

IN ROOM DINING MENU

BREAKFAST MENU

Available from 06:30 hrs. to 10:30 hrs.

Our In Room breakfast offers the following choices.

AMERICAN BREAKFAST

อาหารเช้าแบบอเมริกัน

790.

Chilled juices (DGVS) น้ำผลไม้

Orange, watermelon, apple, pineapple

Tropical fruit platter (DGVS) ผลไม้รวม

Pineapple, watermelon, banana, mango and papaya

Cereal of your choice (V) ซีเรียล

Muesli, Bircher muesli, cornflakes, oat, or coco crunch, with cold or hot milk, low fat milk, soy milk or yoghurt

Artisan bakery basket (3 pieces per person) (V) ขนมปังอบ

Butter croissant, pain au chocolate, Danish pastry, pain aux raisins, white or whole-wheat toast, bread roll

Accompanied by premium butter, sunflower margarine, assorted jams and honey

Two fresh farm eggs prepared to your taste (DGS) ไข่ตามสั่ง


Fried, sunny side up or over easy, poached, boiled, or scrambled, accompanied by pork or chicken sausage, pork bacon, pork ham and hash brown potatoes

Or

French style omelet, with the ingredients of your choice: pork ham, tomatoes, onion, cheese, or spring onions,

Hot beverages (DGCVS) เครื่องดื่มร้อน

Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, hot chocolate, tea: chamomile, Earl grey, English breakfast or green tea

V=Vegetarian, P=Contains Pork, G=Gluten Free, S=Sodium Free, D=Suitable for Diabetic, Spa Dish, H = Heart Friendly
Items marked with a  are not included in full or half board packages

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

Update 7/12/22

IN ROOM DINING MENU

CONTINENTAL BREAKFAST

อาหารเช้าแบบคอนติเนนทัล

650.

Chilled juices (DGVS) น้ำผลไม้

Orange, watermelon, apple, pineapple or guava

Tropical fruit platter (DGVS) ผลไม้รวม

Pineapple, watermelon, banana, mango and papaya

Cereal of your choice (V) ซีเรียล

Muesli, Bircher muesli, cornflakes, oat, or coco crunch, with cold or hot milk, low fat milk, soy milk or yoghurt


Artisan bakery basket (3 pieces per person) (V) ขนมปังอบ

Butter croissant, pain au chocolate, Danish pastry, pain aux raisins, white or whole-wheat toast, bread roll

Accompanied by premium butter, sunflower margarine, assorted jams and honey

Hot beverages (DGCVS) เครื่องดื่มร้อน

Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, hot chocolate, tea: chamomile, Earl grey, English breakfast or green tea

V=Vegetarian, P=Contains Pork, G=Gluten Free, S=Sodium Free, D=Suitable for Diabetic, Spa Dish, H = Heart Friendly
Items marked with a  are not included in full or half board packages

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

Update 7/12/22

IN ROOM DINING MENU

ALL DAY A LA CARTE

Available from 12:00 hrs. to 22:30 hrs.

To start with

Salads

Garden Greek Salad (DGCV, SPA) กรีกสลัด

มะเขือเทศ, หอมแดง, มะกอกดำ, พริกหวาน, แดงกวาง, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์, บัลซามิก, เฟต้าชีส, ออริกาโน่
Tomatoes, red onion, Black olives, red capsicum, cucumbers, extra virgin olive oil, aged balsamic, Feta cheese, pepper, oregano
350++

Tuna Salad (GVC) ทูน่าสลัด

ผักกาดออร์แกนิกตามฤดูกาล, "อะ ลา พลันชา" ปลาทูน่าอะคามิ, ไข่ต้ม, มะเขือเทศเชอร์รี่, มะกอกดำ, แคลเปออร์, พริกหวาน, แดงกวาง, มันฝรั่ง, บัลซามิกเดรสซิ่ง
Seasonal organic lettuce, "a la plancha" Akami tuna, boiled eggs, cherry tomatoes, black olives, shallots, capers, capsicum, cucumber, baby potatoes and balsamic dressing
350++

