


ครัวดอกไม้ขาว

**RECOMMENDED
MENU**

**WHITE
FLOWER
FACTORY**



**SOUP & SALAD
APPETIZER & PASTA
FRIED RICE
NOODLE
CAKE & DESSERT
ICE CREAM
HOT DRINK
COLD DRINK**

**NO
MSG
ADDED**

ไมใส่ผงชูรส

**อาหารและเครื่องดื่ม
ไม่รวมค่าบริการ 10%**

EUROPEAN SOUPS

湯
スープ



**SPINACH
CREAM SOUP 155.-**

ซูปครีมผักโขม

菠菜奶油汤

ほうれん草のクリームスープ



**MUSHROOM
CREAM SOUP 155.-**

ซูปครีมเห็ด

蘑菇奶油汤

マッシュルームのクリームスープ



**PUMPKIN
CREAM SOUP 155.-**

ซูปครีมฟักทอง

南瓜奶油汤

カボチャのクリームスープ



**CORN
CREAM SOUP 155.-**

ซูปครีมข้าวโพด

玉米奶油汤

コーンクリームスープ

SANDWICH

三明治
サンドイッチ



**GRILLED
HAM & CHEESE
SANDWICH PLATTER**

แซนวิชแฮมชีส กับสลัดผัก

烤火腿芝士三明治拼盘

グリルハム&チーズサンド

ツチ盛り合わせ

195.-



**CROQUE MADAME
TURKEY HAM SANDWICH
WITH BECHAMEL SAUCE
AND SUNNY SIDE**

แซนวิชแฮมไก่จวง

กับเบซามอลซอส และไข่ดาว

法式夫人

Croque のマダム

225.-

**CROQUE IMPERIAL
SMOKED SALMON WITH
BECHAMEL SAUCE AND
SUNNY SIDE**

แซนวิช แซลมอนรมควัน

กับเบซามอลซอสและไข่ดาว

法式帝王

帝国 Croque

250.-

有機沙拉
オーガニックサラダ

ORGANIC SALAD



GRILLED SPICY PORK / BEEF SALAD

สลัดหมูย่าง / เนื้อย่าง สไปซี่

烤香辣猪肉/牛肉沙拉

スパイシーポーク/ビーフのグリル サラダ

195.- / 245.-



AVOCADO-MANGO-QUINOA SALAD WITH LEMON-HONEY DRESSING

สลัดอโวคาโด-มะม่วง-ควินัว

กับน้ำสลัด น้ำผึ้ง-มะนาว

鱷梨、芒果、藜麥 沙拉

アボカド、マンゴー、キノア サラダ

225.-



MEXICAN TACO SALAD (BEEF / CHICKEN)

สลัดทาโก้เม็กซิกัน (เนื้อ / ไก่)

墨西哥沙拉 (牛肉 / 鸡肉)

メキシコのタコスサラダ (牛肉 / 鶏肉)

245.- / 195.-



FRUIT & VEGETABLE SALAD

สลัดผักและผลไม้

水果蔬菜沙拉

果物と野菜のサラダ

245.-



JAPANESE STYLE SALAD WITH SOYA CREAMY SAUCE

สลัดญี่ปุ่น

日式沙拉大豆奶油醬

大豆クリーミーソース添え和風サラダ

195.-



GARLIC CHICKEN BREAST WITH RANCH DRESSING

สลัดอกไก่-ไช้ต้ม

大蒜雞胸肉搭配牧場沙拉醬

ガーリックチキンブレスト サラダ

225.-



TOFU SALAD WITH BLACK SESAME DRESSING (VEGETARIAN)

สลัดเต้าหู้ กับน้ำสลัดงาดำ

豆腐沙拉配黑芝麻醬 (素食)

豆腐サラダ

(ベジタリアン料理)

185.-

ORGANIC SALAD

有機沙拉
オーガニックサラダ



SALMON SASHIMI SALAD WITH WHITE SESAME DRESSING

สลัดแซลมอนซาซิมิ กับน้ำสลัดงาขาว

三文魚刺身沙拉配白芝麻醬

サーモン刺身サラダ

325.-



GRILLED SALMON SALAD

สลัดแซลมอนย่าง

烤三文魚沙拉

焼き鮭 サラダ

325.-



MUSHROOM-PESTO-SALMON SALAD

สลัดเห็ด-เพสโต แซลมอนย่าง

香菇三文魚沙拉

マッシュルームとペストサーモンのサラダ

285.-



CAESAR SALAD

ซีซาร์สลัด

凱撒沙拉

シーザーサラダ

175.-



BACON AND GREEN APPLE SALAD

สลัดเบคอนกับแอปเปิ้ลเขียว

培根和青蘋果沙拉

ベーコンとグリーンアップ

ルサラダ 195.-



TUNA SALAD WITH ITALIAN DRESSING

สลัดทูน่า

金槍魚沙拉配意大利醬

イタリア風ドレッシングのツ

ナサラダ 195.-

APPETIZER



FRIED CALAMARI RING WITH TARTAR SAUCE

ปลาหมึกทอด
ซอสทาร์ทาร์

225.-



LION'S ROAR (BEEF / PORK) FINE IMPORTED SIRLOIN WITH AROMATIC TASTY SAUCE

สิงโตคำราม (เนื้อ / หมู)

獅子咆哮 (牛肉 / 豬肉)

ライオンズロア (牛肉 / 豚肉)

395.- / 295.-



TORTILLA CHIP WITH GUACAMOLE (MANGO – AVOCADO SALSA)

ตอติญ่า

กับมะม่วง-อโวคาโด ซลซ่า

鱷梨玉米片 (芒果鱷梨莎莎醬)

マンゴーアボカドサルサ

195.-



CLAM AU GRATIN SERVED WITH FRENCH BREAD

หอยลายอบเนยกระเทียม

蛤金焗 法国面包服

ハマグリグラタン フランス

パンを添えて

225.-



SPINACH SPRING ROLL SERVED WITH TOMATO SALSA

ปอเปี๊ยะผักโขม

เสิร์ฟกับมะเขือเทศซลซ่า

菠菜春卷与番茄酱

ほうれん草の春卷は、

トマトサルサ添え

195.-



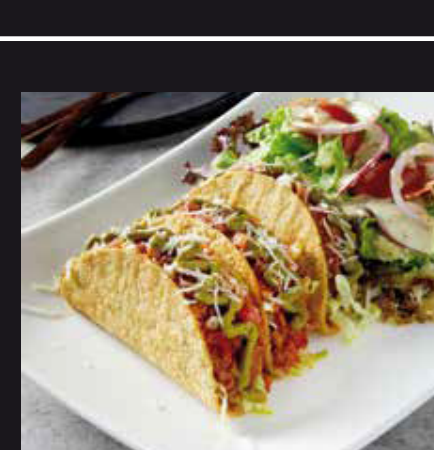
HAM & CHEESE SPRING ROLLS

ปอเปี๊ยะแฮมชีส

火腿芝士春捲

ハムとチーズの春巻き

165.-



TACO SHELL (BEEF/CHICKEN) ทาโก้เชลล์ (เนื้อ / ไก่)

