

เครื่องดื่ม
Beverages

Smoothie & Virgin Cocktail

สมูทตี้ และ เวอร์จินค็อกเทล

ผลไม้สดปั่น (แตงโม, มะนาว, มะพร้าวอ่อน, มะม่วง, สตรอเบอร์รี่, กล้วยหอม, สับปะรด, เสาวรส) Fresh Fruit Smoothie (Watermelon, Lime, Young Coconut, Mango, Strawberry, Banana, Pineapple, Passion Fruit)	70.-
สตรอเบอร์รี่ บานาน่า แอนด์ ครีม Strawberry Banana & Whipping Cream	90.-
เบอร์รี่รวม โยเกิร์ต (สตรอเบอร์รี่, ราสเบอร์รี่, บลูเบอร์รี่, โยเกิร์ต) Mixed Berries Smoothie (Strawberry, Raspberry, Blueberry, Yogurt)	90.-
แมงโก้ ลาสซี่ (มะม่วง, โยเกิร์ต, น้ำผึ้ง) Mango Lassi	90.-
ซี บูสเตอร์ (มะนาว, ส้ม, สับปะรด) C Booster (Lime, Passion Fruit, Pineapple, Raspberry)	90.-
เบต้า บูสเตอร์ (ส้ม, มะม่วง, เบอร์รี่รวม, บีทรูท, แครอท) Beta Booster (Orange, Mango, Mixed Berries, Beetroot, Carrot)	90.-
พีชอัลติเมท (เนื้อพีช, น้ำมะนาว, พีชพูเร่) Peach Ultimate (Peach Fruit, Lime, Peach Purée)	90.-
ซัมเมอร์ โมฮิโต้ (สับปะรด, มะม่วง, มินต์, พริกไทย) Summer Mojito (Pineapple, Mango, Mint, Peppercorn)	90.-
คิวบา ฮาวาน่า (วานิลลา, มินต์, น้ำมะนาว) Cuba Havana (Vanilla, Mint, Lime)	90.-

น้ำสมุนไพร (ร้อน หรือ เย็น)
Herbal Drink (Hot or Iced)

น้ำอัญชัญมะนาว 60.-
Butterfly Pea with Lime

น้ำลำไย 50.-
Longan

น้ำกระเจี๊ยบ 50.-
Roselle

น้ำมะตูม 50.-
Bael Fruit

น้ำผึ้งแท้มะนาว 75.-
Honey & Lime

น้ำดื่ม น้ำอัดลม
Drinking Water & Soft Drink

น้ำดื่ม 20.-
Drinking Water

โค้ก, โค้กไลท์, โค้กซีโร่, สไปรท์, โซดา 35.-
Coke, Coke Light, Coke Zero, Sprite, Soda Water

โทนิค, จินเจอร์เอล 45.-
Tonic Water, Ginger Ale

น้ำผลไม้
Juice

ส้ม, องุ่น, สับปะรด, แอปเปิ้ล, มะนาว 60.-
Orange, Grape, Pineapple, Apple, Lime

น้ำมะนาว โซดา 80.-
Lime Soda

น้ำบัว น้ำผึ้ง โซดา 80.-
Ume Honey Soda

มิวสิค สแควร์ฟรุตพังก์ 90.-
Music Square Fruit Punch

กาแฟร้อน
Hot Coffee

กาแฟร้อน, เอสเพรสโซ่, อเมริกาโน่ 60.-
Hot Coffee, Espresso, Americano

ดับเบิลเอสเพรสโซ่ 70.-
Double Espresso

คาปูชิโน่ 70.-
Cappuccino

ลาเต้ 70.-
Latte

มอคค่า 80.-
Mocha Coffee

คาราเมล ลาเต้ 80.-
Caramel Latte

กาแฟเย็นและปั่น
Iced & Frappé Coffee

กาแฟดำเย็น, เอสเพรสโซ่เย็น, อเมริกาโน่เย็น 70.-
Iced Coffee, Iced Espresso, Iced Americano

