

*The
moment*
เดอะ โมเมนต์

ที่นี่ seafood มาพร้อมกับสุขภาพที่ดี

We offer better health with delicious fresh fusion seafood

— *Herb + Seafood* —

เราเชื่อว่า “อาหารที่ดี คือ ยา” และมั่นใจในคุณค่าของอาหารจาก
วัตถุดิบธรรมชาติที่อยู่รอบๆตัวเรา

จากการออกแบบอาหารโดยได้แรงบันดาลใจจากสถานที่ตั้งของเรา
คือ อยู่ในอ้อมกอดของภูเขาและวิวทะเล แปรเปลี่ยนออกมาเป็นอาหาร
ทะเลที่ถูกส่งเสริมรสชาติให้โดดเด่นด้วยสมุนไพรจากธรรมชาติ
และมีสรรพคุณช่วยเพิ่มความแข็งแรงของสุขภาพด้วย



Herb + Seafood MENU

ไข่ม้วนตำ + อีมนาน



Chicken Breast + Shrimp & Shrimp Egg Sushi Roll

ซูชิโรล ออกไก่+กุ้งและไข่กุ้ง

“ คอเรสเตอร์รอลตำ ไฟเบอร์สูง ”

220.-

เมนูนี้ได้แรงบันดาลใจจากสัญลักษณ์ของซูชิแบบอาหารญี่ปุ่น



Crispy Tuna with Apple Sauce Spicy Salad

ยำแอปเปิ้ลทูน่าฟู

“ อุดมไปด้วยโอเมก้า-3 โพรแทสเซียมและธาตุเหล็ก ช่วยสร้างความสมดุลให้หลอดเลือด ”

220.-

Herb + Seafood MENU

เพิ่มภูมิคุ้มกันที่ดี
ให้กับร่างกาย



Baked Pork Ribs BBQ Sauce with Cantella Asiatica

ซี่โครงหมูอบใบยวักซอส BBQ

“ มีสารต้านอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงเกิดโรคมะเร็ง
และมีกรดเอเซียติกต้านไวรัสโควิด-19 ”

420.-

*The
moment*
เดอะ โมเมนต์

*Chicken and Crispy Lemon Grass with
Thai Basil Sauce and Riceberries*

ไก่หมักตะไคร้กรอบ ซอสกะเพรา ข้าวไรซ์เบอร์รี่

“ ลดความดันเลือดและระดับไขมันในเลือด ”

180.-



Herb + Seafood
MENU

เพิ่มภูมิคุ้มกันที่ดี
ให้กับร่างกาย

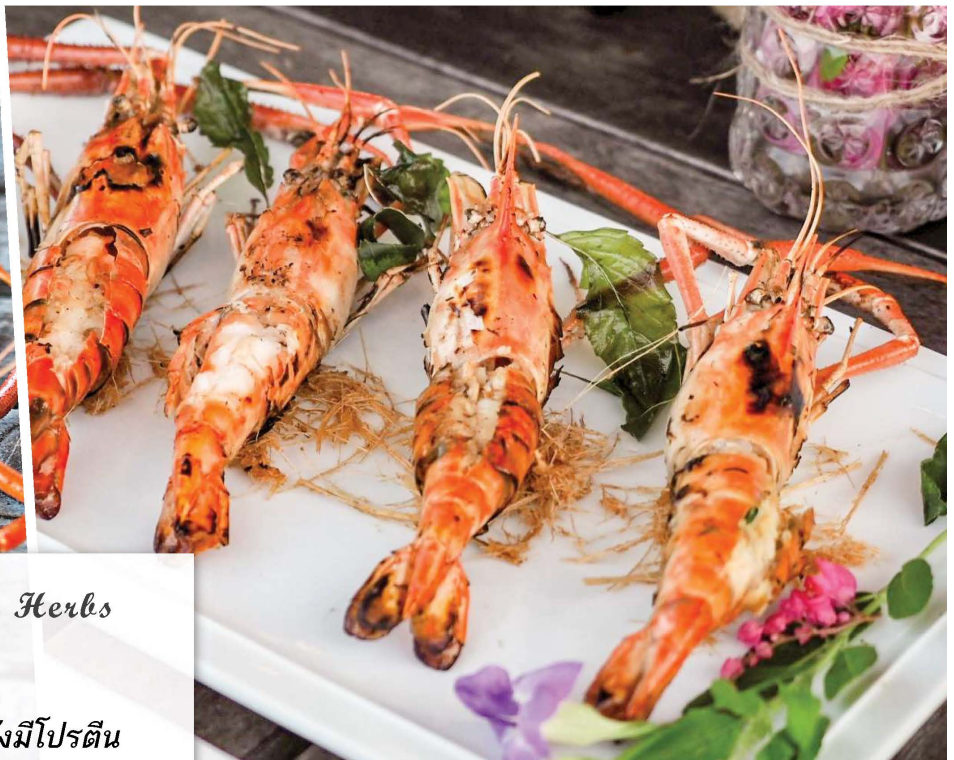


Grilled Prawn with Crispy Herbs

กุ้งย่างคลุกสมุนไพร

“ แหล่งรวมวิตามิน แร่ธาตุ แถมยังมีโปรตีน
สูงและในสมุนไพรสามารถลดความดันเลือด ”

380.-



*The
moment*
เดอะ โมเมนต์

Herb + Seafood MENU

เพิ่มภูมิคุ้มกันที่ดี
ให้กับร่างกาย



Salmon Salsa honey fruit Sauce

แซลมอนน้ำผึ้งซอสผลไม้สด

“ โอเมก้า 3 ในแซลมอน จะช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคสมองเสื่อม ยังช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคซึมเศร้าได้ และในน้ำผึ้งช่วยลดอาการท้องผูก เพราะมีแบคทีเรียชนิดดี ที่ชื่อว่า “โพรไบโอติกส์” และ “แลคโตบาซิลัส” ที่มีส่วนช่วยให้ลำไส้แข็งแรง ”

450.-

Herb + Seafood MENU

ไข่ม้วนต่ำ + อีมนาน

Fried Chicken with Rose and Mixed Berry Sauce

ไก่กุนหาลาบซอสมิกซ์เบอร์รี่

“ อุดมไปด้วยวิตามินซี พร้อมทั้งสาร
ต้านอนุมูลอิสระในกลุ่มไฟโคปีน ซึ่งได้
จากสารสีแดงจากกลีบดอกกุหลาบ
ช่วยกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันให้ดีขึ้น ”

280.-



Breaded Herb Calamari with Lemon Sauce

ปลาหมึกคลุกสมุนไพรซอสมะนาว

“ ช่วยย่อยอาหาร ทำให้ระบบย่อยอาหาร
สะอาดขึ้น ช่วยล้างพิษในร่างกาย ”