牛肉/雞肉玉米餅

(牛肉 / 雞肉)

ビーフ/チキンタコス

(牛肉 / 雞肉)

245.- / 195.-

EUROPEAN MAIN DISH

欧洲主菜
ヨーロッパのメインディッシュ



GERMAN PORK HOCKS

ซากหมูเยอรมัน (Good for 3 persons)

德国猪肉飞节

ドイツのポーク Hocks

495.-



BEEF/PORK LASAGNA

ลาซานญาซอลเนื้อ / หมู

CH:

JPN:

275.- / 255.-

SPINACH LASAGNA

ลาซานญาผักโขม

菠菜烤宽麵條

ほうれん草ラザニア

245.-



ORGANIC MUSHROOM LASAGNA

ลาซานญาเห็ด

有机蘑菇烤宽面条

オーガニックキノコラザニア

245.-



SPINACH AU GRATIN

ผักโขมอบชีส

芝士焗菠菜

ほうれん草 グラタン

245.-



FISH AND CHIPS

ปลาทอดกับมันฝรั่ง

魚和薯條

フィッシュアンドチップス

325.-



GARLIC FRIED RICE WITH GRILLED SALMON

ข้าวผัดกระเทียมแซลมอน

烤鲑鱼大蒜炒饭

焼き鮭とガーリックフライドライス

255.-



CRISPY MUSHROOM ITALIAN RISOTTO

อิตาเลียน ริซอตโต้ กับเห็ดทอดกรอบ

脆皮蘑菇意大利燴飯

クリスピーマッシュルームのイタリアン

リゾット 225.-

欧洲主菜
ヨーロッパのメインディッシュ

EUROPEAN MAIN DISH



PORK SPARERIB WITH SPICY BARBEQUE SAUCE

ซีโครงหมูบาร์บีคิว

香辣燒烤醬豬排

バーベキューソース 豚ス

ペアリブ

345.-



PORK CHOP WITH APPLE SAUCE

สเต็กหมูซอสแอปเปิ้ล

蘋果醬豬排

ポークチョップのアップ

ルソース

325.-



ONLY AT SIAM SQUARE ONE BRANCH

FOIE GRAS & RASPBERRY SAUCE

ตับค่านกับราสเบอร์รี่ซอส

545.-



SALMON STEAK

สเต็กปลาแซลมอน

395.-



SEABASS STEAK (GRILLED / FRIED)

สเต็กปลาทะเลพอกับถั่วงอก

355.-

PASTA

意大利面
パスタ



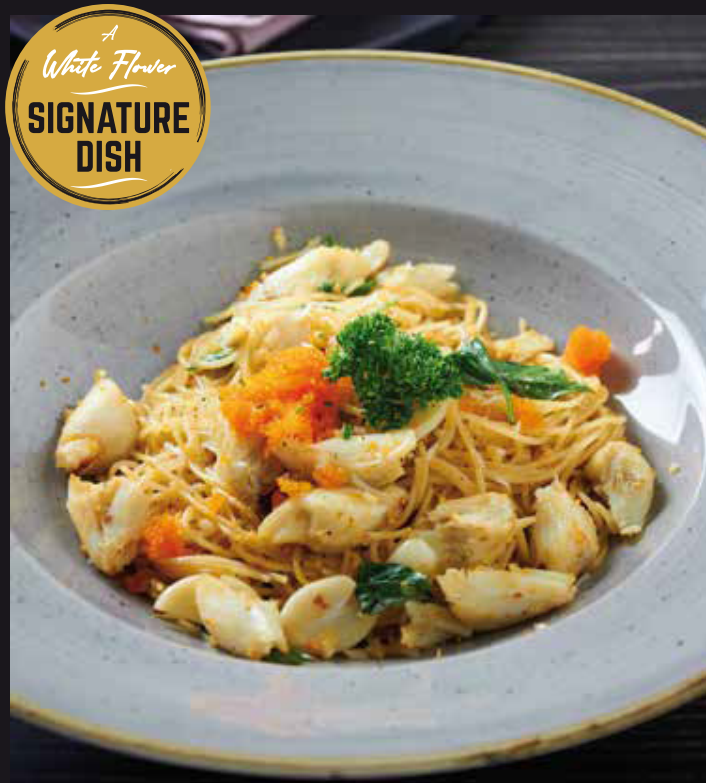
SPAGHETTI BOLOGNESE (BEEF / PORK)

สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ / ซอสหมู

意大利肉醬麵 (牛肉 / 豬肉)

スパゲティボロネーゼ (牛肉 / 豚肉)

225.- / 195.-



ANGEL HAIR WITH CRAB MEAT GARLIC AND CHILLI

แองเจิ้ลแฮร์ เนื้อปู

天使麵抄蟹肉、大蒜和辣椒

カニ肉入りカペリダンジェロ

325.-



PENNE' AU GRATIN

เพนเน่ แฮมชีสอบ

芝士火腿焗通心粉

ペンネ グラタン

255.-



PENNE' WITH PINK SALMON CREAMY SAUCE

เพนเน่ แซลมอน พิงค์ ครีมซอส

鲑鱼粉红奶油酱通心粉

ピンクサーモンクリーミーソースペンネ

255.-



PENNE' WITH CREAMY MUSHROOM SAUCE

เพนเน่ ซอสครีมเห็ด

蘑菇奶油酱通心粉

クリーミーマッシュルームソースペンネ

245.-

PASTA & PIZZA



FETTUCINE' / PENNE' — PESTO SAUCE WITH GRILLED SALMON / PRAWN

เฟตตูชินี / เพนเน่ – เพลโตซอส
กับ แซลมอน / กุ้งแม่น้ำย่าง
255.-



SEAFOOD PASTA WITH GARLIC AND CHILLI (SPAGHETTI / SQUID INK / PENNE)

พาสต้าทะเลพริก - กระเทียม
(เส้นสปาเก็ตตี้ / หมึกดำ / เพนเน่)

