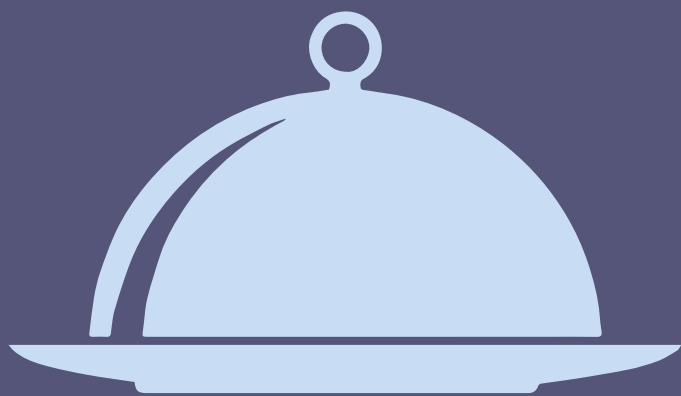


HYATT REGENCY HUA HIN & THE BARAI



room
service



THOUGHTFULLY SOURCED CAREFULLY SERVED

All our menu items come from local or organic sustainable sources whenever possible. Our seafood is from local small scale fisheries and if imported then it's sustainably certified. We only use high welfare pork and chicken and all our beef is Australian Black Angus. Our chicken, beef and lamb are all Halal certified, but please understand that we don't run halal kitchens. In addition, whenever possible our vegetable and herbs are grown organically in our in-house garden, McFarland Herb Garden. Look to the bottom of our menu for more dietary symbols and signature dishes.

วัตถุดิบจากแหล่งที่เชื่อถือได้และขั้นตอนการปรุงอาหารที่ใส่ใจ

วัตถุดิบในการปรุงอาหารทั้งหมดของเรามาจากท้องถิ่น หรือต้องมาจากแหล่งปลอดสารพิษเท่านั้น อาหารทะเลของเราได้มาจากชาวประมงพื้นเมืองในท้องถิ่น แต่หากต้องเป็นอาหารทะเลนำเข้าก็จะต้องมาจากแหล่งที่ได้รับการรับรองเท่านั้น สำหรับเนื้อหมูและเนื้อไก่ เราจะใช้เนื้อหมูและเนื้อไก่ที่ถูกเลี้ยงอย่างดีและมีคุณภาพเท่านั้น ส่วนเนื้อวัวของเราทั้งหมดเราเลือกใช้เฉพาะเนื้อออสเตอร์เลียนแบบลิคเองกัสนเท่านั้น เนื้อไก่ เนื้อวัว และเนื้อแกะที่เราใช้เป็นเนื้อที่ได้รับการรับรองจากมาตรฐานฮาลาลทั้งหมด แต่โปรดทราบว่าห้องครัวของเราไม่ได้เป็นครัวสำหรับประกอบอาหารฮาลาลโดยเฉพาะ นอกจากนี้ผักและสมุนไพรบางส่วนยังเป็นวัตถุดิบที่ได้จากการปลูกในสวนของโรงแรมที่แมคฟาร์แลนด์ เอิร์ธ การ์เด้นท์ จึงมั่นใจได้ถึงความสะดวก สะอาดและปลอดสารพิษ สำหรับข้อมูลโภชนาการอาหารพิเศษอื่นๆ สามารถดูสัญลักษณ์พิเศษ และรายละเอียดได้จากด้านล่างของเมนู

	A LITTLE SPICY	เผ็ดน้อย		GLUTEN FREE	ปลอดกลูเตน
	MORE SPICY	เผ็ด		HEART HEALTHY	เพื่อสุขภาพ
	SIGNATURE	เมนูแนะนำ		VEGETARIAN	มังสวิรัต
	SUSTAINABLE SEAFOOD	อาหารทะเลจากแหล่งการประมงอย่างยั่งยืน			

While we do our best to accommodate any allergies or food sensitivities we are unable to guarantee that trace elements won't be present. Vegetarian symbols will contain dairy, this is not a vegan symbol. All seafood dishes may contain traces of shellfish and other crustaceans.

แม้ว่าเราจะพยายามอย่างดีที่สุดเพื่อคำนึงถึงการแพ้อาหารของลูกค้าแต่เราไม่สามารถรับรองได้ว่าส่วนผสมต่างๆ ที่ก่อให้เกิดอาการแพ้จะไม่ปะปนอยู่ในอาหาร สัญลักษณ์มังสวิรัตอาจมีส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม และไม่ใช่สำหรับสัญลักษณ์ วีแกน ส่วนเมนูอาหารทะเลอาจมีส่วนผสมของหอย หรือสัตว์น้ำจำพวก กุ้ง กุ้ง และ ปู ปะปนอยู่ในบางเมนู

Breakfast Menu

เซตเมนูอาหารเช้า

6:00 AM – 12:00 PM

To order please dial '0' for Room Service
บริการสั่งอาหาร กรุณากด 0

CONTINENTAL BREAKFAST 790

ชุดอาหารเช้าแบบคอนติเนนตัล

JUICES AND BEVERAGES

■ Juices น้ำผลไม้หรือผักคั้นสด
Young Coconut, Orange, Guava, Pineapple, Watermelon, Carrot
น้ำมะพร้าวอ่อน น้ำส้ม น้ำฝรั่ง น้ำสับปะรด น้ำแตงโม น้ำแครอท

■ Milk นม
Fresh Milk, Skimmed Milk, Soy Milk, Almond Milk, Oat milk
นมสด นมสดพร่องมันเนย นมถั่วเหลือง นมอัลมอนต์ นมข้าวโอ๊ต

■ Beverage เครื่องดื่ม
Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate, กาแฟ กาแฟที่ไม่มีคาเฟอีน ชา ช็อคโกแลตร้อน

LIGHT BREAKFAST

■ Yoghurt โยเกิร์ต
Strawberry, Mango, Passionfruit, Plain, Low Fat สตรอเบอร์รี่ มะม่วง เสาวรส สรรสมชาติ โยบินต่ำ

■ Cereal ซีเรียล
Corn Flakes, Coco Pops
Served with Choice of Milk: Fresh Milk, Skimmed Milk, Soy Milk, Almond Milk, Oat Milk
คอนเฟลก โคโคป๊อป
เสิร์ฟพร้อมนม ตัวเลือกระหว่าง นมสด นมสดพร่องมันเนย นมถั่วเหลือง นมอัลมอนต์ นมข้าวโอ๊ต

or หรือ
■ Swiss Bircher Muesli สวิส บีเชอร์ มูสลี่
Market Berries, Hazelnut เบอรี่ เฮเซลนัท

MAIN BREAKFAST

■ Waffle วัฟเฟิล
or หรือ
■ Vanilla Pancake แพนเค้กวนิลลา
Blueberries, Banana, Canadian Maple Syrup บลูเบอร์รี่ กล้วย น้ำเชื่อมกลิ่นเมเปิ้ล