กาแฟเย็น 80.-
Thai Style Iced Coffee

คาปูชิโน่เย็น หรือ ปั่น 80.-
Iced/ Frappé Cappuccino

ลาเต้เย็น หรือ ปั่น 80.-
Iced/ Frappé Latte

มอคค่าเย็น หรือ ปั่น 90.-
Iced/ Frappé Mocha Coffee

คาราเมล ลาเต้เย็น หรือ ปั่น 90.-
Iced/ Frappé Caramel Latte

ชาร้อน
Hot Tea & Hot Herbal Tea

อิงลิชเบรคฟาสต์, เอิร์ลเกรย์, ชาผลไม้ต่างๆ, อู่หลงมะลิ, 70.-
ชาเขียวญี่ปุ่น, เปปเปอร์มินท์, คาโมมายล์
English Breakfast, Earl Grey, Fruit Flavours, Jasmin Oolong, Japanese
Green Tea, Peppermint, Chamomile

ชาเย็นหรือปั่น
Iced & Frappé

ชาไทยมะนาว, ชาไทยใส่นม 70.-
Thai Style Tea with Lime or Milk

ชาเขียวญี่ปุ่นเย็น ไม่มีน้ำตาล 60.-
Iced Japanese Green Tea (No Sugar)

ชาเขียวนมเย็นหรือปั่น 80.-
Iced or Frappé Milk Japanese Green Tea

ชาไทยหรือชาเขียวนมไข่มุก 90.-
Thai or Japanese Green Milk Bubble Tea

อาหารเช้า (บริการ 8:00-11:00)
Breakfast (Service 8:00-11:00)

อาหารเช้าแบบไทยและจีน 150.-
Thai and Chinese Breakfast

ข้าวต้ม (หมู, ไก่, กุ้ง หรือปลา)
Boiled Rice with (Minced Pork, Chicken, Prawns or Fish)

หรือ Or

บะก๊ัดเต๋ ข้าวสวย (ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน)
Bak Kut Teh (Pork Ribs in Chinese Herbal Soup)
served with Steamed Rice

ผลไม้สดตามฤดูกาล
Seasonal Fresh Fruits

น้ำสับปะรด หรือ น้ำส้ม
Pineapple or Orange Juice

กาแฟ หรือ ชา
Coffee or Tea

อาหารเช้าแบบอเมริกัน 190.-
American Breakfast

ไข่สดปรุงตามแบบของคุณ (ไข่ลวก, ไข่คน, ไข่ดาว, ออมเล็ต)
Eggs Dish at Your Choice (Soft Boiled, Scrambled, Fried, Omelette)

เสิร์ฟกับ เบคอน แฮม หรือ ไส้กรอก
served with Bacon, Ham or Sausage

ขนมปังรวม หรือ แพนเค้ก หรือ วาฟเฟิล
Mixed Breads Basket or Pancake or Waffle

ผลไม้สดตามฤดูกาล
Seasonal Fresh Fruits

น้ำสับปะรด หรือ น้ำส้ม
Pineapple Juice or Orange Juice

กาแฟ หรือ ชา
Coffee or Tea

อาหารทานเล่น Appetizers

มันฝรั่งรวมทอดกับซอสดีปโฮมเมด 90.-
Mixed House Fries with Homemade Dips Palette

เมี่ยงคำ มิวสิคสแควร์ 120.-
Music Square Miang Kham (Thai Style Wild Betel Leaf-Wrapped)

หมี่กรอบทรงเครื่องโบราณ 120.-
Crispy Caramelised Vermicelli

ปีกไก่ทอดเกลือ เเตยหอม 90.-
Fried Chicken Wings

เห็ดหอมสดอบซีอิ๊ว 120.-
Fried Shitake Mushroom with Soy Sauce

ทาโก้เนื้อหรือไก่ สไตล์มิวสิคสแควร์ 150.-
Music Square Taco Beef or Chicken

ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไตล์อิตาเลียน เสริฟกับซอสทาร์ทาร์ 120.-
Calamari Fritti with Tartar Sauce