255.-



TOMYUM KOONG SQUID INK SPAGHETTI

สปาเก็ตตี้หมึกดำ ต้มยำกุ้ง

冬荫功烏賊墨意大利面

トムヤムクン イカ墨のパスタ

245.-

SQUID INK SPAGHETTI WITH NORTHEASTERN SAUSAGE

สปาเก็ตตี้หมึกดำผัดไส้ฉั่ว

225.-



SPAGHETTI CABONARA

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
195.-



SPAGHETTI WITH DRIED SALTED FISH / SALMON

สปาเก็ตตี้ปลาเค็ม
/ ปลาแซลมอน
195.- / 225.-



ANGEL HAIR WITH SPICY GRILLED PORK, GARLIC AND CHILLI

เอนเจลฮอร์หมูย่าง
พริก - กระเทียม
225.-

PIZZA

ONLY AT SIAM SQUARE ONE BRANCH

CABONARA PIZZA
พิซซ่า คาโบนาร่า 295.-

TOM YUM KUNG PIZZA
พิซซ่า ต้มยำกุ้ง 325.-

THAI APPETIZER



FRESH SPRING ROLLS WITH CRAB MEAT

ปอเปี๊ยะสดเนื้อปู

POR PIA SOD NUA POO

新鮮蟹肉春卷

カニ肉の新鮮な春巻き **185.-**



CRISPY RICE SERVED WITH MINCED PORK AND SHRIMP CURRY PASTE

ข้าวตังหน้าตั้ง

KHAO TANG NA TANG

香脆米餅配肉末和蝦咖哩醬

タイのおせんべい **175.-**



BITE – SIZED STUFFED NOODLE

เมี่ยงก๋วยเตี๋ยว

MIANG KUAY TIEW

泰式粿條春捲

タイの餃子 **175.-**



FRESH WRAPPED NOODLE

ก๋วยเตี๋ยวลอด

KUAY TIEW LORD

大管麵

タイの腸粉 **175.-**



TRADITIONAL THAI NOODLE WITH SPICE

ก๋วยเตี๋ยวลอดโบราณ

KUAY TIEW LORD BORAN

泰傳統大管麵

伝統的腸粉 **155.-**



STUFFED CRISPY EGG CREPE

ขนมเบื้องญวน

KHA NOM BUEANG YUAN

泰式煎餅

タイお好み焼 **175.-**



SHRIMP CAKE

ทอดมันกุ้ง / ชิ้น

TOD MAAN KOONG / PIECE

蝦餅

エビケーキ **95.-**

THAI APPETIZER

泰國開胃菜
タイの前菜



CRISPY SHRIMP CAKE

กระเบื้องกุ้งสด

KRA BERNG KOONG

泰式香脆虾饼

タイのクリスピーシュリンプケーキ

325.-



DEEP FRIED SPICY MINCED PORK

ลาบหมูทอด

LAB MOO TOD

油炸猪肉与香辣泰式草药

ラボ ムー トッド 195.-



THAI STYLE DEEP FRIED CHICKEN WING

ปีกไก่ทอด

PEEK KAI TOD

泰式炸雞翅

揚げ手羽先 (タイ風) 175.-



SPICY VERMICELLI SALAD

ยำวุ้นเส้น

YUM WOON SEN

麻辣挂面沙拉与鲜虾

タイ風エビと春雨サラダ

195.-



SPICY SALMON SALAD

ยำแซลมอนแซ่บ

SALMON SAB

香辣三文魚沙拉

スパイシーサーモンサラダ

395.-



NORTHERN STYLE SPICY MINCED CHICKEN OR PORK / SALMON WITH GROUND ROASTED RICE

ลาบไก่ หรือ หมู / แซลมอน

LAB KAI OR MOO / SALMON

泰式香辣碎雞肉/豬肉沙拉

タイ風スパイシーチキン/豚ひき肉サラダ

195.- / 355.-

THAI APPETIZER



SPICY MIXED SEAFOOD SALAD

ยำทะเล

YUM TALAY

255.-

SPICY GRILLED PORK

ยำหมูย่าง

YUM MOO YARNG

195.-

SPICY THAI SAUSAGE SALAD

ยำหมูยอ

YUM MOO YOR

195.-

DEEP FRIED / PRAWN / SALMON TOPPED WITH TASTY HERBS

ปลากุ้งแม่น้ำ / ปลาซลมอน

PLA KOONG / PLA PLA SALMON

炸/大蝦/三文魚配上美味的香草

おいしいハーブ入り エビ/サーモン フライ

375.-



DEEP FRIED SNAPPER WITH TASTY HERBS

ปลาปลากะพง

PLA PLA KAPONG

炸鯛魚配美味藥草

おいしいハーブ入り 鯛 フライ

325.-



SPICY TUNA AND LETTUCE ICEBERG SALAD

ยำปลาทูน่ากับผักกาดแก้ว

YUM TUNA

195.-

SWEET PORK WITH HOT CHILLI DIP

น้ำพริกขี้หนุ

NAM PRIK LONG RUA

165.-

YOUNG TAMARIND DIP

น้ำพริกมะขาม

NAM PRIK MAKHAM

165.-

SPICY MUSHROOM DIP

น้ำพริกเห็ดหอม

NAM PRIK HED HOM

165.-

THAI APPETIZER

泰國開胃菜
タイの前菜



NORTHERN STYLE GRILLED PORK SALAD WITH GROUND ROASTED RICE

หมูย่าง น้ำตก

MOO YANG NAMTOK

泰式烤猪肉/牛肉香辣沙拉

タイ風焼き豚肉/牛肉サラダ

195.-



CRISPY CATFISH FLAKE SERVED WITH SPICY MANGO SALAD

ปลาตุกฟูกับยำมะม่วง

YUM PLA DOOK FOO

香脆鲶鱼甜酸辣沙拉

ヤム・プラ・デューク・フー

195.-



CRISPY MORNING GLORY WITH SPICY SHRIMP SALAD

ยำผักบุ้งกรอบกุ้งสด

YUM PAK BOONG KROB

KOONG

麻辣脆皮朝华菜(蕹菜)

沙拉与鲜虾

ヨウサイ(蕹菜)サラダ

195.-



SPICY GREEN BEAN SALAD

ยำถั่วพุด

YUM TUA PLU

香辣四棱豆沙拉

スパイシーなグリーンビーン

ンサラダ

195.-

香辣木瓜沙拉
スパイシーパパイアのサラダ

SOM TAM

(PAPAYA SALAD)



SPICY PAPAYA SALAD WITH SALTED EGG

ส้มตำไข่เค็ม

SOM TAM KAI KEM

香辣木瓜沙拉和鹹蛋

スパイシーなパパイアのサ

ラダと塩卵

175.-



SPICY PAPAYA SALAD WITH GRILLED PRAWN

ส้มตำกุ้งแม่น้ำย่าง

SOM TAM KOONG

香辣木瓜沙拉和烤蝦

海老のグリル スパイシーパ

イヤサラダ

295.-



CORN AND SALTED EGG SPICY SALAD

ตำข้าวโพดไข่เค็ม

TAM KHAO POD KAI KEM

玉米和鹹蛋香辣沙拉

コーンと塩卵のスパイシ

ーサラダ

175.-



SPICY PAPAYA SALAD WITH GERMAN PORK HOCKS

ส้มตำขาหมูเยอรมัน

SOM TAM KA MOO

225.-



SPICY PAPAYA SALAD

ส้มตำไทย

SOM TAM THAI

香辣木瓜沙拉

スパイシーパパイアのサラダ

165.-



NORTHEASTERN – STYLE SPICY PAPAYA SALAD

ส้มตำลาวสุดๆ

SOM TAM LAO

东北风格香辣木瓜沙拉

ソムタムラオス : スパ

イシーパパイア・サラダ 165.-



NORTHEASTERN – STYLE SPICY PAPAYA SALAD AND RICE NOODLE

ตำซั่ว

TAM SUA

东北风格香辣木瓜沙拉和米线

タムスア : スパイシ

ーパパイアと春雨・サラダ 175.-

THAI MAIN DISH



STIR FRIED CHICKEN IN RED CURRY PASTE AND YOUNG PEPPER CORN

ไก่ผัดเผ็ดกระเทียมสด

KAI PAD PED KA TI

紅咖喱醬炒雞肉

チキンレッドカレー

195.-



STIR FRIED PORK WITH SOUTHERN YELLOW CURRY PASTE

คั่วกลิ้งหมู

KHUA KLING MOO

泰南式黃咖喱醬炒豬肉

ポークとイエローカレーペースト

225.-



MASSAMAN CURRY BEEF / CHICKEN CHUNK IN YELLOW CURRY PASTE

มัสมั่น เนื้อ / ไก่

MASSAMAN NUAR / KAI

馬薩曼咖喱(牛肉/雞肉)