285.-



*Spaghetti Spicy Prawns in
Red Curry Kaffir Lime
Sauce*

สปาเก็ตตี้ซอสมะกรูดฉุนทั้งทอด

“ แก้อาการนอนไม่หลับ หน้ามืด วิงเวียน
ศีรษะ แก้ไข้ในได้อีกด้วย ”

220.-



*Herb + Seafood
MENU*

เพิ่มภูมิคุ้มกันที่ดี
ให้กับร่างกาย



*Spaghetti Seafood Sweet
basil Pesto Sauce*

สปาเก็ตตี้ชีฟูดเพสต์โด้โหระพาซอส

“ เบต้าแคโรทีนสูง ซึ่ง
สามารถช่วยป้องกันโรค
หัวใจ แก้จุกเสียดในท้อง
แก้หวัดช่วยเจริญอาหาร ”

380.-

Herb + Seafood MENU

เพิ่มภูมิคุ้มกันที่ดี
ให้กับร่างกาย



Spicy and Sour Clear Soup Salmon and Young Tamarind Leaves

ต้มโคล้งปลาแซลมอนใบมะขามอ่อน

“ ใบมะขามอุดมไปด้วยวิตามินหลายชนิด แก้หวัด
ช่วยขับเสมหะ ช่วยขับลมในลำไส้ ช่วยบำรุงสายตา ”

390.-

The
moment
เดอะ โมเมนต์

The
moment

หม้อไฟทะเลเดือด

390.- ~~490~~

flambe' Seafood of New Year

ฉลองปีใหม่ด้วย
เมนูทะเลซ่า
เติมรักให้ อบอุ่น ร้อนแรง

ทะเลถังในลูกสับปะรดระเบิด

450.- ~~590~~



ยำใบชะครามกุ้งย่าง Spicy Seablite Salad with Grilled Shrimp

ยำรสเปรี้ยวผสมกับซอสกะทิหอมกเข้มข้น
ทานคู่กับชะครามออแกนิก100%จาก
ป่าชายเลนทานคู่กับกุ้งแม่น้ำย่างด้วย
ไฟอ่อนเพื่อรักษาเนื้อให้หวานเต่ง

*Enjoy a delightful combination of
flavors in our grilled river prawn
salad. The organic Seablite are
tossed in a zesty coconut dressing,
while the prawns are slow-grilled
to perfection, preserving their
tender and juicy texture.*

280.-



อาหารพื้นถิ่น LOCAL CUISINE MENU



แกงส้มประดหอยแมลงภู Pineapple Curry with Mussels

แกงฉบับชาวเลหัวหินจะมีรสชาติเผ็ด
และเข้มข้นจากกะทิ ตามด้วยรสหวาน
อมเปรี้ยวจากสับปะรด ทานคู่กับใบ
ชะพลูทอดกรอบ

*Our Hua Hin-style pineapple
mussel curry is a rich and
spicy dish, made with tender
mussels, sweet pineapple,
and a creamy coconut milk
broth. Served with crispy Betel
Leaf for an added crunch.*

250.-

ต้มส้มปลากะบอก Sour and Spicy Mullet Fish Soup

รสชาติเปรี้ยวจากมะขามเปียก เค็ม
ของกะปิ หวานจากน้ำตาลตโหนด
เมืองเพชรที่ให้ความหอมหวาน
แบบธรรมชาติเข้ากับ เนื้อปลาหวาน
มัน นุ่ม เนื้อละเอียดได้อย่างดี

*A tangy soup made with
tamarind, salty shrimp
paste, and sweet palm
sugar from Phetchaburi,
perfectly complementing
the tender, sweet mullet fish.*

250.-

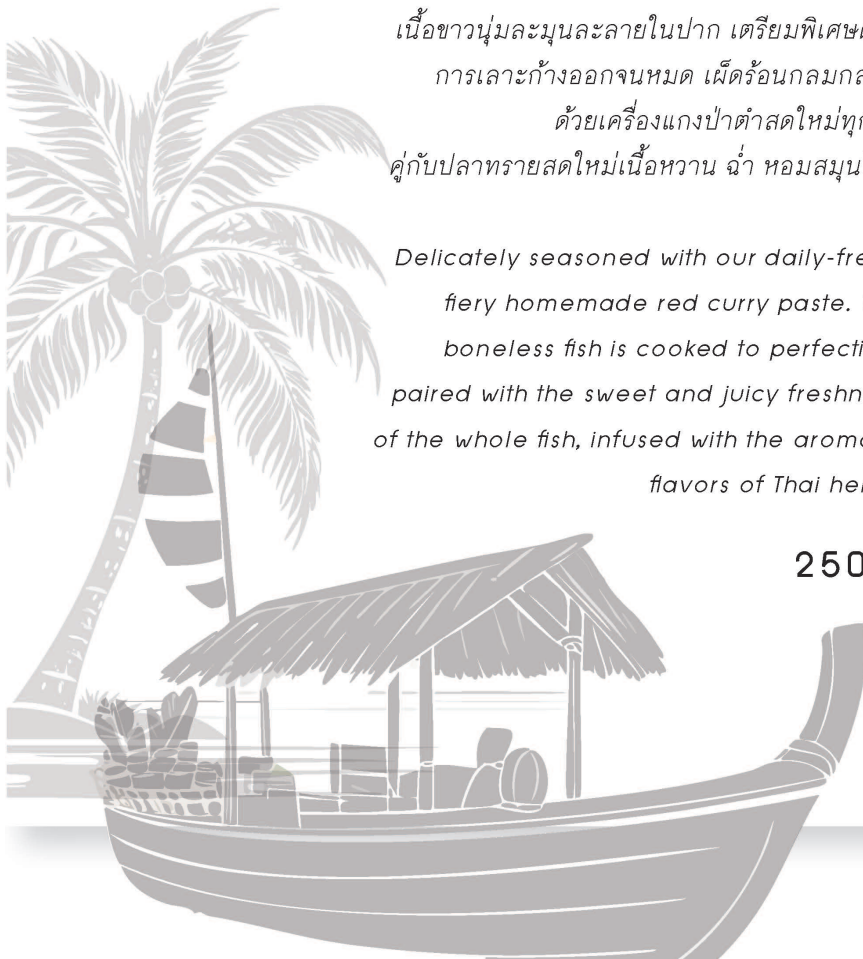


แกงป่าปลาทราย Spicy Red Curry Soup with "PLA SAI" Fish

เนื้อขาวนุ่มละมุนละลายในปาก เตรียมพิเศษด้วย
การเลาะก้างออกจนหมด เผ็ดร้อนกลมกล่อม
ด้วยเครื่องแกงป่าตำสดใหม่ทุกวัน
คู่กับปลาทรายสดใหม่เนื้อหวาน ฉ่ำ หอมสมุนไพร