ผักโขมกับเห็ดแชมปิญองอบชีส 150.-
Spinach & Champignon au Gratin

หมูสามชั้นทอดน้ำปลา 120.-
Crispy-Fried Pork Belly with Fish Sauce

ทอดมันกุ้งอัลมอนด์ 150.-
Fried Shrimp Cake with Almond

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบเนยกระเทียม 160.-
Baked NZ Mussels with Garlic Butter

อาหารไทย และ เอเชีย **Thai & Asian Dishes**

จานยำ **Spicy Salad**

ส้มตำผลไม้รวม 90.-
Mixed Fruits in Som Tam Dressing

ส้มตำยอดมะพร้าวกุ้ง 120.-
Coconut Shoot with Prawns in Som Tam Dressing

ยำสวนผักกรอบ มีวสิคสแควร์ 150.-
Fried Vegetables with Thai Dip

ยำส้มโอทรงเครื่อง 150.-
Pomelo Spicy Salad

ยำวุ้นเส้นทะเลรวมมิตร 150.-
Glass Noodle with Seafood Spicy Salad

หมูย่างค้ำหวาน 120.-
Grilled Pork in Lime & Garlic Spicy Sauce

ปลาแซลม่อนสด 180.-
Raw Salmon with Thai Spicy Dressing

เนื้อปลากระพงทอดกรอบ ยำมะม่วง 250.-
Deep-Fried Sea Bass Fillet with Spicy Green Mango Salad

กับข้าว Thai Dishes

ไก่ผัดขุ่มทรัพย์(อัลมอนด์, เม็ดมะม่วง, เกาลัด, แปะก๋วย) 180.-
Fried Chicken with Almond, Cashew Nuts, Chestnut and Ginkgo Nuts

ผัดพริกขิงปลาตุ๋นฟูกรอบ ไข่เค็ม 150.-
Crispy Fried Shredded Cat Fish with Curry Paste served with Salted Egg Yolk

เนื้อปูผัดผงกระหรี่ 250.-
Chinese Style Fried Crab Meat with Indian Curry

กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย มันกุ้ง 220.-
Fried Prawns with Garlic and Pepper

ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ 250.-
Fried Soft Shell Crab with Garlic and Black Peppercorn

แกงเขียวหวาน หมู ไก่ หรือ ลูกชิ้นปลากราย 120.-
Green Curry with Pork, Chicken or Fish Balls

แกงเขียวหวานเนื้อนุ่มละลายโคขุน 150.-
Beef Green Curry

พะแนง ออกเปิดอย่างกับลิ้นจี่ Roasted Duck Breast with Lychee in Mild Red Curry	160.-
แกงส้มชะอมไข่ใส่กุ้ง Acacia Pennata Omelet in Sour Curry with Prawns	150.-
แกงเหลืองยอดมะพร้าวเนื้อปลากระพงหรือกุ้ง Southern Style Sour Curry with Coconut Shoot and Sea Bass Fillet or Prawns	160.-
เนื้อปลากระพงทะเล นึ่งซีอิ้ว/นึ่งมะนาว Sea Bass Fillet Steamed with Soya Sauce or Steamed with Lime and Chili	250.-
รวมมิตรทะเลผัดฉ่า Fried Assorted Seafood with Basil Leaves and Chilli on hot Plate	200.-
ผัดผักบุ้งไฟแดง/หมูกรอบ Fried Morning Glory with Garlic and Chilli / add Crispy Pork	80.-/120.-
กั๋นปลีผัดน้ำปลา Fried Cabbage with Fish sauce	90.-
คะน้าผัดน้ำมันหอย/หมูกรอบ Fried Kales with Oyster Sauce / add Crispy Pork	80./120.-
ยอดฟักหวานไฟแดง/หมูกรอบ Fried Chayote with Garlic and Chilli / add Crispy Pork	80.-/120.-
ผัดผักรวมมิตร/ใส่กุ้ง Fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce / add Prawns	90.-/150.-
ต้มยำกุ้งน้ำใสหรือน้ำข้น Tom Yum Kung (Spicy and Sour Prawn Soup)	200.-
ต้มยำรวมมิตรทะเล น้ำใสหรือน้ำข้น	200.-