マサマン ビーフ/チキン

275.- / 195.-



ROASTED PORK RIB IN GRAVY

ซี่โครงหมูอบ

SEE KRONG MOO OB

255.-



PAN FRIED CHICKEN OR PORK / AUSTRALIAN BEEF WITH PANAENG CURRY PASTE

พะเนียงไก่ หรือ หมู / เนื้อออสเตรเลีย

PANAENG KAI OR MOO

/ NUAR AUSTRALIAN

195 / 325.-

THAI MAIN DISH

泰式主菜
タイ風メインディッシュ



STIR FRIED CRISPY CAT FISH WITH HERBS SERVED WITH SALTED EGG

ผัดพริกขิงปลาอุกฟูไข่เค็ม
PAD PRIK KHING PLA DUK KHAI KEM
炒香酥鯰魚 香草 配上咸蛋
揚げクリスピーナマス タイハーブ
と塩漬け卵を添えて 255.-



STIR FRIED SHREDDED SNAPPER FISH / PRAWN WITH TAMARIND SAUCE

ปลา / กุ้งแม่น้ำ ทอดซอสมะขาม
PLA / KOONG MAE NAM TOD
SAUCE MAKHAM 255.- / 395.-



STIR FRIED SQUID WITH SALTED EGGS

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
PLA MUK KHAI KEM
咸蛋炒鱿鱼
塩漬け卵と揚げイカの炒め 225.-

STIR FRIED PRAWN AND LONG BEAN IN RED CURRY PASTE พริกขิงกุ้งนาง PRIK KHING KOONG NANG 325.-

SNAPPER FILLET ONLY AT SIAM SQUARE ONE BRANCH



FRIED SNAPPER FILLET SERVED WITH SWEET AND SOUR DIP

ปลากะพงทอดน้ำปลา-ยำมะม่วง (ขนาดชิ้นเสต็ก)
PLA KRAPONG TOD NAM PLA 325.-

STEAMED SNAPPER FILLET WITH LEMON SAUCE

ปลากะพงนึ่งมะนาว (ขนาดชิ้นเสต็ก)
PLA KRAPONG NUNG MANOW 325.-

FRIED SNAPPER FILLET TOPPED WITH CHILLI SAUCE

ปลากะพงราดพริก (ขนาดชิ้นเสต็ก)
PLA KRAPONG RAD PRIK 325.-

FRIED SNAPPER FILLET TOPPED WITH GARLIC

ปลากะพงทอดกระเทียม (ขนาดชิ้นเสต็ก)
PLA KRAPONG TOD KRATIAM 325.-

THAI SOUP



SHRIMP / SEAFOOD IN SPICY SOUP WITH LEMON GRASS & HERBS

ต้มยำกุ้ง / ทะเล (น้ำข้น / น้ำใส)
TOMYAM KOONG / TALAY

冬荫功: 泰式酸辣虾汤

トム・ヤム・クン 395.-



SPICY PORK / BEEF STEW WITH HERBS

ต้มยำหมูตุ๋น / เนื้อตุ๋น

TOMYAM MOO TOON / NUAR TOON

香辣猪肉 / 牛肉炖香草

スパイシー ポーク/ビーフ シチュー

245.- / 325.-



SPICY AND SOUR MIXED VEGETABLE SOUP / SHRIMP

แกงส้มผักรวม / ผักรวมกุ้งสด

KANG SOM / KANG SOM KOONG

225.- / 345.-



PORK / AUSTRALIAN BEEF IN SPICY AND SOUR SOUP WITH HERBS

ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน / เนื้อออสเตรเลีย

TOM SAB KRADOOK MOO / NUAR AUSTRALIAN

酸辣猪肉/牛肉炖香草

トム・サブブ (ポーク/ビーフ) 245.- / 325.-



CRAB MEAT AND THAI HERBS IN RED CURRY

แกงคั่วเนื้อปู - ใบชะพลู

KANG KUA POU - BAI CHA PLU

紅咖哩蟹肉和泰國草藥

かに肉とタイ風ハーブのレッドカレー

275.-

CHICKEN OR PORK / AUSTRALIAN BEEF IN GREEN CURRY

แกงเขียวหวาน ไก่ หรือ หมู/เนื้อออสเตรเลีย

KANG KEAWWAN KAI / MOO /

NUAR AUSTRALIAN

195.- / 325.-

PORK IN SPICY SOUP WITH LEMON GRASS AND HERBS

ต้มยำกระดูกหมูอ่อน (น้ำข้น / น้ำใส)

TOMYAM KRADUKMOO

245.-

SEABASS IN SPICY SOUP WITH LEMON GRASS AND HERBS

ต้มยำปลากะพง (น้ำข้น / น้ำใส)

TOMYAM PLA KAPONG

325.-

SALMON IN SPICY SOUP WITH LEMON GRASS AND HERBS

ต้มยำปลาแซลมอน (น้ำข้น / น้ำใส)