FROM THE BAKERY

■ Toast ขนมปังปิ้ง
White or Wholemeal
ขนมปังแผ่นขาว ขนมปังโฮลเมิล

■ Pastries ขนมอบ
Croissant, Muffin, Danish
ครัวซอง มัฟฟิน เดนิช

■ Spread
Butter, Strawberry Jam, Coconut Jam, Honey
เนย แยมสตรอว์เบอร์รี่ แยมมะพร้าว น้ำผึ้ง

FRUITS

■ Seasonal Fruit and Berries
ผลไม้สดตามฤดูกาล และ เบอรี่

AMERICAN BREAKFAST 890

ชุดอาหารเช้าแบบอเมริกัน

JUICES AND BEVERAGES

■ Juices น้ำผลไม้หรือผักคั้นสด
Young Coconut, Orange, Guava, Pineapple, Watermelon, Carrot
น้ำมะพร้าวอ่อน น้ำส้ม น้ำฝรั่ง น้ำสับปะรด น้ำแตงโม น้ำแครอท

■ Milk นม
Fresh Milk, Skimmed Milk, Soy Milk, Almond Milk, Oat milk
นมสด นมสดพร่องมันเนย นมถั่วเหลือง นมอัลมอนต์ นมข้าวโอ๊ต

■ Beverage เครื่องดื่ม
Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate กาแฟ กาแฟที่ไม่มีคาเฟอีน ชา ช็อคโกแลตร้อน

LIGHT BREAKFAST

■ Yoghurt โยเกิร์ต
Strawberry, Mango, Passionfruit, Plain, Low Fat สตรอเบอร์รี่ มะม่วง เสาวรส สรรสมชาติ โยบินต่ำ

■ Cereal ซีเรียล
Corn Flakes, All Bran, Coco Pops, Granola
Served with Choice of Milk: Fresh Milk, Skimmed Milk, Soy Milk, Almond Milk, Oat Milk
คอนเฟลก ออลเบรน โคโคป๊อป กราโนล่า
เสิร์ฟพร้อมนม ตัวเลือกระหว่าง นมสด นมสดพร่องมันเนย นมถั่วเหลือง นมอัลมอนต์ นมข้าวโอ๊ต

or หรือ
■ Swiss Bircher Muesli สวิส บีเชอร์ มูสลี่
Market Berries, Hazelnut เบอรี่ เฮเซลนัท

MAIN BREAKFAST

■ Fried, Poached or Boiled
ไข่ทอด ไข่ดาวน้ำ หรือ ไข่ต้ม
Served with Hash Brown, Chicken Sausage, Crisp Pork Bacon, Baked Tomatoes and Mushrooms
เสิร์ฟพร้อม แฮชบราวน์ ไส้กรอกไก่ เบคอน มะเขือเทศอบ และ เห็ดอบ

or หรือ
■ Omelet or Scrambled ไข่ผวน หรือ ไข่คน
Smoked Ham, Mushrooms, Capsicum, Onions, Tomatoes, Cheese
Served with: Hash Brown, Chicken Sausage, Crisp Pork Bacon, Baked Tomatoes and Mushrooms
แฮมรมควัน เห็ด ฟริกหยวก หอมใหญ่ มะเขือเทศ และ ชีส เสิร์ฟพร้อม แฮชบราวน์ ไส้กรอกไก่ เบคอน มะเขือเทศอบ และ เห็ดอบ

■ Waffle วัฟเฟิล
or หรือ
■ Vanilla Pancakes แพนเค้กวนิลลา
Blueberries, Banana, Canadian Maple Syrup บลูเบอร์รี่ กล้วย น้ำเชื่อมกลิ่นเมเปิ้ล

FROM THE BAKERY

■ Toast ขนมปังปิ้ง
White or Wholemeal
ขนมปังแผ่นขาว ขนมปังโฮลเมิล

■ Pastries ขนมอบ
Croissant, Muffin, Danish
ครัวซอง มัฟฟิน เดนิช

■ Spread นม
Butter, Strawberry Jam, Coconut Jam, Honey
เนย แยมสตรอว์เบอร์รี่ แยมมะพร้าว น้ำผึ้ง

FRUITS

■ Seasonal Fruit and Berries
ผลไม้สดตามฤดูกาล และ เบอรี่

JUICES AND BEVERAGES

- Juices น้ำผลไม้หรือผักคั้นสด

Young Coconut, Orange, Guava, Pineapple, Watermelon, Carrot

น้ำมะพร้าวอ่อน น้ำส้ม น้ำฝรั่ง น้ำสับปะรด น้ำแตงโม น้ำแครอท
- Milk นม

Fresh Milk, Skimmed Milk, Soy Milk, Almond Milk, Oat milk

นมสด นมสดพร่องมันเนย นมถั่วเหลือง นมอัลมอนต์ นมข้าวโอ๊ต
- Beverage เครื่องดื่ม

Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate, กาแฟ กาแฟที่ไม่มีคาเฟอีน ชา ช็อคโกแลตร้อน

MAIN BREAKFAST

- Joke โจ๊ก ไก่ หรือ หมู เสิร์ฟพร้อมไข่ลวก

Congee, Choice of Chicken or Pork with Soft Boiled Egg or หรือ

Phad Thai Goong Sod ผัดไทยกุ้งสด

Stir-fried Rice Noodles, Prawns, Peanut, Tamarind Sauce or หรือ

Khao Tom ข้าวต้ม ไก่ หมู กุ้ง หรือ ปลา เสิร์ฟพร้อมไข่ลวก

Boiled Rice, Choice of Chicken, Pork, Shrimps or Fish with Soft Boiled Egg or หรือ

Khao Kai Jiew ข้าวไข่เจียว หมูสับ หรือ เนื้อปู

Thai omelet, Choice of Minced Pork, Crab Meat Choice of White or Brown Steamed Rice

ตัวเลือกระหว่าง ข้าวสวย หรือ ข้าวกล้อง or หรือ

Khao Phad ข้าวผัด ไก่ หมู กุ้ง หรือ เนื้อปู เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

Fried Rice, Choice of Chicken, Pork, Shrimps or Crab Meat with Fried Egg

FROM THE BAKERY

- Chinese Croissant ปาท่องโก๋
- Spread

Condensed Milk นมข้นหวาน

FRUITS

- Seasonal Fruit and Berries

ผลไม้สดตามฤดูกาล และ เบอร์รี่



JUICES AND BEVERAGES

- Juices น้ำผลไม้หรือผักคั้นสด

Young Coconut, Orange, Guava, Pineapple, Watermelon, Carrot

น้ำมะพร้าวอ่อน น้ำส้ม น้ำฝรั่ง น้ำสับปะรด น้ำแตงโม น้ำแครอท
- Milk นม

Soy Milk, Almond Milk, Oat milk

นมถั่วเหลือง นมอัลมอนต์ นมข้าวโอ๊ต
- Beverage เครื่องดื่ม

Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Hot Chocolate, กาแฟ กาแฟที่ไม่มีคาเฟอีน ชา ช็อคโกแลตร้อน