*Delicately seasoned with our daily-fresh,
fiery homemade red curry paste. The
boneless fish is cooked to perfection,
paired with the sweet and juicy freshness
of the whole fish, infused with the aromatic
flavors of Thai herbs.*

250.-





แกงส้มพริกนรกไข่ปลาริวกิว / Southern Red Curry with Giant Catfish Roe

ไข่ปลาริวกิวคุณภาพดี เนื้อหนึบเต่ง
ปลาสดใหม่จากทะเลปราณบุรีผสมกับ
เครื่องแกงพริกนรกตำมือและสมุนไพรได้แท้ๆ
รสเผ็ดจัดจ้านตามแบบฉบับชาวเล หอม แซบ
กลมกล่อม

Giant catfish roe with a chewy texture
and fresh fish from Pranburi, com-
bined with Southern curry paste made
with bird's eye chili and traditional
herbs. Rustic, spicy, and authentic.

หัวปลา / Fish Head 480.-

เนื้อปลา / Fish Meat 350.-



ปลาจับไม้หัวหิน Grilled Fish on Skewers

ปลาน้ำดอกไม้ หรือ ปลาสาก เป็นปลาเนื้อแน่นนำมา
ตำกับเครื่องแกงแล้วจะมีความหนึบขึ้นมามากอีกเท่าตัว

Barracuda, a firm-fleshed fish, transforms into
a delightfully chewy texture when pounded
with our flavorful curry paste.

200.-

สลัดสับประรดน้ำผึ้ง Refreshing Pineapple Salad with Honey

สับประรดปัตตาเวีย ขึ้นชื่อเรื่องความหอม เนื้อฉ่ำ
นำมาย่างกับน้ำผึ้งเพื่อเพิ่มความหอมยิ่งขึ้น

Pattawia pineapple, known for its
fragrance and juicy flesh, grilled with
honey to enhance its aroma.

220.-



A stylized illustration of a tree with a thick, dark grey trunk and branches. The foliage is represented by dense, dark grey leaves at the top, with a large, light beige area below the canopy, possibly representing a shadow or a different type of foliage. The background is white.