Tom Yam Talay (Spicy and Sour Mixed Seafood Soup)

แกงจืดสาหร่ายเต้าหู้หมูสับ 120.-

Clear Soup with Seaweed, Soft Tofu and Minced Pork

บะก๊วดเตสไตล์สิงคโปร์ 150.-

Bak Kut Teh (Pork Ribs in Chinese Herbal Soup)

ไข่เจียวปูเนื้อปู หรือ กุ้ง 150.-

Thai Style Omelette with Crab Meat

ไข่เจียวธรรมดาหรือหมูสับ 80.-

Thai Omelette Plain or with Minced Pork

ข้าวหอมมะลิ (จาน/โถ) 20/80.-

Jasmin Rice (Plate/Bowl)

ข้าวกล้องหอมมะลิ (จาน/โถ) 30/120.-

Organic Brown Rice (Plate/ Bowl)

อาหารนานาชาติ

International Dishes

ซूप

Soup

ซूपหัวหอมแบบฝรั่งเศส เสริฟกับขนมปังหน้าชีสอบ 120.-

Traditional French Onion Soup Gratinee

ซूपชันเห็ด 90.-

Wild Mushroom Cream Soup

ซूपชันฟักทอง 90.-

Creamy Squash Soup with Butter Herb Garlic Croutons

ซุพชั่นกุ้ง 120.-
Prawn Bisque

สลัด Salad

สลัดผักรวม 120.-
(น้ำสลัดตามชอบ: เตาซันไอส์แลนด์, สวิทครีม, โลมีวีแนแกลิต, บัลซามิค, ซีซ่า)

Mixed Garden Salad
(Your Favourite Dressing: Thousand Island, Sweet Cream, Lime Vinaigrette, Balsamic, Caesar)

สลัดซีซ่า 120.-
Caesar salad

สลัดทูน่าสไตล์ฝรั่งเศส 150.-
Niçoise Salad

สลัดกุ้งทอดผลไม้รวม 160.-
Batter-Fried Prawn with Mixed Fruits Salad in Sweet Cream Dressing

แซนวิช Sandwiches

ทูน่าแซนวิช ขนมปัง โฮลวีท 150.-
Whole Wheat Tuna Sandwich

คลับแซนวิช 150.-
Club Sandwich

ครีอก เมอซีเออ (แซนวิชแฮมชีสอบ แบบฝรั่งเศส) 150.-
Croque Monsieur

ไก่ผัดพริกหวานสไตล์เม็กซิกันห่อแป้งตอร์ตีเย่า Chicken Fajitas Wrap	160.-
มิวสิคสแควร์ ซีสเบอร์เกอร์ หมู หรือ ไก่ หรือ เนื้อ Music Square Cheese Burger Pork or Chicken or Beef	180.-
มิวสิคสแควร์ โฮมเมดพิซซ่าแป้งบางกรอบ Music Square Homemade Thin & Crispy Pizza	
สี่ฤดู (แฮม, เห็ดแชมปิญอง, อาร์ติโชค, มะกอก) Quattro Stagioni (Ham, Mushroom, Artichoke, Olive)	250.-
ทะเล (กุ้ง, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์, พริกหวาน) Frutti di Mare (Prawn, Squid, NZ Mussel, Bell Pepper)	250.-
ดีอาโวล่า (ซาลามีเผ็ด, พริกแห้ง) Diavola (Spicy Salami, Chilli)	220.-
ฮาวายเอี้ยน (แฮม, เบคอน, สับปะรด) Hawaiian (Ham, Smoked Bacon, Pineapple)	220.-
เบคอนรมควัน และ เห็ดแชมปิญอง Smoked Bacon & Mushroom	220.-
ไส้กรอกรวม Mixed Sausages	220.-
พาสต้า Pasta	
ลาซานญาเนื้อ Beef Lasagna al Forno	180.-
ลาซานญาไก่และเห็ด Chicken and Mushroom Lasagna	150.-

