RAW AND LIGHTLY COOKED

Fresh Oysters (6/12 pc) หอยนางรมสดนำเข้า 6/12 ตัว
Ask for today's selection 950/1,800

Sashimi Platter Size L: เซทปลาดิบรวม 1,350
Sashimi Platter Size S: เซทปลาดิบรวม 850

Salmon, Tuna, Octopus, Hamachi, Scallop, Kani Crab, Beak Clam, and Ikura
แซลมอน, ทูน่า, ปลาหมึกยักษ์ทาโกะ, ฮามาชิ, หอยเชลล์ฮอกไกโด, ปูอัด, หอยปีกนก, ไข่ปลาแซลมอน

Nigiri and Gunkan นิกิริ (ข้าวปั้น)
Nigiri and Gunkan (8 pc) เซทข้าวปั้น (8ชิ้น) 850
Nigiri and Gunkan (5 pc) เซทข้าวปั้น (5ชิ้น) 550

Salmon, Tuna, Octopus, Hamachi, Kani Crab, Beef, Unagi, and Ikura
แซลมอน, ทูน่า, ปลาหมึกยักษ์ทาโกะ, ฮามาชิ, ปูอัด, เนื้อออสเตรเลีย, ปลาไหลญี่ปุ่นย่าง, ไข่ปลาแซลมอน

Maki มากิ 550
Spicy salmon roll แซลมอนโรล
Spicy tuna roll ทูน่าโรล
California roll — king crab, avocado, cucumber แคลิฟอร์เนียโรล
Dragon roll — unagi, avocado, cucumber ดราก้อนโรล
Aburi salmon roll - miso sauce อะบุริแซลมอนโรล
Aburi beef maki — mayonnaise and teriyaki auce อะบุริเนื้อออสเตรเลีย
Rainbow maki roll — salmon, tuna, kani crab, and avocado ข้าวปั้นสายรุ้ง

Usuzukuri อูซูซุกุริ 850
thinly sliced tuna, Hamachi & salmon, seafood salad and avocado
ทูน่า, แซลมอน, ฮามาจิ สไลซ์บาง เสริฟกับสลัดอโวคาโด

Flare

SALADS & CEVICHE สลัด,เซบิเช่

Grilled eggplant ยำมะเขือย่าง 350
salmon bacon, chili relish, roe

Soft shell crab ยำปูนิ่ม 350
green mango, nuoc cham, fresh herbs

Papaya salad ส้มตำไทย 350
rice vermicelli, pork sausage, crispy pig skin, Salted egg

Prawn and pomelo salad ยำส้มโอกุ้งสด 450
chili & tamarind dressing, crispy coconut

Thai style ceviche ไทยเซบิเช่ทูน่าและหอยเชลล์ญี่ปุ่น 550
tuna & Hokkaido scallop, chili, tamarind, avocado

Salmon แซลมอนซอสพอนสึ 350
ponzu, citrus, radish, mint

Yellowfin tuna เซบิเช่ทูน่า 350
mango, red onion and shiso

Shrimp & Hokkaido scallop กุ้งและหอยเชลล์ญี่ปุ่นแช่น้ำปลา 400
spicy Thai sauce, crispy shallots, coriander

Glass noodle salad ยำวุ้นเส้นทะเลหมูกรอบ 400
seafood and crispy pork in spicy lime dressing

Grilled beef salad เนื้อน้ำตก 450
toasted rice, dried chili, fresh herbs

Seared scallops หอยเชลล์ญี่ปุ่นย่าง ราดซอสพริกไทยดำ 600
black pepper sauce

From the Grill & Steamed

Beef (with choice of 2 sauces) 200 g

Tenderloin เทนเดอร์ลอยสเต็ก 1,200
Striploin สริปลอยด์สเต็ก 1,050

Sauces: jim jaew / teriyaki / peppercorn oyster sauce miso butter / Korean BBQ sauce
ซอสจิ้มแจ่ว, ซอสเทอริยากิ ,บาร์บีคิวเกาหลี , ซอสมิโซ , ซอสพริกไทยดำ

Grilled seafood skewers ซีฟู้ดรวมย่าง 1,050
prawn, scallop & salmon with lime chili sauce

Pork spare ribs ซี่โครงหมูอบซอสน้ำผึ้ง 400
honey & soy glaze

Chicken satay ไก่สะเต๊ะ 350
turmeric, peanut sauce, cucumber

Salmon belly แซลมอนย่างซีอิ๊วญี่ปุ่น 450
teriyaki, marinated tofu, pickles

Kurobuta pork belly wraps หมูสามชั้นคุโรบูตะย่างสไตล์เกาหลี 400
butterhead lettuce, cucumber, ssamjang chili sauce

Marinated chicken thigh ไก่ย่างซอสแจ่ว 350
fish sauce, tamarind dipping sauce, fresh vegetables

Green mussels หอยแมลงภู่อบหม้อดิน 400
lemongrass, galangal, holy basil

CURRIES & SOUPS ซุป, แกง

Massaman lamb curry มัสมั่นแกะตุ๋น 450
potato, peanut, and fried garlic

Green curry แกงเขียวหวานไก่ 400
chicken, eggplant, Thai basil

Roasted duck red curry แกงเผ็ดเป็ดย่าง 400
lychee and tomato

Korean style beef short rib เนื้อตุ๋นสไตล์เกาหลี 450
mushroom, ginko, and jujube

Tom yam gung ต้มยำกุ้ง 450
tiger prawns and mushrooms in spicy Thai soup

Kimchi soup ซุปกิมจิ 400
pork belly, tofu, fresh mussels

Hot & sour soup ซุปเสฉวนเนื้อปู 550
Szechwan style with crab meat

All prices are quoted in Thai Baht and are inclusive of Service Charge and Government Taxes
ราคาดังกล่าวข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว

