



COAST
BEACH CLUB & BISTRO



EVENING DELIGHTS
18.00 – 22.00 hrs.

COASTAL SEAFOOD

อาหารทะเล

Pan-seared Hokkaido – 430 D

Pan-seared Hokkaido scallops with asparagus and a rich seaweed beurre Blanc, crushed sourdough bread

หอยเชลล์ฮอกไกโดอย่างบนกระทะ

หอยเชลล์ฮอกไกโดอย่างบนกระทะ โรยด้วยขนมปังขาวโดว์บดกรอบ เสิร์ฟคู่กับหน่อไม้ฝรั่ง และซอสบูร์บลังค์สีขาวหยาบ

Hua Hin shrimp Pil Pil – 260

Juicy shrimp sautéed with garlic, Thai chili pastes, cherry tomatoes, kaffir lime leaves, a hint of lime, sizzling with focaccia bread

กุ้งผัดพริกกระเทียม

กุ้งสดผัดกระเทียม น้ำพริกเผา มะเขือเทศเชอร์รี่ ใบมะกรูด และน้ำมันงา เสิร์ฟร้อน ๆ คู่ขนมปังฟอคคาเซีย

Crispy Calamari Rings – 260

Golden-fried calamari rings served with house-made pineapple sweet chili sauce, garnished with crispy kaffir lime leaves

ปลาหมึกชุบแป้งทอดกรอบ

ปลาหมึกหั่นเป็นวงชุบแป้งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสสามรสลับปะรดโฮมเมด โรยหน้าด้วยใบมะกรูดทอดกรอบ

Coast Fish N' Chips - 370

Crispy battered sea bass served with golden fries, malt vinegar, classic tartar sauce

โคสต์ ฟิชแอนด์ชิพส์

ปลากระพงชุบแป้งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ น้ำมันงาซอสมอลต์ และซอสทาร์ทาร์คลาสสิก

Golden Coast Salmon Fillet – 450 H/G/D

Pan-seared salmon steak with tender asparagus spears and fragrant rice berry pilaf, finished with a delicate trout roe velouté

โกลด์โคสต์ แซลมอน ฟิลเลต

สเต็กแซลมอนอย่างบนกระทะ เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง และข้าวไรซ์เบอร์รี่หอมกรุ่น ราดด้วยซอสเวโลูเต้ไขปลาเทราต์รสละมุน

Antarctic Snow fish - 650

Oven-roasted snow fish in a pistachio and basil crust with turmeric cauliflower cream, baby salad, tomato oil

ปลาหิมะแอนตาร์กติก

ปลาหิมะอบในเตาพร้อมเปลือกพิสตาชิโอและใบกระเพรา เสิร์ฟคู่กับซอสครีมหัวไชเท้าและน้ำมันมะเขือเทศ

D = น้ำคาลน้อย, **V** = ไม่มีเนื้อสัตว์, **G** = ปราศจากกลูเตน, **S** = ปริมาณแคลอรีน้อย, **C** = แคลอรีต่ำ, **H** = เป็นมิตรกับหัวใจ

V = can be prepared vegetarian = สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

H(F)B = จะมีการคิดค่าธรรมเนียมเพิ่มเติมสำหรับแขกที่พกแบบกระเป๋าหรือกระเป๋าเดินทาง

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax.

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

COASTAL SEAFOOD

อาหารทะเล

Antarctic Snow fish - 650

Oven-roasted snow fish in a pistachio and basil crust with turmeric cauliflower cream, baby salad, tomato oil

ปลาหิมะแอนตาร์กติก

ปลาหิมะอบในเตาพร้อมคริสต์พีสตาชิโอและโหระพา เสิร์ฟคู่ครีมดอกกะหล่ำขมมัน สลัด และน้ำมันมะเขือเทศ

Seabass Puttanesca – 370 D/G

Crisp-skin seabass nestled on buttered chat potatoes with grilled tomatoes, brocolini spears, Olive-caper tomato sauce