Coast Caesar plain (SHV) โคสต์ไคส์ซาร์สลัด

โรเมนคอส, พาเมซานชีส, ขนมปังกรอบ
Heart of romaine, Parmigiano Reggiano, baguette crisps, anchovies
250++

Add your favorite: เพิ่มรายการโปรดของคุณ

Paprika spiced chicken breast อกไก่ **290++**

Ⓜ Flash cooked sea prawns กุ้ง **360++**

Ⓜ Smoked Tasmanian salmon แซลมอน **390++**

Sides

French fries (DGVS) เฟรนช์ฟราย (S/L) **90++/120++**

Bruschetta on Artisan baguette ขนมปังบรูสเกตต้า

Ⓜ Smoked salmon, sour cream, gherkins, capers หน้าส้มคแซลมอน **150++**
Tomatoes, extra virgin olive oil, Italian basil หน้ามะเขือเทศซัลซซา (V, SPA) **120++**
Garlic, butter with parsley หน้าเนยกระเทียม (V) **90++**

V=Vegetarian, P=Contains Pork, G=Gluten Free, S=Sodium Free, D=Suitable for Diabetic, Spa Dish, H = Heart Friendly
Items marked with a Ⓜ are not included in full or half board packages

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

Update 7/12/22

IN ROOM DINING MENU

Main Courses

Pasta's

Spaghetti A.O.P (VCSHD) สปาเก็ตตี้เอโอพี

สปาเก็ตตี้ผัดกับ โอลีฟออย, กระเทียมและพริกทอด

Olive oil, garlic, and fried chili

290++

Spaghetti carbonara (P) สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า

เบคอนกรอบ, ไข่แดง, พามิซานชีส

Crispy bacon, egg yolk, Parmigiano Reggiano

310++

Spaghetti Bolognese สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

เนื้อสับ, ซอสมะเขือเทศ, พามิซานชีส

Minced beef, tomato sauce, Parmigiano Reggiano, Cream

330++

Spaghetti Pomodoro (VHSC) สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

ซอสมะเขือเทศ, กระเทียม, ใบโหระพา, พามิซานชีส

Tomato sauce, garlic, basil, Parmigiano Reggiano

290++

Pizzas

Margherita (V) มากาเร็ตต้าพิซซ่า

ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ใบโหระพา

Tomato sauce based with mozzarella, basil.

280++

Kaphrao พิซซ่ากระเพราไก่

ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, กระเพราไก่, ไข่, พริก

Tomato sauce based with mozzarella, spicy fried chicken, hot basil leaves, fried egg, Thai chili

280++

Hawaii (P) ฮาวายพิซซ่า

มะเขือเทศซอส, มอสซาเรลล่า, สับปะรด, แฮม

Tomato sauce based with mozzarella, sweet pineapple, butcher ham.

290++

Parma, Rocket (P) พามาแฮมหรือกเก็ตพิซซ่า

พามาแฮม (หมู) ผักสลัดร็อกเก็ต, และโอลีฟออย

Tomato sauce based with mozzarella, prosciutto di Parma, rocket

350++

4 cheese Pizza (V) 4 ชีสพิซซ่า

มอสชีส, พามิซานชีส, กอร์กอนโซลาชีส, บริชีส

Mozzarella, parmesan, gorgonzola, Brie

310++

Veggie (V) พิซซ่าผัก

ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, พริกสามสี, หอมใหญ่, มะเขือเทศ, มะกอกดำ, แครอท

Tomato sauce based with mozzarella, capsicum, onion, tomatoes, black olive, carrot

300++

V=Vegetarian, P=Contains Pork, G=Gluten Free, S=Sodium Free, D=Suitable for Diabetic, Spa Dish, H = Heart Friendly