มักกะโรนีซอสเห็ดอบชีส Macaroni with Mushroom au Gratin	150.-
คานเนลโลนีไส้ผักขม ซอสมะเขือเทศ Cannelloni Fiorentina	150.-
พาสต้าเลือกเส้นตามชอบ สปาเก็ตตี้, เฟตตูชีนี, หรือ เส้นหมึกดำ Choose your Own: Spaghetti, Fettuccini, Black Ink พาสต้าทุกจานของเราปรุงด้วยน้ำมันมะกอกและครีมนมแท้เท่านั้น (All Our Pasta Prepared Only with Olive Oil and Dairy Cream)	
ซอสมะเขือเทศเนื้อหรือไก่ Bolognese Beef or Chicken with Tomato Sauce	180.-
ซอสคาโบนาร่า Carbonara	150.-
รวมมิตรทะเลกับซอสมะเขือเทศรสเผ็ด Seafood Arrabbiata	220.-
รวมมิตรทะเลกับซอสเพสโต Seafood Pesto Sauce	220.-
ผัดแห้งไส้อั่ว Fried with Garlic, Chilli and Northern Style Sausage	180.-
ผัดเห็ด กระเทียม พริกแห้ง Al Funghi, Olio, Aglio	150.-
ผัดเบคอน พริกแห้ง Bacon, Chilli and Basil	150.-
ผัดซีเมาทะเล Fried with Olive Oil, Mixed Seafood, Chilli, Basil and Garlic	220.-

อาหารจานหลัก Main Dishes

เลือกเครื่องเคียงได้ 2 อย่าง: ผักโขมผัดเนย, เห็ดรวมผัดเนย, ผักลวก
ต่างๆ, สลัดผัก, กะหล่ำปลีดอง, เส้นสปาเก็ตตี้, ข้าวสวย, มันฝรั่งทอด, มันบด,

Choose 2 Side Dishes: Sauteed Spinach, Sauteed Mushroom, Mixed
Vegetables, Green Salad, Sauerkraut, Spaghetti, Steamed Rice, French
Fried, Mashed Potato

สเต็กปลาแซลมอนหนังกรอบ เสริฟกับ เนยมะนาว 250.-
Crispy Skin Salmon Steak with Lemon Herb Butter

ไส้กรอกเยอรมันรวม 250.-
German Style Grilled Mixed Sausages

เป็ดตุ๋นหนังกรอบแบบฝรั่งเศส 250.-
Duck Confit

ซี่โครงหมูย่าง ซอสบาร์บีคิว 280.-
BBQ Pork Spare Ribs

พอร์คชอปย่าง ซอสเห็ด หรือ ซอสพริกไทย 250.-
Grilled Pork Chop with Mushroom or Pepper Sauce

ซี่โครงแกะพรีเมียมออสเตรเลียย่าง ซอสมินต์ หรือ แจ่ว 650.-
Premium Australian Lamb Chops with Mint Sauce or Chilli & Lime
Sauce

สเต็กเนื้อเซอร์ลอยน์ ซอสเห็ด หรือ ซอสพริกไทย 450.-
Australian Sirloin Steak with Mushroom or Pepper Sauce

อาหารจานเดียว
Rice and Noodle

ข้าวผัดหมูหรือไก่ Fried Rice with Pork or Chicken	80.-
ข้าวผัดปูหรือกุ้ง Fried Rice with Crab Meat or Prawns	120.-
ข้าวราดกระเพราหมูหรือไก่ Fried Minced Pork or Chicken with Basil and Chilli on Rice	80.-
ข้าวราดกระเพรากุ้งหรือปลาหมึก Fried Prawns or Squids with Basil and Chilli on Rice	120.-
ข้าวมันไก่สิงคโปร์ Hainaese Chicken Rice	150.-
ซี่โครงหมอบ หมั่น โถวทอด Slow Cooked Pork Ribs with Fried Chinese Bun	180.-
ขนมจีนน้ำยาปู Thai Vermicelli with Crab Meat Curry	150.-
ข้าวคลุกกะปิ ผลไม้สด Fried Rice with Shrimp Paste and Mixed Fresh Fruits	120.-
ข้าวผัดเนื้อเค็มหรือหมูเค็มพริกชี้หนู Fried Rice with Salted Beef or Pork with Kale and Chilli	120.-
ข้าวผัดปลาเค็ม Fried Rice with Salted Fish, Kale and Chilli	100.-