ปลากะพงขาว พุดตานเสก

ปลากะพงหนังกรอบวางบนมันฝรั่งแชดตีผัดเนย เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศย่าง, บรอกโคลีนี และซอสมะเขือเทศมะกอก-เคเปอร์

MEATS AND GRILL

เนื้อและของย่าง

Pork Chop with Blueberry Agrodolce Sauce – 450 G

Grilled pork chops with butternut squash purée, sautéed French beans, cherry tomatoes, finished with a blueberry-balsamic glaze

พอร์คชอปกับซอสบลูเบอร์รี่อะโกรโดลเซ่

สเต็กพอร์คชอปย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสผักทองเตอร์นัทเนื้อนุ่ม ผักถั่วแขก มะเขือเทศเชอร์รี่

และราดด้วยซอสบลูเบอร์รี่-บัลซามิกกลิ่นหอม

Chicken Breast Steak with Stroganoff Sauce – 400 G/D

Succulent grilled chicken breast elegantly paired with a velvety Stroganoff sauce of wild mushrooms, gherkins, fragrant herbs

สเต็กอกไก่ซอสสโตรกานอฟ

อกไก่ย่างเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ จับคู่กับซอสสโตรกานอฟเนื้อเนียน หอมกลิ่นเห็ดป่า แตงกวาดอง และสมุนไพรชั้นดี

Spiced Duck Breast with Mandarins - 450


Pan-seared duck breast with spiced soy glaze, mashed potato, fresh mandarin, microgreens

อกเป็ดย่างซอสเครื่องเทศกับเนื้อสั้ม

อกเป็ดกริลล์บนกระทะ ราดด้วยซอสรสเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมมันบด เนื้อสั้มสด และไมโครกรีน

D = เบาหวาน, V = มังสวิรัติ, G = ปราศจากกลูเตน, S = โซเดียมต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = ดีต่อหัวใจ

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณแคลอรีน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian = สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

H(F)B = จะมีการคิดค่าธรรมเนียมเพิ่มเติมสำหรับแขกที่พกแบบครึ่งบอร์ดหรือเต็มบอร์ด

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax.

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

MEATS AND GRILL

เนื้อและของย่าง

Grilled Lamb Cutlets – 1,150

with truffle mashed potatoes, baby carrots, zucchini,
eggplant, rich red wine jus

ซีโครงแกะย่าง

เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดทรัฟเฟิล แครอทอ่อน ชูกินี มะเขือม่วง และซอสไวน์แดงเข้มข้น

Australian Tenderloin Steak 250 gr – 1,110

Australian Wagyu 4/5 Sirloin Steak 250 gr – 1,350

Australian Wagyu 4/5 Ribeye Steak 250 gr – 1,550

Australian Tomahawk Steak 1.5 kg – 4,200

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กเนื้อวากิวสันนอกออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กเนื้อวากิวริบอายจากออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กโทมาฮอว์ก จากออสเตรเลีย 1.5 กิโลกรัม

Red wine sauce

Peppercorn sauce

Mushroom sauce

Chimichurri sauce

Béarnaise Sauce

ซอสไวน์แดง

ซอสพริกไทย

ซอสเห็ด

ซอสchimichurri

ซอสแบร์เนส

Served with

Layered potato gratin, grilled cherry tomatoes, broccolini, roasted garlic

เสิร์ฟพร้อม

มันฝรั่งกราแตงเลเยอร์ มะเขือเทศเชอร์รี่ย่าง บรอกโคลินี และกระเทียมอบ

D = เบาหวาน, V = มังสวิรัติ, G = ปราศจากกลูเตน, S = โซเดียมต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = ดีต่อหัวใจ

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเค็มน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

✓ = can be prepared vegetarian = สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

H(F)B = จะมีการคิดค่าธรรมเนียมเพิ่มเติมสำหรับแขกที่พักแบบครึ่งบอร์ดหรือเต็มบอร์ด

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax.