Soup

ซุ๊ป

ซุ๊ปครีมเห็ด

Mushroom Cream Soup

160

ซุ๊ปฟักทอง

Pumpkin Cream Soup

160



Appitizers

อาหารทานเล่น

ซูชิโรล ออกไก่+กุ้งและไข่กุ้ง

Chicken Breast + Shrimp & Shrimp Eggs Sushi Roll

220

ปลาหมึกคลุกสมุนไพรขอสมะนาว

Breaded Herb Calamari with Lemon Sauce

285

ปลาหมึกชุบแป้งทอด

Deep Fried Calamali

220

ปอเปี๊ยะกุ้ง

Deep Fried Shrimp Spring Rolls

260

ปอเปี๊ยะไส้มะพร้าวคั่วขอสกุ้ง

Deep Fried Coconut with Shrimp Sauce Spring Rolls

125

ฟิช แอนด์ ชิปส์

Fish and Chips

180

เฟรนช์ฟราย

Frenchfries

150

All Prices are Inclusive of Tax and Service Charge



Salad + Spicy Sald

สลัด + ยำ

ยำแอปเปิ้ลทูน่าฟู

Crispy Tuna with Apple Sauce

Spicy Salad

220

ซีซาร์สลัดกับแซลมอนรมควัน

Caesar Sald with Smoked Salmon

290

ยำปลาแซลมอนทอดกรอบ

Spicy Crisy Salmon Salad

350

ยำทะเลรวมมิตร

Spicy Seafood Salad

295

ยำเนื้อย่าง

Spicy Grilled Beef Salad

250

All Prices are inclusive of Tax and Service Charge



Pasta
พาสต้า



Pasta

พาสต้า

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าครีมซอส

Spaghetti Dicarbonara

220

สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้งเบคอน

Spaghetti with Dried Chilli and Bacon

220

สปาเก็ตตี้ต้มยำกุ้ง

Spaghetti in Tom-Yum Sauce with Deep Fried Shrimp

250

สปาเก็ตตี้ซอสไข่เค็มมันกุ้ง

Spaghetti Shrimp Oil and Salted Egg Sauce with Deep Fried Shrimp

290

สปาเก็ตตี้ซอสมะกรูดฉู่ฉี่กุ้งทอด

Spaghetti Spicy Prawns in Red Curry Kaffir Lime Sauce

220

สปาเก็ตตี้ซอสทูตเทศใต้โรสmaryซอส

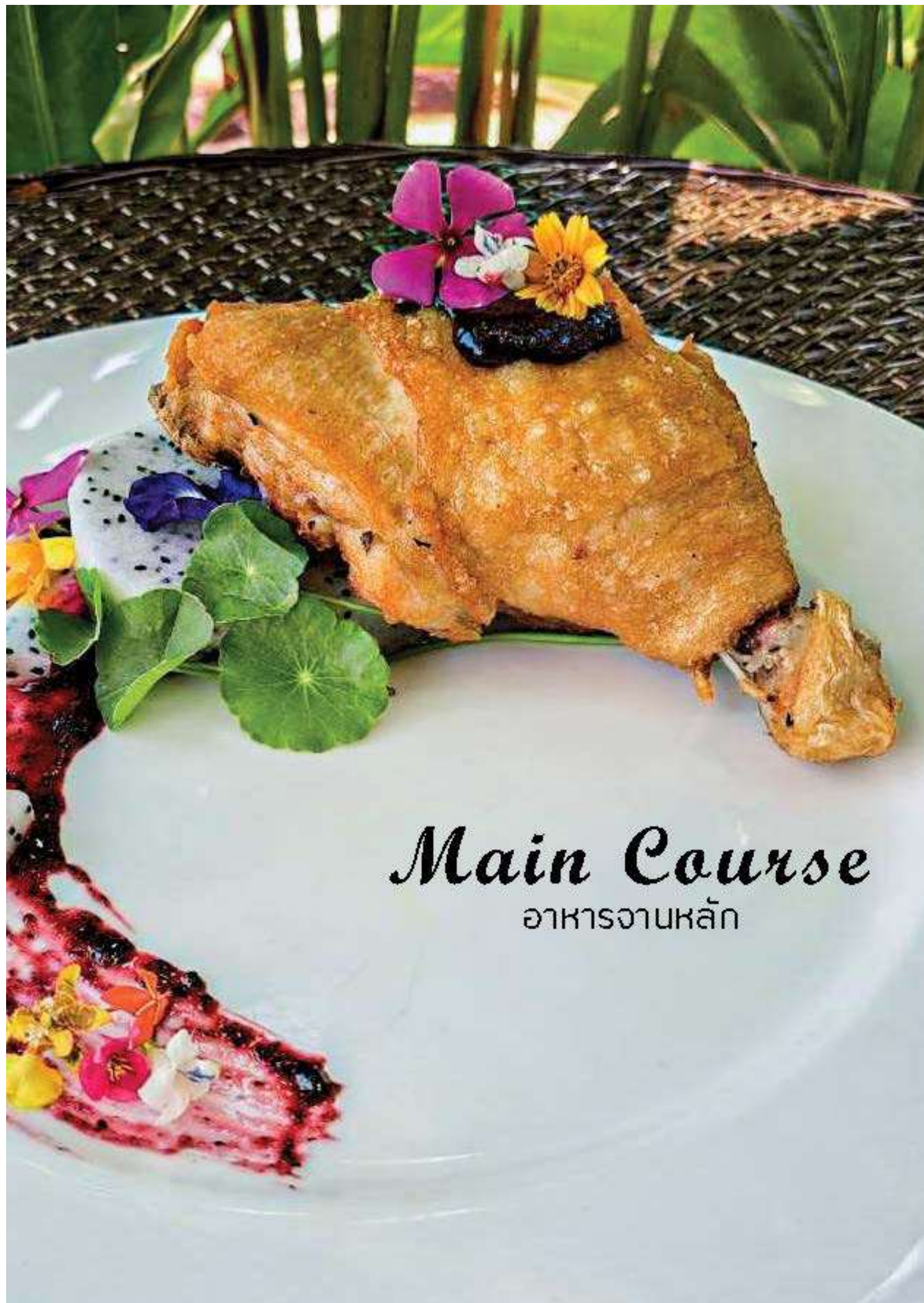
Spaghetti Seafood Sweet basil Pesto Sauce

380

สปาเก็ตตี้ชีสมาทะเล

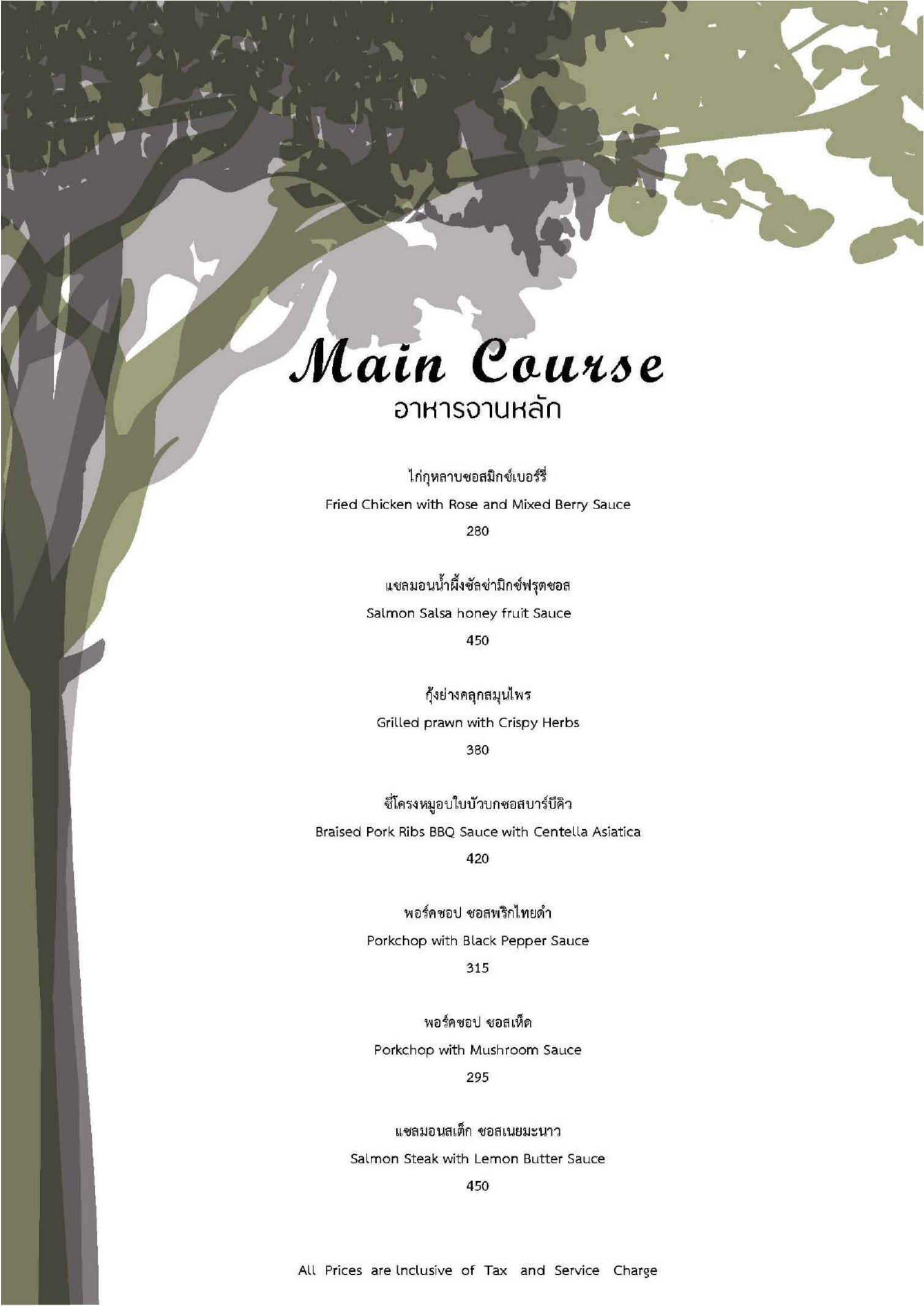
Spaghetti with Fried Seafood and Spicy Herb