LIGHT BREAKFAST

- Vegan Coconut Yoghurt โยเกิร์ตมะพร้าว
- Homemade Granola โฮมเมด กราโนล่า

or หรือ

Swiss Bircher Muesli สวิส บีเชอร์ มูสลี่

Market Berries, Hazelnut

เบอร์รี่ เฮเซลนัท

MAIN BREAKFAST

- Toasted Sourdough Bread ขนมปังธัญพืชปิ้ง

Crushed Avocado, Asparagus, Rocket and Poached Egg

อโวคาโดบดปรงูรส หนอนไม้ฝรั่ง ผักร็อกเก็ต และไข่ลวก or หรือ

High Protein Healthy Salad สลัดโปรตีนสูงเพื่อสุขภาพ

Mixed Salad, Red Bean, Sweet Corn, Cherry Tomatoes, Shallot, Grilled Tofu, Soft Boiled Egg, Italian Dressing

สลัดผักรวม ถั่วแดง ข้าวโพดหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่ หอมแดง เต้าหู้ย่าง ไข่ลวก และน้ำสลัดอิตาเลียน or หรือ

Egg White Scrambled ไข่ขาวคน

Soft Tofu, Grilled Tomato with Herbs and Sauteed Mushroom

เต้าหู้อ่อน เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศย่างสมุนไพรและเห็ดผัด

FROM THE BAKERY

- Toast ขนมปังปิ้ง

Wholemeal Sourdough or White Sourdough

ขนมปังโฮลมีลชาวดัว ขนมปังชาวดัวขาว
- Pastries ขนมอบ

Whole Meal Croissant

ขนมปังโฮลมีล คริวซอง
- Spread

Peanut Butter, Honey, Vegan Butter

เนยถั่ว น้ำผึ้ง วิทาเคนบัตเตอร์

FRUIT

- Seasonal Fruit and Berries

ผลไม้สดตามฤดูกาล และ เบอร์รี่

Breakfast A La Carte Menu

เมนูอาหารเช้า

6:00 AM – 12:00 PM

To order please dial 'O' for Room Service

บริการสั่งอาหาร กรุณาคด 0

JUICES & SMOOTHIES

Young Coconut น้ำมะพร้าวอ่อน 140

Orange, Apple, Pineapple, Watermelon, Carrot 160
น้ำส้ม น้ำแอปเปิ้ล น้ำสับปะรด น้ำแตงโม น้ำแครอท

Total Wellness Juice 230
Orange, Pineapple, Apple, Ginger
น้ำผลไม้ เพื่อสุขภาพ
ส้ม สับปะรด แอปเปิ้ล จิง

Anti-Stress Juice 230
Apple, Celery, Cucumber, Ginger, Honey
น้ำผลไม้ เพื่อผ่อนคลายความเครียด
แอปเปิ้ล เซลอรี่ แตงกวา จิง น้ำผึ้ง

Mango & Coconut Smoothie 230
น้ำมะม่วง และ มะพร้าวปั่น

Berry Honey Smoothie 230
Berries, Honey, Low Fat Yoghurt Smoothie
น้ำเบอร์รี่ น้ำผึ้ง โยเกิร์ตไขมันต่ำปั่น

FRESH FRUIT

Seasonal Fruits and Berries 190
ผลไม้สดตามฤดูกาล และ เบอร์รี่

FROM THE BAKERY

Bakery Basket เบเกอรี่ร้อนสดใหม่ 390
Choice of White or Wholemeal Toast, Butter, Jam, Honey
ตัวเลือกระหว่าง ขนมปังแผ่นขาว หรือ ขนมปังโฮลมีล
เสิร์ฟพร้อม เนย แยม น้ำผึ้ง

Gluten Free Bakery Basket  390
Muffin, Toast, Margarine, Jam, Honey
เบเกอรี่ที่ปราศจากกลูเตนอบสดใหม่
มัฟฟิน ขนมปัง เสิร์ฟพร้อม มายากาวัน แยม น้ำผึ้ง

Vanilla Pancakes แพนเค้กวนิลลา 280
Berries, Banana, Whipped Cream, Canadian Maple Syrup
เบอร์รี่ กล้วย วิกปครีม น้ำเชื่อมกลืนเมเปิ้ล

Waffles วาเฟิล 280
Berries, Mango, Whipped Cream, Canadian Maple Syrup
เบอร์รี่ มะม่วง วิกปครีม น้ำเชื่อมกลืนเมเปิ้ล

CEREALS & YOGHURT

Cereal ซีเรียล 260
Choose Items: Corn Flakes, All Bran, Coco Pops, Granola
Choose Milk: Fresh Milk, Skimmed Milk, Soy Milk, Almond Milk
ตัวเลือกซีเรียล คอนเฟลก ออลเบรน โคโคป๊อป หรือ กราโนล่า
ตัวเลือกนม นมสด นมสดพร่องมันเนย นมถั่วเหลือง นมอัลมอนต์

Swiss Bircher Muesli สวิส บีเชอร์ มูสลี่ 290
Served with Berries, Hazelnuts
เสิร์ฟพร้อม เบอร์รี่ เฮเซลนัท

Hot Oatmeal ข้าวโอ๊ตแบบร้อน 260
Choice of Milk or Water, Berries, Nuts
ตัวเลือกระหว่างนม หรือ น้ำเปล่า เบอร์รี่ ถั่ว

Yoghurt โยเกิร์ต  260
Strawberry, Mango, Passion Fruit, Plain, Low Fat
สตรอปเบอร์รี่ มะม่วง เสาวรส สรรสมชาติ ไขมันต่ำ

EGG SPECIALTIES

Fried or Scrambled Eggs ไข่ทอด หรือ ไข่คน 380
Served with Hash Brown, Chicken Sausage, Pork Bacon, Baked Tomatoes, Baked Mushrooms
เสิร์ฟพร้อม แฮชบราวน์ ไส้กรอกไก่ เบคอน มะเขือเทศอบ และ เห็ดอบ

Omelet ไข่ฉวน 380
Filling of Your Choice: Pork Ham, Mushrooms, Bell Peppers, Onions, Tomatoes, Cheese
Served with Hash Brown, Chicken Sausage, Pork Bacon, Baked Tomatoes, Baked Mushrooms
สามารถเลือกส่วนผสมได้ แฮมรมควัน เห็ด พริกหยวก หอมใหญ่ มะเขือเทศ ชีส
เสิร์ฟพร้อม แฮชบราวน์ ไส้กรอกไก่ เบคอน มะเขือเทศอบ และ เห็ดอบ

Egg White Omelet ไข่ขาวฉวน  380
Filling of Your Choice: Mushrooms, Bell Peppers, Onions, Tomatoes, Cheese
Served with Baked Tomatoes, Baked Mushrooms
สามารถเลือกส่วนผสมได้ เห็ด พริกหยวก หอมใหญ่ มะเขือเทศ ชีส
เสิร์ฟพร้อม มะเขือเทศอบ และ เห็ดอบ