TOMYAM PLA SALMON 355.-

VEGETABLE



LIANG VEGETABLE FRIED EGG

ใบเหลียงผัดไข่

BAI LIANG PAD KAI

良葉炒雞蛋

リャン葉の卵とじ **185.-**



STIR FRIED CABBAGE CHICK WITH CRISPY PORK

แซนงกะหล่ำผัดหมูกรอบ

KANANG KALAM MOO KROB

炒白菜芽与脆皮猪肉

キャベツの芽炒め **195.-**



STIR FRIED IVY GOURD AND MINCED PORK

ผัดตำลึงหมูสับ

PAD TAM RUNG MOO SAB

葫蘆葉抄豬肉末

アイビーひょうたんと豚ひき

肉の炒め **195.-**

STIR FRIED BROCCOLI AND SHRIMP

ผัดบร็อกโคลี่กุ้ง

PAD BROCCOLI KUNG

255.-

STIR FRIED KALE AND DRIED SALTED FISH / SHRIMP

ผัดคะน้าปลาเค็ม / หมูกรอบ

PAD KANA PLAKEM / MOO KROB

195.-

STIR FRIED MORNING GLORY WITH MINCED PORK

ผัดผักบุ้งไฟแดง / ผัดผักบุ้งไฟแดงหมูสับ

PAD PAK BOONG / PAK BOONG MOO SAB

145.- / 165.-



OMELETTE

MINCED PORK / CRAB OMELETTE

ไข่เจียว หมูสับ / ปู

KAIJEAW MOO SUB / POO

125.- / 225.-

SWEET BASIL OMELETTE

ไข่เจียวโหระพา

KAIJEAW HORAPA

125.-

STIR FRIED MIXED VEGETABLE / WITH SHRIMP

ผัดผักรวม / ผัดผักรวมกุ้งสด

PAD PAK RUAM / KOONG **175.- / 255.-**

大米及更多
米など

RICE & MORE



FRIED RICE WITH CHILI AND SALTED PORK / BEEF

ข้าวผัดพริกขี้หนูหมูเค็ม / เนื้อเค็ม

KHAO PAD PRIK KEE NOO

辣椒和腌制猪肉/牛肉炒饭

チリと塩漬け豚肉/牛肉 チャーハン

155.- / 225.-



RICE SERVED WITH ROASTED PORK RIB IN GRAVY

ข้าวกับซี่โครงหมอบ

KHAO SEE KRONG MOO OB

烤排骨和香米飯

ローストポークリブと ご飯

195.-



FERMENTED RICE NOODLE WITH SPICY COCONUT SAUCE

ขนมจีนน้ำยา

KANOM JEAN NAM YA

泰式鱼酱釀米线

タイの魚醤米麺

175.-



FRIED RICE WITH HERBS, CRISPY CAT FISH AND SALTED EGG

ข้าวผัดพริกขิงปลาตากฟูไข่เค็ม

KHAO PAD PRIK KHING PLA DOOK

香草，脆皮猫鱼，咸蛋炒饭

チャーハン ハーブとクリスピーナマズ

175.-



FERMENTED RICE NOODLE / ROTI WITH CHICKEN OR PORK IN GREEN CURRY

ขนมจีน / โรตีสายเขียวหวานไก่ หรือ หมู

KHANOM JEAN / ROTI

KANG KIEWWAN KAI OR MOO

綠咖哩雞和釀米粉/羅蒂

タイのチキングリーンカレー米麺/ロティ

155.- / 175.-

FERMENTED RICE NOODLE / ROTI WITH AUSTRALIAN BEEF IN GREEN CURRY

ขนมจีน / โรตีสายเขียวหวานเนื้อ
ออสเตรเลีย

KHANOM JEAN / ROTI

KANG KIEWWAN NUAR AUSTRALIAN

綠咖哩牛肉和釀米粉 / 羅蒂

タイのビーフグリーンカレー米麺/ロティ

225.- / 245.-

RICE & MORE

大米及更多
米など



MASSAMAN CURRY (BEEF / CHICKEN) WITH STEAMED RICE

/ ROTI

ข้าว / โรตีส มัสมัน เนื้อ

195.- / 215.-

ข้าว / โรตีส มัสมัน ไก่

165.- / 185.-

KHAO / ROTI MASSAMAN
NUAR / KAI



SHRIMP / SEAFOOD FRIED RICE WITH LEMON GRASS AND HERBS

ข้าวผัดต้มยำกุ้ง / ทะเล

KHAO PHAD TOM YAM

KUNG / TALAY

185.-



KHUA KLING AND STEAMED RICE WITH (OUT) FRIED EGG

ข้าวกับคั่วกลิ้งหมู / ไข่ดาว

KHAO KHUA KLING MOO

/ KAI DAO

175.- / 195.-



RICE WITH STIR FRIED CRAB MEAT / SHRIMP WITH MALA CHILLI AND GARLIC

ข้าวคั่วปู / กุ้ง

ผัดพริก - กระเทียม - หม่าล่า

KAO KUA POO

/ KOONG MALA

225.- / 195.-

MORE

RICE SERVED WITH CHICKEN IN RED CURRY PASTE

ข้าวหน้าไก่ผัดเผ็ดกะทิสด

KHAO NHA KAI PHAD PHED KATI SOD

165.-

FRIED RICE WITH SWEET PORK AND HOT CHILLI DIP

ข้าวผัดน้ำพริกขิงร้อน

KHAO PHAD NHAM PRIK LONG RUA

155.-

FRIED RICE WITH DRIED SALTED FISH / SALMON

ข้าวผัดปลาเค็ม / ปลาซอลมอน

KHAO PHAD PLA KHEM / SALMON

155.-/175.-

RICE SERVED WITH PRAWN AND LONG BEAN IN CURRY PASTE

ข้าวกับพริกขิงกุ้งนาง

KHAO KAB PRIK KHING

KOONG NANG 275.-

RICE SERVED WITH CHICKEN / PORK / AUSTRALIAN BEEF IN PANAENG CURRY

ข้าวพะเนียงไก่ หรือ หมู /

เนื้อออสเตรเลีย

KHAO PANAENG KAI / MOO /

NUAR AUSTRALIAN

175.-/225.-

FERMENTED RICE NOODLE / RICE WITH CRABMEAT AND THAI HERBS IN RED CURRY

ขนมจีน / ข้าวกับแกงคั่วปูใบชะพลู

KKHANOM JEAN / KHAO KANG KUA POO 255.-