280



Main Course

อาหารจานหลัก



Main Course

อาหารจานหลัก

ไก่ทอดราบบซอสมิกซ์เบอร์รี่

Fried Chicken with Rose and Mixed Berry Sauce

280

แซลมอนน้ำผึ้งซัลซ่ามิกซ์ฟรุตซอส

Salmon Salsa honey fruit Sauce

450

กุ้งย่างคลุกสมุนไพร

Grilled prawn with Crispy Herbs

380

ซี่โครงหมอบใบบัวบกซอสบาร์บีคิว

Braised Pork Ribs BBQ Sauce with Centella Asiatica

420

พอร์คชอป ซอสพริกไทยดำ

Porkchop with Black Pepper Sauce

315

พอร์คชอป ซอสเห็ด

Porkchop with Mushroom Sauce

295

แซลมอนสเต็ก ซอสเนยมะนาว

Salmon Steak with Lemon Butter Sauce

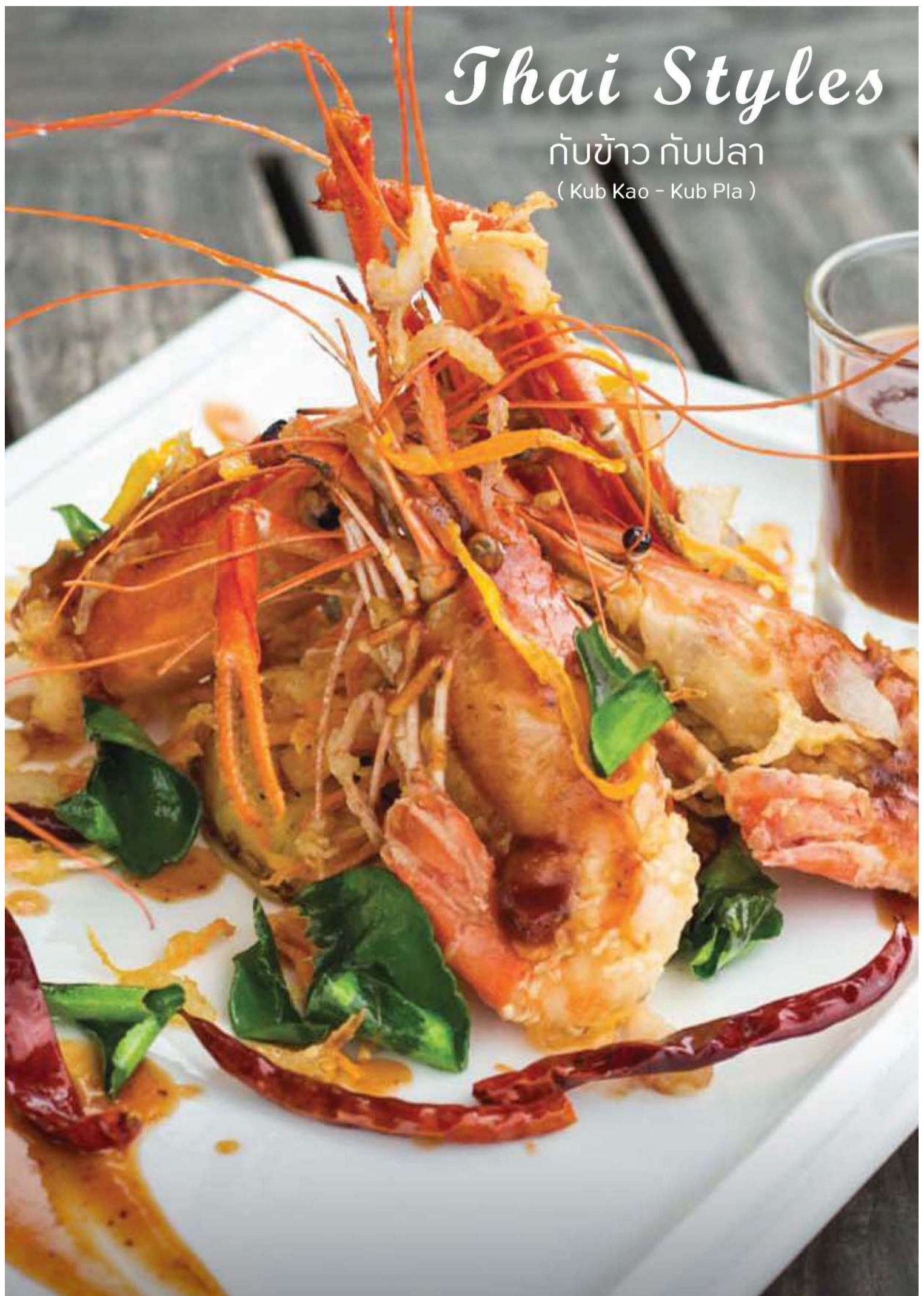
450

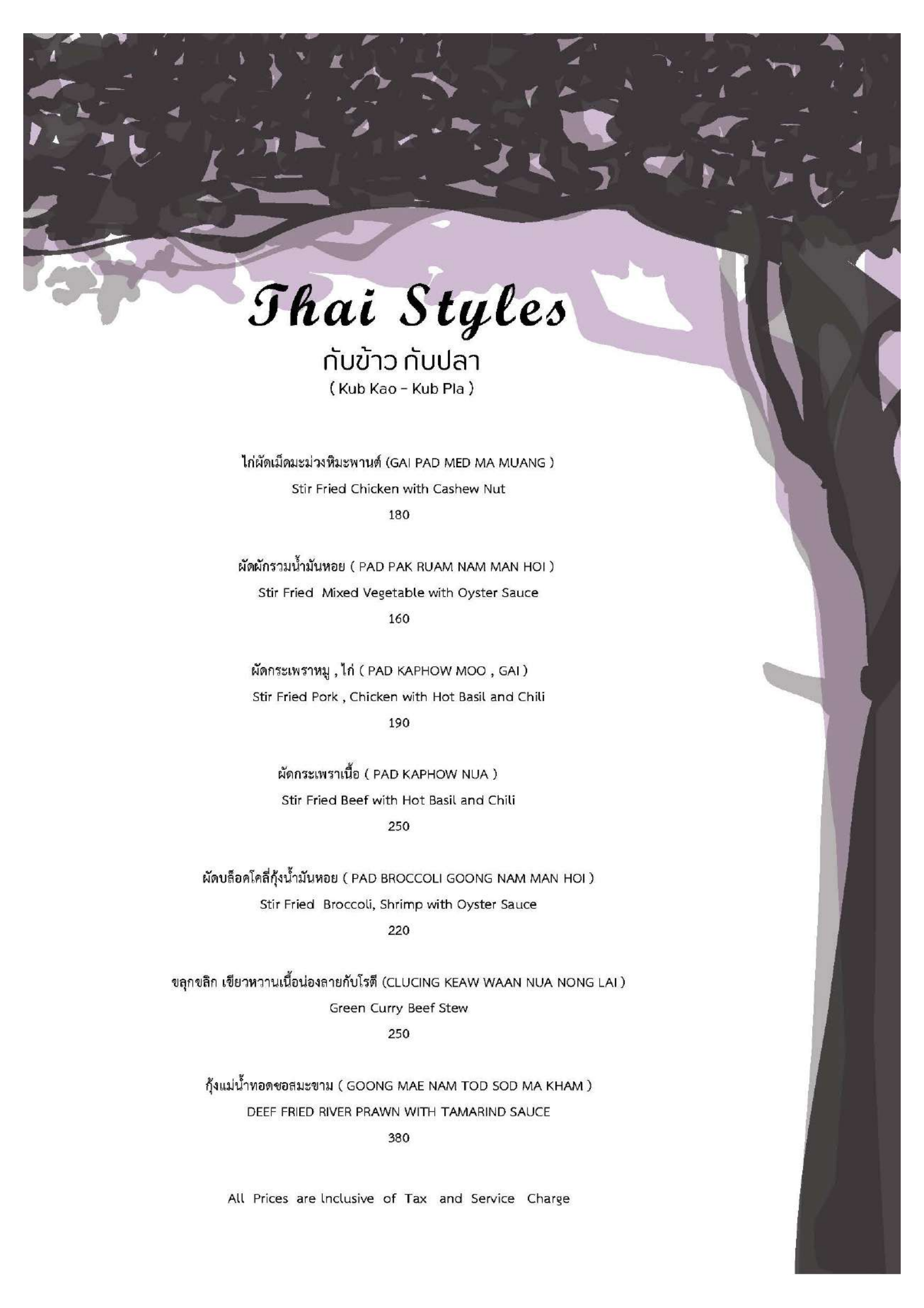
All Prices are Inclusive of Tax and Service Charge