ข้าวผัดน้ำพริกมันกุ้ง Fried Rice with Spicy Shrimps Roe Paste	120.-
ข้าวแกงกระหรี่ หมูทอด หรือ ไก่ทอด Rice with Fried Pork or Fried Chicken and Japanese Style Curry	150.-
ข้าวสตูว์ไก่ Rice with Chicken Stew	150.-
ข้าวอบกุนเชียง Rice Casserole with Chicken and Sweet Chinese Sausage	150.-
หมูเกาหลีกระเทียมร้อน ข้าวผัดกระเทียม Korean Style BBQ Pork with Fried Garlic Rice	150.-
ข้าวต้มหมู/ไก่ Boiled Rice with Pork or Chicken	100.-
ข้าวต้มกุ้งหรือเนื้อปลากระพง Boiled Rice with Prawns or Sea Bass Fillet	120.-
ผัดไทยกุ้ง Music Square Pad Thai (Fried Rice Noodle with Prawns)	120.-
ผัดไทยเนื้อปู Pad Thai (Fried Rice Noodle with Crab Meat)	120.-
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูหมัก Fried Noodle with Pork	90.-
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้วหมูหมัก Fried Noodle with Pork	90.-
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่/ทะเล Fried Noodle with Chicken with Chicken or Seafood	100.-/150.-

สุกี้(แห้งหรือน้ำ) ไก่ หมู หรือ ทะเล 120.-
Suki (Fried or Soup) with Pork, Chicken or Seafood

อาหารมังสวิรัต
Vegetarian Dishes

ยำเห็ดรวมมิตร 90.-
Spicy Salad with Mixed Mushrooms

สุกี้เต้าหู้ทอด 90.-
Suki with Fried Tofu

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศและเห็ดรวม 120.-
Spaghetti with Mushrooms in Tomato Sauce

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้ามังสวิรัต 90.-
Fried Noodle with Mixed Vegetables in Gravy

ผัดไทยมังสวิรัต 90.-
Pad Thai (Fried Noodle with Tofu)

ข้าวผัดกระเพราเห็ดรวม 90.-
Fried Mixed Mushrooms with Basil on Rice

ขนมหวาน
Dessert

เครปซูเซต ซอสส้มกับไอศกรีมวานิลลา 120.-
Crepe Suzette with Vanilla Ice Cream

กล้วยหอมทอดราดซอสเหล้ารัม เสริฟกับไอศกรีมวานิลลา 150.-
Banana Fritters with Music Square Rum Sauce

กล้วยหอมทอดกับซอสวานิลลา 120.-
Banana Fritters with Vanilla Sauce

ครีม brûlée Crème Brûlée	80.-
คัสตาร์ดมะพร้าว Coconut Custard	80.-
วาฟเฟิล หรือแพนเค้ก เสริฟกับไอศกรีมวานิลลาและวิปปิ้งครีม Waffle or Pancake served with Vanilla Ice Cream and Whipping Cream	120.-
บราวนี่ ไอศกรีมวานิลลา Warm Brownie with Vanilla Ice Cream	120.-
บานาน่าสปลิต Banana Split	100.-
ทุ้ดตี้ ฟรุ้ดตี้ ไอศกรีมรสมะนาวและสตรอเบอรี่กับผลไม้สดต่างๆ Tutti Fruitti (Lime Sherbet and Strawberry Ice Cream served with Mixed Fruits)	120.-
ไอศกรีมรสต่างๆ ลูกละ Ice Cream per Scoop	40.-
สละลอยแก้ว (ตามฤดูกาล) Salak in Light Syrup	50.-
บัวลอยเผือกทรงเครื่อง Taro Ball in Coconut Milk	50.-