RICE AND NOODLES

Nasi goreng นาซีโกเร็ง(ข้าวผัดอินโดนีเซีย) 400
Indonesian recipe with chicken, kepac manis & turmeric

Claypot baked rice ข้าวอบหม้อดิน 400
chicken, Chinese sausage, dried shiitake

Crab fried rice ข้าวผัดปู 450
lump crab meat, fried egg

Pineapple fried rice ข้าวอบสับปะรด 450
prawn, cashew, pork floss

Drunken noodles สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมากุ้งและปลาหมึก 450
spaghetti, prawns & squid, green peppercorns, chili

Baked glass noodles กุ้งอบวุ้นเส้น 450
prawns, ginger, bacon

Pad Thai ผัดไทยกุ้งสด 450
prawn, tofu, tamarind sauce

Hokkien mee ผัดหมี่ฮกเกี้ยน 450
Singaporean style, pork & prawn; sambal

Grilled pork and vermicelli noodle 450
เส้นหมี่หมูย่างสไตล์เวียดนาม
Vietnamese style with pickles and herbs

FRIED & STIR-FRIED ผัด&ทอด

Beef with African basil เนื้อผัดใบยี่หร่า 650
white turmeric spicy with Thai herb

Beef with hoisin เนื้อผัดซอสฮอยซิน 650
hoisin sauce, sesame

Cashew chicken ไก่ผัดมะม่วงหิมพานต์ 450
capsicum, roasted chili sauce

Stir-fried mixed seafood ซีฟู้ดผัดฉ่า 850
wild ginger, chili, green peppercorn

Crispy fried gyoza เกี๊ยวซ่าไส้หมูทอด 350
pork and cabbage stuffing; dipping sauces

Shrimp cakes ทอดมันกุ้งสอดไส้ชีส น้ำสลัดวาซาบิ 400
cheese stuffed, fresh mango, wasabi mayo

Vegetarian spring roll ปอเปี๊ยะผัก 350
vermicelli noodles, leaf lettuce, pickled carrot

Stir-fried asparagus ผัดหน่อไม้ฝรั่ง กุ้งแห้งและเห็ดหอม 300
shitake mushroom & dried shrimp

Stir-fried mixed vegetables ผัดผักรวม 300
fried garlic

Stir-fried morning glory ผัดผักบุ้ง 300
fermented soy bean

Mixed mushrooms ผัดเห็ดรวม 300
oyster sauce, asiatic pennywort

WHOLE SEAFOOD

Canadian Lobster 1,750
- Tamarind sauce with crispy shallots and coriander
ล็อปสเตอร์ผัดซอสมะขาม
- Stir fried with celery in soy bean sauce
ล็อปสเตอร์ผัดคื่นช่าย
- Red curry sauce coconut milk kaffir lime leaves
ล็อปสเตอร์ซอสพะแนง

Sea Bass 850
- Steamed with lime & chili sauce
ปลากระพงนึ่งมะนาว
- Steamed with soy ginger, enoki mushrooms
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
- Deep-fried and topped with sweet chili sauce
ปลากระพงทอดสามรส

Tiger Prawn 1,050
- Stir-fried in XO. Sauce
กุ้งลายเสือผัดซอส เอกซ์โอ
- Stir-fried with garlic peppercorn sauce
กุ้งลายเสือผัดกระเทียมพริกไทย
- Yellow curry with coriander and spring onion
กุ้งลายเสือผัดผงกระหรี่
- Tamarind sauce with crispy shallots and coriander
กุ้งลายเสือผัดซอสมะขาม

Sea Crab 950
- Yellow curry with coriander and spring onion
ปูผัดผงกะหรี่
- Stir-fried with black pepper sauce
ปูผัดซอสพริกไทยดำ
- Baked with soy beans sauce, ginger, sweet basil, and celery
ปูผัดสมุนไพร

All prices are quoted in Thai Baht and are inclusive of Service Charge and Government Taxes
ราคาดังกล่าวข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว

tripadvisor *flare*

'We welcome your feedback'

Facebook.com/Pattayahilton HiltonPattaya

DESSERT ของหวาน

Mango sticky rice ข้าวเหนียวมะม่วง 250
coconut sauce, puffed soy

Homemade mochi โฮมเมดโมจิ 250
red bean paste, black sesame, mandarin

Bau loy nam khing บัวลอยน้ำขิง 250
sesame dumplings in hot ginger syrup

Sako cantaloupe สาคูแคนตาลูป 250
tapioca pearls and cantaloupe in iced coconut milk

Sala loy kheaw สละลอยแก้ว 250
Salak in butterfly pea syrup with ice

Coconut & Pandan ice creams 250
ไอศครีมมะพร้าวและใบเตย
toddy palm seed, peanut, sticky rice

Japanese sweet potato ice cream 250
ไอศรีมมันหวานญี่ปุ่น
miso butterscotch, fresh berries, granola

Tropical fruit platter ผลไม้รวม 400
sweet & sour; dips