Thai Styles

กั๋บข้าว กั๋บปลา

(Kub Kao - Kub Pla)





Thai Styles

กับข้าว กับปลา

(Kub Kao – Kub Pla)

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (GAI PAD MED MA MUANG)

Stir Fried Chicken with Cashew Nut

180

ผัดผักรวมน้ำมันหอย (PAD PAK RUAM NAM MAN HOI)

Stir Fried Mixed Vegetable with Oyster Sauce

160

ผัดกระเพราหมู , ไก่ (PAD KAPHOW MOO , GAI)

Stir Fried Pork , Chicken with Hot Basil and Chili

190

ผัดกระเพราเนื้อ (PAD KAPHOW NUA)

Stir Fried Beef with Hot Basil and Chili

250

ผัดบรอกโคลีกุ้งน้ำมันหอย (PAD BROCCOLI GOONG NAM MAN HOI)

Stir Fried Broccoli, Shrimp with Oyster Sauce

220

ขลุกขลิก เขียวหวานเนื้อน่องลายกับโรตีสี (CLUCING KEAW WAAN NUA NONG LAI)

Green Curry Beef Stew

250

กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม (GOONG MAE NAM TOD SOD MA KHAM)

DEEF FRIED RIVER PRAWN WITH TAMARIND SAUCE

380

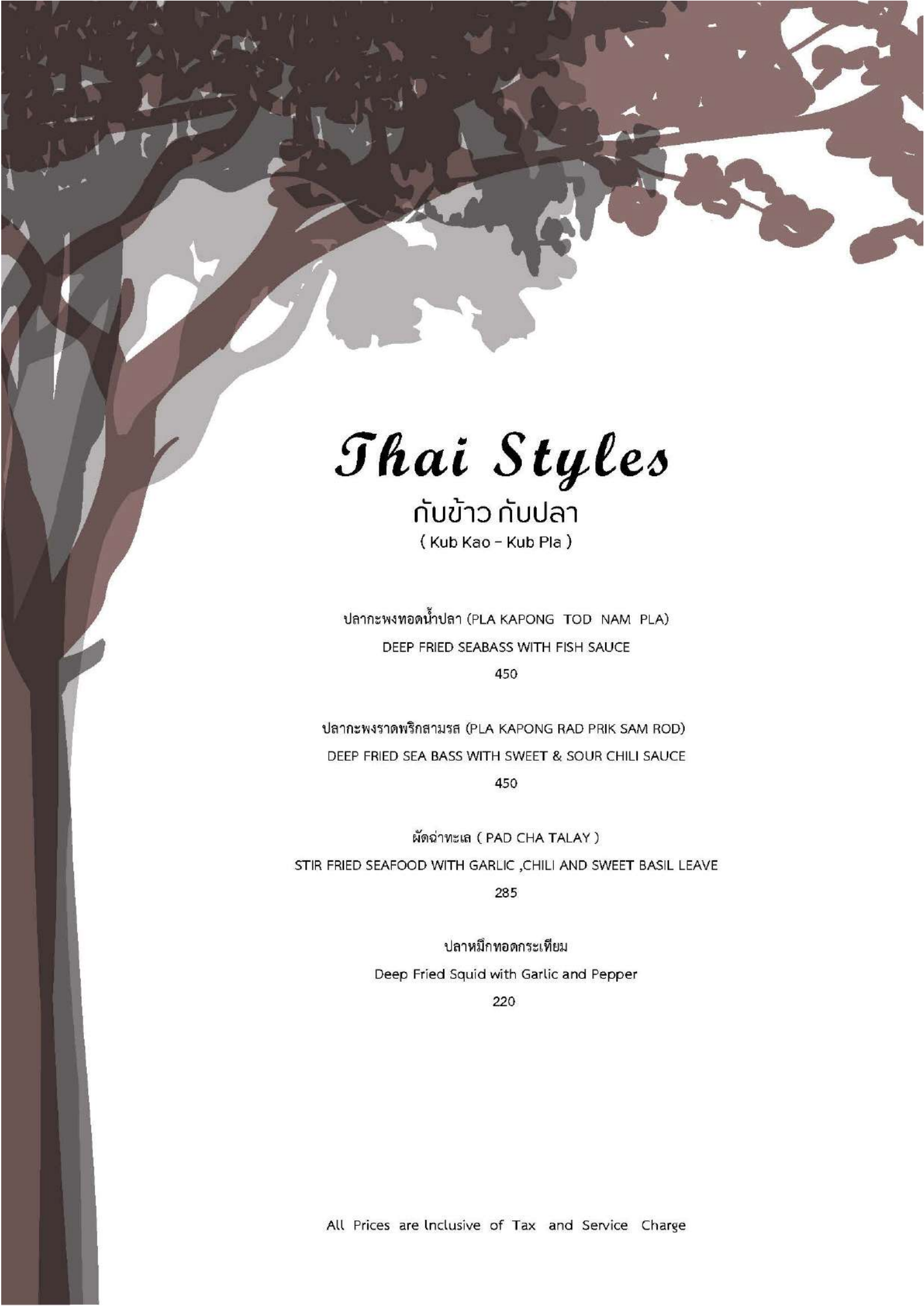
All Prices are Inclusive of Tax and Service Charge

