรเลีย 120 กรัม (325 แคลอรี) **750**

สเต็กเนื้อสันในย่าง หน่อไม้ฝรั่ง ผักสลัด ซอสไวน์แดง

ปลาเก๋า (222 แคลอรี) **690**

ปลาเก๋อบ ซอสพริกทอง ผักสลัด น้ำสลัดพอนซี

### ของหวาน

พานาคอตต้าซาไทย (211 แคลอรี) **230**

พานาคอตต้ารสซาไทย ผลไม้ ครีมนิลรสจืด

ไซ ฟรุ้ตตี้ (244 แคลอรี) **200**

ผลไม้ตามฤดูกาล เชอร์เบทมะม่วง น้ำผลไม้



# เครื่องดื่ม

## แชมเปญและสปาร์คกลิ้งไวน์

ราคาต่อแก้ว

**Chandon Brut Cuvée**  
Yarra Valley, Australia

550

**Veuve Clicquot**  
Champagne, France

1,400

---

## ไวน์ขาว

**Stellenview Great Five, Chenin Blanc**  
Stellenbosch, South Africa

250

**Point Bay, Sauvignon Blanc**  
Marlborough, New Zealand

400

---

## ไวน์โรเซ่

**Les Pins d'Aubane, Rosé de France**  
Languedoc, France

300

---

## ไวน์แดง

**Stellenview Great Five, Cabernet Sauvignon**  
Stellenbosch, South Africa

250

**Outstation Vineyards, Shiraz-Cabernet**  
South Eastern Australia, Australia

350

---

## เบียร์

ช้าง, สิงห์, สีโอ	160
ไฮเนเก้น, อาซาฮี	190
โคโรน่า	300

## น้ำผลไม้สดหรือปั่น

ส้ม	180
สับปะรด	180
ฝรั่ง	180
ลิ้นจี่	180
แตงโม	180
แอปเปิ้ล	180
มะพร้าวสด	180

## น้ำอัดลม

โค้ก, ไดเอทโค้ก, โค้กซีโร่, สไปรท์, เฟนต้า, จีนเจอร์เอล, โทนิค, โซดา	100
--	-----

## น้ำดื่ม

น้ำดื่ม โซ โซฟิเทล 500 มล.	50
เอเวียง 330 มล.	150
เอเวียง 750 มล.	240
บาดัวท์ สปาร์คคั้ง วอเตอร์ 330 มล.	150
บาดัวท์ สปาร์คคั้ง วอเตอร์ 750 มล.	240

## กาแฟ (ร้อน/เย็น)

คาปูชิโน่, อเมริกาโน่, ลาเต้, เอสเปรซโซ, นีออค้า, กาแฟดำ	150
--	-----

## ชา (ร้อน/เย็น)

ชาอิ่งลิชเบรกฟาสต์, ชาอีร์ลันด์, ชาเปปเปอร์มินต์, ชาคาโมมายล์, ชากุหลาบ, ชามะตูม, ชาตะไคร้, ชาเขียว, ชาฟัง, ชาอู่หลง	150
--	-----

# ไวน์

## แชมเปญ

ราคาต่อขวด

<b>Veve Clicquot</b>	Champagne, France	<b>7,000</b>
<b>Montaudon Brut Reserve Premiere</b>	Champagne, France	<b>6,800</b>
<b>Laurent-Perrier Brut Millésimé</b>	Champagne, France	<b>6,500</b>
<b>Laurent-Perrier Cuvée Rosé</b>	Champagne, France	<b>6,000</b>

## สปาร์คกลิ้งไวน์

<b>Chandon Rosé</b>	Yarra Valley, Australia	<b>2,800</b>
<b>Chandon Brut</b>	Yarra Valley, Australia	<b>2,400</b>
<b>Canti, Cuvee Dolce Moscato</b>	Piemont, Italy	<b>1,800</b>
<b>Il Cortigiano, Prosecco Extra Dry</b>	Veneto, Italy	<b>1,500</b>
<b>Domaine Cold River, Cuvee Tradition</b>	Australia	<b>990</b>

## ไวน์โรเซ่

<b>Chateau Miraval Reserve</b>	Côtes de Provence, France	<b>3,900</b>
<b>Les Pins d' Aubane, Rose de France</b>	Languedoc, France	<b>1,200</b>

## ไวน์ขาว

<i>Sauvignon Blanc</i>		
<b>Stonefish Sauvignon Blanc</b>	Margaret River, Australia	<b>2,700</b>
<b>Point Bay</b>	Marlborough, New Zealand	<b>1,500</b>
<b>Stellenview Great Five</b>	Stellenbosch, South Africa	<b>1,100</b>
<i>Chardonnay</i>		
<b>Terrazas Reserva</b>	Mendoza, Argentina	<b>3,900</b>
<b>William Fevre, Petit Chablis</b>	Burgundy, France	<b>3,000</b>
<b>Bouchard Pere &amp; Fils la Vignee</b>	Burgundy, France	<b>2,800</b>
<b>Vina Toldos Reserva</b>	Colchagua Valley, Chile	<b>1,900</b>
<b>Birchgrove, Bird's Block Cuvee</b>	South Eastern Australia, Australia	<b>900</b>