SIGNATURE

เมนูแนะนำ



GLUTEN FREE

ปลอดกลูเตน



HEART HEALTHY

เพื่อสุขภาพ



VEGETARIAN

มังสวิรัติ



SUSTAINABLE SEAFOOD

อาหารทะเลจากแหล่งการประมงอย่างยั่งยืน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government taxes. ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

LOCAL & REGIONAL BREAKFAST

Thai Omelet with Minced Pork 290
Served with Choice of White or Brown Steamed Rice
ข้าวไข่เจียวหมูสับ
เสิร์ฟพร้อมตัวเลือกระหว่าง ข้าวสวย หรือ ข้าวกล้อง

Thai Omelet with Crab Meat 410
Choice of White or Brown Steamed Rice
ข้าวไข่เจียวเนื้อปู
เสิร์ฟพร้อมตัวเลือกระหว่าง ข้าวสวย หรือ ข้าวกล้อง

Vegan Boiled Rice 280
ข้าวต้มมังสวิรัต

Boiled Rice with Chicken or Pork 350
ข้าวต้มไก่ หรือ หมู

Boiled Rice with Shrimps or Fish 390
ข้าวต้มกุ้ง หรือ ปลา

Fried Rice with Chicken or Pork 350
ข้าวผัดไก่ หรือ หมู ไข่ดาว
Onions, Tomatoes, Fried egg

Fried Rice with Crab or Shrimp 390
ข้าวผัดเนื้อปู หรือ กุ้ง ไข่ดาว
Onions, Tomatoes, Fried egg

Plain Congee 280
โจ๊กมังสวิรัต
เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง

Congee with Minced Pork or Chicken 350
โจ๊กหมูสับ หรือ ไก่
เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง



SIGNATURE
เมนูแนะนำ

GLUTEN FREE
ปลอดกลูเตน

HEART HEALTHY
เพื่อสุขภาพ

VEGETARIAN
มังสวิรัต

SUSTAINABLE SEAFOOD
อาหารทะเลจากแหล่งการประมงอย่างยั่งยืน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government taxes. ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



All Day Dining

บริการอาหารตลอดทั้งวัน

12:00 PM – 10:00 PM

To order please dial '0' for Room Service

(Last order at 9:45 PM)

บริการสั่งอาหาร กรุณากด 0



THAI SALADS & APPETIZERS

ส้มตำไทย หรือ ส้มตำข้าวโพด   220

Green Papaya or Sweet Corn Salad

Peanuts, Long Beans, Tomatoes, Dried Shrimps, Garlic, Lime

+ ปูนิ่ม Soft Shell Crab 120

ยำใบชะครามหอยเชลล์ย่าง    480

Southern Thai Style Seablite Salad

Grilled Scallops, Boiled Egg

ยำปูนิ่ม    320

Soft Shell Crab Salad

Sweet Chili Paste, Fried Shallots, Fresh Mango

ปอเปี๊ยะกุ้ง  320

Prawn Spring Rolls

Plum Sauce or Sweet Chili Sauce

ไก่ทอดหัดใหญ่   290

Southern Thai Style Deep-Fried Chicken Wings

Fried Shallots, Sweet Chili Sauce

ทอดมันปลากราย     320

Deep Fried Fish Cakes

Peanuts, Cucumber, Sweet Chili Sauce



WESTERN SALADS & APPETIZERS

FIGS CAESAR SALAD  390

ฟิกส์ ซีซาร์สลัด ปลาแอนโชวี

Organic Romaine Lettuce, Crispy Bacons, Crispy Ciabatta, Anchovies, Poached Egg, Caesar Dressing

+ อกไก่ Chicken Breast 50

+ กุ้ง Shrimp 90

+ แซลมอนรมควัน Smoked Salmon 90

INSALATA DI RUCOLA    320

สลัดร็อคเก็ต

Rocket Leaves, Marinated Arthichokes, Roasted Capsicum

Cherry Tomatoes, Aged Balsamic

+ ไส้กรอกอิตาลี Italian Sausages 50

+ แซลมอนรมควัน Smoked Salmon 90

INSALATA DI GAMBERETTI    480

สลัดกุ้ง เสิร์ฟพร้อมซอสอิตาลี

Cos Lettuce, Cherry Tomatoes, Carrots, Red Cabbage,

Cucumber, Boiled Egg, Shrimp, Mozzarella Cheese, Shallots,

Italian Dressing

BURRATINA DI HUA HIN PESTO 480

TRAPANESE    

สลัดชีสบูราตา ฟริกหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่

ซอสเพสโต

Hua Hin Burrata Cheese, Marinated Capsicum,

Cherry Tomatoes, Trapani Pesto, Dried Olives,

Oregano

CALAMARI FRITTI  390

ปลาหมึกชุบแป้งทอดรสเผ็ด ซอสมายองเนสกระเทียม

Spicy Crispy Fried Hua Hin Calamari, Garlic Mayo, Lime

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA 590

เนื้อสไลด์และชีสอิตาลีแบบพรีเมียม ผักดอง

มะกอก วนมปัง

A selection of Premium Italian Cold Cuts & Cheeses,

Pickles, Olives, Warm Focaccia Bread



A LITTLE SPICY

เผ็ดน้อย



MORE SPICY

เผ็ด



SIGNATURE

เมนูแนะนำ



GLUTEN FREE

ปลอดกลูเตน



HEART HEALTHY

เพื่อสุขภาพ



VEGETARIAN

มังสวิรัติ



SUSTAINABLE SEAFOOD

อาหารทะเลจากแหล่งการประมงอย่างยั่งยืน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government taxes. ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

SOUPS

ต้มยำทะเล น้ำข้น     420
Creamy Tom Yum Soup
Sustainable Seafood, Mushrooms, Cream, Chili,
Lemongrass, Lime

ต้มข่าไก่แบบโบราณ   350
Traditional Chicken in Coconut Milk Soup
Galangal, Lemongrass, Shallots, Coriander, Tamarind,
Grilled Chili

แกงจืดทะเลสาหร่าย  420
Seafood in Clear Soup
Seaweed, Spring Onion, Celery

MINESTRONE    360
ซूपผัก
Seasonal Vegetable Soup, Pesto, Parmesan Cheese

COZZE ALLA PUTTANESCA  360
สตูว์หอยแมลงภู่ดำ สโตร์ฟุตตานเนสก้า
เสิร์ฟพร้อมขนมปังชาวโดว์
Stewed Black Mussels, Garlic, White Wine, Capers,
Black Olives, Tomato Sauce, Parsley, Toasted Sourdough
Bread

BRODETTO DI PESCE DELL  390
ADRIATICO
สตูว์ทะเล เสิร์ฟพร้อมขนมปังชาวโดว์กระเทียม
Stewed Mussels, Clams, Local Calamari, Prawns,
Scallop with Fresh Tomato, Toasted Garlic Sourdough Bread