Thai Styles

ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยปลา

(Kub Kao - Kub Pla)





Thai Styles

กั๋บข้าว กั๋บปลา

(Kub Kao – Kub Pla)

ปลากะพงทอดน้ำปลา (PLA KAPONG TOD NAM PLA)

DEEP FRIED SEABASS WITH FISH SAUCE

450

ปลากะพงราดพริกสามรส (PLA KAPONG RAD PRIK SAM ROD)

DEEP FRIED SEA BASS WITH SWEET & SOUR CHILI SAUCE

450

ผัดฉ่าทะเล (PAD CHA TALAY)

STIR FRIED SEAFOOD WITH GARLIC ,CHILI AND SWEET BASIL LEAVE

285

ปลาหมึกทอดกระเทียม

Deep Fried Squid with Garlic and Pepper

220

All Prices are Inclusive of Tax and Service Charge

Thai Soup





Thai Soup

ต้มโคล้งปลาแซลมอนใบมะขามอ่อน

Spicy and Sour Clear Soup Salmon and Young Tamarind Leaves

390

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

Mild Soup with Vegetables , Minced Pork and Bean Curd

160

แกงป่าปลาทราย

Spicy Red Curry Soup with “PLA SAI” Fish

250

ต้มขาไก่

Boiled Chicken Soup with Coconut Milk

180

ต้มขาปลาแซลมอน

Boiled Salmon soup with Coconut Milk

390

ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน

Spicy Soup with Prawn and Young Coconut

350

ต้มยำรวมมิตรทะเล

Spicy Soup with Mixed Seafood and Young Coconut

355

ต้มยำโป๊ยะแตก

Thai Hot and Spicy Soup With Mixed Seafood

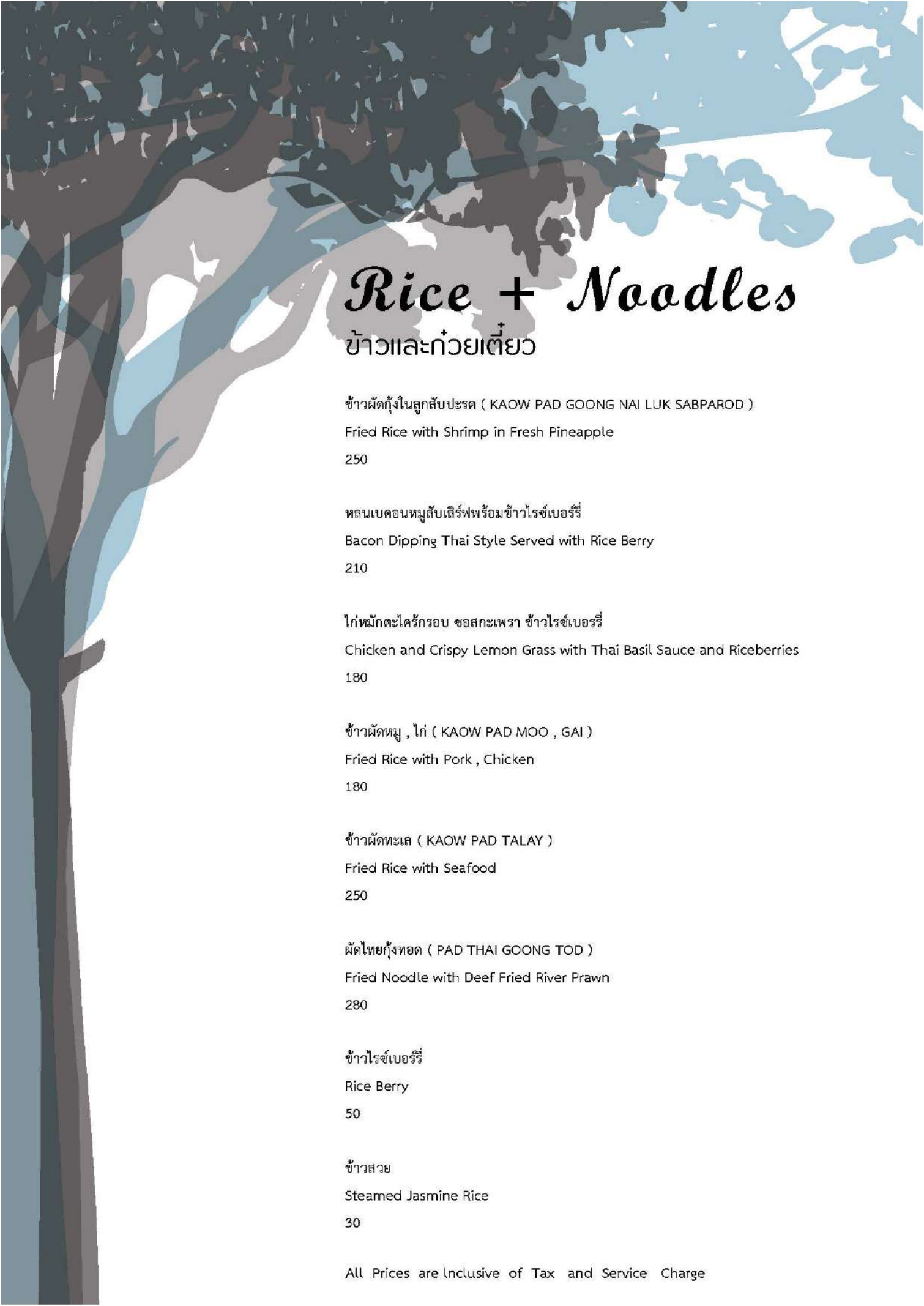
355

All Prices are Inclusive of Tax and Service Charge

Rice + Noodles

ข้าวและก๋วยเตี๋ยว





Rice + Noodles

ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

ข้าวผัดกุ้งในลูกสับปะรด (KAOW PAD GOONG NAI LUK SABPAROD)

Fried Rice with Shrimp in Fresh Pineapple

250

หลนเบคอนหมูสับเสิร์ฟพร้อมข้าวไรซ์เบอร์รี่

Bacon Dipping Thai Style Served with Rice Berry

210

ไก่หมักตะไคร้กรอบ ซอสกะเพรา ข้าวไรซ์เบอร์รี่

Chicken and Crispy Lemon Grass with Thai Basil Sauce and Riceberries

180

ข้าวผัดหมู , ไก่ (KAOW PAD MOO , GAI)

Fried Rice with Pork , Chicken

180

ข้าวผัดทะเล (KAOW PAD TALAY)

Fried Rice with Seafood

250

ผัดไทยกุ้งทอด (PAD THAI GOONG TOD)