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

VEGETARIAN SELECTION

อาหารมังสวิรัต

Vegetable Spring Rolls – 210 D/S

Crispy golden rolls filled with a flavorful mix of seasoned vegetables with sweet and sour plum sauce
เปาะเปี๊ยะผัก

แผ่นแป้งบางทอดกรอบ ห่อไส้ผักรวมปรุงรส เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยรสหวานอมเปรี้ยว

Vegetarian Tacos – 190

Spicy plant-based minced filling with avocado, tomatoes, iceberg lettuce, shredded cheddar cheese
ทาโก้เจ

ทาโก้ไส้เนื้อเจปรุงรสแบบเม็กซิกัน เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว และชีสเชดดาร์ขูด

Vegan Mediterranean Vegetable Pasta – 270 G/H

Spiral pasta tossed with zucchini, artichokes, black olives, cherry tomatoes, capers, dried chili in olive oil
พาสต้าเจ

พาสต้าเส้นเกลียวผัดกับซุกินี อาร์ติโชค มะกอกดำ มะเขือเทศเชอร์รี่ เคปเปอร์ และพริกแห้ง ปรุงด้วยน้ำมันมะกอก

Seared Tofu Satay Wrap - 230

Seared tofu with crunchy lettuce and fresh vegetables, wrapped in a tortilla with peanut sauce
เต้าหู้ห่อแป้งทอดญี่ปุ่น

เต้าหู้ขาวทอดกรอบ ห่อผักสดและผักกาดกรอบในแป้งทอดญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมซอสถั่ว

Butternut Squash Risotto – 250 G

Creamy risotto with butternut squash, mixed mushrooms, Parmesan cheese
ข้าวริซอตโต้ผักทองบัทเตอร์นัท

ข้าวริซอตโต้ครีมผัดกับผักทองบัทเตอร์นัท เห็ดรวม และพามาเชซานชีส

Vegan green Curry with Tofu and Wolffia - 200

Fragrant Thai green curry with coconut milk, tofu, fresh vegetables, boosted with protein-rich Wolffia — a tiny, nutrient-packed edible plant
แกงเขียวหวานกะทิหอมมัน ไส้เต้าหู้ ผักสด และไข่ฝ๋า เพิ่มโปรตีนและสารอาหารครบถ้วน

D = เบบี้ทาน, V = มังสวิรัต, G = ปราศจากกลูเตน, S = โซเดียมต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = ดัดต่อหัวใจ

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณแคลอรีน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian = สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

H(F)B = จะมีการคิดค่าธรรมเนียมเพิ่มเติมสำหรับแขกที่พักแบบครึ่งบอร์ดหรือเต็มบอร์ด

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax.

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

DESSERTS

ของหวาน

Pandanus Longan Mille Feuille - 130

Crispy mille-feuille layered with pandan cream, longan
มิลเฟยล์ไสโย ใบเตย

มิลเฟยล์กรอบสอดไส้ครีมใบเตยและลำไย

Lemongrass Basil Panna Cotta with Kiwi Coulis - 150

Smooth lemongrass and basil panna cotta with kiwi coulis
แพนนาคอตต้าตะไคร้ใบโหระพา ซอสกีวี

แพนนาคอตต้าละมุนกลิ่นตะไคร้และใบโหระพา เสิร์ฟพร้อมซอสกีวี

Hua Hin Valley Grape Cheesecake Mousse - 150

Light cheesecake mousse made with grapes from Hua Hin Valley
มูสชีสเค้กองุ่นจากไร่องุ่นหัวหิน

มูสชีสเค้กนุ่มทำจากองุ่นสดจากไร่องุ่นหัวหิน

Warm Kaffir Lime Cherry Crumble with Vanilla Ice Cream - 180

Baked cherry crumble infused with kaffir lime, served warm with vanilla ice cream
เชอร์รี่มะกรูดครีมเบิ้ล พร้อมไอศกรีมวานิลลา

ครีมเบิ้ลเชอร์รี่อบหอมกลิ่นมะกรูด เสิร์ฟร้อนพร้อมไอศกรีมวานิลลา

Seasonal Fruit Plate - 250

A selection of fresh fruits in season

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Sticky Rice with Mango - 240