ราคาทั้งหมดเป็นราคาไทยบาท ไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

*Varietals*

<b>Skillogalee, Gewurztraminer</b>	Alsace, France	<b>4,500</b>
<b>Hugel Gentil</b>	Alsace, France	<b>2,300</b>
<small>(Gewurztraminer, Muscat Blanc, Pinot Gris, Riesling, Pinot Blanc, Sylvaner)</small>		
<b>Penfolds, Koonunga Hill, Riesling</b>	Barossa Valley, Australia	<b>2,300</b>
<b>Stellenview Great Five, Chenin Blanc</b>	Stellenbosch, South Africa	<b>1,100</b>

---

**ไวน์แดง**

*Cabernet Sauvignon*

<b>Terrazas Reserve</b>	Mendoza, Argentina	<b>3,900</b>
<b>Stellenview Great Five</b>	Stellenbosch, South Africa	<b>1,100</b>
<b>Birchgrove, Bird's Block Cuvee</b>	South Eastern Australia	<b>900</b>

*Shiraz*

<b>Penfolds Koonunga Hill</b>	South Australia, Australia	<b>2,500</b>
<b>Outstation Vineyards</b>	South Eastern Australia, Australia	<b>1,500</b>
<b>Belleville</b>	South Eastern Australia, Australia	<b>1,000</b>

*Pinot Noir*

<b>Bouchard Père &amp; Fils</b>	Burgundy, France	<b>2,800</b>
<b>Fernbird</b>	Marlborough, New Zealand	<b>1,900</b>
<b>Pepa Nera Primitivo, Pinot Grigio</b>	Puglia, Italy	<b>1,900</b>

*Merlot*

<b>Chateau Lamonthe Vincent</b>	Bordeaux, France	<b>2,500</b>
<b>Sol De Chile</b>	Central Valley, Chile	<b>1,200</b>

*Varietals*

<b>Terrazas Reserve, Melbec</b>	Mendoza, Argentina	<b>3,900</b>
<b>Poggio Al Casone, Chianti Superiore DCG</b>	Tuscany, Italy	<b>2,500</b>

*Sweet*

<b>Bird of Fire Botrytis, Semillon</b>	New South Wales, Australia	<b>2,900</b>
<b>Canti, Cuvee Dolce Moscato</b>	Piemont, Italy	<b>1,800</b>

---

# สุรา

## APÉRITIF

Ricard	220
Pernod	220
Pimm's No. 1	220
Campari	220
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosso)	220

---

## COGNAC

Rémy Martin X.O.	650
Rémy Martin V.S.O.P.	350
Hennessy V.S.O.P.	350
Martell V.S.O.P	350

---

## LIQUEUR

Drambuie	250
D.O.M. Benedictine	250
Grand Marnier	250
Galliano	250
Cointreau	220
Malibu	220
Kahlúa	220
Bailey's Irish Cream	220
Luxardo Sambuca	220
Amaretto	200

---

## TEQUILA

Don Julio	Mexico	400
Olmeca Gold	Mexico	290
Sierra Silver	Mexico	250
Tres Magueyes Blanco	Mexico	220

---

## WHISKY

### *Blends*

<b>J.W. Gold Label</b>	Scotland	<b>350</b>
<b>J.W. Black Label</b>	Scotland	<b>290</b>
<b>Chivas Regal</b>	Scotland	<b>290</b>
<b>Wild Turkey</b>	Kentucky	<b>250</b>
<b>Jameson</b>	Cork	<b>250</b>
<b>Jack Daniel's</b>	Tennessee	<b>250</b>
<b>Dewar's 12 years</b>	Scotland	<b>250</b>
<b>J.W. Red Label</b>	Scotland	<b>220</b>
<b>Canadian Club</b>	Canada	<b>220</b>
<b>Sang Som</b>	Thailand	<b>180</b>

### *Single Malt*

<b>AnCnoc (Single Malt)</b>	Scotland	<b>350</b>
<b>Glenfiddich 12 years</b>	Speyside	<b>320</b>
<b>Glenmorangie</b>	Highlands	<b>320</b>

---

## GIN

<b>Hendrick's</b>	Scotland	<b>380</b>
<b>Caorunn</b>	Scotland	<b>350</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	Hampshire, England	<b>280</b>
<b>Tanqueray</b>	Cameron Bridge, Scotland	<b>250</b>
<b>Gordon's</b>	England	<b>220</b>
<b>Beefeater</b>	London, England	<b>220</b>

---

## RUM

<b>Zacapa</b>	Guatemala	<b>450</b>
<b>Phraya</b>	Thailand	<b>280</b>
<b>Bacardi Superior</b>	Cuba	<b>250</b>
<b>Canario Cachaca</b>	Brazil	<b>250</b>
<b>Pampero Blanco</b>	Venezuela	<b>220</b>
<b>Captain Morgan Dark</b>	Jamaica	<b>220</b>

---

## VODKA

<b>Belvedere</b>	Poland	<b>320</b>
<b>Grey Goose</b>	France	<b>320</b>
<b>Ciroc</b>	France	<b>300</b>
<b>Ketel One</b>	Holland	<b>300</b>
<b>Absolut Vodka</b>	Sweden	<b>250</b>
<b>Smirnoff</b>	Russia	<b>220</b>