RICE SERVED WITH SPICY AND SOUR MIXED VEGETABLE SOUP / AND SHRIMP

ข้าวแกงส้มผักรวม / ผักรวมกุ้งสด

KHAO KAENG SOM / KOONG

155.-/195.-

RICE SERVED WITH SPICY STIR-FRIED MINCED CHICKEN / PORK / AUSTRALIAN BEEF WITH GARLIC, CHILLI AND BASIL

ข้าวกะเพราไก่ หรือ หมู / กุ้ง /

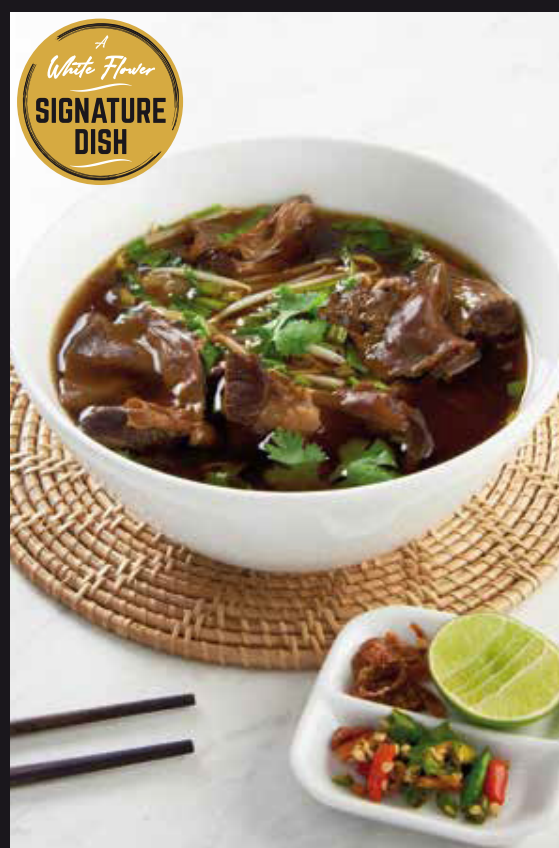
เนื้อออสเตรเลีย

KHAO KAPRAO KAI / MOO /

NUAR AUSTRALIAN

155.-/185.-/225.-

NOODLE



FRESH NOODLE WITH SPICY PORK / BEEF STEW

ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น / เนื้อตุ๋น

KUAY TIEW MOO TOON

/ NUAR TOON

香辣炖猪肉/牛肉 鲜面

スパイシーポーク/ビー フシチュー米麺

175.- / 225.-

SPICY SHRIMP NOODLE SOUP WITH LEMON GRASS

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้งแม่น้ำ

KUAY TIEW TOM YAM KOONG

冬阴功汤(虾酸辣汤) / 海鲜酸辣汤麵

トムヤムクン/トムヤムタレー麵 : エビ/シ

ーフードとスパイ シーフード麵

255.-

SUKIYAKI WITH CHICKEN OR PORK / SHRIMP / AUSTRALIAN BEEF AND VEGETABLES

สุกี้ไก่ หรือ หมู / กุ้ง / เนื้อออสเตรเลีย (น้ำ /แห้ง)

SUKIYAKI KAI OR MOO / KOONG /

NUAR AUSTRALIAN

175.- / 225.- / 225.-

RICE NOODLE WITH PORK / SHRIMP / AUSTRALIAN BEEF IN GRAVY

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า หมู / กุ้ง / เนื้อออสเตรเลีย (เส้นใหญ่ / เส้นหมี่)

KUAY TEAW RAD NHA MOO

/ KOONG / NUAR AUSTRALIAN

165.- / 195.- / 225.-

FRIED RICE NOODLE WITH PORK / SHRIMP / AUSTRALIAN BEEF

ผัดซีอิ๊ว หมู / กุ้ง / เนื้อออสเตรเลีย (เส้นใหญ่/เส้นหมี่)

PHAD SEE EEW MOO / KOONG /

NUAR AUSTRALIAN

165.- / 195.- / 225.-

STIR FRIED NOODLE WITH CHICKEN

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

KUAY TEAW KHUA KAI 165.-

NOODLE

麵條
麵



FRIED RICE NOODLE TOPPED WITH SPICY STIR FRIED CHICKEN / PORK / SHRIMP / AUSTRALIAN BEEF

เส้นใหญ่ผัดกะเพราไก่ หรือ หมู /
กุ้ง / เนื้อออสเตรเลีย

SENYAI KRAPRAO KAI / MOO /
KOONG / NUAR AUSTRALIAN

香辣炒(鸡肉/猪肉/虾/牛肉)鲜面

チャーハン麺揚げスパイシー炒めをトッ
ピング (チキン/ポーク/エビ/牛肉)

155.- / 195.- / 225.-



PAD THAI FRIED RICE NOODLE WITH SHRIMP, BEAN CURD AND VEGETABLE

ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยกุ้งสด
(เส้นจันท์ / วุ้นเส้น / สပါเกี๊ยว)

PAD THAI

泰式炒鲜虾面

パッタイ:エビやモヤシが入ったクア
イティオの甘酸っぱい炒めもの

195.-



FRIED NOODLE WITH ROASTED PORK RIB IN GRAVY

เส้นใหญ่ซีโครงหมูอบ

SEN YAI SEE KRONG MOO OB

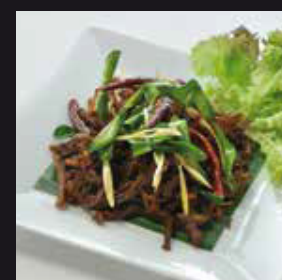
排骨炒面

ローストポークリブの焼きそば

195.-

VEGETARIAN

ベジタリアン
素食主義者



GRILLED MUSHROOM WITH HERBS

เนื้อสมุนไพร
แอดเดี้ยวจ

175.-

RICE WITH STIR FRIED MUSHROOM WITH MALA CHILLI AND GARLIC

ข้าวกับคั่วเห็ด
ผัดพริก-กระเทียม
- หม่าล่า

155.-

STIR FRIED MUSHROOM WITH MALA CHILLI AND GARLIC

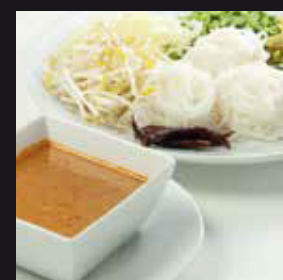
เห็ดคั่วพริกเกลือ
หม่าล่า จ

195.-

FRIED RICE WITH SPICY MUSHROOM DIP, TOPPED WITH GRILLED TOFU

ข้าวผัดน้ำพริกเห็ดหอม กับ เต้าหู้ย่าง

165.-



FERMENTED RICE NOODLE WITH SPICY COCONUT SAUCE

ขนมจีนน้ำยาจ

165.-

VEGETARIAN SUKIYAKI

สุกี้จ (น้ำ / แห้ง)

155.-

VEGETARIAN PAD THAI

ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยจ

145.-

SPICY VEGETARIAN STYLE FRIED RICE

ข้าวผัดพริกขี้หนู
เนื้อเค็ม จ

155.-

OTHERS

其他
その他

THAI JASMINE RICE

ข้าวหอมมะลิ

KHAO HOM MALI

25.-

BROWN RICE

ข้าวกล้อง

30.-

STICKY RICE / FERMENTED RICE NOODLE / ROTI

ข้าวเหนียว หรือ ขนมจีน / โรตีส

KHAO NIEW / KANOM JEAN / ROTI

35.- / 55.-

DESSERT



MANGO – STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง

芒果糯米飯

カオニャオ・ マムアン：ココナッツ
ミルクで炊いた餅米に、マンゴー

150.-



BLACK JELLY IN MILK SYRUP (HOT/COLD)

เจาก๊วย นมสด (ร้อน / เย็น)

涼粉(仙草)奶茶

グラスゼリーとミルク (ホット/コールド)