Sweet ripe mango with coconut-infused sticky rice, topped with rich coconut cream
ข้าวเหนียวมะม่วง

มะม่วงสุกหวาน เสิร์ฟคู่กับข้าวเหนียวมูนกะทิ ราดด้วยหัวกะทิเข้มข้นหอมมัน

D = เบาหวาน, V = มังสวิรัติ, G = ปราศจากกลูเตน, S = โซเดียมต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = ดัดหัวใจ

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

✓ = can be prepared vegetarian = สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

H(F)B = จะมีการคิดค่าธรรมเนียมเพิ่มเติมสำหรับแขกที่พักแบบครึ่งบอร์ดหรือเต็มบอร์ด

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax.

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

FOR THE LITTLE ONES

เมนูอาหารสำหรับเด็ก

Chicken Broth Soup with Pasta & Vegetables - 160

Comforting chicken broth soup with pasta and fresh vegetables

ซूपไก่กับพาสต้าและผัก

ซूपไก่อุ่น ๆ เสิร์ฟพร้อมพาสต้าและผักสด

Breaded Fish Fillet with Tartar Sauce – 160

Crispy breaded fish fillet with tartar sauce

ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด พร้อมซอสทาร์ทาร์

ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์

Mini Hamburger - 160

Juicy mini beef burger with crispy French fries

เบอร์เกอร์เนื้อ

เบอร์เกอร์เนื้อชิ้นเล็ก เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์กรอบ

Grilled Ham & Cheese Sandwich - 160

Warm grilled ham and cheese sandwich with French fries

แซนวิชแฮมชีส

แซนวิชแฮมชีสย่างร้อน เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Spaghetti with Tomato Sauce - 160

Classic spaghetti tossed in rich tomato sauce

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

สปาเก็ตตี้เคล้าซอสมะเขือเทศเข้มข้น

Mini Hot Dog - 160

Mini hot dog with crispy French fries

ฮอทด็อก

ฮอทด็อก เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์กรอบ

Pan-Fried Chicken Breast - 160

Tender pan-fried chicken breast with French fries

อกไก่ย่าง

อกไก่ย่างนุ่ม เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์กรอบ

D = เบาหวาน, V = มังสวิรัติ, G = ปราศจากกลูเตน, S = โซเดียมต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = ดัดหัวใจ

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian = สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

H(F)B = จะมีการคิดค่าธรรมเนียมเพิ่มเติมสำหรับแขกที่พกแบบครึ่งบอร์ดหรือเต็มบอร์ด

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax.

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

FOR THE LITTLE ONES

เมนูอาหารสำหรับเด็ก

Fried Rice with Chicken - 160

Stir-fried rice with chicken, lightly seasoned

ข้าวผัดไก่

ข้าวผัดรสกลมกล่อมกับเนื้อไก่

DESSERT

เมนูของหวาน

Brownie Cake - 140

Warm, fudgy brownie with creamy vanilla ice cream

บราวน์

บราวน์นุ่ม รสช็อกโกแลตเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

Oreo Cheesecake - 140

Rich Oreo cheesecake with chocolate ice cream

ไอริโอชีสเค้ก

ชีสเค้กไอริโอเนื้อเนียน เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมช็อกโกแลต

D = เบาหวาน, V = มังสวิรัติ, G = ปราศจากกลูเตน, S = โซเดียมต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = ดัดหัวใจ

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

✓ = can be prepared vegetarian = สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

H(F)B = จะมีการคิดค่าธรรมเนียมเพิ่มเติมสำหรับแขกที่พักแบบครึ่งบอร์ดหรือเต็มบอร์ด

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax.

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม



**WE ARE TRULY GRATEFUL FOR YOUR VISIT.
IT IS OUR HONOR TO HAVE SERVED YOU,
AND WE WARMLY AWAIT THE OPPORTUNITY
TO WELCOME YOU BACK**

**FOR FURTHER INFORMATION AND RESERVATION
EMAIL: coasthuahin@chr.co.th | TELEPHONE: 032-512021 - 38**



FACEBOOK



TRIPADVISOR