Items marked with a  are not included in full or half board packages

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

Update 7/12/22

IN ROOM DINING MENU

Burgers

The Coast Burger (P) โคทเบอร์เกอร์

เนื้อแองกัสบด, เซดต้าชีส, หอมใหญ่โขล, ผักกาดแก้ว, บาบีคิวซอส เสิร์ฟกับแตงตองและเฟรนช์ฟราย
Angus beef patty, cheddar cheese, onion jam, chopped iceberg, bbq sauce
gherkins pickles and French fries

360++

Chicken Burger เบอร์เกอร์ไก่

อกไก่บด, ผักกาดแก้ว, เซดต้าชีส, พริก3สีอบ, มะเขือเทศ, ไอโอสี่ซอส, โขลเห็ด และแตงตอง
Panko chicken, iceberg, cheddar cheese roasted capsicum, tomato, aioli, sautéed mushrooms and gherkins

290++

Thai Favorites

Phad Thai Goong (G) ผัดไทยกุ้งสด

เส้นผัดไทยหนานุ่ม กุ้งขาว โอมเมตซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมกับถั่วอบ และผักเคียง
Classic wok fried rice noodles, sea prawns, tamarind sauce, peanut

300++

Phad Thai Poo Nim (G) ผัดไทยปูนิ่ม

เส้นผัดไทยหนานุ่ม ปูนิ่มทอดกรอบ โอมเมตซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมกับถั่วอบ และผักเคียง
Wok fried rice noodles, crispy fried soft-shell crab and homemade tamarind sauce

350++

Khao Phad Goong (GSPA) ข้าวผัดกุ้ง

ไข่ หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า กุ้ง
Stir fried rice with eggs, onion, spring onion, carrot diced, prawns

300++

Khao Phad Gai or Moo (GVSPA) ข้าวผัดไก่ หรือหมู

ไข่ หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า ไก่ หรือหมู
Stir fried rice with eggs, onion, spring onion carrot diced with chicken or pork

260++

Thai Hot Basil Kra-phrao (GV) ผัดกระเพรา

ข้าวราดผัดกระเพราเสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาว
Wok fried with chili, hot basil leaves, fried egg and steamed rice.

Your choice of chicken or pork (P) หมูหรือไก่ **230++**

(H) Beef เนื้อ/Seafood ทะเล **350++**

Rice ข้าว

ข้าวหอมมะลิ ข้าวไรท์เบอร์รี่
Steamed Jasmine rice, rice berry

90++

V=Vegetarian, P=Contains Pork, G=Gluten Free, S=Sodium Free, D=Suitable for Diabetic, Spa Dish, H = Heart Friendly
Items marked with a **(H)** are not included in full or half board packages

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

Update 7/12/22

IN ROOM DINING MENU

Desserts


Mixed berries crème brûlée (S) มิกซ์เบอร์รี่แครมบริวว์เล
ท็อปปิ้งครีมคัสตาร์ดกับมิกซ์เบอร์รี่
burnt cream custard top with mixed berries
230++

Passion fruit crème brûlée (S) เสาวรสแครมบริวว์เล
ท็อปปิ้งครีมคัสตาร์ดและซอสเสาวรส
burnt cream custard top with passion fruit sauce
230++

Panna cotta with mixed berries (VS) พานาค็อตต้ามิกซ์เบอร์รี่
วานิลลาพานาค็อตต้า เสิร์ฟเย็นกับมิกซ์เบอร์รี่ซอส
Vanilla panna cotta top with mixed berries compote
220++

Mango and sticky rice (V) ข้าวเหนียวมะม่วง
มะม่วงสุกหวาน เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว
Sweet ripe mango served with sticky rice
170++

Seasonal fresh fruit plate (VG) ผลไม้รวม (S/L)
ผลไม้ตามฤดูกาลหั่นเสิร์ฟพร้อมมะนาวสด
Seasonal fruits cut and served with fresh lime
140++/190++

V=Vegetarian, P=Contains Pork, G=Gluten Free, S=Sodium Free, D=Suitable for Diabetic, Spa Dish, H = Heart Friendly
Items marked with a  are not included in full or half board packages

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

Update 7/12/22