RICE & NOODLE

ข้าวซอยไก่   360
Northern Style Chicken Curry
Fresh Egg Noodle, Crispy Noodle, Pickled Vegetables,
Chili Paste

ก๋วยจั๊บน้ำข้น  350
Tapioca Noodle Soup
Pork Ribs, Gravy Soup, Vietnamese Sausage

ผัดไทยกุ้งสด  390
Stir-Fried Rice Noodles with Shrimp
Peanuts, Bean Sprouts, Tamarind Sauce
Vegetarian Available  280

เส้นใหญ่ผัดขี้เมาทะเล   390
Stir-Fried Flat Rice Noodle
Shrimps, Squids, Chili, Hot Basil, Baby Corns,
Green Peppercorn

เส้นหมีผัดหอยดิลลิพริกเผา    390
Stir-Fried Yellow Noodles
Clams, Chili Paste in Oil, Cream and Sweet Basil

ผัดกะเพราผัดข้าวไข่ดาว หมูสับ หรือ ไก่สับ  350
Stir-Fried Minced Pork or Minced Chicken
Chili, Hot Basil, Steamed Rice, Fried Egg

ผัดกะเพราผัดข้าวไข่ดาว เนื้อสับ  390
Stir-Fried Minced Beef
Chili, Hot Basil, Steamed Rice, Fried Egg

ข้าวต้มทรงเครื่องทะเล   360
Seafood Boiled Rice Soup
Ginger, Spring Onion, Celery, Fried Garlic

ราดหน้ากุ้ง หรือ ปลาทอด   390
Stir-Fried Flat Rice Noodles with Gravy
Kailan, Shrimp or Deep-Fried Seabass

ข้าวผัดคุณจรรยา   390
Fried Rice Crispy Squid
Chili, Garlic, Oyster Sauce, Soy Sauce

ข้าวผัดปู หรือ กุ้ง ไข่ดาว  390
Fried Rice with Crab Meat or Shrimps
Served with Fried Egg



CURRY

แกงเขียวหวานไก่ หรือ หมู  340
Green Curry
Chicken or Pork, Pea Eggplants, Sweet Basil

แกงมัสมั่นเนื้อ  550
Massaman Curry
Braised Beef Shank, Potatoes, Shallots, Roasted Peanuts, Roti

แกงเผ็ดเปิดอย่าง  350
Roasted Duck in Red Curry
Coconut Milk, Pineapple, Grapes, Eggplant, Chili, Sweet Basil

แกงคั่วใบชะพลู เนื้อปู เส้นหมี    420
Southern Thai Style Curry with Crab Meat
Betel Leaves, Coconut Milk, Rice Vermicelli

แกงคั่วใบชะครามหอยเชลล์เส้นหมีเหลือง    420
Southern Thai Style Curry   
Scallops, Seablite, Coconut Milk, Yellow Noodle

FRIED & STIR-FRIED

หอยดลัดบิ๊ดน้ำพริกเผา    390
Stir-Fried Local Hua Hin Clams
Sweet Chili, Onions

ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ   390
Stir-Fried Soft Shell Crab
Garlic, Black Pepper Sauce

ทะเลผัดดำ   420
Stir-Fried Sustainable Seafood
Fresh Chili, Sweet Basil, Kaffir Lime Leaves, Sliced Finger Roots

ไข่เจียวปูใบชะคราม  410
Thai Crab Meat Omelette with Seabite

กะเพราเนื้อพริกไทยดำ  410
Stir-Fried Beef Top Round
Thai Hot Basil, Chili, Black Pepper, Oyster Sauce

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง  370
Stir-Fried Chicken
Cashew Nuts, Oyster Sauce

ผัดผักบุ้ง   210
Stir-Fried Morning Glory
Chili, Soy Sauce
+ กุ้ง Shrimp 90

ผัดผักรวมมิตร  210
Stir-fried Seasonal Vegetables
Soy Sauce
+ กุ้ง Shrimp 90

BURGERS & SANDWICHES

(All our Burgers & Sandwiches are served with your choice of Side Green Salad or French Fries)

GRILLED BEEF CHEESE BURGER 520
ชีสเบอร์เกอร์
Australian Black Angus Beef, Cheddar Cheese, Bacon, Caramelized Onion, Tomato, Pickle, Dijon Mustard

SRIRACHA CHICKEN BURGER  460
เบอร์เกอร์ไก่ซอสศรีราชา
Sriracha Marinated Chicken, Coleslaw, Cheddar Cheese, Pickled Cucumber, Sriracha Mayo

HYATT REGENCY CLUB SANDWICH 460
ไฮแอท รีเจนซี่ คลับ แซนด์วิช
Chicken Breast, Lettuce, Tomato, Egg, Bacon, Mayonnaise

GRILLED BEEF SANDWICH 520
แซนด์วิชเนื้อย่าง
Grilled Australian Beef Sirloin Steak, Pickled Beetroot, Tomato Chutney, Onion and Lettuce



PASTA & RISOTTO

FETTUCCHINE ALL'UOVO 520
โฮมเมดเฟตตุซซิน่ ซอสเพสโต้ ชีสสตรัคคิอาเทล่า
ถั่ววอลนัท
Homemade Fettuccine, Basil Pesto, Potatoes,
Hua Hin Stracciatella Cheese, Toasted Walnuts

GNOCCHI DI PATATE AL RAGU DI 510
AGNELLO
โฮมเมดญ็อกกี้ ซอสเนื้อแกะตุ๋น ชีสนมแพะ
Homemade Potato Gnocchi, Braised Lamb Shoulder Ragu,
Goat Cheese

RAVIOLI TARTUFATI ALLA ZUCCA 520
ราวีโอลี่ พักทอง ชีสพาร์เมซาน
Truffle Infused Pumpkin Amaretti Ravioli,
Parmesan Cheese

CANNELLONI RICOTTA SPINACI 470
คันเนลโลนี สอดไส้ชีสรีคอตต้าและผักโขม
Spinach and Ricotta Cannelloni, Tomato sauce,
Parmasan Cheese, Basil

RISOTTO ZAFFERANO GAMBERI, 560
MASCARPONE
ข้าวอิตาเลียนผสมหญาฝรั่ง กุ้ง ชีสมาสคาร์โปน
ถั่วพิสตาชิโอ
Carnaroli Risotto, Saffron, Tiger Prawns, Mascarpone,
Pistachio nuts

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 510
สปาเก็ตตี้หอยตลับ ซอสไวน์ขาว กระเทียม ผักชีฝรั่ง
Spaghetti, Fresh Hua Hin Clams, White Wine, Chili,
Fresh Parsley



SPAGHETTI OR LINGUINE (Choice of Sauce)
สปาเก็ตตี้ หรือ ลิงกวินี (เลือกประเภทซอส)

