



NATURE • FIRE • ISAN

Seasonal Isan ingredients meet contemporary culinary arts.



KOBACHI

Small Dish

Dry Aged Duck Breast, Bamboo Shoot, Smoked Jaew อกเปิดทรายเอง หมกหน่อไม้ แจ่วรมควัน	280
Salmon Tartare, Aubergine Plara, Salmon Roe แซลมอนทาร์ตาร์ น้ำพริกมะเขือปลาร้า ไข่ปลาแซลมอน	320
Grilled Sun – Dried Squid, Nam Jim Kung Jom ปลาหมึกแดดเดียวย่าง เสิร์ฟกับน้ำจิ้มกุ้งจ่อม	320
Grilled Catfish Kabayaki, Sato Tare Glaze, Barley Rice ปลาอุกย่างคาบายากิ เคลิบซอสสาโท เสิร์ฟพร้อมข้าวบาร์เลย์	280
Iberico Paleta Ham, Pan Con Tomato, Grilled Sour Dough แฮมไอเบอริโกปาเลตา มะเขือเทศสด และขนมปังชาวโดว์ย่าง	320
Deep – Fried Plara Karaage Chicken, Lime ไก่คาราเกะปลาร้าทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมมะนาว	180

SOUP OF THE DAY

Daily Update by Our Service Team

Beef Short Rib Soup, Fermented Soybean, Palm Heart, Leek & Sour Tomato ซูชิโครงเนื้อเต้าเจี้ยว ยอดมะพร้าว ต้นกระเทียม และมะเขือเทศเปรี้ยว	390
Tom Yum Seafood Soup, Hand Pick Mushroom, Young Tamarind Leaf ต้มยำทะเล เห็ดตามุดกุาล และใบมะขามอ่อน	420

PLA DUK FU CAESAR SALAD

Cos Lettuce & Kale Tossed with Salted Egg York, Anchovy & Garlic served with Fluffy Catfish

สลัดซีซาร์ปลาอุกฟู

ผักคอส และคะน้าใบหยิกคลุกกับไข่แดงเค็ม แอนโชวี และกระเทียม เสิร์ฟพร้อมปลาอุกฟู

	Regular	Family
	280	380



SIDES

Mashed Potato Mousseline มูสเซลีนมันฝรั่งบด	120
Warm Watercress, Balsamic & Olive Oil สลัดวอเตอร์เครส บัลซามิก & น้ำมันมะกอก	100
Boiled Daikon in Dashi Broth หัวไชเท้าต้มในน้ำซุปดาชิ	100
Bamboo Shoot Salad หมกหน่อไม้	100
Green Papaya Kimchi กิมจิมะละกอ	100
Mixed Green Salad with Shallot Vinaigrette สลัดผักรวม เซิร์ฟพร้อมน้ำสลัดหอมแดง	180
Steamed Barley Rice ข้าวบาร์เลย์	100

WEEKLY SEAFOOD

Market Price

Check It Out the Seafood Display on Ice!

Chef Recommendation:

Thai Oysters, River Prawn, Razor Clams, Ikejime – Shinkejime Snapper Fish
หอยนางรมไทย กุ้งแม่น้ำ หอยหลอด อิเคะจิเมะ-ชินเคจิเมะ ปลากระพง



PORK & POULTRY

**BBQ Kojibuta Pork Spareribs served with BBQ Sauce,
Pickled Daikon & Smoked Chilli**

ซี่โครงหมูโคจิบุตะย่างบาร์บีคิว เสริฟพร้อมซอสบาร์บีคิว ไข่เก๋าตอง และพริกรมควัน

Half Spare Rib

590

Full Spare Rib

890

Roast ½ Betong Chicken served with Chimichurri Jaew

590

ไก่เบตงอบครึ่งตัว เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่วซิมิซูรี

KO – KUN ISAN BEEF, DRY AGE

เนื้อวัวอีสานโคขุน ทรายเอจ

Served with Green Papaya Kimchi

เสริฟพร้อมกิมจิมะละกอ

Grilled Striploin 350 grams

1,750

สเต็กเนื้อสตริปลอยน์ย่าง 350 กรัม

Grilled Ribeye 350 grams

1,850

สเต็กเนื้อริบอายย่าง 350 กรัม

Porterhouse Steak

3 Baht / Gram

พอร์เตอร์เฮาส์สเต็ก

T Bone Steak

3 Baht / Gram

ทีโบนสเต็ก

AUSTRALIAN WAGYU BEEF

เนื้อวากิวออสเตรเลีย

Served with BBQ Sauce, Pickled Daikon & Smoked Chilli

เสริฟพร้อมซอสบาร์บีคิว ไข่เก๋าตอง และพริกรมควัน

Smoked Beef Short Rib

1,200

เนื้อซี่โครงรมควัน

Smoked Beef Brisket

950

เนื้อเสื่อร่องไห้รมควัน



NATURE • FIRE • ISAN

Seasonal Isan ingredients meet contemporary culinary arts.



Desserts

Matcha Burnt Cheesecake, Pistachio Crème Anglaise

ชีสเค้กมีทกะหน้าไหม้ เสิร์ฟพร้อมครีมพิสตาชิโอ

280

Charcoal Ice Cream, Sato Marinate Black Berries, Marshmallow Whipped Cream

ไอศกรีมชาร์โคล เสิร์ฟพร้อมแบล็กเบอร์รี่หมักสาโท และมาร์ชเมลโลว์ครีม

260

Grilled Brownie S'mores with Brown Butter Ice Cream

บราวนี่สมอร์สย่างกับไอศกรีมบราวเนตเตอร์

280

Seasonal Fruits, Pineapple & Tomato Sorbet

ผลไม้ตามฤดูกาล เสิร์ฟพร้อมซอร์เบตัสับปะระดมะเขือเทศ

260

All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.
ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%