85.-



BLACK JELLY IN SYRUP TOPPED WITH BROWN SUGAR

เจาก๊วยโบราณ

黑砂糖仙草茶

黑砂糖シロップの仙草ゼリー

85.-



BANANA FRITTERS

กล้วยทอด

145.-

ONLY AT
BAMRUNG MUEANG BRANCH

GINGKO NUTS IN MILK SYRUP

แป๊ะก๊วยนมสด

95.-

THAI BLACK JELLY AND GINGKO NUTS IN SYRUP

แป๊ะก๊วย-เจาก๊วยเย็น

95.-

ROTI

無敵的羅蒂
無敵の美味しいロティ



THAI TEA TOWER

ไทยทีทาวเวอร์

泰國茶塔

タイティータワー

225.-

COFFEE CARAMEL CASTLE

คอฟฟี่ คาราเมล แคลสึล

咖啡焦糖城堡

コーヒーキャラメル城

225.-

CHOCOLATE CHATEAU

ช็อคโกแลต ชาโตว์

巧克力城堡

チョコレートシャトー

225.-

HOME MADE ICE CREAM

冰淇淋
アイスクリーム

YOUNG COCONUT ICE CREAM

ไอศกรีมมะพร้าวอ่อน

椰子冰淇淋

ココナッツアイスクリーム 95.-

TRADITIONAL YOUNG COCONUT ICE CREAM

ไอศกรีมมะพร้าวทรงเครื่อง

95.-

DURIAN ICE CREAM

ไอศกรีมทุเรียน

榴蓮冰淇淋

ดริอันไอスクリーム 125.-

OTHER FLAVORS

其他口味
その他の味

COFFEE, GREEN TEA, VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY

ไอศกรีม กาแฟ, ชาเขียว, วานิลลา,

ช็อคโกแลต, สตรอเบอร์รี่

咖啡, 綠茶, 香草, 巧克力, 草莓

コーヒー、グリーンティー、バニラ、チ

ョコレート、イチゴ

95.-

THAI TEA ICE CREAM

ไอศกรีมชาไทย

泰茶冰淇淋

タイのティーアイスクリーム 95.-



YOUR CHOICE : + STICKY RICE

您的選擇 : +糯米

あなたの選択 : +もち米

20.-

蛋糕
ケーキ

CAKE



COCONUT CAKE
椰子蛋糕
ココナッツケーキ
160.-



**THAI TEA
FUDGE CAKE**
泰奶茶软糖蛋糕
タイティーケーキ
140.-



**DURIAN
MOUSSE CAKE**
榴莲慕斯蛋糕
ドリアンムースケーキ
160.-



**CHOCOLATE
FUDGE CAKE**
巧克力软糖蛋糕
チョコレートファッジ
ケーキ 140.-



**CHOCOLATE
BANANA CAKE**
巧克力香蕉蛋糕
チョコレートバナナケーキ
150.-



TIRAMISU CAKE
提拉米苏蛋糕
ティラミスケーキ
160.-



**RASPBERRY
LEMON CAKE**
覆盆子柠檬蛋糕
ラズベリーレモンケーキ
170.-



**STRAWBERRY
SHORTCAKE**
草莓蛋糕
ストロベリーショ
ートケーキ
170.-



CARROT CAKE
胡萝卜糕
キャロットケーキ
150.-



**DOUBLE MATCHA
TIRAMISU CAKE**
双绿茶提拉米苏蛋糕
ケーキダブルグリーン
ティーティラミスケーキ
170.-



**DOUBLE CHOC
MOUSSE CAKE**
双重巧克力慕斯蛋糕
ダブルチョコレートム
ースケーキ
150.-



TARO CAKE
芋头糕
タロイモケーキ
150.-



COFFEE CAKE
咖啡蛋糕
コーヒーケーキ
150.-



BUTTER CAKE
黄油蛋糕
バターケーキ
140.-



**ORANGE BUTTER
CREAM CAKE**
橙子奶油蛋糕
オレンジバター
クリームケーキ
150.-

CAKE

蛋糕
ケーキ



**LEMON
CHEESE CAKE**
柠檬芝士蛋糕
レモンチーズケーキ
160.-



**STRAWBERRY
CHEESE CAKE**
草莓乳酪蛋糕
イチゴチーズケーキ
170.-



**BLUEBERRY
CHEESE CAKE**
蓝莓乳酪蛋糕
ブルーベリーチーズケ
ーキ 160.-



**MANGO
CHEESE CAKE**
芒果芝士蛋糕
マンゴーチーズケーキ
160.-



**NEW YORK
CHEESE CAKE**
纽约芝士蛋糕
ニューヨークチーズケーキ
160.-



**RED VELVET
CHEESE CAKE**
红丝绒芝士蛋糕
赤いビロードのチー
ズケーキ 160.-



**CHOCOLATE
CHEESE CAKE**
巧克力芝士蛋糕
チョコレートチー
ズケーキ 160.-



**WHITE CHOC
CHEESE CAKE**
白巧克力乳酪蛋糕
ホワイトチョコレー
トチーズケーキ 160.-



**CLASSIC
CREPE CAKE**
千层蛋糕
クレープケーキ
165.-



**DURIAN
CREPE CAKE**
榴莲千层蛋糕
ドリアンクレープケーキ
170.-



**CAPPUCCINO
CREPE CAKE**
卡布奇诺千层蛋糕
カプチーノ
クレープケーキ
165.-



**LEMON
CREPE CAKE**
柠檬千层蛋糕
レモンクレープケーキ
165.-



**THAI TEA
CREPE CAKE**
泰茶千层蛋糕
タイの茶クレープケーキ
165.-



**COOKIE & CREAM
CREPE CAKE**
饼干和奶油可麗餅
クッキー&クリーム
クレープ
165.-



**COCONUT PANDAN
CREPE CAKE**
椰子香兰千层蛋糕
ココナッツパンダン
クレープケーキ
165.-

蛋糕
ケーキ

CAKE



APPLE CRUMBLE
蘋果金寶
アップルクラムブル
150.-



CHERRY CRUMBLE
櫻桃金寶
チェリークラムブル
クリーム
160.-



BANOFFIE PIE
香蕉太妃派
バノフィーパイ
160.-



**BASQUE BURNT
CHEESECAKE**
巴斯克燒焦芝士蛋糕
バスクの焦がしチーズ
ケーキ 160.-



COCONUT CHIFFON
椰子雪紡蛋糕
ココナッツシフォン
ケーキ
95.-



TIRAMISU
提拉米苏
ティラミス
135.-



PANNA COTTA
意式奶冻
パナ・コッタ
130.-



BANOFFEE LAVA
SERVED WITH ICE CREAM
Banoffee lava 与冰淇淋
バノフィー溶岩とアイス
クリーム 195.-



BANOFFEE CRUMBLE
SERVED WITH ICE CREAM
Banoffee crumble 与冰淇淋
Banoffee クラムブルとア
イスクリーム 195.-