Bolognese 470
โบโลเนส - เนื้อออสเตรเลียบด ซอสมะเขือเทศ ชีสพาร์เมซาน
Ground Australian Beef, Tomato Sauce, Parmesan Cheese

Carbonara 450
คาโบนาร่า - ไก่ เบคอน ชีสพาร์เมซาน
Eggs, Bacons, Parmesan Cheese

Bacon AOP 450
เบคอน เอ โอ พี - เบคอน กระเทียมกรอบ พริกแห้ง
มะเขือเทศเชอร์รี่ ผักชีฝรั่ง น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิ้น
Pork Bacon, Crispy Garlic, Dry Chili, Cherry Tomatoes,
Parsley, Extra Virgin Olive Oil

MAIN COURSES

POLLETTO ALLA DIAVOLA 730
ไก่อบเกลืออบสมุนไพร มะกอกดำ โรสแมรี่
มันฝรั่งและไวน์ขาว
Roasted Organic Chicken, Black Olives, Rosemary,
White Wine, Roasted Baby Potato

BRANZINO ALLA GRIGLIA 710
ปลากระพงขาวย่าง เสิร์ฟพร้อมหัว มะเขือเทศ
และหอมแดง
Grilled Seabass, Beans, Tomato Shallot Salsa

COSTOLETTO DI MAIALE ALLA 750
GRIGLIA
หมูย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสชีสสกออร์กอนโซลา
และผักประจำฤดูกาล
Grilled Pork Chop, Gorgonzola Cheese Sauce,
Seasonal Vegetables

SALSICCIA LUGANEGA 560
FREGOLA SARDA, PORCINI
ไส้กรอกอิตาเลียนลูกาเนกาอย่าง
เสิร์ฟพร้อมเพรโกลาและเห็ดพอร์ซินี
Grilled Italian Luganega Sausage, Sardinian Fregola,
Porcini Mushroom

BISTECCA AI FERRI 790
เนื้อสันนอกออสเตรเลีย (ยังด้วยหญา)
เสิร์ฟพร้อมกระเทียมอบ และมะเขือเทศเชอร์รี่เชื่อม
Grilled Grass-Fed Australian Beef Sirloin,
Roasted Whole Garlic, Candied Cherry Tomatoes

SIDE DISH 90

ROASTED BABY POTATOES
มันฝรั่งอบโรสแมรี่และกระเทียม
Rosemary Garlic

ROCKET & PARMESAN SALAD
สลัดร็อกเก็ต ชีสพาร์เมซานและถั่ววอลนัท
Walnuts

FRENCH FRIES
มันฝรั่งทอดกรอบ

CREAMY SPINACH
ผักโขมอบ ชีสพาร์เมซาน
Parmesan Cheese

MASHED POTATO
มันฝรั่งบด ชีสพาร์เมซาน
Parmesan Cheese

SIGNATURE
เมนูแนะนำ

GLUTEN FREE
ปลอดกลูเตน

HEART HEALTHY
เพื่อสุขภาพ

VEGETARIAN
มังสวิรัติ

SUSTAINABLE SEAFOOD
อาหารทะเลจากแหล่งการประมงอย่างยั่งยืน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government taxes. ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

PIZZERIA

MARGHERITA 🌿 450
พิซซ่ามาร์กาเร็ตา
Basil, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce

PROSCIUTTO E FICHI 🍷 510
พิซซ่าพาร์มาแฮม
Parma Ham, Fresh Fig, Rocket Leaves, Parmesan Cheese, Stracciatella Cheese, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce

AFFUMICATA 490
พิซซ่าหมูรมควัน
Smoked Pork Speck, Smoked Scamorza Cheese, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce

DIAVOLA 🌶️ 510
พิซซ่าดิอะโวล่า ไส้กรอกหมูอิตาลีรสเผ็ด
Nduja, Salame Piccante, Chili, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce

HAWAII 490
พิซซ่าฮาวาย
Cooked Ham, Pineapple, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce

FRUTTI DI MARE 🐟 540
พิซซ่าซีฟู้ด
Scallops, Prawns, Calamaris, Clams, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce

TUNA, CAPERS, ANCHOVY 510
พิซซ่าปลาทูน่า
Tuna, Capers, Anchovies, Onion, Mozzarella Cheese

CAPRICCIOSA 🍷 540
พิซซ่าคาพริชชีโอซา
Parma Ham, Artichokes, Mushrooms, Black Olives Boiled Egg, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce

QUATTRO FORMAGGI 🌿 520
พิซซ่า 4 ชีส
Taleggio Cheese, Gorgonzola Cheese, Parmigiano Cheese, Smoked Scamorza Cheese, Mozzarella Cheese

VEGETARIANA ❤️🌿 470
พิซซ่ามังสวิรัต
Spinaches, Grilled Vegetables, Artichokes, Rocket Leaves, Sun-Dried Cherry Tomatoes, Olives, Parmigiano Cheese, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce



SIGNATURE
เมนูแนะนำ

GLUTEN FREE
ปลอดกลูเตน

HEART HEALTHY
เพื่อสุขภาพ

VEGETARIAN
มังสวิรัต

SUSTAINABLE SEAFOOD
อาหารทะเลจากแหล่งการประมงอย่างยั่งยืน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government taxes. ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

DESSERTS

ข้าวเหนียวมะม่วง 🍌 240
Thai Mango Sticky Rice, Coconut Cream

ครีมบูเล่ย์มะพร้าว 260
Young Coconut Crème Brûlée

ขนมหม้อแกงเมืองเพชรบุรี 220
Phetchaburi Coconut Custard

สังขยาฟักทอง 220
Pumpkin Thai Custard Topped with
Golden Egg Threads
Pumpkin, Coconut milk, Palm sugar

TIRAMISU 🌿 240
ทิรามิซู
Amaretti, Mascarpone, Nougat Chips

MOUSSE AL CAFFÈ E CILIEGIE 250
มูสช็อกโกแลตกาแฟ สปันจ์อัลมอนด์
ชีสมาสคาร์โปเนชอร์รี่ "Fabbri" และเฮเซลนัทพราลีน
*Chocolate Coffee Mousse, Almond Sponge,
Mascarpone "Fabbri" Cherries, Hazelnut Praline*

CANNOLI SICILIANI 190
ขนมอบกรอบ ชีสรีคอตต้า ผลไม้อบแห้ง ช็อกโกแลต
และถั่วพิสตาชิโอ
*Marsala Shells, Ricotta Cheese, Candied Fruits,
Chocolate, Pistachio*

PANNA COTTA CIOCCOLATO BIANCO 210
พานนา คีออตต้า ไวท์ช็อกโกแลต เสาวรส
และเฮลเซลนัทพราลีน
*White Chocolate Panna Cotta, Passion Fruit, Berries,
Hazelnut Praline*