Fried Noodle with Deef Fried River Prawn

280

ข้าวไรซ์เบอร์รี่

Rice Berry

50

ข้าวสวย

Steamed Jasmine Rice

30

All Prices are Inclusive of Tax and Service Charge

Menu

Romantic Dessert

เมนูขนมหวานของคน **คลั่งรัก**



three Destiny Panna Cotta 280.-



true Love Crème Brûlée 180.-

Vanilla Passion Crêpe Suzette 250.-



*The
moment*

Cafe

COLLECTION



ICE BLACK FOREST
135฿



ORANGE ESPRESSO
140฿



STRAWBERRY ESPRESSO
140฿



Cafe

COLLECTION



ICED GOLDEN GREEN
(MATCHA) TEA
135฿

SEA MOUSSE TARO
135฿



HOT SILKY CHOCOLAST
110฿



HONEY SWEET FIZZ
140฿



Booster Drink

เครื่องดื่มเสริมกำลัง

Tropical Booster

120.-

สับปะรดผลไม้ขึ้นชื่อของประจวบ ที่อุดมไปด้วยวิตามินซีมาปั่นผสมรวมกับใบโหระพา หากใครที่ยังไม่เคยลองอาจคิดว่าดื่มยากหรือกลิ่นแรง แต่พอ 2 อย่างนี้มาผสมกันจะได้กลิ่นคล้ายทานน้ำฝรั่งปั่นเลย จะไม่ได้กลิ่นฉุนจากโหระพาแต่คุณประโยชน์ยังครบถ้วนเหมือนเดิม

Bee Delight

120.-

บี ดีไลต์ มะตูมผสมน้ำผึ้ง กลิ่นหอมรสชาติหวานแต่ไม่บาดคอ เมนูดับกระหายหลังจากไปเที่ยวหรือเดินทางมา ได้ชิมเมนูนี้ก่อนทานอาหาร ทำให้รู้สึกสดชื่นขึ้นและช่วยดับร้อนในร่างกายได้ดีมาก

ชาภูหลาบ เจ้าแม่แห่งความสวย ไม่มีคาเฟอีน แกรมช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ ชะลอความแก่อย่างเป็นธรรมชาติ นำไป SHAKE ให้เกิดฟองนุ่ม เวลาดื่มจะได้รสสัมผัสที่หวานละมุน

Rose' Surprise

140.-

The
moment
CAFE & CRAFT

Come rain or shine

มีกซ์ฟรุ๊ตไอซ์โซดา สดชื่นทุกเมนู

ROCK SIZE	125
SODA 134	125
KHAO TAO BREEZE	125
SUMMER SCENT	125
PANORAMA 180°	125
IN THE GARDEN	125
ROSE GARDEN	125
SUNDANCE	125
MIDDAY LAZY	125
GREEN GARDEN	125

Always fresh for you, come rain or shine

ให้ความสดชื่นเพื่อคุณเสมอ ไม่ว่าฝนจะตกหรือแดดจะออก



All Prices are Inclusive of Tax and Service Charge



WATERMELON SMOOTHIES

J u i c e + S o f t D r i n k

F R U I T J U I C E *80*

O R A N G E J U I C E

P I N E A P P L E J U I C E

L I M E J U I C E

A P P L E J U I C E

S M O O T H I E S *120*

O R A N G E

P I N E A P P L E

L I M E

W A T E R M E L O N

S T R A W B E R R Y

M A N G O

P E A C H

K I W I

S O F T D R I N K S *40*

C O K E

C O K E L I G H T

S P R I T E

S O D A

M O N T F L E U R *60*



BLUE HAWAII

Cocktail

CLASSIC COCKTAIL 300

THE SPIRIT
DAY DREAM
LOVE LADY
GREEN GARDEN
ORCHID BLUE
SWEET DREAMS

COCKTAIL 275

MOJITO
MARGARITA
BLUE HAWAII
PINA COLADA
LONG ISLAND ICED TEA
MAI TAI

Mocktail

Vergin Mocktail 180

HONEY VIOLET
LYCHEE LADY
PINA COLADA
LADY STRAWBERRY
CHERRY TEMPLE
SPIRIT PUNCH



Spirit

VODKA	220
-------	-----

TEQUILA	220
---------	-----

GRAPPA	400
--------	-----

GRAPPA NONINO	
---------------	--

SHERRY & PORT	250
---------------	-----

TAYLOY FINE RUBY	
------------------	--

WHISKY DRINKS

GLENFIDDICH	300
-------------	-----

CHIVAS REGAL	300
--------------	-----

J-W BLACK LABEL	300
-----------------	-----

J-W RED LABEL	250
---------------	-----

BALLANTINE S	250
--------------	-----

GRANT S	200
---------	-----

BOURBON WHISKY

JACK DANIEL S	250
---------------	-----

WILD TURKEY	200
-------------	-----

IRISH WHISKY

TULLAMORE D.E.W	220
-----------------	-----

THAI WHISKY

SANG SOM	150
----------	-----

Beer

SINGHA	95
--------	----

CHANG	85
-------	----

HEINEKEN	110
----------	-----



Coffee & Tea

	HOT	ICED	FRAPPE
ESPRESSO	60	-	-
ESPRESSO (DOUBLE)	75	85	-
AMERICANO	75	85	-
CAPPUCINO	85	95	110
MOCHA	95	110	125
LATTE	85	95	110
CHOCOLATE		85	95
COCO LAVA	110	130	150
VANILLA COFFEE	110	130	160
CARAMEL COFFEE	110	130	160
ORANGE ESPRESSO	-	140	-
LIPTON TEA	75	-	-
MATCHA LATTE	-	95	110
SILKY CHOCOLAST	110	-	-
BLACK FOREST	-	150	-
GOLDEN GREEN	-	135	-



Wine List

Wine By Glass

Birchgrove Bird's Block Cuvee - Inspiring Red	190 THB
Birchgrove Bird's Block Cuvee - Elegant White	190 THB

Red Wine

GRANGE MAZAN Cabernet Syrah Pays d' Oc IGP	1360 THB
FAMIGLIA CASTELLANI - Chianti DOCG	1250 THB
IL POGGIO II Poggio dei Vigneti Merlot Veneto IGT	860 THB
GRACA 28 Reserva Douro DOC	1320 THB
DIGGINS ESTATE Cabernet Sauvignon Victoria	1050 THB
MAPU Cabernet Sauvignon	1250 THB

White Wine

DIGGINS ESTATE Organic Chardonnay South Australia	1050 THB
MAPU Sauvignon Blanc White Wine Maule Chile	1250 THB

Champagne

Dellamotte Brut	3800 THB
-----------------	----------

All Prices are Inclusive of Tax and Service Charge