**CLASSIC BROWNIE
& ICE CREAM**
傳統布朗尼与冰淇淋
クラシックブとア
イスクリーム 195.-



CLASSIC BROWNIE
傳統布朗尼
クラシックブラウニー
95.- / BAR



DATE N' NUT BAR
坚果棒
ナットバー
95.- / BAR



FRUIT CAKE
水果蛋糕
フルーツケーキ
105.-



CLASSIC BROWNIE
傳統布朗尼
クラシックブラウニー
255.- / BOX



DATE N' NUT BAR
坚果棒
ナットバー
255.- / BOX

冷热飲品
温かい飲み物と冷たい飲み物

HOT & COLD DRINK



THAI TEA LATTE

ชาไทยนมร้อน

125.-



TRADITIONAL CAFFÈ LATTE

HOT / ICED / FRAPPÉ

กาแฟ ลาเต้ ร้อน / เย็น / ปั่น

กาแฟ ลาเต้ สูตรดั้งเดิม ร้อน / เย็น / ปั่น

115.- / 125.- / 135.-



YUZU COFFEE

กาแฟน้ำส้มยuzu

155.-



DURIAN LATTE

HOT / ICED / FRAPPÉ

ทุเรียนลาเต้

ร้อน, เย็น / ปั่น

125.- / 135.-



ICED THAI TEA LATTE / FRAPPÉ

ชาเย็น / ปั่น

125.- / 135.-



COCONUT AMERICANO

กาแฟน้ำมะพร้าว

145.-



COCONUT AFFOGATO

OR ICE CREAM OF YOUR CHOICES

โคนัทกาแฟโฟกาโต

155.-



ORANGE COFFEE

ออเรนจ์ คอฟฟี่

145.-

ICED CARAMEL LATTE / FRAPPÉ 125.- / 135.-

ICED CAFFÈ MOCHA / FRAPPÉ 125.- / 135.-

熱菜譜
ホットレシピ

HOT RECIPE



CAPPUCINO

คาปูชิโน

115.-



HOT COCOA

โกโก้ร้อน

115.-



GREEN TEA LATTE

ชาเขียวนมร้อน

145.-



HONEY LEMON JUICE

น้ำมะนาวผึ้งร้อน

125.-



ESPRESSO

เอสเปรสโซ

95.-

TRADITIONAL CAPPUCINO

คาปูชิโนสูตรดั้งเดิม

115.-



AMRICANO

อเมริกาโน่

95.-



CAFFÈ MOCHA

กาแฟ มอคคา

115.-



CARAMEL LATTE

คาราเมล ลาเต้

115.-

ESPRESSO MACCHIATO

เอสเปรสโซ แมคคิอาโต

115.-



RASPBERRY LASSI
ราสเบอร์รี่ ลาซซี่
树莓印度乳酪
ラズベリーラッシー
145.-



MANGO LASSI
แมงโก้ ลาซซี่
芒果印度乳酪
มังโก้ลาッシー
145.-



**MIXED BERRIES
-YOGURT
SMOOTHIE**
เบอร์รี่ - โยเกิร์ต สมูทตี้
混合浆果-酸奶顺滑
ミックสเบอรี่-โยグ
ルトスムージー 145.-



**STRAWBERRY
MILKSHAKE**
สตรอเบอร์รี่ มิลค์ เชค
草莓奶昔
สตอเบอรี่ミルク
シェイク 135.-



**COFFEE CARAMEL
MILKSHAKE**
คอฟฟี่คาราเมล มิลค์ เชค
咖啡焦糖奶昔
コーヒーキャラメルミ
ルクセーキ 135.-



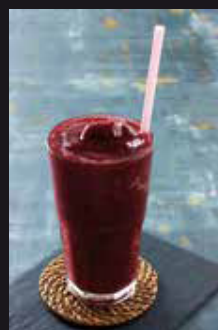
**COOKIE AND
CREAM SHAKE**
คุกกี้ แอนด์ ครีม เชค
餅乾奶昔
クッキーとクリームシェイク
135.-



**WATERMELON
FROST**
น้ำแตงโมปั่น
西瓜防冻
ウォーターメロンフ
ロスト 115.-



**HONEY LEMON
FROST**
เลมอน - น้ำผึ้งปั่น
蜂蜜柠檬冻
ハニーレモンフロスト
135.-



**MIXED BERRIES
FROST**
เบอร์รี่ปั่น
混合浆果冻
ミックสเบอรี่フロスト
145.-



**PASSION FRUIT
- AVOCADO FROST**
แพชชั่นฟรุต - อโวคาโดปั่น
百香果鱈梨冰沙
พาสชั่นฟลู๊ตส์อาพอกา
โดフロสต์ 155.-



**MIXED FRUIT
JUICE**
น้ำผลไม้รวมแยกกาก
果汁之精
จู๋ซี-ซีจู๋ซี
115.-



**ICED HONEY
LEMON**
น้ำผึ้ง - มะนาวเย็น
冰蜂蜜檸檬茶
アイスハニーレモン
125.-



LEMON SODA
น้ำมะนาวโซดา
柠檬苏打水
レモンソーダ
125.-



**LEMONGRASS
JUICE**
น้ำตะไคร้
柠檬草果汁
เลมอนกราสจู๋ซี
95.-



PANDAN JUICE
น้ำใบเตย
露兜汁
ปันทานาสจู๋ซี
95.-



**TAMARIND JUICE
/ FROST**
น้ำมะขาม / ปั่น
羅望子汁
ทามารินด์จู๋ซี
115.- / 125.-

冰沙
スムージー

SMOOTHIES & JUICE

果汁
ジュース

ORANGE AND PINEAPPLE FROST
น้ำส้ม - สับปะรดปั่น 125.-

STRAWBERRY BANANA MILKSHAKE
สตรอเบอร์รี่ บานาน่า มิลค์ शेค 135.-

BANANA MILKSHAKE
บานาน่า มิลค์ शेค 135.-

ORANGE JUICE
น้ำส้มคั้น 95.-

LEMON JUICE
น้ำมะนาว 115.-



YUZU GREEN TEA
ยูซุชาเขียว 155.-

ITALIAN SODA



LYCHEE DELIGHT
125.-



CALAMANSI PLUM SODA
125.-



YUZU HONEY SODA
155.-



HONEY LEMON SODA
125.-

TEA



SELECTED TEA SINCE 1823

Selected TEA 155.- / POT

RONNEFELDT DARJEELING EARL GREY
RONNEFELDT VANILLA
RONNEFELDT MORGENTAU
RONNEFELDT JASMINE GOLD SUMMER
RONNEFELDT REFRESHING MINT



WHITE FLOWER TEA 155.- / POT

TIE GUAN YIN
เถี่ยกวนอิน

DONG DING WULONG
ต่งต่ง อูหลง

LEMON GINGER MINT
เลมอน จิงเจอร์ มินท์

CAMOMILE (VOYAGE)
ชาคาโมมายล์

CHRYSANTHEMUM TEA
เก๊กฮวย

JAPANESE GREEN TEA
ชาเขียวญี่ปุ่น

ครัวดอกไม้ขาว

**FOOD IS POETRY.
DRINK IS HARMONY.
BAKERY IS MUSIC.
ENJOY THE WHITE FLOWER
EXPERIENCE!**



โมไรซ์ฟงซูรา

อาหารและเครื่องดื่ม
ไม่รวมค่าบริการ 10%

白
花
梅



BAMRUNG MUEANG : Tel. 02-225-2749-50

SIAM SQUARE ONE : Tel. 02-252-2646-7

 whiteflowerfactory  whiteflowerbkk