TORTINO AL CIOCCOLATO 250
FONDANTE
ทอร์ติโนช็อกโกแลตฟอนเดนเต้ ไอศกรีมคุกกี้อามาเร็ตตี บิสกอตตี และเฮเซลนัทครัมเบิล
*Homemade Amaretti Cookies Ice cream,
Biscotti, Hazelnut Crumble*

PIATTO DI FRUTTA FRESCA 🚫🍷❤️🌿 190
DI STAGIONE
ผลไม้ตามฤดูกาล
Seasonal Sliced Fruit Platter

GELATO (per scoop) 110
ไอศกรีม หรือ ซอร์เบต (1สคู๊ป)
*Vanilla, Strawberry, Chocolate, Coconut,
Mango Ice Cream, Lime, Raspberry, Pistachio*





Vegetarian Menu

บริการอาหารมังสวิรัต

12:00 PM – 10:00 PM
To order please dial '0' for Room Service
(Last order at 9:45 PM)
บริการสั่งอาหาร กรุณาคด 0

SALADS & APPETISER

ยำส้มโอ 🌶️ 250
Fresh Pomelo Salad
Cashew Nuts, Chili, Roasted Coconut, Fried Shallots

ปอเปี๊ยะผัก 250
Vegetable Spring Rolls
Plum Sauce

BURRATINA DI HUA HIN ❤️🌶️🌱 480
PESTO TRAPANESE
สลัดชีสบูราตา พริกหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่
ซอสเพสโต้
Hua Hin Burrata Cheese, Marinated Capsicum,
Cherry Tomatoes, Trapani Pesto, Dried Olives, Oregano

INSALATA VERDE ❤️🌱 340
สลัดผักรวม เสิร์ฟพร้อมซอสบัลซามิก
Rocket, Mixed Candied Tomatoes, Cucumber, Red Radish,
Pomegranate, White Quinoa, Red Quinoa, Avocado,
Shaved Parmesan Cheese, Shaved Champignon Mushroom,
Balsamic Dressing

SOUPS

MINISTRONE ❤️🌱 360
ซูปผัก
Seasonal Vegetable Soup, Pesto, Parmesan Cheese

แกงจืดสาหร่าย 280
Seaweed in Clear Soup
Seaweed, Spring Onion, Celery

FRIED & STIR-FRIED

ผัดผักบุ้ง 🌶️ 210
Stir-Fried Morning Glory
Chili, Soy Sauce

ผัดผักรวมมิตร 210
Stir-fried Seasonal Vegetables
Soy Sauce



PASTA & RISOTTO

FETTUCCINE ALL'UOVO 	520
โฮมเมดเฟตตุสซีน โซสเพสโต้ ชีสสตรัคคิอาเทลล่า ถั่ววอลนัท	
Homemade Fettuccine, Basil Pesto, Potatoes, Hua Hin Stracciatella Cheese, Toasted Walnuts	
RAVIOLI TARTUFATI ALLA ZUCCA	520
ราวิโอลี่ พักทองและชีสพาร์เมซาน	
Truffle Infused Pumpkin Amaretti Ravioli, Parmesan Cheese	
SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO	420
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ	
Tomato Sauce, Basil, Parmesan Cheese	
CANNELLONI RICOTTA SPINACI 	470
คันเนลโลนี สอดไส้ชีสรีคอตต้าและผักโขม	
Spinach and Ricotta Cannelloni, Tomato sauce, Parmasan Cheese, Basil	

PIZZERIA

MARGHERITA	450
พิซซ่ามาร์การิตา	
Basil, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce	
QUATTRO FORMAGGI	520
พิซซ่า 4 ชีส	
Taleggio Cheese, Gorgonzola Cheese, Parmigiano Cheese, Smoked Scamorza Cheese, Mozzarella Cheese	
VEGETARIANA 	470
พิซซ่ามังสวิรัต	
Spinaches, Grilled Vegetables, Artichokes, Sun-Dried Cherry Tomatoes, Olives, Rocket Leaves, Parmigiano Cheese, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce	

DESSERTS

ข้าวเหนียวมะม่วง 	240
Mango Sticky Rice, Coconut Cream	
สังขยาพักทอง	220
Pumpkin Thai Custard Topped with Golden Egg Threads	
Pumpkin, Coconut milk, Palm sugar	
TIRAMISU	240
ทiramisu	
Amaretti, Mascarpone, Nougat Chips	
PANNA COTTA CIOCCOLATO BIANCO	210
พานนา คีออตต้า ไวท์ช็อกโกแลต เสาวรส และเฮลเซลนัทพราลีน	
White Chocolate Panna Cotta, Passion Fruit, Berries, Hazelnut Praline	
SORBET (per scoop)	110
ซอร์เบต (1สคูป)	
Lime, Raspberry Sorbet	



Late Night Menu

บริการอาหารมือฉ่ำ

10:00 PM - 6:00 AM

To order please dial '0' for Room Service

บริการสั่งอาหาร กรุณากด 0



EARLY BREAKFAST

Bakery Basket เบเกอรี่สดใหม่ 390

Choice of White or Wholemeal Toast, Butter, Jam, Honey

ตัวเลือกกระหว่าง ขนมปังแผ่นขาว หรือ ขนมปังโฮลมีล

เสิร์ฟพร้อม เนย แยม น้ำผึ้ง

Young Coconut น้ำมะพร้าวอ่อน 140

Orange, Apple, Pineapple, 160

Watermelon, Carrot

น้ำส้ม น้ำแอปเปิ้ล น้ำสับปะรด น้ำแตงโม น้ำแครอท

Yoghurt โยเกิร์ต 260

Strawberry, Mango, Passion Fruit, Plain, Low Fat

สตอเบอร์รี่ มะม่วง เสาวรส สรรสมชาติ โยนิ์ต่ำ

EGG SPECIALTIES

Thai Omelet with Minced Pork 290

Served with Choice of White or Brown Steamed Rice

ข้าวไข่เจียวหมูสับ

เสิร์ฟพร้อมตัวเลือกกระหว่าง ข้าวสวย หรือ ข้าวกล้อง

Thai Omelet with Crab Meat 410

Choice of White or Brown Steamed Rice

ข้าวไข่เจียวเนื้อปู

เสิร์ฟพร้อมตัวเลือกกระหว่าง ข้าวสวย หรือ ข้าวกล้อง

Fried, Scrambled Eggs or Omelet 380

ไข่ทอด ไข่คน หรือ ไข่ฉ่ำ

Served with Hash Brown, Chicken Sausage, Pork Bacon,

Baked Tomatoes, Baked Mushrooms

เสิร์ฟพร้อม แฮชบราวน์ ไส้กรอกไก่ เบคอน มะเขือเทศอบ และ เห็ดอบ

SALADS & APPETIZERS

ยำส้มโอ 250

Fresh Pomelo Salad

Cashew Nuts, Chili, Roasted Coconut, Fried Shallots

ปอเปี๊ยะกุ้ง 320

Prawn Spring Rolls

Plum Sauce or Sweet Chili Sauce

FIGS CAESAR SALAD 390

ฟิกส์ ซิซาร์สลัด ปลาแอนโชวี

Organic Romaine Lettuce, Crispy Bacons,

Crispy Ciabatta, Anchovies, Poached Egg,

Caesar Dressing

+ อกไก่ Chicken Breast 50

+ กุ้ง Shrimp 90

+ แซลมอนรมควัน Smoked Salmon 90

SOUPS

ต้มยำทะเล น้ำจิ้ม 420

Creamy Tom Yum Soup

Sustainable Seafood, Mushrooms, Cream, Chili,

Lemongrass, Lime

MINISTRONE 360

ซุพผัก

Seasonal Vegetable Soup, Pesto, Parmesan Cheese

แกงจืดทะเลสาหร่าย 420

Seafood in Clear Soup

Seaweed, Spring Onion, Celery

A LITTLE SPICY MORE SPICY SIGNATURE GLUTEN FREE HEART HEALTHY VEGETARIAN SUSTAINABLE SEAFOOD

เผ็ดน้อย

เผ็ด

เมนูแนะนำ

ปลอดกลูเตน

เพื่อสุขภาพ

มังสวิรัติ

อาหารทะเลจากแหล่งการประมงอย่างยั่งยืน

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government taxes. ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

BURGERS & SANDWICHES

(All our Burgers & Sandwiches are served with your choice of Side Green Salad or French Fries)

GRILLED BEEF CHEESE BURGER 520

ชีสเบอร์เกอร์

Australian Black Angus Beef, Cheddar Cheese, Bacon, Caramelized Onion, Tomato, Pickle, Dijon Mustard

HYATT REGENCY CLUB SANDWICH 460

ไฮแอท รีเจนซี่ คลับ แซนด์วิช

Chicken Breast, Lettuce, Tomato, Egg, Bacon, Mayonnaise

PASTA

Gluten free available on request

SPAGHETTI OR LINGUINE (Choice of Sauce) สปาเก็ตตี้ หรือ ลิงกวินี (เลือกประเภทซอส)

Bolognese 470

โบโลเนส - เนื้อออสเตรเลียบด ซอสมะเขือเทศ ชีสพาร์เมซาน

Ground Australian Beef, Tomato Sauce, Parmesan Cheese

Carbonara 450

คาโบนาร่า - ไข่ เบคอน ชีสพาร์เมซาน

Eggs, Bacons, Parmesan Cheese

Bacon AOP 450

เบคอน เอ โอ พี - เบคอน กระเทียมกรอบ พริกแห้ง มะเขือเทศเชอร์รี่ ผักชีฝรั่ง น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิ้น

Pork Bacon, Crispy Garlic, Dry Chili, Cherry Tomatoes, Parsley, Extra Virgin Olive Oil



RICE & NOODLE

ข้าวต้มหมู หรือ ไก่ 350

Boiled Rice with Pork or Chicken

Sliced Gingers, Spring Onions, Celery, Fried Garlic

ผัดไทยกุ้งสด 390

Stir-Fried Rice Noodles with Shrimp

Peanuts, Bean Sprouts, Tamarind Sauce

Vegetarian Available 280

ผัดกะเพราผัดข้าวไข่ดาว หมูสับ หรือ ไก่สับ 350

Stir-Fried Minced Pork or Minced Chicken

Chili, Hot Basil, Steamed Rice, Fried Egg

ผัดกะเพราผัดข้าวไข่ดาว เนื้อสับ 390

Stir-Fried Minced Beef

Chili, Hot Basil, Steamed Rice, Fried Egg

ข้าวผัดปู หรือ กุ้ง ไข่ดาว 390

Fried Rice with Crab Meat or Shrimp

Served with Fried Egg

ข้าวผัด หมู หรือ ไก่ ไข่ดาว 350

Fried Rice with Pork or Chicken

Served with Fried Egg

Vegetarian Available 280

DESSERTS

TIRAMISU 240

ทiramisu

Amaretti, Mascarpone, Nougat Chips

ข้าวเหนียวมะม่วง 240

Mango Sticky Rice, Coconut Cream

PIATTO DI FRUTTA FRESCA 190

DI STAGIONE

ผลไม้ตามฤดูกาล

Seasonal Sliced Fruit Platter



BEVERAGE LIST

รายการเครื่องดื่ม

To order please dial 'O' for Room Service
บริการสั่งเครื่องดื่ม กรุณากด 0

MINERAL WATER

STILL	
Acqua Panna 250 ml.	100
Acqua Panna 750 ml.	195

SPARKLING	
San Pellegrino 250 ml.	100
San Pellegrino 750 ml.	195

STILL WATER	
Singha Drinking Water 500 ml.	60

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Tonic Water, Fanta Orange, Ginger Ale, Singha Soda Water, Singha Lemon Soda Water, Singha Ume Lemon Soda Water	90
--	----

FRUIT OR VEGETABLE JUICES

Young Coconut	140
Orange, Pineapple, Watermelon, Carrot	160

YOUR FAVOURITES BLEAND

Coconut, Pineapple, Watermelon, Mango	180
---------------------------------------	-----

WINES

Sparkling	Glass	Bottle
Prosecco Follador, Extra Dry, Veneto, Italy NV	380	1,850
White		
Villa Wolf, Pinot Gris, Pfalz, Germany 2023	380	1,850
Wolf Blass, Chardonnay, Bilyara, South Australia, Australia 2024	380	1,850
Glazebrook, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 2023	390	1,900
Rosé Wine		
Gran Valientte, Rosé de Merlot, Superior, Central Valley, Chile 2023	380	1,850
Red		
Gran Valientte, Merlot, Coleccion, Central Valley, Chile 2021	380	1,850
Wolf Blass, Shiraz, Bilyara, South Australia, Australia 2022	380	1,850
La Piuma, Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo, Italy 2022	390	1,900
Marques De Caceres, Tempranillo, Crianza, Rioja, Spain 2020	390	1,900

COFFEE SELECTION

Americano, Coffee, Espresso, Macchiato, Cappuccino, Flat White, Café Latte, Mocha, Chocolate	130
--	-----

Double Espresso	230
-----------------	-----

TEA

Araksa - Thai Organic Teas Joy Tea	160
------------------------------------	-----

Voyage Loose Leaf Tea	130
-----------------------	-----

English Breakfast Ceylon - Black Tea
Earl Grey Ceylon - Flavored Black Tea
Highland Oolong - Oolong Tea
Whole Chamomile - Herbal Tea
Jasmine Mao Feng Fujian Spring - Herbal Tea
Green Peppermint - Herbal Tea
Genmaicha Shizuoka Summer - Green Tea
Chrysanthemum - Herbal Tea

BEER

Bottle	
Singha, Asahi, Tiger, Heineken, Chang	200

Imported	
Corona	260
Kirin	240

Non-Alcohol	
Heineken	200

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government taxes.
ราคาเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



HYATT
REGENCY™
HUA HIN